

Wytyczne MRiRW i GIS dla producentów rolnych zatrudniających cudzoziemców przy pracach sezonowych w związku z rozprzestrzenianiem się wirusa SARS COV-2 Warszawa, 08.05.2020 r.

Autor: Artur Cybulski Data publikacji: 15.05.2020

Podstawowym celem wdrażanych procedur jest:

Zapewnienie bezpieczeństwa pracownikom sezonowym i gospodarzom przebywającym na terenie gospodarstwa.

Umożliwienie pracownikom zza granicy warunków do odbycia 14-dniowej kwarantanny w warunkach gospodarstwa, z możliwością bezpiecznego wykonywania pracy i pobytu.

Zmniejszenie liczby kontaktów na terenie gospodarstwa, celem umożliwienia sprawnej identyfikacji osób z najbliższego kontaktu z osobami, które będą wykazywać objawy wskazujące na zakażenie.

Utrzymanie płynnej pracy w gospodarstwie z zachowaniem warunków bezpieczeństwa epidemiologicznego.

W związku z powyższym przez okres obowiązywania na terenie Polski stanu epidemii zalecane jest stosowanie następujących rekomendacji:

A. Procedury zapobiegawcze: zapewnienie transportu i warunków kwarantanny.

B. Procedury ograniczające rozpowszechnienie się wirusa.

C. Procedury w przypadku podejrzenia zakażenia koronawirusem u jednego z pracowników.

W każdym z powyższych punktów wskazane zostały rekomendowane procedury. Uwzględniając konieczność zachowania ciągłości produkcji zasadne jest, aby poszczególne elementy procedur zostały wdrożone jak najszybciej, przy czym obiektywny brak możliwości natychmiastowego wdrożenia części procedur nie powinien wstrzymywać wdrożenia pozostałych ich części.

REKOMENDACJE

A. Procedury zapobiegawcze: zapewnienie transportu i warunków kwarantanny.

Po przekroczeniu granicy RP przez cudzoziemca dokonuje się, obok rutynowych działań służb, obowiązkowego pomiaru temperatury ciała oraz wpisu wszystkich osób przekraczających granicę, oprócz kierowcy, do sytemu EWP celem objęcia 14-dniową kwarantanną.

Pracownicy otrzymują informację pisemną nt. ich obowiązków, zasad kwarantanny, postępowania w przypadku zachorowania (w języku polskim i ojczystym), co zapewnia pracodawca.

Przewóz pracownika sezonowego do konkretnego gospodarstwa rolnego odbywa się transportem zorganizowanym (np. bus) lub transportem zapewnionym przez rolnika – transport indywidualny poprzez osobisty odbiór przy czym każda z osób przed wejściem do pojazdu myje i dezynfekuje ręce oraz zakłada osłonę na nos i usta do czasu dotarcia na miejsce docelowe; rekomenduje się, aby strefa kierowcy była oddzielona od strefy pasażera przesłoną. Kierowca jest obowiązany do stosowania się do aktualnych zasad wynikających z obowiązujących przepisów prawa.

Czas przejazdu pracownika sezonowego od momentu przekroczenia granicy RP do docelowego gospodarstwa nie może przekroczyć 24 h. W czasie przerw w trakcie przejazdu – korzystania np. z toalety – konieczna jest osłona ust i nosa, rękawiczki lub dezynfekcja rąk przed i po czynnościach higienicznych.

Po przyjeździe do miejsca docelowego pracodawca zatrudniający zobowiązany jest do zgłoszenia PPIS właściwemu ze względu na miejsce lokalizacji gospodarstwa faktycznej listy osób zatrudnionych w gospodarstwie zobowiązanych do odbywania w nim obowiązkowej kwarantanny.

Pracownik sezonowy odbywa 14-dniową kwarantannę na terenie gospodarstwa (siedlisko gospodarstwa wraz z działkami do niego należącymi).

Po przybyciu na teren gospodarstwa docelowego wymagane jest wykonanie wymazu do testu PCR, celem wykluczenia zakażenia Organizacja i koszt leży po stronie zatrudniającego pracowników gospodarza. Każdy dodatni przypadek powinien jak najszybciej opuścić gospodarstwo i zostać

odizolowany w ramach izolacji instytucjonalnej.

Podczas pierwszych 14-dni pobytu w gospodarstwie, podczas których pracownik jest objęty obowiązkiem odbywania kwarantanny, ma możliwość świadczenia pracy z zastrzeżeniem, że obowiązuje całkowity zakaz opuszczania gospodarstwa w okresie odbywania kwarantanny, ogranicza się kontakt także do niezbędnego minimum z osobami zamieszkującymi dane gospodarstwo.

W czasie odbywania kwarantanny Policja sprawuje dozór nad osobami obowiązany do jej odbycia; złamanie obowiązku grozi karą w wysokości do 30 tys. zł (ok. 7 100 USD, 6 600 EUR, 190 840 UAH).

Jest możliwość, aby najwcześniej w 7 dniu kwarantanny pobrać pracownikowi wymaz do badania PCR, a po otrzymaniu wyniku ujemnego zwolnić go z odbywania dalszej części kwarantanny. Koszt testu pokrywa rolnik, u którego docelowo zatrudniony jest pracownik sezonowy. W przypadku otrzymania wyniku dodatniego sposób postępowania określa dalsza część wytycznych.

Należy zapewnić osobom kwarantannowanym odpowiednie warunki zakwaterowania z pełnym węzłem sanitarnym i wydzielonymi pomieszczeniami do pobytu. W przypadku dużej liczby pracowników w gospodarstwie należy wydzielić oddzielne kwatery (oddzielne wejścia) dla niewielkich grup osób – do max 10 pracowników, i tak zorganizować ich pobyt, aby w okresie odbywania kwarantanny grupy nie stykały się ze sobą zarówno w pracy, jak i poza nią w pomieszczeniach socjalnych, podczas transportu na pole/miejsce wykonywania pracy, na podwórku, itp., Takie postępowanie pozwoli, aby w przypadku wystąpienia zakażenia u jednego z pracowników „wyeliminowane zostały” tylko osoby z danej grupy (10 pracowników), a nie wszyscy pracownicy będący w kwarantannie.

Zaleca się, aby pracownicy sezonowi w trakcie kwarantanny, którzy prowadzą zbiór owoców miękkich (maliny, truskawki, jagody etc) i warzyw zielonych jedzonych na surowo (sałata, rukola, szpinak etc) oraz pracujący przy obróbce (np. obieranie, krojenie owoców, porcjowanie etc) żywności przeznaczonej do bezpośredniego spożycia stosowali zarówno osłonę ust i nosa jak również rękawiczki jednorazowe, które muszą być często zmieniane. Wszelkie objawy choroby zakaźnej, w tym ze strony układu pokarmowego, powodują odsunięcie pracownika od wszelkich prac związanych z żywnością.

Należy zapewnić systematyczne wietrzenie wszystkich pomieszczeń, w których przebywają ludzie.

Wyłączyć z użytkowania pomieszczenia, w których mogą tworzyć się skupiska ludzi takie jak wspólne sale telewizyjne, stołówki.

Podczas pobytu pracownik sezonowy w gospodarstwie musi mieć zapewniony bieżący dostęp do wody, mydła, środków do dezynfekcji rąk, papieru higienicznego jednorazowego (chusteczki higieniczne, ręcznik papierowy), kosze na odpady wyłożone jednorazowymi workami itp. po to, aby zapewnić mu możliwość zachowania wymagań higienicznych (właściwa higiena rąk, stosowanie odpowiednich środków do dezynfekcji, higiena podczas kaszlu, kichania).

Zatrudniający rolnik powinien mieć listę telefonów do każdej z osób, a także przekazać pracownikom najważniejsze numery telefonów (pogotowie, powiatowa stacja sanitarna-epidemiologiczna, infolinia NFZ).

B. Procedury ograniczające rozpowszechnienie się wirusa.

Gospodarstwo zapewnia zatrudnionym cudzoziemcom środki ochrony osobistej, w tym maseczki/ osłonę ust, nosa w zależności od potrzeb i specyfiki pracy, rękawiczki ochronne, środki do dezynfekcji rąk oraz do mycia i dezynfekcji powierzchni.

Gospodarz wywiesza w miejscach zakwaterowania i wykonywania pracy instrukcje dot. mycia i dezynfekcji rąk, zdejmowania i zakładania rękawiczek, zdejmowania i zakładania maseczki (w języku polskim i języku ojczystym pracowników).

Gospodarstwo dysponuje termometrem (optymalny bezdotykowy pomiar temp) – w przypadku innego termometru – dezynfekcja obowiązuje po każdym jego użyciu. Pomiar temperatury jest wykonywany u pracowników przynajmniej 1 raz dziennie przez wyznaczoną osobę – optymalnie przed rozpoczęciem pracy. Gospodarz powinien uzyskać zgodę pracownika na pomiar. Temperatura powyżej 37°C kwalifikuje do odsunięcia pracownika od świadczenia pracy, pozostania na kwaterze i częstszego pomiaru temperatury. Jeśli temperatura rośnie – wskazana teleporada.

Pracownicy powinni zostać zapoznani z wytycznymi dotyczącymi postępowania podczas epidemii takimi jak:

Przed rozpoczęciem pracy, obowiązkowo należy umyć ręce wodą z mydłem.

Zachować bezpieczną odległość od zewnętrznych rozmówców i współpracowników poza stanowiskiem

pracy (na stanowisku pracy 1,5 m, poza rekomendowane są 2 m).

Regularnie często i dokładnie myć ręce wodą z mydłem zgodnie z instrukcją znajdującą się przy umywalce i dezynfekować osuszone dłonie środkiem na bazie alkoholu (min. 60%).

Podczas kaszlu i kichania zakryć usta i nos zgiętym łokciem lub chusteczką – jak najszybciej wyrzucić chusteczkę do worka/kosza i umyć ręce.

Starać się nie dotykać dłońmi okolic twarzy, zwłaszcza ust, nosa i oczu.

Dołożyć wszelkich starań, aby stanowiska pracy były czyste i higieniczne, szczególnie po zakończonym dniu pracy (jeśli nie jest to pole).

Należy dbać o higienę w miejscu zakwaterowania; mycie i dezynfekcja toalet – przynajmniej 3 razy dziennie leży po stronie pracowników. Środki do mycia i dezynfekcji zapewnia gospodarz, który nadzoruje procesy higieniczne.

Gospodarz zapewnia pranie odzieży, pościeli itp.; pranie powinno odbywać się w temperaturze, co najmniej 60 °C z dodatkiem detergentu.

Gospodarz zapewnia regularne (kilka razy w ciągu dnia) czyszczenie powierzchni wspólnych, z którymi stykają się pracownicy, np. klamki drzwi wejściowych, poręcze, blaty, oparcia krzeseł.

Należy unikać powitania poprzez podawanie ręki.

Zaleca się, aby praca w gospodarstwie odbywała się w niewielkich grupach (zalecane tak jak przy podziale na kwatery), z zachowaniem co najmniej 1,5 metrowej odległości między pracownikami lub praca w maseczkach.

Zaleca się wprowadzenie różnych godzin przerw, zmniejszenie liczby pracowników korzystających ze wspólnych obszarów w danym czasie (np. przez rozłożenie przerw na posiłki).

Pomiędzy wymianą grup należy zachować odstęp czasowy umożliwiający przewietrzenie pomieszczenia pracy (jeśli odbywa się ona w pomieszczeniu), ewentualnie przeprowadzenie czynności porządkowych, w tym dezynfekcji powierzchni narażonych na częste dotykanie, w zależności od rodzaju pomieszczenia i specyfiki pracy.

Posiłki powinny być pracownikom dostarczane w pojemnikach zbiorczych, aby mogli rozdzielić dania w poszczególnych grupach, lub w naczyniach jednorazowych. Jeśli stosowane są naczynia i sztuczne wielorazowego użytku, powinny być myte w bieżącej wodzie z użyciem detergentu w temperaturze powyżej 60 °C, a o ile to możliwe – wyparzanie. Dopuszcza się, aby pracownicy posiadali swoje naczynia i sztuczne, do użytku wyłącznie indywidualnego.

Przy pracach na polu, jak również innych pracach rolniczych np. sortowanie, obieranie, krojenie stanowiska pracy poszczególnych osób muszą być oddalone od siebie o co najmniej 1,5 metra. Jeśli nie można zapewnić takiej odległości to pracownicy powinni stosować środki ochrony osobistej związanej ze zwalczaniem epidemii.

Rekomenduje się wyznaczenie w gospodarstwie osób/ osoby do kontaktu z pracownikami sezonowymi, które będą odpowiedzialne m.in. za transport na pole i dostarczanie żywności oraz realizację najpilniejszych potrzeb życiowych pracowników. Osoby te mają ściśle przestrzegać zasad higieny i reżimu sanitarnego (w tym: osłona ust i nosa, rękawiczki jednorazowe lub dezynfekcja rąk, zachowanie odległości od innych osób min. 2 m, mycie rąk).

Rekomenduje się wyznaczenie w gospodarstwie osób/ osoby do kontaktu zewnętrznego – osoba nie może mieć kontaktu z pracownikami sezonowymi i innymi, przebywającymi w kwarantannie. Osoby te mogą kontaktować się z otoczeniem gospodarstwa w tym dostarczać płody rolne do skupu, realizować zakupy itp., pod warunkiem, że nie występują u nich objawy wskazujące na chorobę zakaźną.

W przypadku, gdy w gospodarstwie wystąpi przypadek zachorowania, gospodarstwo kontynuuje swoją produkcję, z wyłączeniem tej części w której wystąpiło zdarzenie.

C. Procedury w przypadku podejrzenia lub stwierdzenia zakażenia koronawirusem u pracownika.

Każdy dodatni przypadek, potwierdzony badaniami, powinien jak najszybciej opuścić gospodarstwo i zostać odizolowany w ramach izolacji instytucjonalnej.

Pracownicy powinni zostać poinstruowani, że w przypadku wystąpienia niepokojących objawów zabronione jest świadczenie pracy. Powinni pozostać w miejscu zakwaterowania i skontaktować się telefonicznie ze wskazaną osobą.

Osoba wyznaczona w gospodarstwie do kontaktu z kwarantannowanymi pracownikami powiadamia gospodarza/ pracodawcę i kontaktuje się z powiatową stacją sanitarno-epidemiologiczną w celu ustalenia postępowania. W razie pogarszania się stanu zdrowia pracownika z nr 999 lub 112. 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.

W przypadku wystąpienia u pracownika wykonującego swoje zadania na stanowisku pracy niepokojących objawów sugerujących zakażenie koronawirusem należy niezwłocznie odsunąć go od pracy i przewieźć transportem indywidualnym do miejsca zakwaterowania. Osoba powinna mieć osłonięte usta i nos. Należy powiadomić właściwą miejscowo powiatową stację sanitarno-epidemiologiczną i stosować się ściśle do wydawanych instrukcji i poleceń oraz postępować jak w pkt. C. 3.

Pracownik powinien oczekiwać na transport medyczny w wyznaczonym pomieszczeniu, w którym jest możliwe czasowe odizolowanie go od innych osób.

Zaleca się ustalenie obszaru w obiekcie, w którym poruszał się i przebywał pracownik, przeprowadzenie rutynowego sprzątnięcia tego obszaru, zgodnie z obowiązującymi procedurami oraz zdezynfekowanie powierzchni dotykowych (klamki, poręcze, uchwyty itp.).

Rekomenduje się stosowanie się do zaleceń państwowego powiatowego inspektora sanitarnego przy ustalaniu, czy należy wdrożyć dodatkowe procedury, w tym w stosunku do innych osób, biorąc pod uwagę zaistniały przypadek.

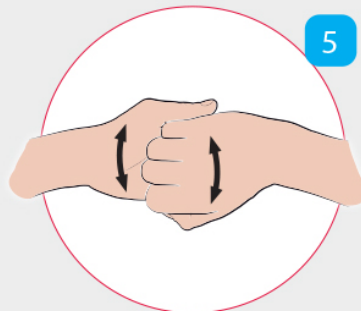
Jak skutecznie dezynfekować ręce?

Użyj środka do dezynfekcji rąk,
który zawiera co najmniej 60% alkoholu.

Czas trwania:
do wyschnięcia
dłoni



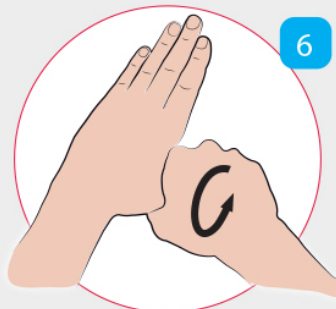
1 Nanieś taką ilość preparatu, aby dłonie były całkowicie zwilżone



5 Pocieraj górną część palców prawej dłoni o wewnętrzną część lewej dłoni i odwrotnie



2 Pocieraj dłoń o dłoń rozprowadzając preparat na całą powierzchnię



6 Ruchem obrotowym pocieraj kciuk lewej dłoni wewnętrzną częścią prawej dłoni i odwrotnie



3 Pocieraj wewnętrzną częścią prawej dłoni o grzbietową część lewej dłoni i odwrotnie



7 Ruchem okrężnym opuszkami palców prawej dłoni pocieraj wewnętrzne zagłębienie lewej dłoni i odwrotnie



4 Spleć palce i pocieraj wewnętrznymi częściami dłoni



8 Po wyschnięciu ręce są zdezynfekowane

Jak prawidłowo nałożyć i zdjąć maseczkę



1



Przed nałożeniem maski **umyj ręce mydłem i wodą** lub **płynem do dezynfekcji na bazie alkoholu**

2

Zakryj usta i nos maską i upewnij się, że między twarzą a maską **nie ma żadnych przerw**

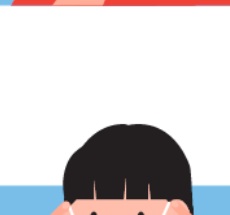


3



Unikaj dotykania maski podczas jej używania; jeśli to zrobisz, umyj ręce mydłem i wodą lub płynem do dezynfekcji na bazie alkoholu

4



Wymień maskę na nową, gdy tylko będzie wilgotna, nie używaj ponownie masek jednorazowych



5



Aby zdjąć maskę - chwyć ją od tyłu za wiązanie (nie dotykaj przodu maski!)



6

Wyrzuć maseczkę do zamykanego pojemnika; umyj ręce mydłem i wodą lub płynem do dezynfekcji na bazie alkoholu



Nie wrzucaj maseczki do toalety!

Jak skutecznie myć ręce



1 Zwilż ręce ciepłą wodą. Nałóż mydło w płynie w zagłębienie dłoni.



2 Namydl obydwie wewnętrzne powierzchnie dłoni.



3 Spleć i namydl



4 Namydl kciuk jednej dłoni drugą ręką i na przemian.



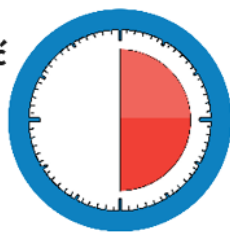
5 Namydl wierzch jednej dłoni wnętrzem drugiej dłoni i na przemian.



6 Namydl nadgarstki

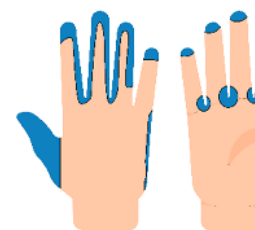


7 Spłucz starannie dłonie, żeby usunąć mydło. Wysusz je starannie.



**Całkowity czas:
30 sekund**

Nie zapomnij umyć tych



MZ
Ministerstwo Zdrowia





Jak prawidłowo nałożyć i zdjąć rękawice



Przed nałożeniem na dłonie rękawic **dokładnie umy ręce wodą z mydłem** przez minimum 20 sekund

ZAKŁADANIE:



1

Wymij rękawicę z opakowania



2

Uchwycić ją w miejscu, w którym powinien znajdować się nadgarstek i płynnym ruchem wsunąć ją na dłoń



3

Nałóż pierwszą rękawicę



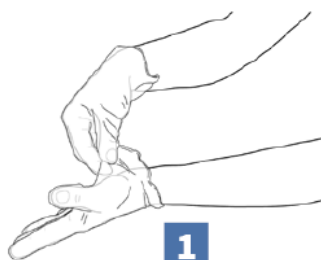
4

Drugą rękawicę wymij gołą dłonią



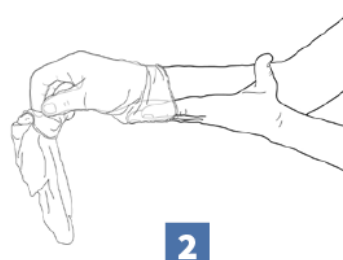
5

Odwiń zewnętrzną powierzchnię nakładanej rękawicy zgiętymi palcami dłoni w rękawicy i nałóż na drugą dłoń



1

Złap palcami jedną rękawicę na wysokości nadgarstka i ściągnij ją wywracając rękawicę wewnętrzną stroną na wierzch



2

Trzymaj zdjętą rękawicę w ręce w rękawiczce i ruchem ślizgowym włóż palce gołej ręki między rękawicę a nadgarstek. Zdejmij drugą rękawicę zdejmując ją wzdłuż dłoni, a następnie naciągnij na trzymaną w palcach rękawicę



3

Wrzuć zdjętą rękawicę do kosza



Nie wrzucaj rękawiczek do toalety!

