

PROCEDURY BEZPIECZEŃSTWA

Pracownicy

- Przed rozpoczęciem pracy, tuż po przyjsciu do pracy obowiazkowo nalezy umyc rece wodą z mydłem zgodnie z instrukcją znajdującą się przy umywalce oraz zmierzyc temperaturę.
- Nosić osłonę nosa i ust, ewentualnie przyłbicę ochronną oraz rękawice ochronne podczas wykonywania obowiazków. W przypadku kelnerów i pozostałej obsługi (np. kasjerzy) zaleca się noszenie maseczek oraz rękawiczek, lub każdorazowo dezynfekować ręce po wykonanej usłudze.
- Zachować bezpieczną odległość od rozmówcy i współpracowników.
- Regularnie, często i dokładnie myć ręce wodą z mydłem zgodnie z instrukcją znajdującą się przy umywalce, do osuszania stosować wyłącznie ręczniki jednorazowe i dezynfekować osuszone dłonie środkiem na bazie alkoholu (min. 60%).
- Podczas kaszlu i kichania zakrywać usta i nos zgiętym łokciem lub chusteczką – jak najszybciej wyrzucić chusteczkę do zamkniętego pojemnika na odpady i umyc ręce. Utrzymywać wysokiego stopnia higieny osobistej, w tym dbanie o odpowiednią, czystą i – w razie potrzeby – ochronną odzież (zapewniona przez pracodawcę)
- Starać się nie dotykać dłońmi okolic twarzy, zwłaszcza ust, nosa i oczu.
- Dołożyć wszelkich starań, aby stanowiska pracy były czyste i higieniczne. Należy pamiętać o częstej dezynfekcji powierzchni dotykowych jak klamki, słuchawki telefonu, klawiatury i myszki, włączniki światła, urządzeń czy biurka.
- Regularnie (kilka razy w ciągu dnia) czyścić powierzchnie wspólne, z którymi stykają się klienci, np. klamki drzwi wejściowych, poręcze, balustrady, blaty, oparcia krzeseł, kontuar, terminal.
- Unikać dojazdów do pracy środkami komunikacji publicznej, jeżeli istnieje taka możliwość.
- W przypadku niepokojących objawów pracownicy powinni pozostać w domu i skontaktować się telefonicznie z lekarzem, w celu uzyskania tele porady medycznej lub oddziałem zakaźnym, a w razie pogorszenia się stanu zdrowia zadzwonić pod nr 999 lub 112.

Klienci

1. Infografiki/plakaty informacyjne:

- zostaną umieszczone w widocznych miejscach przed wejściem oraz na terenie lokalu, adresowane do wszystkich klientów dotyczące podstawowych zasad

bezpieczeństwa (zasłanianie ust podczas kichania i kaszlu, częste mycie rąk, zachowanie dystansu społecznego – 2 m pomiędzy osobami dorosłymi).

2. Obowiązek dezynfekowania rąk, punkty do dezynfekowania rąk:

- przy wejściu/wyjściu do lokalu
- na barze
- w łazience
- przy wejściu/wyjściu na pole golfowe
- w strefie Game room
- w strefie kawiarnianej
- w szatni

3. Obowiązek zakrywania ust i nosa na terenie lokalu:

- Każdy klient jest zobowiązany do zakrywania ust i nosa na terenie lokalu.
- Wyjątek stanowią dzieci oraz osoby, których zdrowie nie pozwala na zakrywanie ust i nosa.
- Zakrywanie ust i nosa nie jest obowiązkowe w strefie kawiarnianej, podczas spożywania napojów oraz przekąsek.

4. Obowiązek korzystania z rękawiczek ochronnych i foliowych

- obowiązuje na terenie całego lokalu
- rękawiczki ochronne zapewnia lokal

5. Korzystanie ze sprzętu do gry:

- Każdy klient otrzymuje zdezynfekowany kij oraz piłeczkę
- Po zakończeniu rozgrywki kije należy umieścić w dedykowanym miejscu przy wyjściu z pola, a piłeczkę wbić do 18 dołka, w którym to piłeczka pozostanie i zostanie wyjęta przez pracownika lokalu.
- otrzymana karta na punkty oraz ołówek są jednorazowe i nie podlegają zwrotowi

6. Szatnia dla klientów:

- Klienci mają możliwość skorzystania z szafek depozytowych, jedynie pod warunkiem umieszczenia wszystkich swoich rzeczy w worku foliowym, który zostanie odpowiednio zabezpieczony
- worek foliowy po zabraniu swoich rzeczy należy wyrzucić do dedykowanego pojemnika oraz pozostawić szafkę otwartą, w celu zakomunikowania obsłudze potrzeby zdezynfekowania konkretnej szafki.

7. Sposób płatności:

- Preferowane płatności bezgotówkowe (bilety, napoje oraz przekąski)
- Gotówkowe (Game room), zakup żetonów (żetony każdorazowo po uzupełnieniu żetoniarki są dezynfekowane wraz z hooperem)

8. Na terenie lokalu mogą przebywać tylko osoby, które:

- są zdrowe, bez objawów chorobowych sugerujących chorobę zakaźną.
- zamieszkują w domu z osobą przebywającą na kwarantannie lub osobą poddaną izolacji w warunkach domowych.
- nie są poddane przymusowej kwarantannie
- nie miały styczności z osobą z objawami choroby zakaźnej

9. Dzieci do 13 r.ż. muszą być pod opieką osoby dorosłej

10. Toaleta dla klientów:

- dostępny płyn do dezynfekowania rąk
- dezynfekowanie sanitariatów co 1 h
- widoczna instrukcja poprawnego mycia i dezynfekowania rąk

Organizacja urodzin/eventów

- 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.
- Umieszczenie przy wejściu do obiektu, w widocznym miejscu, informacji dotyczącej konieczności dezynfekcji rąk przy każdorazowym wejściu do obiektu.
- Zapewnienie pracownikom, gościom oraz innym osobom z zewnątrz środków do dezynfekcji (płyny dezynfekcyjne); rekomendowane umieszczenie dozowników z płynem do dezynfekcji przy wejściu do obiektu, dla gości w obszarze sali/łóży urodzinowej, przy wyjściu z toalet, w pomieszczeniach socjalnych, itp.
- Umieszczenie w różnych częściach obiektu, w widocznych miejscach – informacji, że rekomenduje się: zachowanie bezpiecznej odległości od rozmówcy (minimum 2 metry), częste mycie rąk.
- 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.
- 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.
- Dostosowanie liczby kelnerów/animatorów do liczby gości; 1 kelner/animator na nie więcej niż 14 osób.
- Zastawa urodzinowa jest każdorazowo myta i wyparzana w urządzeniu do tego przeznaczonym.
- Zaleca się by solenizant na terenie lokalu nie rozpakowywał prezentów .
- Uczestnicy urodzin proszeni są o nie przynoszenie prywatnych zabawek.
- Rezygnacja z tradycyjnych świeczek, na rzecz rac urodzinowych.

- Poczęstunek: zachowanie środków bezpieczeństwa, osoba dedykowana do nakładania poczęstunku, dezynfekowanie rąk przed każdym nałożeniem poczęstunku przez uczestnika przyjęcia.

- ★ Sprzęt do gry jest dezynfekowany każdorazowo po każdym kliencie, a karty na punkty oraz ołówki są jednorazowe.
- ★ Na terenie lokalu znajdują się punkty informacyjne odnośnie COVID-19.
- ★ Na terenie lokalu znajdują się punkty do dezynfekowania rąk :
 - przy wejściu/wyjściu do lokalu
 - na barze
 - w łazience
 - przy wejściu/wyjściu na pole golfowe
 - w strefie Game room
 - w strefie kawiarnianej
 - w szatni
 - w salce/łozy urodzinowej

Reżim sanitarny w lokalu z podziałem na strefy

1. Recepcja/bar

- dezynfekowanie powierzchni i przedmiotów mających styczność z klientem oraz pracownikiem
- zachowanie ścieżki brudnej-czystej
- wyparzanie wszystkich naczyń przy użyciu zmywarko-wyparzynki (szklanki, filiżanki, talerzyki itp.)
- dostęp do środków bezpieczeństwa tj. maseczki, przyłbice, rękawiczki dla pracowników, dla klientów i pracowników płyn do dezynfekowania rąk na bazie alkoholu min. 60%

2. Pole golfowe

- pole golfowe 45 osób z zachowaniem 2 m dystansu, rekomendowany dystans co drugi dołek
- dezynfekowanie stolików, figur na terenie pola co najmniej 2 razy dziennie
- obowiązek korzystania z atrakcji w rękawiczkach ochronnych oraz zasłaniając nos i usta

Korzystanie ze sprzętu do gry:

- Każdy klient otrzymuje zdezynfekowany kij oraz piłeczkę
- Po zakończeniu rozgrywki kije należy umieścić w dedykowanym miejscu przy wyjściu z pola, a piłeczkę wbić do 18 dołka, w którym to piłeczka pozostanie i zostanie wyjęta przez pracownika lokalu.
- otrzymana karta na punkty oraz ołówek są jednorazowe i nie podlegają zwrotowi

3. Strefa wypoczynkowa:

- wyłączenie części stolików z użytkowania w celu zapewnienia dystansu 2 m
- strefa wypoczynkowa 40 osób z zachowaniem 2 m dystansu, rekomendowany dystans co drugi stolik
- dezynfekowanie stolików, każdorazowo po kliencie

- stół zdezynfekowany zostanie odpowiednio oznakowany

4. Toaleta

- dostępny płyn do dezynfekowania rąk
- dezynfekowanie sanitariatów co 1 h
- widoczna instrukcja poprawnego mycia i dezynfekowania rąk

5. Game room

- game room 30 osób z zachowaniem 2 m dystansu, rekomendowany dystans co drugi automat
- automaty dezynfekowane co 1 h
- obowiązek korzystania z atrakcji w rękawiczkach ochronnych oraz zasłaniając nos i usta

6. Salka urodzinowa

- w salce urodzinowej może przebywać max. 15 os. + animator z zachowaniem 2 m dystansu
- salka każdorazowo po przeprowadzonej animacji zostanie odpowiednio zdezynfekowana

Izolacja

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 pogorszenia 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 sprzątnięcia, 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 sprzątnięcia, 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.