

ZASADY BEZPIECZEŃSTWA

dotyczące przeciwdziałania zakażeniu wirusem SARS-CoV-2
dla wydarzeń organizowanych w obiektach Międzynarodowego Centrum Kongresowego
i hali Spodek w Katowicach

*Wersja uwzględniająca stan prawny i zalecenia Ministerstwa Kultury i Dziedzictwa Narodowego,
Ministerstwa Rozwoju oraz Głównego Inspektora Sanitarnego na dzień 07.11.2020 r.*

*Zasady mają zastosowanie w części dotyczącej działalności aktualnie dopuszczalnej przez przepisy
prawa i mogą ulec zmianie stosownie do zmiany przepisów i zmiany wytycznych GIS.*

*Zmiany będą ogłaszane w formie zwyczajowo przyjętej: elektronicznie na stronie internetowej lub
formie ogłoszeń.*

*PTWP Event Center Sp. z o.o. zastrzega sobie możliwość zaostrożenia/poluzowania zasad
bezpieczeństwa w zależności od sytuacji.*

1. Wytyczne dotyczące uczestników wydarzeń

- 1.1. W przypadku wystąpienia u uczestnika niepokojących objawów COVID-19, jak duszność, stan podgorączkowy (temperatura ciała pomiędzy 37°C a 38°C), objawy przeziębieniowe lub bezpośredniego kontaktu uczestnika z osobą zakażoną wirusem SARS-CoV-2 w ciągu 14 dni przed wydarzeniem, nie powinien on przychodzić na miejsce organizacji wydarzenia, powinien pozostać w domu i skontaktować się z najbliższą stacją sanitarno-epidemiologiczną lub skorzystać z teleporady u swojego lekarza POZ.
- 1.2. Ze względu na ochronę przed COVID-19 zaleca się, aby w wydarzeniach nie brały udziału osoby powyżej 70 roku życia i posiadające choroby przewlekłe.
- 1.3. Warunkiem udziału w wydarzeniu jest:
 - a. złożenie przez uczestnika obowiązkowego pisemnego oświadczenia przy wejściu na wydarzenie lub wcześniej drogą online, że uczestnik, według swojej najlepszej wiedzy, nie jest osobą zakażoną oraz nie przebywa na kwarantannie lub pod nadzorem epidemiologicznym;
 - b. obowiązkowa dezynfekcja dłoni przez uczestników przy wejściu do obiektu lub na teren wydarzenia;
 - c. obowiązkowe zakrywanie ust i nosa na terenie obiektu lub na terenie wydarzenia, a także w kolejce oczekując na wejście na teren obiektu/wydarzenia;
 - d. samodzielne wyposażenie się uczestnika w materiały ochrony osobistej typu maseczka, przyłbica, rękawiczki jednorazowe;
 - e. zajmowanie miejsc przypisanych do danej osoby; brak możliwości swobodnego wyboru miejsca przez uczestników wydarzenia;

- f. zajmowanie co czwartego miejsca naprzemiennie, a w przypadku braku wyznaczonych miejsc na widowni zachowanie odległości 1,5 m pomiędzy uczestnikami; obowiązek zajmowania co czwartego miejsca i zachowania odstępu między miejscami jw. nie dotyczy osoby, która:
 - i. uczestniczy w pokazie z dzieckiem do ukończenia 13 roku życia;
 - ii. jest osobą z orzeczeniem o niepełnosprawności, osobą z orzeczeniem o stopniu niepełnosprawności, osobą z orzeczeniem o potrzebie kształcenia specjalnego lub osobą, która ze względu na stan zdrowia nie może poruszać się samodzielnie;
 - iii. osób wspólnie zamieszkujących lub gospodarujących
 - g. zachowanie dystansu m.in. 1,5 metra od innych uczestników i pracowników obsługi (z wyjątkiem osób wskazanych w pkt. f jw. i osób towarzyszących), w tym w trakcie spożywania posiłków na terenie wydarzenia;
 - h. zakrywanie usta i nos zgiętym łokciem lub chusteczką podczas kaszlu i kichania – jak najszybsze wyrzucenie chusteczki do zamkniętego kosza i umycie rąk;
 - i. przemieszczanie się tylko w strefie oznaczonej dla uczestników wydarzenia;
 - j. ustawianie się we wszelkich kolejkach (np. do wejścia, wyjścia, toalet, szatni, recepcji, punktów gastronomicznych) z zachowaniem dystansu 1,5 metra;
 - k. ograniczenia czasu przebywania na terenie recepcji – w miarę możliwości zalecana rejestracja i kontakt z obsługą wydarzenia w formie online;
 - l. zastosowanie się do środków bezpieczeństwa stosowanych w obiekcie, instrukcji i poleceń obsługi w zakresie przestrzegania ww. środków oraz w razie ewentualnej konieczności izolacji, o której mowa w pkt. 1.5 poniżej;
 - m. umożliwienie wykonania pomiaru temperatury ciała za pomocą bezdotykowego termometru lub kamer termowizyjnych przy wejściu na wydarzenie – jeśli zostanie wprowadzona taka procedura.
- 1.4. Procedura wejścia i wyjścia publiczności do obiektu lub na teren wydarzenia:
- a. ustawianie kolejek z zachowaniem dystansu 1,5 metra;
 - b. zastosowanie się do podziału publiczności na sekcje wpuszczane w odpowiednich odstępach czasowych – jeżeli organizator przewidział taką procedurę;
 - c. preferowane używanie biletów elektronicznych w telefonach;
sprawne przemieszczanie się przy wejściu/wyjściu, w miarę możliwości

przepuszczanie najpierw osób starszych.

- 1.5. Jeśli u uczestnika wystąpią wyraźne oznaki choroby jak uporczywy kaszel, złe samopoczucie, trudności w oddychaniu – zostanie on czasowo odizolowany w dedykowanym pomieszczeniu, a organizator wydarzenia powiadomi dyspozytora medycznego o podejrzeniu zakażenia i zgłosi incydent do kierownictwa obiektu w którym realizowane jest wydarzenie, co umożliwi obsłudze ustalenie obszaru, w którym poruszała się i przebywała ta osoba, przeprowadzenie rutynowego sprzątnięcia, zgodnie z procedurami obiektu oraz zdezynfekowanie powierzchni dotykowych (klamki, poręcze, uchwyty itp.).

2. Wytyczne dotyczące zarządcy obiektu

2.1. Pracownicy i podwykonawcy zarządcy obiektu

- a. pracownik mający symptomy zakażenia SARS-CoV-2 nie powinien korzystać z miejsc publicznych, w tym przychodzić do pracy, a w przypadku potwierdzenia u pracownika zakażenia niezwłocznie poinformować o tym pracodawcę;
- b. pracownik powinien unikać dojazdów do pracy środkami komunikacji publicznej, jeżeli istnieje taka możliwość;
- c. przed rozpoczęciem pracy, tuż po przyjeździe, pracownik zobowiązany jest do umycia rąk wodą z mydłem lub do dezynfekcji rąk dostępnymi w obiekcie płynami do dezynfekcji; na recepcjach przy wejściach do obiektów dostępne są płyny do dezynfekcji (MCK: wejście od strony parkingu VIP oraz od strony pl. Sławika i Antalla; SPODEK – wejście od osi A);
- d. pracownik zobowiązany jest nosić osłonę nosa i ust, ewentualnie przyłbicę podczas wykonywania obowiązków z klientami i interesariuszami; jeżeli pracownik zapomni maski – dostępne są w ww. recepcjach;
- e. pracownik zobowiązany jest zachować bezpieczną odległość od rozmówcy i współpracowników (rekomendowane są 1,5 metra);
- f. pracownik powinien regularnie często i dokładnie myć ręce wodą z mydłem zgodnie z instrukcją znajdującą się przy umywalce i/lub dezynfekować osuszone dłonie środkiem na bazie alkoholu (min. 60%);
- g. pracownik podczas kaszlu i kichania powinien zakryć usta i nos zgiętym łokciem lub chusteczką – jak najszybciej wyrzucić chusteczkę do zamkniętego kosza i umyć ręce;

- h. pracownik powinien starać się nie dotykać dłońmi okolic twarzy, zwłaszcza ust, nosa i oczu; pracownik powinien dezynfekować telefon, klawiaturę i myszkę – za pomocą środków dostępnych w aneksach kuchennych – przynajmniej raz w ciągu dnia roboczego; środki do dezynfekcji, umieszczone w aneksach kuchennych, przeznaczone są do użytku przez wszystkich pracowników; zabrania się ich zabierania i zostawiania na swoich biurkach;
 - i. pracownik zobowiązany jest do podpisania się na swojej liście obecności zaraz po przyjściu do pracy w celu kontroli informacji, kto w danym dniu przebywał na obiekcie, na wypadek zakażeń;
 - j. pracownik zobowiązany jest do stosowania aktualnie obowiązujących wytycznych Głównego Inspektora Sanitarnego i Ministra Zdrowia, dostępnych na stronach www.gis.gov.pl lub www.gov.pl/web/koronawirus/.
- Powyższe zasady przewidziane dla pracowników obowiązują także podwykonawców zarządcy obiektu.

2.2. Przygotowanie obiektu do wydarzenia:

- a. dezynfekcja/wietrzenie powierzchni przed wejściem klienta;
- b. preparaty do dezynfekcji rąk umieszczone przy wejściach do obiektów, w toaletach, przy kasach, windach, w recepcji oraz w strefie gastronomicznej;
- c. oznaczenie dedykowanych pojemników na zużyte środki ochrony osobistej
- d. określenie maksymalnej liczby osób mogących przebywać w windzie (1 osoba, z wyłączeniem rodzin);
- e. określenie maksymalnej liczby osób mogących przebywać w toalecie (maksymalna liczba osób mogących przebywać jednocześnie w ogólnodostępnym pomieszczeniu toalety równa się ilości dostępnych kabin / pisuarów);
- f. planowanie harmonogramu organizacji wydarzenia, tak aby jak najmniejsza liczba osób pracowała w jednym czasie w jednym miejscu – uwzględniając również pracowników biurowych;
- g. przestrzeganie zasad w zakresie częstej wymiany powietrza w obiekcie;
- h. szkolenie pracowników w zakresie bezkontaktowej obsługi publiczności oraz procedur stosowanych podczas wydarzeń;
- i. zapewnienie bezdotykowego wejścia na teren wydarzenia;
- j. wprowadzenie odpowiednich procedur dla serwisu sprzątającego zamówionego przez

PTWP Event Center sp. z o.o. | 40-163 Katowice, PL. Sławika i Antalla1 |
| email: kontakt@mckkatowice.pl | www.mckkatowice.pl |

klienta w zakresie zwiększonej częstotliwości czyszczenia i dezynfekcji:

- co 1 godzinę toalety, uchwyty, poręczę, klamki, przyciski, windy, schody ruchome, blaty, oparcia krzeseł etc.;
- k. wywieszenie przed wejściem na teren wydarzenia oraz w toaletach instrukcji dotyczącej: mycia rąk, dezynfekcji rąk, zdejmowania i zakładania rękawiczek, zdejmowania i zakładania maseczki;
- l. suszenie rąk w toaletach tylko poprzez bezdotykowe podajniki ręczników papierowych (wyłączenie suszarek);
- m. wyłączenie z użytku depozytów;
- n. w przypadku, gdy klient wynajmie sprzęt IT/AV od zarządcy obiektu, zarządca zobowiązuje się m.in. do:
 - i. dezynfekcji mikrofonu i prezentera w przerwie między wystąpieniami;
 - ii. dezynfekcji kabiny symultanicznej – po każdym 4godzinnym bloku;
 - iii. dezynfekcji zestawów do tłumaczenia symultanicznego - po każdym dniu.
W ciągu dnia nie wydaje się tego samego zestawu dwóm różnym osobom;
 - iv. dezynfekcji mównicy w przerwie między wystąpieniami.

3. Wytyczne dotyczące usługi cateringowej

3.1. Catering (przerwy kawowe, lunchy, kolacje, bankiety)

- a. w przypadku konieczności dostawy sprzętu i/lub żywności odbywają się one autami poddanymi wietrzeniu i/lub dezynfekcji i/lub ozonowaniu;
- b. sprzęt i zastawa są na bieżąco dezynfekowane;
- c. serwowanie posiłków odbywać się może na kilka sposobów:
 - i. zamykane biodegradowalne lunchboxy;
 - ii. bezdotykowe stacje kawowe;
 - iii. bezdotykowe stacje obsługi bufetowej podczas lunchu, bankietu, kolacji;
- d. dostępne dla gości i obsługi w strefach cateringowych środki dezynfekujące;
- e. dezynfekcja lad i czytników płatniczych, przeprowadzanie co najmniej raz na godzinę dezynfekcji stanowiska kasowego lub stanowiska obsługi. Zaleca się dezynfekcję PIN-padów, skanerów - każdorazowo po/przed użyciem;
- f. systematyczna dezynfekcja rąk;
- g. dezynfekcja powierzchni wspólnych, z którymi stykają się klienci (z wyłączeniem

podłogi) minimum co 15 minut;

- h. przyprawy, cukier dostępne w opakowaniach jednorazowych;
- i. obsługa nosi maski/przyłbice zakrywające usta i nos oraz rękawiczki;
- j. klienci realizują obowiązek zakrywania ust i nosa;
- k. operator cateringowy zobowiązany jest do stosowania aktualnie obowiązujących wytycznych Głównego Inspektora Sanitarnego i Ministra Zdrowia, dostępnych na stronach www.gis.gov.pl lub www.gov.pl/web/koronawirus/.

3.2. Tymczasowe punkty sprzedaży

- a. biodegradowalne kubki do napojów/piwa;
- b. zaleca się wyposażenie stanowisk obsługi w przezroczystą osłonę, np. z pleksi, oddzielającą klienta od pracownika (zgodnie z wytycznymi z GISu);
- c. obsługa zobowiązana jest do zakrywania nosa i ust: zalecane jest stosowanie maski, maseczki, albo przyłbicy;
- d. rekomendowana płatność bezgotówkowa;
- e. dezynfekcja lad i czytników płatniczych, przeprowadzanie co najmniej raz na godzinę dezynfekcji stanowiska kasowego lub stanowiska obsługi: zaleca się dezynfekcję PIN-padów, skanerów - każdorazowo po/przed użyciem;
- f. systematyczna dezynfekcja rąk;
- g. oznakowanie 1,5 m odległości pomiędzy osobami stojącymi w kolejce;
- h. dezynfekcja powierzchni wspólnych, z którymi stykają się klienci (z wyłączeniem podłogi) minimum co 15 minut;
- i. przyprawy, cukier dostępne w jednorazowych opakowaniach;
- j. klienci realizują obowiązek zakrywania ust i nosa;
- k. operator cateringowy zobowiązany jest do stosowania aktualnie obowiązujących wytycznych Głównego Inspektora Sanitarnego i Ministra Zdrowia, dostępnych na stronach www.gis.gov.pl lub www.gov.pl/web/koronawirus/.

UWAGA

1. Do odwołania prowadzenie przez przedsiębiorców w rozumieniu przepisów ustawy z dnia 6 marca 2018 r. – Prawo przedsiębiorców oraz przez inne podmioty działalności polegającej na przygotowywaniu i podawaniu posiłków i napojów gościom siedzącym

przy stołach lub gościom dokonującym własnego wyboru potraw z wystawionego menu, spożywanych na miejscu (ujętej w Polskiej Klasyfikacji Działalności w podklasie 56.10.A) oraz związanej z konsumpcją i podawaniem napojów (ujętej w Polskiej Klasyfikacji Działalności w podklasie 56.30) jest dopuszczalne **wyłącznie w przypadku realizacji usług polegających na przygotowywaniu i podawaniu żywności na wynos lub jej przygotowywaniu i dostarczaniu.**

4. Wytyczne dotyczące organizatora/najemcy

Konferencje/kongresy/koncerty/targi

- a. wydarzenia takie jak: **targi, wystawy, kongresy, konferencje i spotkania** są możliwe pod warunkiem realizowania tego rodzaju działalności za pośrednictwem środków bezpośredniego porozumiewania się na odległość (PKD 82.30.Z);
- b. **działalność twórcza związana z wszelkimi zbiorowymi formami kultury i rozrywki** (PKD 90.0) jest dopuszczalna w zakresie organizowanych bez udziału publiczności:
 - działań niezbędnych do przygotowania wydarzeń artystycznych, takich jak próby i ćwiczenia;
 - nagrań fonograficznych i audiowizualnych;
 - wydarzeń transmitowanych za pomocą środków bezpośredniego porozumiewania się na odległość;
- c. komunikacja do uczestników przed wydarzeniem i w trakcie, w zakresie nowych zasad bezpieczeństwa w związku z wymogami dotyczącymi ochrony przed SARS-CoV-2 poprzez m.in.: media społecznościowe, bileterie, strony www, regulamin wydarzenia, plakaty, tablice, radiowęzeł etc.;
- d. zwiększenie do maksimum liczby spraw organizacyjnych z podnajemcami, uczestnikami, wystawcami załatwianych online, przez platformy, systemy rezerwacji;
- e. osoby mające symptomy zakażenia SARS-CoV-2 nie powinny korzystać z miejsc publicznych, w tym uczestniczyć w spotkaniach, konferencjach, imprezach sportowo-artystycznych itp.;
- f. w przypadku stwierdzenia u osoby wyraźnych oznak choroby jak uporczywy kaszel, złe samopoczucie, trudności w oddychaniu, osoba ta nie może zostać wpuszczona na teren obiektu, a klient zastosuje przygotowaną przez niego wewnętrzną procedurę postępowania ww. przypadku zgodnie z wytycznymi GIS;

- g. zapewnienie możliwości zakupu maseczek przez podwykonawców, monterów, uczestników, gości itp. – w wyznaczonym punkcie MCK, SPODEK;
- h. wyznaczenie i przygotowanie (m.in. wyposażonego w środki ochrony indywidualnej i płyn dezynfekujący) pomieszczenia, lub pokoju, w którym będzie można czasowo odizolować osobę w przypadku pojawienia się objawów chorobowych;
- i. przygotowanie i umieszczenie w łatwo dostępnym miejscu potrzebnych numerów telefonów do powiatowej stacji sanitarno-epidemiologicznej oraz służb medycznych;
- j. utrzymanie odległości przynajmniej 1,5 m pomiędzy klientami/uczestnikami;
- k. obowiązek zasłaniania ust i nosa (maseczką lub innym materiałem) przez każdą osobę przebywającą w obiekcie (organizator, podwykonawcy, uczestnik, obsługa etc.);
- l. klient zobowiązany jest zapewnić odpowiednią dezynfekcję wniesionych do obiektu, na czas realizacji wydarzenia, własnych akcesoriów, mebli, sprzętu multimedialnego w tym m.in.:
 - dezynfekcja mikrofonu i prezentera w przerwie między wystąpieniami;
 - dezynfekcja kabiny symultanicznej – po każdym 4godzinnym bloku;
 - dezynfekcja zestawów do tłumaczenia symultanicznego – po każdym dniu,
 - w ciągu dnia nie wydaje się tego samego zestawu dwóm różnym osobom;
 - dezynfekcja mównicy w przerwie między wystąpieniami;
- m. przygotowanie wynajmowanej przestrzeni w tym aranżacja zgodnie z obowiązującymi wytycznymi dotyczącymi zachowania odległości (w tym oznaczenie kolejki do toalet odstępami 1,5 m);
- n. klient zobowiązany jest do stosowania także aktualnych wytycznych Głównego Inspektora Sanitarnego i Ministra Zdrowia, dostępnych na stronach www.gis.gov.pl lub www.gov.pl/web/koronawirus/, szczególnie dotyczy to zasad bezpieczeństwa uczestników/pracowników/dostawców wydarzenia/spotkania opublikowanych na stronach serwisu gov.pl;
- o. klient zobowiązany jest do posiadania listy kontaktowej przebywających w obiekcie osób podczas jego wydarzenia (dot. również montażu i demontażu) w celu ewentualnego kontaktu w przypadku wystąpienia zakażenia wirusem podczas wydarzenia;
- p. powołanie przez organizatora wydarzenia koordynatora do spraw zdrowotnych lub delegowanie konkretnego pracownika do zadań związanych z dbałością o zachowanie wszelkich ustalonych procedur oraz stałego kontaktu z wyznaczoną osobą z właściwej

- powiatowej stacji sanitarno- epidemiologicznej; uruchomienie alarmowego nr telefonu organizatora, dostępnego w czasie wydarzenia, oznakowanie w widocznych miejscach o tym numerze i zasadach korzystania;
- q. opracowanie odpowiednich zapisów do umów z kontrahentami i pracownikami na umowę zlecenie/dzielo (np. klauzula RODO dotycząca udostępniania danych GIS, oświadczenie o stanie zdrowia);
 - r. dokonywanie aktualizacji swoich regulaminów pod kątem wprowadzenia do nich dodatkowych zapisów w zakresie bezpieczeństwa epidemicznego;
 - s. klauzule dot. ochrony danych osobowych, umożliwiające Organizatorowi udostępnienie Głównemu Inspektoratowi Sanitarnemu i służbom porządkowym danych osobowych uczestników imprezy.