

ZASADY BEZPIECZEŃSTWA

dotyczące przeciwdziałania zakażeniu wirusem SARS-CoV-2 dla wydarzeń organizowanych przez Klinikę św. Łukasza w Bielsku-Białej*

1. Wytyczne dotyczące uczestników wydarzeń oraz osób B2B

- 1.1. W przypadku wystąpienia u uczestnika niepokojących objawów COVID-19, jak duszność, stan podgorączkowy (temperatura ciała pomiędzy 37°C a 38°C), objawy przeziębieniowe lub bezpośredniego kontaktu uczestnika z osobą zakażoną wirusem SARS-CoV-2 w ciągu 14 dni przed wydarzeniem, nie powinien on przychodzić na miejsce organizacji wydarzenia, powinien pozostać w domu i skontaktować się z najbliższą stacją sanitarno-epidemiologiczną lub skorzystać z teleporady u swojego lekarza POZ.
- 1.2. Ze względu na ochronę przed COVID-19 zaleca się, aby w wydarzeniach nie brały udziału osoby powyżej 70 roku życia i posiadające choroby przewlekłe.
- 1.3. Warunkiem udziału w wydarzeniu jest:
 - a. złożenie przez uczestnika obowiązkowego pisemnego oświadczenia przy wejściu na wydarzenie lub wcześniej drogą online, że uczestnik, według swojej najlepszej wiedzy, nie jest osobą zakażoną oraz nie przebywa na kwarantannie lub pod nadzorem epidemiologicznym;
 - b. obowiązkowa dezynfekcja dłoni przez uczestników przy wejściu do obiektu lub na teren wydarzenia;
 - c. obowiązkowe zakrywanie ust i nosa na terenie obiektu lub na terenie wydarzenia, a także w kolejce oczekując na wejście na teren obiektu/wydarzenia;
 - d. samodzielne wyposażenie się uczestnika w materiały ochrony osobistej typu maseczka, przyłbica, rękawiczki jednorazowe;
 - e. zajmowanie miejsc przypisanych do danej osoby; brak możliwości swobodnego wyboru miejsca przez uczestników wydarzenia;
 - f. zajmowanie co drugiego miejsca, a w przypadku braku wyznaczonych miejsc na widowni zachowanie odległości 1,5 m pomiędzy uczestnikami;
 - g. zachowanie dystansu m.in. 1,5 metra od innych uczestników i pracowników obsługi, w tym w trakcie spożywania posiłków na terenie wydarzenia;
 - h. zakrywanie usta i nos zgiętym łokciem lub chusteczką podczas kaszlu i kichania – jak najszybciej wyrzucenie chusteczki do zamkniętego kosza i umycie rąk;
 - i. przemieszczanie się tylko w strefie oznaczonej dla uczestników wydarzenia;
 - j. ustawianie się we wszelkich kolejkach (np. do wejścia, wyjścia, toalet, szatni, recepcji, punktów gastronomicznych) z zachowaniem dystansu 1,5 metra;
 - k. ograniczenie czasu przebywania na terenie recepcji – w miarę możliwości zalecana rejestracja i kontakt z obsługą wydarzenia w formie online;
 - l. zastosowanie się do środków bezpieczeństwa stosowanych w obiekcie, instrukcji i poleceń obsługi w zakresie przestrzegania ww. środków oraz w razie ewentualnej konieczności izolacji, o której mowa w pkt. 1.5 poniżej;
 - m. umożliwienie wykonania pomiaru temperatury ciała za pomocą bezdotykowego termometru lub kamer termowizyjnych przy wejściu na wydarzenie – jeśli zostanie wprowadzona taka procedura.
- 1.5. Jeśli u uczestnika wystąpią wyraźne oznaki choroby jak uporczywy kaszel, złe samopoczucie, trudności w oddychaniu – zostanie on czasowo odizolowany w dedykowanym pomieszczeniu, a organizator wydarzenia powiadomi dyspozytora medycznego o podejrzeniu zakażenia i zgłosi incydent do kierownictwa obiektu w którym realizowane jest wydarzenie, co umożliwi obsłudze ustalenie obszaru, w którym poruszała się

i przebywała ta osoba, przeprowadzenie rutynowego sprzątnięcia, zgodnie z procedurami obiektu oraz zdezynfekowanie powierzchni dotykowych (klamki, poręcze, uchwyty itp.).

2. Wytyczne dotyczące personelu i organizacji terenu wydarzenia

2.1. Pracownicy i podwykonawcy obsługujący wydarzenie

- a. pracownik mający symptomy zakażenia SARS-CoV-2 nie powinien korzystać z miejsc publicznych, w tym przychodzić do pracy, a w przypadku potwierdzenia u pracownika zakażenia niezwłocznie poinformować o tym pracodawcę;
- b. pracownik powinien unikać dojazdów do pracy środkami komunikacji publicznej, jeżeli istnieje taka możliwość;
- c. przed rozpoczęciem pracy, tuż po przyjeździe, pracownik zobowiązany jest do umycia rąk wodą z mydłem lub do dezynfekcji rąk dostępnymi w obiekcie płynami do dezynfekcji; na recepcjach przy wejściach do obiektów dostępne są płyny do dezynfekcji;
- d. pracownik zobowiązany jest nosić osłonę nosa i ust, ewentualnie przyłbicę podczas wykonywania obowiązków z klientami i interesariuszami; jeżeli pracownik zapomni maski – dostępne są w ww. recepcjach;
- e. pracownik zobowiązany jest zachować bezpieczną odległość od rozmówcy i współpracowników (rekomendowane są 1,5 metra);
- f. pracownik powinien regularnie często i dokładnie myć ręce wodą z mydłem zgodnie z instrukcją znajdującą się przy umywalce i/lub dezynfekować osuszone dłonie środkiem na bazie alkoholu (min. 60%);
- g. pracownik podczas kaszlu i kichania powinien zakryć usta i nos zgiętym łokciem lub chusteczką – jak najszybciej wyrzucić chusteczkę do zamkniętego kosza i umyć ręce;
- h. pracownik powinien starać się nie dotykać dłońmi okolic twarzy, zwłaszcza ust, nosa i oczu; pracownik powinien dezynfekować telefon, klawiaturę i myszkę – za pomocą środków dostępnych w aneksach kuchennych – przynajmniej raz w ciągu dnia roboczego; środki do dezynfekcji, umieszczone w aneksach kuchennych, przeznaczone są do użytku przez wszystkich pracowników; zabrania się ich zabierania i zostawiania na swoich biurkach;
- i. pracownik zobowiązany jest do podpisania się na swojej liście obecności zaraz po przyjeździe do pracy w celu kontroli informacji, kto w danym dniu przebywał na obiekcie, na wypadek zakażeń;
- j. pracownik zobowiązany jest do stosowania aktualnie obowiązujących wytycznych Głównego Inspektora Sanitarnego i Ministra Zdrowia, dostępnych na stronach www.gis.gov.pl lub www.gov.pl/web/koronawirus/. Powyższe zasady przewidziane dla pracowników obsługujących wydarzenie, obowiązują także podwykonawców obsługujących wydarzenie.

2.2. Przygotowanie obiektu do wydarzenia:

- a. dezynfekcja/wietrzenie powierzchni przed wejściem uczestników wydarzenia;
- b. preparaty do dezynfekcji rąk umieszczone przy wejściach do obiektów, w toaletach, przy kasach, windach, w recepcji oraz w strefie gastronomicznej;
- c. oznaczenie dedykowanych pojemników na zużyte środki ochrony osobistej;
- d. określenie maksymalnej liczby osób mogących przebywać w windzie (1 osoba, z wyłączeniem rodzin);
- e. określenie maksymalnej liczby osób mogących przebywać w toalecie (maksymalna liczba osób mogących przebywać jednocześnie w ogólnodostępnym pomieszczeniu toalety równa się ilości dostępnych kabin / pisuarów);
- f. planowanie harmonogramu organizacji wydarzenia, tak aby jak najmniejsza liczba osób pracowała w jednym czasie w jednym miejscu – uwzględniając również pracowników 3 biurowych;
- g. przestrzeganie zasad w zakresie częstej wymiany powietrza w obiekcie;
- h. szkolenie pracowników w zakresie bezkontaktowej obsługi publiczności oraz procedur stosowanych podczas

wydarzeń;

i. zapewnienie bezdotykowego wejścia na teren wydarzenia;

j. wprowadzenie odpowiednich procedur dla serwisu sprzątającego zamówionego przez klienta w zakresie zwiększonej częstotliwości czyszczenia i dezynfekcji:

- co 1 godzinę toalety, uchwyty, poręczę, klamki, przyciski, windy, schody ruchome, blaty, oparcia krzeseł etc.;

k. wywieszenie przed wejściem na teren wydarzenia oraz w toaletach instrukcji dotyczącej: mycia rąk, dezynfekcji rąk, zdejmowania i zakładania rękawiczek, zdejmowania i zakładania maseczki;

l. suszenie rąk w toaletach tylko poprzez bezdotykowe podajniki ręczników papierowych (wyłączenie suszarek);

m. wyłączenie z użytku depozytów;

3. Wytyczne dotyczące usługi cateringowej

3.1. Catering (przerwy kawowe, lunchy)

a. w przypadku konieczności dostawy sprzętu i/lub żywności odbywają się one autami poddanymi wietrzeniu i/lub dezynfekcji i/lub ozonowaniu;

b. sprzęt i zastawa są na bieżąco dezynfekowane;

c. serwowanie posiłków odbywać się może na kilka sposobów:

i. zamykane biodegradowalne lunchboxy;

ii. bezdotykowe stacje kawowe;

iii. bezdotykowe stacje obsługi bufetowej podczas lunchu, bankietu, kolacji;

iv. serwowanie do stolika;

d. dostępne dla gości i obsługi w strefach cateringowych środki dezynfekujące;

e. dezynfekcja lad i czytników płatniczych, przeprowadzanie co najmniej raz na godzinę dezynfekcji stanowiska kasowego lub stanowiska obsługi. Zaleca się dezynfekcję PIN-padów, skanerów - każdorazowo po/przed użyciem. Zaleca się, aby wszelkie płatności odbywały się zdalnie, nie na miejscu;

f. systematyczna dezynfekcja rąk;

g. dezynfekcja powierzchni wspólnych, z którymi stykają się klienci (z wyłączeniem podłogi) minimum co 15 minut;

h. przyprawy, cukier dostępne w opakowaniach jednorazowych;

i. obsługa nosi maski/przyłbice zakrywające usta i nos oraz rękawiczki;

j. operator cateringowy zobowiązany jest do stosowania aktualnie obowiązujących wytycznych Głównego Inspektora Sanitarnego i Ministra Zdrowia, dostępnych na stronach www.gis.gov.pl lub

www.gov.pl/web/koronawirus/.

**Wersja uwzględniająca aktualny stan prawny na dzień 23.09.2020r. Zasady mogą ulec zmianie stosownie do zmiany przepisów i zmiany wytycznych GIS. Klinika św. Łukasza zastrzega sobie możliwość zaostreżenia/poluzowania zasad bezpieczeństwa w zależności od sytuacji.*