



STRAŻ MIEJSKA W KIELCACH

25-024 Kielce, ul. Ogrodowa 3B

Zawsze wtedy, kiedy potrzebujesz

SZANOWNY PRZEDSIĘBIORCO !

Straż Miejska w Kielcach przypomina, że jeśli zarządzasz punktem gastronomicznym, jesteś obowiązany zapewnić bezpieczeństwo swoim pracownikom i klientom.

Zgodnie z wytycznymi, opracowanymi przez Ministerstwo Rozwoju, Pracy i Technologii wraz z Głównym Inspektorem Sanitarnym, powinieneś:

1. **Zapewnić osobom zatrudnionym rękawiczki bądź płyny do dezynfekcji rąk.**
2. **Zapewnić odpowiednie odległości między klientami - w razie potrzeby wyłączyć część stolików z użytkowania.**
3. **Dezynfekować stoliki i powierzchnie wspólne.**
4. **Zwrócić szczególną uwagę na restrykcyjne zachowywanie zasad higieny.**

Od 15 maja 2021 r., dopuszczalne jest prowadzenie ogródków gastronomicznych, ale na ściśle określonych zasadach:

- obowiązek Klientów zakrywania ust i nosa do czasu zajęcia miejsca, w których będą spożywane posiłki lub napoje,
- obowiązek Obsługi zakrywania ust i nosa (przez cały czas),
- udostępnianie przez Przedsiębiorcę co drugiego stolika Klientom i odległość między stolikami nie mniejsza niż 1,5 m (chyba, że między stolikami znajduje się przegroda o wysokości co najmniej 1 m, licząc od powierzchni stolika).

Ponadto, zgodnie z ww. wytycznymi, jako Przedsiębiorca świadczący usługi gastronomiczne obowiązany jesteś:

A. ZAPEWNIĆ BEZPIECZEŃSTWO 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,



STRAŻ MIEJSKA W KIELCACH

25-024 Kielce, ul. Ogrodowa 3B

Zawsze wtedy, kiedy potrzebujesz

- ustalenie stałych, jak najmniej licznych zmian pracowników, jeśli jest to możliwe w związku ze standardami czasu pracy,
 - 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 stosowanie 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.

B. ZAPEWNIĆ BEZPIECZEŃSTWO KLIENTÓW:

1. Należy zwrócić szczególną uwagę na:

- Dyscyplinę utrzymania 1,5-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. 1,5 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.
- Wyraźne, trudno usuwalne oznaczenie wyłączonych stolików i opracowanie planu sali na czas epidemii.



STRAŻ MIEJSKA W KIELCACH

25-024 Kielce, ul. Ogrodowa 3B

Zawsze wtedy, kiedy potrzebujesz

- 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 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. Przestrzenie samoobsługowe (bary sałatkowe, stoliki z ciastami, tzw. "wiejskie stoły", dozowniki do samodzielnego nalewania napojów, bufety, 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.
8. Usługa na miejscu:
 - przynoszenie zamówień na tacach (dostarczenie do stolika nie dotyczy food court albo przypadków, kiedy restauracja nie udostępnia sama stolików),
 - 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 sztucce, wazoniki, serwetniki) z obszaru sali jadalnej i wydawanie bezpośrednio do zamówienia przez obsługę.

Przypominamy również, że osoba naruszająca powyższe wytyczne podlega odpowiedzialności za wykroczenie z art. 116 § 1a.KW - [Nieprzestrzeganie zakazów, nakazów, ograniczeń lub obowiązków wynikających z przepisów o zapobieganiu oraz zwalczaniu zakażeń i chorób zakaźnych lub z decyzji wydanych na podstawie tych przepisów].