

KOMUNIKAT NR 2/2020 ZESPOŁU DS. SARS-CoV-2

z dnia 28.09.2020 r.

**OKREŚLAJĄCY ZASADY FUNKCJONOWANIA STOŁÓWKI I KAWIARNI W STREFIE
KULTURY STUDENCKIEJ PWR W ZWIĄZKU Z PRZECIWDZIAŁANIEM
ROZPRZESTRZENIANIU SIĘ WIRUSA SARS-CoV-2**

1. Przy wejściu do pomieszczeń gastronomicznych należy umieścić dwujęzyczne (polski/angielski) informacje dotyczące:
 - a. możliwości korzystania z lokalu wyłącznie przez osoby zdrowe, bez objawów chorobowych sugerujących chorobę zakaźną,
 - b. obowiązku zachowania 1,5 m dystansu między osobami podczas wchodzenia do sali,
 - c. obowiązku stosowania osłony ust i nosa oraz dezynfekcji rąk,
 - d. maksymalnej liczby osób mogących przebywać jednocześnie w lokalu (określonej na podstawie liczby udostępnionych miejsc siedzących).
2. Należy zorganizować ruch klientów lokalu w taki sposób aby osoby wchodzące nie miały bezpośredniego kontaktu z osobami wychodzącymi np. poprzez wyodrębnienie wejścia i wyjścia z lokalu.
3. Drzwi do lokalu powinny być otwarte. Jeżeli ze względów bezpieczeństwa drzwi nie mogą być otwarte, klamki/uchwyty i powierzchnie, które mogą być dotykane powinny być regularnie dezynfekowane.
4. Przy każdym drzwiach wejściowych i wyjściowych do/z strefy gastronomicznej, należy umieścić dozownik z płynem do dezynfekcji rąk.
5. Należy utrzymać 1,5 metrowy dystans pomiędzy osobami stojącymi w kolejce do lokalu, do kasy oraz w innych miejscach możliwego gromadzenia się osób poprzez zastosowanie oznaczeń na podłodze.
6. Należy określić dopuszczalną liczbę osób w odniesieniu do każdego z pomieszczeń przeznaczonych dla klientów.
7. W miejscach spożywania posiłków należy utrzymać 1,5 metrową odległość między blatami stolików.
8. Meble i wyposażenie znajdujące się w strefie klienta, których nie można skutecznie umyć, uprać lub dezynfekować, należy usunąć lub uniemożliwić do nich dostęp.
9. Stoliki i krzesła wyłączone z użytkowania należy jednoznacznie oznaczyć.
10. W celu zwiększenia bezpieczeństwa i dystansu między gośćmi zaleca się usadzanie ich po obu stronach stolików, tak aby nie siedzieli na przeciwko siebie. Przy danym stoliku po jednej jego stronie może siedzieć wyłącznie jedna osoba.
11. Podczas zajmowania miejsca siedzącego przy stoliku dopuszczalne jest zdjęcie osłony ust i nosa.
12. Należy usunąć wszelkie dodatki ustawiane na stolikach (np. przyprawy, sztuczce, wazon, serwetniki).
13. Każdorazowo po zakończeniu obsługi klientów przy danym stoliku należy go zdezynfekować.
14. Po zakończonej dezynfekcji stolik powinien zostać odpowiednio oznaczony napisem „zdezynfekowano”.
15. Tace, na których serwowane były posiłki należy każdorazowo zdezynfekować.
16. Przeprowadzając dezynfekcję należy przestrzegać zaleceń producenta co do jej sposobu.
17. Należy dezynfekować powierzchnie wspólne, z którymi stykają się klienci minimum co 15 min. (poza podłogami).
18. Stanowiska kasowe należy zabezpieczyć osłonami ze szkła akrylowego (pleksi) i wyposażyć w płyn do dezynfekcji rąk.

19. Przy stanowiskach kasowych należy zamieścić komunikat by w miarę możliwości posługiwać się płatnościami bezgotówkowymi.
20. W celu uniknięcia grupowania się osób przed miejscem wydawania posiłków, należy zamieścić w widocznym miejscu komunikat o sposobie obsługi klientów.
21. Zaleca się wydawanie sztućców bezpośrednio klientowi lub w opakowaniu.
22. W przypadku podejrzenia zakażenia wirusem SARS-CoV-2 należy zastosować się do procedury postępowania w przypadku podejrzenia zakażenia wirusem SARS-CoV-2 u pracownika/studenta/doktoranta Politechniki Wrocławskiej.
23. W miarę możliwości apteczkę pierwszej pomocy należy doposażyć w półmaskę ochronną klasy FFP2/N95.
24. Zaleca się stałe wietrzenie pomieszczeń gastronomicznych.

WYTYCZNE DOTYCZĄCE PRACOWNIKÓW

1. Do pracy w lokalu może przyjść wyłącznie osoba zdrowa, bez objawów chorobowych sugerujących chorobę zakaźną. Nie mogą świadczyć pracy osoby, które są chore, przebywają w domu z osobą odbywającą kwarantannę lub izolację w warunkach domowych, albo same są objęte kwarantanną lub izolacją w warunkach domowych.
2. Pracownicy powinni być poinstruowani odnośnie zasad dotyczących bezpieczeństwa epidemiologicznego podczas pracy.
3. Należy zachować bezpieczną odległość od osób przebywających w pomieszczeniach pracy, sanitarnych, socjalnych i szatni (rekomendowane 1,5 m) np. poprzez wprowadzenie rotacyjnej organizacji przerw.
4. Kucharze oraz pracownicy zajmujący się wydawaniem posiłków powinni zostać wyposażeni w półprzyłbice.
5. Pracownicy obsługi kasy powinni zostać wyposażeni w półprzyłbice oraz dezynfekować ręce każdorazowo po wykonanej usłudze gotówkowej.
6. Należy stosować dobre praktyki higieniczne przy produkcji lub styczności z żywnością (regularne mycie rąk, powstrzymywanie się od niehigienicznych zachowań - kaszel, kichanie).
7. Należy ustalić stałe, jak najmniej liczne zmiany pracowników.
8. Należy ustalić pracę w zespołach o stałym składzie.
9. Należy zapewnić czyszczenie i mycie pomieszczeń pomiędzy zmianami.
10. W miarę możliwości należy rozdzielić pomieszczenia higieniczno-sanitarne dla personelu i klientów.
11. Należy wyposażać szatnię dla pracowników w płyn do dezynfekcji rąk.

prof. Tomasz Nowakowski
prorektor ds. Organizacji i Rozwoju Uczelni
przewodniczący Zespołu ds. SARS-CoV-2