

Wesela, przyjęcia

Jeśli organizujesz wesele lub przyjęcie okolicznościowe albo wynajmujesz salę weselną, sprawdź, jak zapewnić bezpieczeństwo pracownikom i gościom. Zgodnie z wytycznymi, które opracowaliśmy wraz z Głównym Inspektorem Sanitarnym, pamiętaj:

- ogranicz liczbę gości zgodnie z aktualnymi przepisami - na dzień 3.06.2020 maksymalna liczba uczestników imprezy to 150 osób
- poinformuj gości i obsługę, że w imprezie nie mogą brać udziału osoby chore na COVID-19, zakażone SARS-CoV-2, przebywające w kwarantannie, izolacji,
- ogranicz spotkania i narady wewnętrzne
- postaraj się, aby przy stoliku siedziały razem osoby z tej samej rodziny lub z jednego gospodarstwa domowego
- zapewnij płyn dezynfekcyjny w sali jadalnianej i przy toaletach
- dostosuj liczbę kelnerów do liczby gości; 1 kelner na nie więcej niż 15 osób. Dany stół powinien być obsługiwany przez tego samego kelnera lub przez ten sam zespół kelnerski.

Poniżej znajdziesz szczegółowe instrukcje.

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

Ministerstwo Rozwoju i Główny Inspektorat Sanitarny

Celem wdrażanych procedur jest:

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.

Wytyczne zostały podzielone na sześć części:

1. Zapewnienie bezpieczeństwa pracownikom, gościom oraz innym osobom z zewnątrz (dostawcy, firmy/osoby obsługujące imprezę).
2. Bezpieczna organizacja imprezy/spotkania w obiekcie.
3. Usługa gastronomiczna.
4. Dodatkowe zalecenia.
5. Procedury zapobiegawcze: podejrzenie zakażenia koronawirusem u pracownika/współpracownika.
6. 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).

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.
4. 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

1. Umieszczenie przy wejściu do obiektu, w widocznym miejscu, informacji dotyczącej konieczności dezynfekcji rąk przy każdorazowym wejściu do obiektu.
2. Zapewnienie pracownikom, gościom oraz innym osobom z zewnątrz środków do dezynfekcji (płynny dezynfekcyjny); 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.
3. Umieszczenie w różnych częściach obiektu, w widocznych miejscach – informacji, że rekomenduje się:
 - zachowanie bezpiecznej odległości od rozmówcy (minimum 2 metry),
 - częste mycie rąk.
4. 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.
5. Zorganizowanie, w miarę możliwości, szatni w ten sposób, aby odzież wierzchnia poszczególnych gości nie stykała się (np. co drugi wieszak).

6. Wyłączenie z użycia suszarek nadmuchowych, zapewnienie w toaletach jednorazowych ręczników papierowych.
7. 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:

1. Obowiązkową dezynfekcję rąk przez klientów przy wejściu na teren lokalu.
2. Udostępnienie dozowników z płynem do dezynfekcji rąk dla gości w obszarze sali jadalnej oraz przy wyjściu z toalet.
3. 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).
4. 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.
5. 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.
6. 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.
7. Zapobieganie tworzeniu się kolejek lub, jeżeli to niemożliwe, zapewnienie zachowania bezpiecznej odległości między osobami w kolejce np. za pomocą oznaczeń na podłodze.
8. 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.
9. Dopilnowanie, aby filtry do klimatyzacji były regularnie czyszczone zgodnie z instrukcjami producenta.
10. Jeżeli klimatyzowane powietrze jest używane do wentylacji – minimalizacja recyrkulacji, na ile to możliwe.
11. Rekomenduje się jak najczęstsze wietrzenie pomieszczeń.
12. Zwiększenie częstotliwości (rekomendowane co godzinę) czyszczenia i dezynfekcji powierzchni wspólnych, takich jak: toalety, poręcze, klamki, włączniki światła, uchwyty, poręcze krzeseł, podłogi, blaty.

Dodatkowe zalecenia

1. Zapewnienie służbom porządkowym sprzętu, środków czystościowych oraz preparatów do dezynfekcji powierzchni.
2. 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.

3. 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.
4. Przygotowanie i umieszczenie w określonym miejscu (łatwy dostęp) potrzebnych numerów telefonów do stacji sanitarno-epidemiologicznej, służb medycznych.
5. 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

1. 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.
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/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.
4. 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.).
5. 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

1. 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.
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, 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.