

Wytyczne dotyczące organizacji imprez (w tym wesel i przyjęć) i spotkań okolicznościowych w trakcie epidemii SARS-CoV-2 w Polsce

2020.06.04

Ministerstwo Rozwoju i Główny Inspektorat Sanitarny

Celem wdrażanych procedur jest:

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

Wytyczne zostały podzielone na sześć części:

- Zapewnienie bezpieczeństwa pracownikom, gościom oraz innym osobom z zewnątrz (dostawcy, firmy/osoby obsługujące imprezę).
- Bezpieczna organizacja imprezy/spotkania w obiekcie.
- Usługa gastronomiczna.
- Dodatkowe zalecenia.
- Procedury zapobiegawcze: podejrzenie zakażenia koronawirusem u pracownika /współpracownika.
- Procedury postępowania w przypadku podejrzenia u pracownika, gościa lub innej osoby z zewnątrz zakażenia koronawirusem.

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

- **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.
- **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.
- **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> [1] oraz stronie internetowej Głównego Inspektoratu Sanitarnego: <https://gis.gov.pl/kategoria/aktualnosci> [2].
- 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.
- **Wytyczne dla klientów/dostawców/podwykonawców/ekip przygotowujących imprezy i pracujących na miejscu w czasie imprezy:**
- Nosić osłonę nosa i ust (w przypadku dostawców/podwykonawców/ekip przygotowujących imprezę zapewnienie środków ochrony osobistej we własnym zakresie).
- Ograniczyć spożywanie posiłków w miejscu montażu/demontaży.
- Zachować bezpieczną odległość od innych osób przebywających w obiekcie (minimum 2 metry).
- Ograniczyć do niezbędnego minimum czas załatwienia sprawy; organizowanie montażu/demontaży, minimalizując kontakty i mijanie się ekip wykonawczych.
- Stosować się do zaleceń obowiązujących w obiekcie.

Bezpieczna organizacja imprezy/spotkania

- Umieszczenie przy wejściu do obiektu, w widocznym miejscu, informacji dotyczące 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),



- 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.

Usługa gastronomiczna

Usługa gastronomiczna powinna być zorganizowana zgodnie z zaleceniami poniżej.

Należy zwrócić szczególną uwagę 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).
- Zasadę, że przy jednym stoliku może przebywać rodzina lub osoby pozostające we wspólnym gospodarstwie domowym. W innym przypadku, w celu zwiększenia bezpieczeństwa i dystansu między gośćmi proponowana jest redukcja osób przy stole o 20% względem standardowego usadzenia; zalecane jest usadzanie gości po obu stronach stołu tak, aby goście nie siedzieli vis a vis siebie.
- 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.
- Zapewnienie odpowiedniej wentylacji zgodnie z wytycznymi dotyczącymi wentylacji restauracji, zarówno pod względem liczby wymian powietrza na godzinę, jak i ilości powietrza zewnętrznego doprowadzonego na godzinę.
- Dopilnowanie, aby filtry do klimatyzacji były regularnie czyszczone zgodnie z instrukcjami producenta.
- Jeżeli klimatyzowane powietrze jest używane do wentylacji – minimalizacja recyrkulacji, na ile to możliwe.
- 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.

Dodatkowe zalecenia

- Zapewnienie służbom porządkowym sprzętu, środków czystościowych oraz preparatów do dezynfekcji powierzchni.
- Zapewnienie służbom porządkowym oraz pracownikom mającym kontakt z gośćmi oraz innymi osobami z zewnątrz dostępu do środków ochrony indywidualnej (maseczki ochronne, rękawice jednorazowe, fartuchy z długim rękawem – w razie potrzeby) i preparatów do dezynfekcji rąk. Ekipy przygotowujące imprezę oraz osoby wynajęte do organizacji imprezy zabezpieczają środki ochrony osobistej we własnym zakresie.



- Po każdej imprezie zaleca się rutynowe sprzątnięcie sali (tekstylia należy prać w temp. min 60° C z dodatkiem detergentu. Prane i dostarczane w reżimie sanitarnym) i dezynfekcję wszystkich powierzchni dotykowych (w tym oparcia krzeseł), sprzętu, toalet, gruntowne wywietrzenie pomieszczeń.
- Przygotowanie i umieszczenie w określonym miejscu (łatwy dostęp) potrzebnych numerów telefonów do stacji sanitarno-epidemiologicznej, służb medycznych.
- Organizacja kilku imprez w jednym czasie w tym samym obiekcie jest możliwa pod warunkiem zapewnienia, że grupy nie stykają się ze sobą; toalety, korytarze, szatnie są odrębne dla każdej z grup, nie wchodzi też one jednym wejściem, lub jeśli wchodzi, to pory wejścia są inne, tak, aby grupy nie stykały się ze sobą.

Procedury zapobiegawcze: 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/> [3], 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 sprzątania, 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.

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.
- Zgłoszenie incydentu do kierownictwa obiektu, co umożliwi obsłudze ustalenie obszaru, w którym poruszała się i przebywała osoba, przeprowadzenie rutynowego sprzątania, 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 gis.gov.pl/web/koronawirus/ oraz www.gov.pl/web/koronawirus/ odnoszących się do osób, które miały kontakt z zakażonym.

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



[eza86e4xkaah5vc.jpg](#) [4]



Linki:

[1] <https://www.gov.pl/web/koronawirus>

[2] <https://gis.gov.pl/kategoria/aktualnosci>

[3] <https://www.gov.pl/web/koronawirus/>

[4] <https://archiwum.janowlubelski.pl/sites/default/files/news/images/eza86e4xkaah5vc.jpg>