

**PODLASKI URZĄD WOJEWÓDZKI
w BIAŁYMSTOKU
15-213 Białystok, ul. Mickiewicza 3**

ZK-I.967.49.2020.HI

**Prezydenci, Starostowie
Burmistrzowie, Wójtowie
województwa podlaskiego**

Mając na względzie trwający stan zagrożenia epidemicznego, poniżej przekazuję informacje przygotowane przez inspekcję sanitarną, dotyczące przygotowania miejsc do kwarantanny osób wracających z zagranicy (osoby zdrowe), podlegających obowiązkowej 14-dniowej kwarantannie w warunkach pozadomowych, które mogą się odbywać w internatach, bursach, wynajętych pokojach w ośrodkach turystycznych itp.

Zalecenia dotyczące zachowania się osób podlegających kwarantannie zostały określone przez Głównego Inspektora Sanitarnego i zostały podane do publicznej wiadomości. Zgodnie z zapisami art. 2 pkt 12 ustawy z dnia 5 grudnia 2008 r. o zapobieganiu oraz zwalczaniu zakażeń i chorób zakaźnych u ludzi (Dz. U. z 2019 r. poz. 1239 z późn. zm.) kwarantanna oznacza odosobnienie osoby zdrowej, która była narażona na zakażenie, w celu zapobieżenia szerzeniu się chorób szczególnie niebezpiecznych i wysoce zakaźnych. Miejsce pobytu w odosobnieniu powinno zapewniać możliwość realizacji kwarantanny indywidualnej – 1 osoba w pomieszczeniu z własnym węzłem sanitarnym. Istotą działania jest bowiem odosobnienie osoby w celu ograniczenia szerzenia się zakażenia na inne osoby kwarantannowane, nie zaś samo miejsce jej odbywania.

Zaleca się, aby osoby skierowane przez odpowiednie służby do obiektu przeznaczonego na odbycie kwarantanny przestrzegały następujących zasad:

1. Stosowanie się do poleceń i wytycznych personelu obsługującego obiekt.
2. Nie opuszczanie ośrodka kwarantanny poza obręb jego ogrodzenia.
3. Unikania skupiania się w grupy na terenie ośrodka, w miarę możliwości ograniczenie kontaktów i zachowanie bezpiecznego odstępu wynoszącego minimum 2 metry.
4. Częste wietrzenie wszystkich pomieszczeń.
5. Osoba przebywająca w ośrodku powinna zachowywać podstawowe zasady higieny osobistej włącznie z częstym myciem i dezynfekcją rąk:

- Często myć ręce wodą z mydłem, dezynfekować je płynami/żelami na bazie alkoholu (min. 60%) - instrukcja jak poprawnie myć ręce w załączeniu.
- 6. Stosować zasady ochrony podczas kichania i kaszlu to znaczy, że podczas kaszlu i kichania należy zakryć usta i nos zgiętym łokciem lub chusteczką – jak najszybciej wyrzucić chusteczkę do zamkniętego kosza i umyć ręce używając mydła i wody lub zdezynfekować je środkami na bazie alkoholu (min. 60 %).
- 7. Unikać dotykania oczu, nosa i ust, ponieważ dłonie dotykają wielu powierzchni, które mogą być zanieczyszczone.
- 8. Zgłaszanie personelowi medycznemu informacji o stanie zdrowia, niepokojących objawów jego pogorszenia w tym monitorowanie temperatury ciała minimum 2 razy dziennie.

Na terenie obiektu przeznaczonego na kwarantannę zaleca się:

1. Zachować bezpieczną odległość od rozmówcy (2 m).
2. Promować regularne i dokładne mycie rąk przez pracowników, dostawców: wodą z mydłem lub zdezynfekować je środkiem na bazie alkoholu:
 - upewnić się, że personel, osoby przebywające w ośrodku, dostawcy, mają dostęp do miejsc, w których mogą umyć ręce mydłem i wodą,
 - w miarę możliwości umieścić dozowniki z płynem odkażającym przy wejściach i w widocznych miejscach w miejscu pracy i upewnić się, że dozowniki te są regularnie napełniane,
 - wywiesić plakaty promujące higieniczne mycie rąk.
3. Nie dotykać dłońmi okolic twarzy zwłaszcza ust, nosa i oczu.
4. Zapewnić, aby wszystkie miejsca w tym osób wykonujących pracę były czyste i higieniczne:
 - powierzchnie w tym podłogi, szafki, biurka i przedmioty (np. telefony), klamki, poręcze muszą być regularnie przecierane z użyciem wody i detergentu lub środka dezynfekcyjnego.

Osoby odpowiedzialne za funkcjonowanie obiektu powinny zapewnić:

1. Osobom podlegającym kwarantannie w obiekcie środki higieniczne, wymianę pościeli, możliwość prania odzieży i rzeczy osobistych.
2. W obiekcie należy zapewnić środki sanitarno-higieniczne celem utrzymania czystości i porządku.

3. Codzienne sprzątanie pokoi i pomieszczeń ogólnodostępnych, ze szczególnym uwzględnieniem pomieszczeń higieniczno-sanitarnych (toalety, łazienki), które powinny podlegać myciu i dezynfekcji.
4. Mycie i dezynfekcję powierzchni ogólnodostępnych np. posadzki korytarzy, klamki drzwi wejściowych.
5. Podstawową opiekę medyczną.

Zgodnie ze stanowiskiem Głównego Inspektora Sanitarnego wyrażonym w piśmie z dnia 17.03.2020 roku znak: HŚ.540.1.2020 odpady powstające w miejscach kwarantanny i w związku z kwarantanną w ramach zapobiegania COVID-19 traktuje się jak odpady komunalne.

Zakup i dostarczanie środków sanitarno-higienicznych do zapewnienia czystości i higieny obiektu oraz wymiany i prania pościeli mogą odbywać na zasadzie przetargów i zamówień publicznych.

Zalecenia w zakresie zabezpieczenia personelu dotyczą:

1. Poinformowania personelu o zagrożeniach związanych z wykonywaną pracą oraz zasadach ochrony przed zagrożeniem koronawirusem (dotyczące między innymi kontaktów z personelem i osobami przebywającymi na kwarantannie).
2. Przeszkolenie personelu w zakresie podstaw bezpieczeństwa i higieny pracy, używania ochron indywidualnych, prawidłowego mycia rąk.
3. Ograniczenie kontaktów między personelem i osobami przebywającymi na kwarantannie.
4. Zachowanie bezpiecznej odległości (1-1,5 metra).
5. Wyposażenie personelu w środki ochrony indywidualnej, tj. fartuch, rękawiczki jednorazowe, maseczki.
6. Zapewnienie personelowi dostępu do miejsc z bieżącą wodą, w których mogą myć ręce.
7. Wskazane jest umieszczenie dozowników z płynem odkażającym w widocznych miejscach, dozowniki muszą być regularnie uzupełniane.
8. Wywieszenie w widocznym miejscu informacji jak skutecznie myć ręce.
9. Regularne i dokładne mycie rąk: wodą z mydłem lub dezynfekowanie dłoni środkiem na bazie alkoholu (min. 60%).

10. Zwrócenie szczególnej uwagi na rekomendacje, aby podczas pracy nie dotykać dłońmi okolic twarzy zwłaszcza ust, nosa i oczu, a także przestrzegać higieny kaszlu.
11. Dołożenie starań, aby miejsca pracy były czyste i higieniczne:
 - powierzchnie dotykowe w tym stoły, lady, biurka, klamki, włączniki światła, poręcze i inne przedmioty muszą być regularnie wycierane środkiem dezynfekującym lub wycierane wodą z mydłem,
 - wszystkie obszary często używane, takie jak toalety, pomieszczenia wspólne, powinny być regularnie i starannie sprzątane z użyciem wody z detergentem.
12. Personel sprzątający powinien zachować dodatkowe środki ostrożności takie, jak:
 - założenie rękawiczek jednorazowych i jednorazowej maseczki na nos i usta,
 - umycie i dezynfekcja rąk po zakończeniu czynności i zdjęcie rękawiczek i maseczki,
 - usunięcie maseczki i rękawiczek bezpośrednio do worka z odpadami.

Wskazania dla osób odpowiedzialnych za przygotowanie i dostarczanie całodziennego żywienia w przypadku zakładów wytypowanych do prowadzenia kwarantanny:

Opierając się na stanowisku Europejskiego Urzędu ds. Bezpieczeństwa Żywności (EFSA) w chwili obecnej brak jest dowodów na transmisję wirusa przez żywność. Brak jest specjalnych rekomendacji odnoszących się do osób odpowiedzialnych za przygotowanie i dostarczanie żywienia.

Dokumentem, który zawiera zalecenia krajowe dotyczące m.in. sposobu organizacji żywienia w hotelach jest „Informacja Głównego Inspektora Sanitarnego w Warszawie dla obiektów hotelarskich w związku z potencjalnym ryzykiem zakażenia koronawirusem z 28.02.2020 r.”. Główny Inspektor Sanitarny w Warszawie zaleca w stosunku do gości hotelowych, którzy będą musieli poddać się samoobserwacji dostarczanie posiłków do pokoju hotelowego.

Wskazaniem jest przyjęcie podobnych rozwiązań w przypadku wytypowania obiektu do 14 – dniowej kwarantanny w warunkach pozadomowych. Niemniej sposób organizacji produkcji, dystrybucji potraw dla osób objętych kwarantanną, winien być ustalany w oparciu możliwości technologiczne i logistyczne danego zakładu.

W wytypowanych do pozadomowej kwarantanny internatach, bursach, wynajętych pokojach w ośrodkach turystycznych zalecanym jest:

1. Odizolowanie personelu kuchni od osób przebywających w zakładzie na kwarantannie.

2. Zapewnienie właściwego stanu zdrowia personelu pracującego w bloku żywienia oraz/lub dystrybuującego posiłki do pokoi (aktualne orzeczenia do celów sanitarno – epidemiologicznych, brak objawów chorobowych, np. przeziębienie, biegunka, itp.).
3. Odpowiednia organizacja sposobu żywienia w obiekcie:
 - a) w przypadku przygotowywania posiłków przez funkcjonujący w zakładzie blok żywienia:
 - zapewnienie rozdzielności personelu przygotowującego posiłki bezpośrednio w kuchni od osób dystrybuujących posiłki do pokoi,
 - przestrzeganie przy przygotowywaniu potraw i posiłków dotychczasowych procedur dobrej praktyki higienicznej, produkcyjnej, systemu HACCP (ze zwróceniem uwagi na kwestie dotyczące zachowania higieny osobistej personelu, przebiegu procesów mycia i dezynfekcji pomieszczeń, urządzeń, sprzętu, rozdziału przeprowadzania czynności, tzw. „czystych” i „brudnych”, zachowania odpowiednich warunków magazynowania/przechowywania surowca, półproduktu i wyrobu gotowego, itp.).
 - prowadzenie porcjowania potraw przez personel kuchni.
 - b) dystrybucja posiłków (w tym ewentualnie dostarczanych przez firmę zewnętrzną):
 - dystrybucja wyporcjowanych posiłków w opakowaniach jednorazowego użytku, bezpośrednio do pokoi, konsumpcja przy użyciu sztućców jednorazowego użytku,
 - unikanie bliskiego kontaktu z osobą przebywającą na kwarantannie,
 - używanie środków ochrony osobistej dostępnych w zakładzie,
 - utrzymywanie w czystości i dezynfekcja tac, wózków, na których posiłki dostarczane będą do pokoi,
4. W przypadku przygotowywania posiłków przez firmę zewnętrzną (będącą pod nadzorem Państwowej Inspekcji Sanitarnej) rekomenduje się dostarczanie posiłków wyporcjowanych. W zakładzie należy wyznaczyć pomieszczenie, z którego posiłki będą dystrybuowane do pokoi przy zapewnieniu właściwych warunków higieny, jak najkrótszego czasu wydawania oraz utrzymania temperatury posiłków.

Ponadto, przekazuję ulotki Głównego Inspektoratu Sanitarnego dotyczące: zasad kwarantanny, zaleceń w sprawie kwarantanny domowej, zasad mycia oraz dezynfekcji rąk.

Proszę o rozpowszechnienie przedmiotowych informacji wśród swoich pracowników oraz osób zainteresowanych.

Załączniki:

1. Materiały ze strony Głównego Inspektoratu Sanitarnego:
 - a) zasady kwarantanny
 - b) zasady kwarantanny 15-03 druk
 - c) skuteczne mycie rąk
 - d) skuteczna dezynfekcja rąk

Do wiadomości:

1. MCZK/ PCZK województwa podlaskiego.

Z up. WOJEWODY PODLASKIEGO

Bogusław Tomasz Maksim
Dyrektor Wydziału
Bezpieczeństwa i Zarządzania Kryzysowego