Wytyczne przeciwepidemiczne Głównego Inspektora Sanitarnego z dnia 13 maja 2020 r. dla funkcjonowania gastronomii w trakcie epidemii SARS-CoV-2,

wydane na podstawie art. 8a ust. 5 pkt 2 ustawy z dnia 14 marca 1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (Dz. U. z 2019 r. poz. 59, oraz z 2020 r. poz. 322, 374 i 567)

Celem wdrażanych procedur jest:

1. Dodatkowe zwiększenie bezpieczeństwa dla pracowników i klientów restauracji, kawiarni, strefa gastronomiczna (food court) i innych lokali, gdzie świadczone są usługi gastronomiczne.
2. Minimalizacja ryzyka zakażenia klientów oraz innych osób z zewnątrz, w tym dostawców.
3. Ograniczenie liczby kontaktów na terenie restauracji w danym przedziale czasowym, w ramach zabezpieczenia przed możliwym zakażeniem.
4. Kompleksowe działanie dostosowane do etapu zaawansowania stanu epidemicznego.

Wytyczne zostały podzielone na cztery części:

1. **Zapewnienie bezpieczeństwa pracowników.**
2. **Zapewnienie bezpieczeństwa klientów.**
3. **Procedury zapobiegawcze: podejrzenie zakażenia koronawirusem pracownika.**
4. **Procedury postępowania w przypadku podejrzenia u klienta zakażenia koronawirusem.**

Zapewnienie bezpieczeństwa pracowników

1. Pracodawca jest obowiązany zapewnić osobom zatrudnionym, niezależnie od podstawy zatrudnienia, rękawiczki jednorazowe lub środki do dezynfekcji rąk.
2. W przypadku kelnerów i pozostałej obsługi (np. kasjerzy) zaleca się noszenie maseczek oraz rękawiczek, lub każdorazowo dezynfekować ręce po wykonanej usłudze.
3. Rekomenduje się:

- zapewnienie odległości między stanowiskami pracy wynoszącej co najmniej 1,5m chyba, że jest to niemożliwe ze względu na charakter działalności. Wtedy jednak zakład musi zapewnić środki ochrony osobistej,
- ustalenie zadań i procesów, które zwykle wymagają ścisłej interakcji i określenie sposobów ich modyfikacji, aby zwiększyć fizyczne odległości między pracownikami, tam gdzie jest to praktyczne i bezpieczne. Wskazane jest takie ustawienie stanowisk, aby pracownicy byli od siebie jak najbardziej oddaleni, i w miarę możliwości nie pracowali blisko naprzeciwko siebie,
- ustalenie stałych, jak najmniej licznych zmian pracowników,
- ograniczenie interakcji personelu pracującego na różnych zmianach i zapewnienie czyszczenia i mycia pomieszczeń pomiędzy zmianami,
- gdzie to możliwe, wykorzystywanie do komunikacji metod na odległość, takich jak telefon komórkowy lub radio,

- zmniejszenie liczby pracowników korzystających ze wspólnych obszarów w danym czasie (np. przez rozłożenie przerw na posiłki i czasów rozpoczęcia pracy),
- restrykcyjne przestrzeganie zasad higieny, dobrych praktyk higienicznych,
- utrzymywanie wysokiego stopnia higieny osobistej, w tym dbanie o odpowiednią, czystą i – w razie potrzeby – ochronną odzież,
- stałe stosowane dobrych praktyk higienicznych (regularne mycie rąk, powstrzymywanie się od niehigienicznych zachowań, na przykład kichania czy kaszlenia, przy produkcji lub styczności z żywnością, szczególna dbałość o czystość toalet itp.).

4. Należy zadbać o przypomnienie pracownikom zasad higieny osobistej, mycia i dezynfekcji rąk, o obowiązku informowania o złym stanie zdrowia. Dotyczy to nie tylko pracowników mających bezpośredni kontakt z zakładem i żywnością, ale również biurowych, kierowców, dostawców, serwisantów etc.

Zapewnienie bezpieczeństwa klientów

1. Należy zwrócić szczególną uwagę na:

- Dyscyplinę utrzymania 2-metrowej odległości pomiędzy osobami stojącymi w kolejce, poprzez zastosowanie widocznych wskazówek (np. naklejki na podłodze lub stojące znaki).
- Obowiązkową dezynfekcję rąk przez klientów przy wejściu na teren lokalu.
- Udostępnienie dozowników z płynem do dezynfekcji rąk dla gości w obszarze sali jadalnej (przy punktach składania zamówień/kasowych) oraz przy wyjściu z toalet.
- Wyłączenie z użycia suszarek nadmuchowych, stosowanie w łazienkach papieru do wycierania rąk.
- Wyznaczenie na podłodze stref zapewniających zachowanie odpowiednich odległości między gośćmi (zachowanie odległości nie dotyczy rodzin lub osób pozostających we wspólnym gospodarstwie domowym), uwzględniając ogródki zewnętrzne.
- 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 przy stoliku powinny siedzieć pojedyncze osoby, chyba, że odległości między nimi wynoszą min 1,5 m i nie siedzą oni naprzeciw siebie. Wyjątkiem są stoliki, w których zamontowano przegrody, np. z pleksi, pomiędzy osobami.
- Przestrzeganie założenia, że w pomieszczeniu nie może przebywać więcej niż 1 osoba na 4m2.
- Wyraźne, trudno usuwalne oznaczenie wyłączonych stolików i opracowanie planu sali na czas epidemii.
- Ustalenie i kontrolę maksymalnej liczby gości w restauracji – na podstawie liczby dostępnych miejsc siedzących, przy uwzględnieniu zasad zawartych powyżej (nie licząc tych wyłączonych z użytkowania).
- Umieszczenie informacji o maksymalnej liczbie gości przy wejściu do lokalu.
- Wyznaczenie bezpiecznych stref na zewnątrz dla gości oczekujących na wejście. Doprowadzanie gości do konkretnego wolnego stolika.

2. Noszenie osłon ust i nosa oraz rękawiczek w przypadku gości lokalu gastronomicznego zajmujących miejsca siedzące i w trakcie konsumpcji nie jest wymagane.
3. Wymagana jest każdorazowa dezynfekcja stolika po zakończeniu obsługi gości lokalu gastronomicznego przy danym stoliku. Po zakończonej dezynfekcji stolik powinien zostać oznaczony napisem: „zdezynfekowano”.
4. Należy dezynfekować powierzchnie wspólne, z którymi stykają się klienci (z wyłączeniem podłogi) minimum co 15 minut.
5. Rekomenduje się zapewnienie, w miarę możliwości, stałego wietrzenia pomieszczeń restauracyjnych.
6. Zaleca się wywieszenie w toalecie instrukcji dotyczących:
   – mycia rąk
   – dezynfekcji rąk
   – zdejmowania i zakładania rękawiczek
   – zdejmowania i zakładania maseczki.
7. Należy wyłączyć z użycia przestrzenie samoobsługowe, w tym bary sałatkowe, bufety oraz dozowniki do samodzielnego nalewania napojów.
8. Usługa na miejscu:
   – przynoszenie zamówień na tacach,
   – mycie i dezynfekowanie tac każdorazowo po użyciu.
9. Usługa na wynos:
   – wydawanie zamówień na ladzie, w torbach,
   – bezkontaktowe wydawanie zamówień,
   – zapewnienie bezpieczeństwa przy korzystaniu z ekranów do składania zamówień (tzw. kiosków) poprzez np. dozownik z płynem do dezynfekcji rąk bądź jednorazowe rękawiczki oraz regularne (kilka razy dziennie), przecieranie powierzchni ekranów).
10. Usunięcie dodatków (np. cukier, jednorazowe sztućce, wazoniki, serwetniki) z obszaru sali jadalnej i wydawanie bezpośrednio do zamówienia przez obsługę.

Procedury zapobiegawcze: podejrzenie zakażenia koronawirusem pracownika.

1. Pracownicy/obsługa lokalu 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.
2. 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.
3. W przypadku wystąpienia u pracownika wykonującego swoje zadania na stanowisku pracy niepokojących objawów sugerujących zakażenie koronawirusem należy niezwłocznie odsunąć
   pracownika od pracy i odesłać transportem indywidualnym (własnym lub sanitarnym) do domu lub w przypadku gdy jest to niemożliwe, pracownik powinien oczekiwać na transport w wyznaczonym pomieszczeniu, w którym jest możliwe czasowe odizolowanie od innych osób.

4. W przypadku, gdy nie ma możliwości dedykowania pomieszczenia dla osoby podejrzanej o zakażenie należy wydzielić miejsce w którym osoba ta bezpiecznie poczeka na transport w odległości min 2 od pozostałych osób.
5. Należy wstrzymać przyjmowanie klientów, powiadomić właściwą miejscowo powiatową stację sanitarno-epidemiologiczną i stosować się ściśle do wydawanych instrukcji i poleceń.
6. Zaleca się ustalenie obszaru, w którym poruszał się i przebywał pracownik, przeprowadzenie rutynowego sprzątania, zgodnie z procedurami gabinetu, oraz zdezynfekowanie powierzchni dotykowych (klamki, poręcze, uchwyty itp.).
7. 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/klienta zakażenia koronawirusem.

1. W przypadku stwierdzenia wyraźnych oznak choroby, jak uporczywy kaszel, złe samopoczucie, trudności w oddychaniu, osoba nie powinna zostać wpuszczona na teren lokalu. Powinna zostać poinstruowana o jak najszybszym zgłoszeniu się do najbliższego oddziału zakaźnego celem konsultacji z lekarzem, poprzez udanie się tam transportem własnym lub powiadomienie 999 albo 112.
2. 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.).
3. Ustalenie listy pracowników oraz klientów, o ile to możliwe, obecnych w tym samym czasie w części/ częściach lokalu, w których przebywał gość, 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.