**Rekomendacje dla podmiotów realizujących usługi skierowane do osób najbardziej potrzebujących, w tym zwłaszcza osób bezdomnych, w formie zapewnienia posiłku i pomocy żywnościowej.**

1. Podmiot prowadzący punkt wydawania posiłków/paczek żywnościowych zobowiązany jest do przestrzegania wytycznych sanitarno-epidemiologicznych.
2. Należy zwrócić szczególną uwagę na osoby oczekujące na wydanie żywności, poprzez:

* wyznaczenie bezpiecznych stref na zewnątrz dla osób oczekujących na wejście, (możliwe jest oznaczenie znacznikami/oznaczeniami miejsc co 1,5m dla osób w kolejce);
* zapewnienie osobom oczekującym możliwości umycia rąk wodą z mydłem lub środków do dezynfekcji rąk oraz dopilnowanie aby osoby korzystające ręce umyły lub dezynfekowały przy wejściu do jadłodajni/przed odbiorem posiłku;
* dopilnowanie by osoby oczekujące były zaopatrzone w maseczki ochronne lub przyłbice.

1. W celu zapobiegania gromadzenia się w jednym miejscu dużej liczby osób oczekujących na posiłek/paczkę żywnościową, zaleca się wydłużenie czasu pracy punktu wydawania żywności.
2. Posiłki powinny być wydawane w naczyniach jednorazowego użycia i zapewnione sztućce jednorazowe. Może być używana zastawa stołowa pod warunkiem, że jest myta w zmywarce w 60 st. C lub wyparzana.
3. Przy organizacji żywienia, obok warunków higienicznych z zakresu bezpieczeństwa żywności, zaleca się dodatkowo wprowadzenie zasad szczególnej ostrożności dotyczących zabezpieczenia epidemiologicznego pracowników:

* zapewnienie odległości między stanowiskami pracy wynoszącej co najmniej 1,5 m chyba, że jest to niemożliwe ze względu na charakter działalności, wówczas zapewnienie środków ochrony osobistej;
* ograniczenie kontaktów pracowników obsługi z korzystającymi z jadłodajni do niezbędnego minimum;
* zapewnienie płynów dezynfekujących do czyszczenia powierzchni i sprzętów;
* zasłanianie ust i nos przez pracowników obsługi;
* noszenie rękawiczek lub dezynfekcja rąk przez pracowników.

1. Szczególną uwagę należy zwrócić na utrzymanie wysokiej higieny, mycia i dezynfekcji stanowisk pracy, opakowań produktów, sprzętu kuchennego.
2. Należy zwrócić uwagę na bezpieczne korzystanie z posiłków, w miejscach do tego przeznaczonych. Rekomenduje się czyszczenie blatów stołów i poręczy krzeseł po każdej grupie;
3. Spożywający posiłek powinni zajmować co drugie miejsce, tak, aby zapewnić odległość minimum 1,5 m między osobami. Odległość między stolikami powinna wynosić co najmniej 1,5 m, chyba że między stolikami znajduje się przegroda o wysokości co najmniej 1 m, licząc od powierzchni stolika. Osoby stanowiące to samo gospodarstwo domowe, przebywające ze sobą na co dzień razem, mogą spożywać posiłek przy jednym stoliku.
4. Należy wyłączyć z użycia przestrzenie samoobsługowe, w tym dozowniki do samodzielnego nalewania napojów oraz usunąć dodatki z obszaru sali jadalnianej (np. cukier, sztućce, przyprawy). Posiłki, oraz wszelka żywność, sztućce powinny być porcjowane i podawane przez obsługę z zachowaniem zasad opisanych powyżej.
5. Rekomenduje się zapewnienie, w miarę możliwości, stałego wietrzenia pomieszczeń jadłodajni.
6. Zaleca się wywieszenie w toalecie instrukcji dotyczących:

* mycia rąk,
* dezynfekcji rąk,
* zdejmowania i zakładania rękawiczek,
* zdejmowania i zakładania maseczki.

1. Należy zapewnić odpowiednią liczbę pojemników na odpady, w tym na naczynia jednorazowe, w miejscu wydawania żywności i w bezpośrednim otoczeniu.

**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 z lekarzem w celu uzyskania teleporady medycznej, oddziałem zakaźnym, a w razie pogarszania 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 1,5 m od pozostałych osób.
5. Należy wstrzymać przyjmowanie osób korzystających z jadłodajni.
6. Zaleca się ustalenie obszaru, w którym poruszał się i przebywał ww. pracownik, przeprowadzenie rutynowego sprzątania 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 osoby korzystającej z jadłodajni 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. Należy bezwzględnie unikać transportu zbiorowego, ew. powiadomić 999 albo 112.
2. Należy zgłosić zdarzenie do kierownictwa jadłodajni, co umożliwi obsłudze ustalenie obszaru, w którym poruszała się i przebywała osoba, przeprowadzenie rutynowego sprzątania, zgodnie z procedurami lokalu, oraz zdezynfekowanie powierzchni dotykowych (klamki, poręcze, uchwyty itp.).
3. O ile to możliwe, należy ustalić listę pracowników oraz osób korzystających z jadłodajni, obecnych w tym samym czasie w części/częściach lokalu, 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

**Przydatne instrukcje:**

- mycia rąk

<https://gis.gov.pl/zdrowie/zasady-prawidlowego-mycia-rak/>

- dezynfekcji rąk

<https://gis.gov.pl/aktualnosci/jak-skutecznie-dezynfekowac-rece/>

- prawidłowego zdejmowania maseczki

<https://gis.gov.pl/aktualnosci/jak-prawidlowo-nalozyc-i-zdjac-maseczke/>

- prawidłowego zdejmowania rękawiczek

<https://gis.gov.pl/aktualnosci/koronawirus-jak-prawidlowo-nalozyc-i-zdjac-rekawice/>