



Pravidla pro větrání a používání vzduchotechniky v prostorách restaurací k prevenci nákazy COVID-19

Doporučení SZÚ.

Pravidla pro větrání a používání vzduchotechniky v prostorách restaurací k prevenci nákazy COVID-19

1. Ve všech prostorách se doporučuje **zvýšit výměnu vzduchu** (zvýšit výkon vzduchotechniky, u systémů řízených kontrolou koncentrace CO₂, snížit práh spínání např. na 400 - 600 ppm).
2. **Vzduchotechniku zapínat cca 2 hodiny před začátkem provozu.**
3. Vypnout/**nepoužívat rotační výměníky tepla** (včetně entalpických výměníků vlhkosti).
4. **Více využívat přirozeného okenního větrání** (podle WHO - ... S ohledem na charakter zmíněné mikrobiální virové struktury **není potřeba se bát přirozeného větrání okny.**) a to i pokud způsobí mírný tepelný diskomfort. U okenního větrání využívat i průvanového efektu (příčné větrání).
5. **Využívat** všechny možnosti **podtlakového odvětrávání** (ventilátory) v sále, na toaletách i v kuchyňských prostorech.
6. Vypnout/**nepoužívat recirkulační systémy** (které nepřivádí čerstvý vzduch) - např. klimatizační split jednotky. Nepoužívat čističky vzduchu, které nemají hepa filter.

Pravidla byla zpracována s využitím těchto aktuálních podkladů:

- **How to operate and use building services in order to prevent the spread of the coronavirus disease (COVID-19) virus (SARS-CoV-2) in workplaces**, REHVA COVID-19 guidance document, April 3, 2020 (Pokyny REHVA - Federace evropských asociací pro vytápění, ventilaci a klimatizaci k provozu budov v oblastech s výskytem koronaviru)
- **Getting your workplace ready for COVID-19**, ref. Number WHO/2019-nCov/workplace/2020.2, WHO, 19 March 2020,