



WYTYCZNE DOTYCZĄCE ORGANIZACJI IMPREZ I SPOTKAŃ OKOLICZNOŚCIOWYCH W TRAKCIE EPIDEMII SARS-COV-2 NA TERENIE GMINY RYCHLIKI

I. Cele procedury

1. Dodatkowe zwiększenie bezpieczeństwa pracowników oraz gości obiektu.
2. Minimalizowanie ryzyka zakażenia pracowników obiektu, gości oraz innych osób z zewnątrz.
3. Ograniczenie liczby kontaktów na terenie obiektu w danym przedziale czasowym, w ramach zabezpieczenia przed możliwym zakażeniem.
4. Kompleksowe działanie przeciwepidemiczne dostosowane do etapu zaawansowania stanu epidemii.

II. Zapewnienie bezpieczeństwa pracownikom, gościom oraz innym osobom z zewnątrz (dostawcy, firmy/osoby obsługujące imprezę)

1. Wytyczne dla organizatorów imprezy:

- Dostosowanie liczby zaproszonych gości do nowych wytycznych związanych z dopuszczalną liczbą osób w trakcie imprezy.
- Poinformowanie gości i obsługi, że w imprezie nie mogą brać udziału osoby chore na COVID-19, zakażone SARS-CoV-2, przebywające w kwarantannie, izolacji, manifestujące objawy ze strony układu oddechowego.
- Poinformowanie gości o wytycznych dotyczących wszelkich ustalonych zasad panujących w miejscu imprezy.
- Dysponowanie pełną listą gości i obsługi imprezy wraz z kontaktami do udostępnienia w razie potrzeby organom Państwowej Inspekcji Sanitarnej.
- Zapewnienie, aby - w miarę możliwości - przy jednym stoliku wyznaczane były miejsca dla rodzin lub osób pozostających we wspólnym gospodarstwie domowym.
- Organizatorzy i obsługa powinni nosić maseczki lub środki ochrony ust i nosa wskazane w obowiązujących regulacjach prawnych.
- Liczba gości uzależniona jest od limitów podanych w aktualnych przepisach prawa.

2. Wytyczne dla właścicieli obiektu/ pracodawców

- W miarę możliwości organizacja trybu pracy z uwzględnieniem systemu zmianowego lub rotacyjnego.
- Pracodawca jest obowiązany zapewnić osobom zatrudnionym, niezależnie od podstawy zatrudnienia, rękawiczki jednorazowe lub środki do dezynfekcji rąk.
- Ograniczenie do niezbędnego minimum spotkań i narad wewnętrznych; spotkania powinny być przeprowadzane przy otwartych oknach z zachowaniem rekomendowanych przez służby sanitarne odległości pomiędzy osobami (minimum 1,5 m); preferowany kontakt telefoniczny/mailowy/wideokonferencje.
- Ograniczenie kontaktów z klientami, dostawcami i innymi osobami z zewnątrz – w jak największym stopniu wykorzystywanie zdalnych środków komunikacji.

- Ograniczenie liczby pracowników korzystających w tym samym czasie z powierzchni wspólnych.
- Szczególna troska o pracowników z grup bardziej narażonych na ryzyko epidemiczne – jeśli to możliwe, nie angażowanie w bezpośredni kontakt z interesantami/gośćmi osób przewlekle chorych.
- Monitorowanie przestrzegania procedur oraz wytycznych przez pracowników oraz interesantów/ gości.

3. Wytyczne dla pracowników/ obsługi

- Często i dokładnie myć ręce wodą z mydłem, zgodnie z instrukcją znajdującą się przy umywalce, i dezynfekować osuszone dłonie środkiem na bazie alkoholu (min. 60%).
- Nosić osłonę nosa i ust tam, gdzie jest to możliwe, i obowiązkowo przy bezpośrednim kontakcie z gościem.
- Zachować bezpieczną odległość od innych osób pracujących w tym samym pomieszczeniu (minimum 1,5 metra).
- Zachować bezpieczną odległość od rozmówcy (minimum 2 metry).
- Przestrzegać zasad higieny oraz dobrych praktyk higienicznych.
- Podczas kaszlu i kichania zakryć usta i nos zgiętym łokciem lub chusteczką – jak najszybciej wyrzucić chusteczkę do zamkniętego kosza i umyć lub zdezynfekować ręce.
- Starać się nie dotykać dłońmi okolic twarzy, zwłaszcza ust, nosa i oczu.
- Dołożyć wszelkich starań, aby stanowiska pracy były czyste i higieniczne.
- Jak najczęściej wietrzyć pomieszczenia (nie zaleca się używania klimatyzacji).
- Unikać dojazdów do pracy środkami komunikacji publicznej, jeżeli istnieje taka możliwość.
- Dbać o odporność, wysypiać się, dbać o kondycję fizyczną, racjonalnie odżywiać się.
- Śledzić oraz stosować się do komunikatów oraz wytycznych publikowanych na rządowej stronie internetowej <https://www.gov.pl/web/koronawirus> oraz stronie internetowej Głównego Inspektoratu Sanitarnego: <https://gis.gov.pl/kategoria/aktualnosci>.
- W przypadku kelnerów i pozostałej obsługi zaleca się noszenie maseczek oraz rękawiczek - lub każdorazowo dezynfekować ręce po wykonanej usłudze.
- Stosować się do zaleceń i procedur obowiązujących w obiekcie.

III. Bezpieczna organizacja imprezy/spotkania

- Umieszczenie przy wejściu do obiektu, w widocznym miejscu, informacji dotyczącej konieczności dezynfekcji rąk przy każdorazowym wejściu do obiektu.
- Zapewnienie pracownikom, gościom oraz innym osobom z zewnątrz środków do dezynfekcji (płyny dezynfekcyjne); rekomendowane umieszczenie dozowników z płynem do dezynfekcji przy wejściu do obiektu, dla gości w obszarze sali jadalnej, przy wyjściu z toalet, w pomieszczeniach socjalnych, itp.
- Umieszczenie w różnych częściach obiektu, w widocznych miejscach – informacji, że rekomenduje się: zachowanie bezpiecznej odległości od rozmówcy (minimum 2 metry) oraz częste mycie rąk.
- Wywieszenie w pomieszczeniach sanitarno-higienicznych instrukcji dot. mycia rąk, zdejmowania i zakładania rękawiczek, zdejmowania i zakładania maseczki, a przy dozownikach z płynem do dezynfekcji – instrukcji dezynfekcji rąk.

- Zorganizowanie, w miarę możliwości, szatni w ten sposób, aby odzież wierzchnia poszczególnych gości nie stykała się (np. co drugi wieszak).
- Wyłączenie z użycia suszarek nadmuchowych, zapewnienie w toaletach jednorazowych ręczników papierowych.
- Ustalenie zasad dotyczących liczby osób przebywających w toalecie, mając na uwadze dystans społeczny 2 metry.

IV. Usługa gastronomiczna. Szczególną uwagę należy zwrócić na:

- Obowiązkową dezynfekcję rąk przez klientów przy wejściu na teren lokalu.
- Udostępnienie dozowników z płynem do dezynfekcji rąk dla gości w obszarze sali jadalnej oraz przy wyjściu z toalet.
- Odległość między blatami stolików (od ich brzegów) powinna wynosić min. 2 m, zaś 1 m w przypadku oddzielenia stolików przegrodami o wysokości minimum 1 m (ponad blat stolika).
- Przestrzenie samoobsługowe (bary sałatkowe, stoliki z ciastami, tzw. „wiejskie stoły”, dozowniki do samodzielnego nalewania napojów, bufety, stoły wiejskie, bary, bary kawowe, chłodnie z lodami, stoły z tzw. live cooking (gotowanie na żywo) możliwe do organizacji pod warunkiem wyznaczenia osoby do obsługi tych miejsc.
- Dostosowanie liczby kelnerów do liczby gości; 1 kelner na nie więcej niż 15 osób. Przy serwisie dań do stołów zadbanie o obsługę gości przy danym stole przez tego samego kelnera lub przez ten sam zespół kelnerski.
- Zapobieganie tworzeniu się kolejek lub, jeżeli to niemożliwe, zapewnienie zachowania bezpiecznej odległości między osobami w kolejce np. za pomocą oznaczeń na podłodze.
- Rekomenduje się jak najczęstsze wietrzenie pomieszczeń.
- Zwiększenie częstotliwości (rekomendowane co godzinę) czyszczenia i dezynfekcji powierzchni wspólnych, takich jak: toalety, poręcze, klamki, włączniki światła, uchwyty, poręcze krzeseł, podłogi, blaty.

V. Podejrzenie zakażenia koronawirusem u pracownika/współpracownika

- Pracownicy/współpracownicy powinni zostać poinstruowani, że w przypadku wystąpienia niepokojących objawów nie powinni przychodzić do pracy, powinni pozostać w domu i skontaktować się telefonicznie ze stacją sanitarno-epidemiologiczną, oddziałem zakaźnym, a w razie pogarszania się stanu zdrowia zadzwonić pod nr 999 lub 112 i poinformować, że mogą być zakażeni koronawirusem.
- Zaleca się bieżące śledzenie informacji Głównego Inspektora Sanitarnego i Ministra Zdrowia, dostępnych na stronach gis.gov.pl lub <https://www.gov.pl/web/koronawirus/>, a także obowiązujących przepisów prawa.
- W przypadku wystąpienia u pracownika/współpracownika wykonującego swoje zadania na stanowisku pracy niepokojących objawów sugerujących zakażenie koronawirusem należy niezwłocznie odsunąć go od pracy i odesłać transportem indywidualnym (prywatnym, sanitarnym) do domu lub w przypadku gdy jest to

niemożliwe, pracownik ten powinien oczekiwać na transport w wyznaczonym pomieszczeniu, w którym jest możliwe czasowe odizolowanie go od innych osób.

- Zaleca się ustalenie obszaru, w którym poruszała się i przebywała osoba, przeprowadzenie rutynowego sprzątnięcia, zgodnie z procedurami zakładowymi oraz zdezynfekowanie powierzchni dotykowych (klamki, poręcze, uchwyty itp.).
- Rekomenduje się stosowanie się do zaleceń państwowego powiatowego inspektora sanitarnego przy ustalaniu, czy należy wdrożyć dodatkowe procedury biorąc pod uwagę zaistniały przypadek.

VI. Procedury postępowania w przypadku podejrzenia u gościa lub innej osoby z zewnątrz zakażenia koronawirusem

- W przypadku stwierdzenia wyraźnych oznak choroby jak uporczywy kaszel, złe samopoczucie, trudności w oddychaniu, osoba nie powinna zostać wpuszczona na teren obiektu. Powinna zostać poinstruowana o jak najszybszym kontakcie z lekarzem celem uzyskania teleporady medycznej lub zgłoszeniu się do najbliższego oddziału zakaźnego poprzez udanie się tam transportem własnym lub powiadomienie pod nr 999 albo 112.
- głośzenie incydentu do kierownictwa obiektu, co umożliwi obsłudze ustalenie obszaru, w którym poruszała się i przebywała osoba, przeprowadzenie rutynowego sprzątnięcia, zgodnie z procedurami obiektu oraz zdezynfekowanie powierzchni dotykowych (klamki, poręcze, uchwyty itp.).
- Ustalenie listy pracowników, gości oraz innych osób z zewnątrz (jeśli to możliwe) obecnych w tym samym czasie w części/częściach obiektu, w których przebywał pracownik/interesant i zalecenie stosowania się do wytycznych Głównego Inspektora Sanitarnego dostępnych na stronie gov.pl/web/koronawirus/ oraz gis.gov.pl odnoszących się do osób, które miały kontakt z zakażonym.

VII. Podstawa prawna

- Rozporządzenie Rady Ministrów z dnia 29 maja 2020 r. w sprawie ustanowienia określonych ograniczeń, nakazów i zakazów w związku z wystąpieniem stanu epidemii <http://prawo.sejm.gov.pl/isap.nsf/DocDetails.xsp?id=WDU20200000964>


WÓJT GMINY
Zbigniew Lichuszewski