



**Crna Gora**  
**Ministarstvo ekonomije**

Broj za prijavu nepravilnosti: **080 555 555**  
Broj za pojašnjenja: **080 000 111**



Na ulazu / izlazu mora biti dostupno **adekvatno sredstvo za dezinfekciju ruku**.



**Dezinfekcija ruku prilikom ulaska i izlaska je OBAVEZNA!**



Obavezno **nošenje zaštitnih maski** (medicinskih ili platnenih) za sve zaposlene.



Ako imate bilo koji od simptoma upale disajnih organa (temperatura, kašalj, otežano disanje i sl.), **NE SMIJETE** ulaziti u objekat, niti dolaziti na plažu.



U slučaju sumnje da neko od zaposlenih ima simptome zarazne bolesti **COVID-19**, odgovorno lice dužno je da udalji zaposlenog, sa preporukom da se odmah javi na **Call centar broj 1616**.



Održavanje higijene i dezinfekcija toaleta se mora **sprovoditi najmanje na svakih 60 minuta**.

**PRIVREDNA DRUŠTVA, PRAVNA LICA I PREDUZETNICI KOJI OBAVLJAJU UGOSTITELJSKU DJELATNOST U UGOSTITELJSKIM OBJEKTIMA (RESTORANI, KAFANE, KAFETERIJE, HOTELSKI RESTORANI I SLIČNI UGOSTITELJSKI OBJEKTI), UKLJUČUJUĆI I PRUŽANJE UGOSTITELJSKIH USLUGA NA KUPALIŠTIMA I PLAŽAMA.**

- U toaletima moraju postojati **tečni sapun i papirni ubrusi**.
- Za jednim stolom ne smiju sjedjeti **više od četiri gosta**, osim ukoliko se radi o članovima istog porodičnog domaćinstva.
- Onemogućiti uslugu **samousluživanja, stajanja i zadržavanja** ispred šanka.
- U objektu može biti onoliko osoba koliko ima sjedjećih mjesta, a uz obaveze **fizičkog distanciranja** koje su propisane.
- Tokom konzumiranja hrane i pića, gosti nijesu dužni da nose **masku**.
- Zabranjeno je posluživanje grickalica.
- Razmak između spoljnjih ivica dva stola mora biti **najmanje 2 metra**.
- Obezbijediti redovno **održavanje higijene i dezinfekciju** zajedničkih prostorija, mobilijara, opreme i sl.
- U ugostiteljskom objektu (unutar objekta i na terasi/bašti) obezbijediti obilježena mjesta za **higijensko odlaganje otpada**.
- Otpad se odlaže u **kese za smeće**, koje se moraju čvrsto zavezati prije odlaganja u javne depoe (kontejnere) za odlaganje otpada.

### Preporuke IJZCG-a

- Prostor je potrebno **redovno provjetravati**.
- Pribor i posuđe se serviraju kada gosti sjednu.
- Jelovnike treba istaknuti na ulazu ili drugom vidnom mjestu, na odgovarajući način, u plastificiranom obliku, odnosno mogu se koristiti jelovnici na stolu urađeni od **plastificiranog materijala koji se može dezinfikovati** ili jelovnici za jednokratnu upotrebu, koji se po naručivanju jela od strane zaposlenih odlažu u kese za smeće.
- Preporučuje se da se gostima daje **usmena preporuka** pića i hrane, kad god je to moguće, da bi se izbjeglo dodirivanje jelovnika.
- Začini se donose isključivo na zahtjev gosta.
- Preporučuje se naplaćivanje usluge odmah nakon donošenja porudžbine, kako bi osoblje moglo **dezinfikovati ruke** prije nego što nastavi svoj rad sa drugim gostima.

**Napomena:** Odgovornost poslodavca je da obezbijedi dosljedno poštovanje mjera od strane potrošača, korisnika usluga i posjetilaca, propisanih naredbom.





Crna Gora  
Ministarstvo ekonomije

Broj za prijavu nepravilnosti: **080 555 555** Broj za pojašnjenja: **080 000 111**



Na ulazu / izlazu mora biti dostupno **adekvatno sredstvo za dezinfekciju ruku**.



**Dezinfekcija ruku prilikom ulaska i izlaska je OBAVEZNA!**



Obavezno **nošenje zaštitnih maski** (medicinskih ili platnenih) za sve zaposlene.



Ako imate bilo koji od simptoma upale disajnih organa (temperatura, kašalj, otežano disanje i sl.), **NE SMIJETE** ulaziti u objekat, niti dolaziti na plažu.



U slučaju sumnje da neko ima simptome zarazne bolesti **COVID-19**, odgovorno lice dužno je da udalji zaposlenog iz prostorija, sa preporukom da se odmah javi na **Call centar broj 1616**.



Održavanje higijene i dezinfekcija toaleta se mora **sprovoditi najmanje na svakih 60 minuta**.

### PRIVREDNA DRUŠTVA, PRAVNA LICA I PREDUZETNICI KOJI OBAVLJAJU UGOSTITELJSKU DJELATNOST U UGOSTITELJSKIM OBJEKTIMA (RESTORANI, KAFANE, KAFETERIJE, HOTELSKI RESTORANI I SLIČNI UGOSTITELJSKI OBJEKTI), UKLJUČUJUĆI I PRUŽANJE UGOSTITELJSKIH USLUGA NA KUPALIŠTIMA I PLAŽAMA.

- U toaletima moraju postojati **tečni sapun i papirni ubrusi**.
- Za jednim stolom ne smiju sjedjeti **više od četiri gosta**, osim ukoliko se radi o članovima istog porodičnog domaćinstva.
- Onemogućiti uslugu **samousluživanja, stajanja i zadržavanja** ispred šanka.
- U objektu može biti onoliko osoba koliko ima sjedjećih mjesta, a uz obaveze **fizičkog distanciranja** koje su propisane.
- Tokom konzumiranja hrane i pića, gosti nijesu dužni da nose **masku**.
- Zabranjeno je posluživanje grickalica.
- Razmak između spoljnjih ivica dva stola mora biti **najmanje 2 metra**.
- Obezbijediti redovno **održavanje higijene i dezinfekciju** zajedničkih prostorija, mobilijara, opreme i sl.
- U ugostiteljskom objektu (unutar objekta i na terasi/bašti) obezbijediti obilježena mjesta za **higijensko odlaganje otpada**.
- Otpad se odlaže u **kese za smeće**, koje se moraju čvrsto zavezati prije odlaganja u javne depoe (kontejnere) za odlaganje otpada.

### Preporuke IJZCG-a

- Prostor je potrebno **redovno provjetravati**.
- Pribor i posuđe se serviraju kada gosti sjednu.
- Jelovnike treba istaknuti na ulazu ili drugom vidnom mjestu, na odgovarajući način, u plastificiranom obliku, odnosno mogu se koristiti jelovnici na stolu urađeni od **plastificiranog materijala koji se može dezinfikovati** ili jelovnici za jednokratnu upotrebu, koji se po naručivanju jela od strane zaposlenih odlažu u kese za smeće.
- Preporučuje se da se gostima daje **usmena preporuka** pića i hrane, kad god je to moguće, da bi se izbjeglo dodirivanje jelovnika.
- Začini se donose isključivo na zahtjev gosta.
- Preporučuje se naplaćivanje usluge odmah nakon donošenja porudžbine, kako bi osoblje moglo **dezinfikovati ruke** prije nego što nastavi svoj rad sa drugim gostima.

**Napomena:** Odgovornost poslodavca je da obezbijedi dosljedno poštovanje mjera od strane potrošača, korisnika usluga i posjetilaca, propisanih naredbom.

