

Wytyczne dla funkcjonowania **turystyki wiejskiej, w tym agroturystyki** w trakcie epidemii COVID-19 w Polsce

Celem wdrażanych procedur jest:

1. Zwiększenie bezpieczeństwa i ochrony zdrowia dla gości/klientów obiektów turystyki wiejskiej.
2. Zwiększenie bezpieczeństwa zdrowotnego osób prowadzących obiekty turystyki wiejskiej (rolnik, przedsiębiorca, osoba fizyczna).
3. Ograniczenie kontaktów fizycznych na terenie obiektów turystyki wiejskiej w danym przedziale czasowym, w ramach zabezpieczenia przed ryzykiem zakażenia.
4. Kompleksowe działanie dostosowane do etapu zaawansowania stanu epidemicznego.

Wytyczne zostały podzielone na pięć części:

- **Zasady ogólne w obiektach turystyki wiejskiej**
- **Obiekty turystyki wiejskiej, w tym przestrzeń komunikacyjna i usługi**
- **Bezpieczeństwo zdrowotne osób prowadzących obiekty turystyki wiejskiej**
- **Strefa gastronomiczna**
- **Procedury postępowania w przypadku wykrycia osoby posiadającej symptomy zakażenia**

Zasady ogólne w obiektach turystyki wiejskiej

1. Ustalenie zasad określających sposoby utrzymania fizycznej odległości pomiędzy gośćmi/klientami, przynajmniej 2 m.
2. Preferowana forma kwaterowania: w domkach i samodzielnych jednostkach mieszkalnych z kuchnią i łazienką, z możliwością przygotowywania samodzielnie w nich posiłków, i zminimalizowanie kontaktu z gospodarzami.
3. W przypadku obiektów, które dysponują większą liczbą pokoi oraz posiadają wspólne ciągi komunikacyjne oferowanie wyjazdów rodzinnych.
4. Przyjęcie zasady współodpowiedzialności za bezpieczeństwo zdrowotne poprzez stosowanie się do obowiązujących przepisów.
5. Promowanie regularnego i dokładnego mycia rąk przez osoby przebywające na terenie obiektu turystyki wiejskiej: wodą z mydłem lub zdezynfekowanie dłoni środkiem na bazie alkoholu (min. 60%). Środki te musi zapewnić właściciel obiektu.
6. Wywieszenie w widocznym miejscu informacji jak skutecznie myć ręce (grafika do wykorzystania poniżej).
7. Promowanie przestrzegania zasad ochrony podczas kichania i kaszlu - wywieszenie plakatów ilustrujących sposób ograniczania ryzyka zakażenia koronawirusem, zakrywanie ust i nosa zgiętym łokciem lub chusteczką. Chusteczkę natychmiast należy wyrzucić do kosza i umyć ręce lub zastosować płyn dezynfekujący.
8. Informowanie i egzekwowanie obowiązku zasłaniania ust i nosa (maseczką lub szalikiem) przez każdą osobę przebywającą w obiekcie turystyki wiejskiej.
9. Unikanie dotykania dłońmi okolic twarzy, zwłaszcza ust, nosa i oczu.
10. Ograniczenie liczby osób przebywających w toaletach w przypadku toalet znajdujących się w części wspólnej infrastruktury, poprzez wykorzystanie 1/3 liczby dostępnych kabin, aby umożliwić zachowanie dystansu społecznego min. 2 m .
11. Wyłączenie z użytku wszelkiego rodzaju fontann, basenów, siłowni, fitness, placów zabaw, wspólnych miejsc przebywania osób zakwaterowanych tj. sal zabaw, sal i świetlic wypoczynkowych, kuchni z możliwością przygotowywania samodzielnie posiłków, poidełek.

Obiekty turystyki wiejskiej , w tym przestrzeń komunikacyjna i usługi

1. Zapewnienie możliwości zakupu środków ochrony osobistej (maseczek, rękawiczek) w przynajmniej jednym punkcie ustanowionym przez osobę prowadzącą obiekt turystyki wiejskiej.
2. Udostępnienie jak największej liczby wejść i wyjść do obiektu turystyki wiejskiej, umożliwiające bezkontaktowe przemieszczanie się gości/klientów.
3. Udostępnienie możliwie dużej ilości pojemników z preparatem dezynfekcyjnym do rąk przy wejściach do obiektu turystyki wiejskiej, systematycznie uzupełnianych i zabezpieczonych przed dziećmi.
4. Zapewnienie łazienek do wyłącznej dyspozycji gości/klientów.
5. Zapewnienie mycia i dezynfekcji wspólnych toalet przynajmniej 4 razy dziennie.
6. Wywieszenie w toalecie instrukcji dot.:
 - mycia rąk
 - dezynfekcji rąk
 - zdejmowania i zakładania rękawiczek
 - zdejmowania i zakładania maseczki
7. Wywieszenie w obiekcie informacji dla gości/klientów o konieczności wietrzenia pomieszczeń poprzez otwieranie okien.
8. Nie stosować klimatyzacji i urządzeń powodujących ruch powietrza, zapewnić, w miarę możliwości, wietrzenie pomieszczeń.
9. Pomiędzy zakwaterowaniem kolejnych gości w pokoju, domku, samodzielnej jednostce mieszkalnej należy przeprowadzić dokładne mycie i dezynfekcję pomieszczeń oraz sprzętu, ogólnodostępnymi środkami oraz je wywietrzyć, zapewnić wymianę pościeli (pranie w temperaturze, co najmniej 60°C z dodatkiem detergentu) .
10. Zapewnienie sprzętu do utrzymania czystości i środków czystości, w tym do dezynfekcji dla personelu oraz prowadzenie i monitorowanie codziennych prac porządkowych, ze szczególnym uwzględnieniem utrzymywania w czystości ciągów komunikacyjnych, dezynfekowania powierzchni dotykowych – m.in. poręczy, klamek, włączników światła, pilotów, uchwytów, poręczy krzesel i powierzchni płaskich, w tym blatów w salach i w pomieszczeniach spożywania posiłków – powierzchnie, ciągi – minimum 4 razy dziennie; blaty, w jadalniach krzesła i inne sprzęty potencjalnie dotykane – po każdym użytkowaniu.
11. Dezynfekcja sprzętów udostępnianych gościom/klientom (np. rower, kajak itp.) po każdym użyciu.

Zapewnienie bezpieczeństwa zdrowotnego osób prowadzących obiekt turystyki wiejskiej

1. Stosowanie ogólnych zasad bezpieczeństwa zdrowotnego w obiektach turystyki wiejskiej.
2. Organizowanie stanowisk pracy z uwzględnieniem wymaganego dystansu przestrzennego między pracownikami (minimum 1,5 m).
3. Zapewnienie osobom prowadzącym obiekt turystyki wiejskiej dostępu do środków ochrony indywidualnej (płyny dezynfekcyjne, maseczki ochronne, rękawice jednorazowe i jednorazowe fartuchy z długimi rękawami w razie potrzeby) i preparatów do dezynfekcji rąk.
4. Przeszkolenie pracowników z zasad zachowania dystansu społecznego w tym powitania gości bez bliskich kontaktów i uścisku dłoni.
5. Informowanie, przed dokonaniem rezerwacji, że w obiekcie nie może przebywać osoba poddana kwarantannie, izolacji (osoba chora na Covid-19), zakażona SARS CoV-2.
6. Zapewnienie, w miarę możliwości, wietrzenia pomieszczeń.
7. Ograniczenie korzystania przez pracowników z przestrzeni wspólnych, w tym:
 - wprowadzenie różnych godzin przerw między zmianami,
 - zmniejszenie liczby pracowników korzystających ze wspólnych obszarów w danym czasie (np. przez rozłożenie przerw na posiłki).
8. Przed rozpoczęciem pracy, tuż po przyjsciu do pracy jak również pomiędzy czynnościami (wyrzucanie śmieci, sprzątanie etc) obowiązkowo należy dokładnie umyć ręce wodą z mydłem zgodnie z instrukcją znajdującą się przy umywalce i dezynfekować osuszone dłonie środkiem na bazie alkoholu (min. 60%), czynność tę należy powtarzać regularnie.
9. Zakrywanie przy pomocy odzieży lub jej części, maski, maseczki ust i nosa oraz noszenie rękawic ochronnych podczas wykonywania obowiązków.
10. Zachowanie bezpiecznej odległości min. 2 m od rozmówcy i współpracowników.

11. Zapewnienie regularnego prania i czyszczenia odzieży osób mających kontakt z gośćmi – pranie w temperaturze, co najmniej 60°C z dodatkiem detergentu.
12. Zachowanie czystego stanowiska pracy, szczególnie po zakończonym dniu pracy. Należy pamiętać o dezynfekcji powierzchni często dotykanych.
13. Unikanie dojazdów pracowników do pracy środkami komunikacji publicznej, jeżeli istnieje taka możliwość.
14. Przygotowanie procedury postępowania na wypadek wystąpienia sytuacji podejrzenia zakażenia i skuteczne poinstruowanie pracowników.

Procedury postępowania w przypadku podejrzenia u gościa/klienta/pracownika obiektu agroturystycznego zakażenia SARS-CoV-2

1. W przypadku stwierdzenia wyraźnych oznak choroby jak uporczywy kaszel, złe samopoczucie, trudności w oddychaniu, gość nie powinien zostać wpuszczony na teren obiektu. Powinien zostać poinstruowany 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. Jeśli gość mieszka w domku/obiekcie/samodzielnej jednostce mieszkalnej – czasowe odizolowanie go w dedykowanym pomieszczeniu, powiadomienie dyspozytora medycznego o podejrzeniu zakażenia i 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 osób prowadzących obiekt oraz gości/klientów (jeśli to możliwe) obecnych w tym samym czasie w części/częściach obiektu, w których przebywał gość/klient 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.
4. Wstrzymanie przyjmowania gości/klientów, powiadomienie właściwej miejscowo powiatowej stacji sanitarno-epidemiologicznej i stosowanie się ściśle do wydawanych instrukcji i poleceń.

Strefa gastronomiczna

1. Zaleca się dostarczanie posiłków do pokoi. Jednakże, gdy jest to niemożliwe wskazane jest ustalenie godzin posiłków dla poszczególnych rodzin/osób z danego pokoju, w przypadku dysponowania wspólną jadalnią dla większej liczby gości (kilka rodzin).
2. Wyłączenie możliwości korzystania z bufetu, możliwość serwowania posiłków w jadalni pod warunkiem zachowania minimum 2 m odległości między osobami spożywającymi posiłek.
3. Uwzględnienie czasu na czynności porządkowe pomiędzy rotacją gości korzystających z jadalni lub kuchni.
4. Każdorazowe dezynfekowanie stolika po zakończeniu obsługi gości lokalu gastronomicznego przy danym stoliku, wraz z wymianą serwet, obrusa i podkładek pod talerze. Po zakończonej dezynfekcji stolika powinien zostać oznaczony (zdezynfekowano).
5. Regularne (kilka razy w ciągu dnia) czyszczenie powierzchni wspólnych, z którymi stykają się klienci, np. klamek, poręcz, uchwytów blatów, oparcia, krzesel.
6. Umieszczenie przy wejściu do jadalni dozownika ze środkiem do dezynfekcji, ręczników jednorazowych oraz koszy na odpady zmieszane regularnie opróżniane.
7. Zapewnienie, w miarę możliwości, częstego wietrzenia jadalni i kuchni.
8. Umieszczenie przy wejściu informacji o maksymalnej liczbie gości w jadalni.
9. Zastąpienie solniczek, pieprzniczek, cukiernic saszetkami.
10. Mycie naczyń i sztućców w zmywarce z dodatkiem detergentu, w temperaturze co najmniej 60°C lub wyparzenie.
11. Preferowane jednorazowe sztućce.

Załączniki – instrukcje:

- mycia rąk

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

- dezynfekcji rąk

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

- prawidłowego zdejmowania maseczki

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

- prawidłowego zdejmowania rękawiczek

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

<https://www.pzh.gov.pl/wp-content/uploads/2020/02/PLAKAT-KORONAWIRUS-A2.pdf>