



# Katalog dobrych praktyk ochrony sanitarnej w marinach i portach jachtowych



Projekt pt. Zapewnienie bezpieczeństwa żeglarzy w portach jachtowych i marinach w okresie zagrożenia COVID – 19



**Interreg**  
Mecklenburg-Vorpommern/Brandenburg/Polska



Projekt dofinansowano przez Unię Europejską ze środków Europejskiego Funduszu Rozwoju Regionalnego oraz budżetu państwa (Fundusz Małych Projektów w ramach Programu Współpracy Interreg V A Meklemburgia-Pomorze Przednie/Brandenburgia/Polska w Euroregionie Pomerania)

**Katalog dobrych praktyk ochrony sanitarnej  
w marinach i portach jachtowych**

wydanie I — luty 2021

**Opracowanie:**

Związek Portów i Przystani Jachtowych

Lokalna Organizacja Turystyczna

Zachodniopomorskiego Szlaku Żeglarskiego

al. Papieża Jana Pawła II 44/2

70-415 Szczecin

[www.marinas.pl](http://www.marinas.pl)

## I. WSTĘP

Katalog dobrych praktyk zawiera zalecenia Związku Portów i Przystani Jachtowych – Lokalnej Organizacji Turystycznej Zachodniopomorskiego Szlaku Żeglarskiego dla jej członków ws. bezpieczeństwa sanitarnego użytkowników portów i przystani jachtowych w czasie pandemii COVID-19. Został on opracowany w oparciu o przegląd rozwiązań stosowanych w obiektach żeglarskich na całym świecie, rodzime doświadczenia w zabezpieczaniu obiektów użyteczności publicznej w kontekście obecnej pandemii, analizę uwarunkowań właściwych dla obiektów wchodzących w skład Zachodniopomorskiego Szlaku Żeglarskiego, a także konsultacje z gospodarzami tych obiektów i ekspertami w dziedzinie zabezpieczenia sanitarnego oraz przeciwdziałania rozprzestrzenianiu się pandemii.

Zalecenia zawarte w części pierwszej obejmują zupełnie podstawowe standardy dla osiągnięcia minimum bezpieczeństwa w typowym porcie lub przystani. Oczekujemy, że operatorzy obiektów odpowiednio uzupełnią i zmienią regulaminy i/lub umowy z firmami działającymi na ich terenie, aby owo minimum bezpieczeństwa zostało osiągnięte.

Operatorzy marin i portów jachtowych sami zdecydują, czy i które z zaleceń podanych w katalogu powinny zostać wdrożone w ich obiektach. Mogą, a nawet powinni zrezygnować z tych, których stosowanie okazałoby się niewspółmiernie uciążliwe w stosunku do ryzyka infekcji. Stosowane rozwiązania nie mogą utrudniać naszym gościom i partnerom życia, jeśli nie jest to absolutnie konieczne.

Zachęcamy operatorów marin do przeprowadzenia indywidualnej analizy ryzyka i opracowania własnych procedur bezpieczeństwa odpowiadających ich szczególnym potrzebom. Liczymy, że katalog okaże się dla nich cenną pomocą.

Liczymy również, że pomogą nam go rozwijać i ulepszać. Zachęcamy do dzielenia się uwagami i opiniami na temat Katalogu – zgłoszenia w tej sprawie przyjmuje sekretariat Związku Portów i Przystani Jachtowych, tel.: +48 530 547 344, e-mail: sekretariat@marinas.pl.

O wadze zagadnień bezpieczeństwa sanitarnego nie musimy nikogo przekonywać. Wdrożenie dobrych praktyk to sprawa życia i zdrowia naszego i naszych klientów, ale także powodzenia naszego wspólnego produktu turystycznego – niech wszystkim wiadomo, że wypoczynek na Zachodniopomorskim Szlaku Żeglarskim jest zdrowy i bezpieczny, niezależnie od okoliczności.

## II. MINIMALNE ZASADY BEZPIECZEŃSTWA

### A. ZARZĄDZANIE OCHRONĄ SANITARNĄ OBIEKTU

1. Operator portu lub przystani jachtowej ustanawia zasady ochrony sanitarnej w obiekcie, uwzględniając jego funkcjonalność i zakres świadczonych w nim usług oraz potrzeby gości dotyczące dostępności usług portowych, wypoczynku i oczekiwanych atrakcji. Zasady te muszą być zgodne z obowiązującymi przepisami krajowymi.
2. Odpowiednim modyfikacjom lub uzupełnieniom powinien ulec regulamin przystani, ogólne wzorce umów i/lub inne obowiązujące dotąd dokumenty regulujące korzystanie z obiektu<sup>1</sup>.
3. W zakresie, w jakim pozwala mu na to prawo, operator portu lub przystani jachtowej może ustanowić i egzekwować kary umowne i/lub porządkowe za naruszenie zasad ochrony sanitarnej bądź zastrzec na taki wypadek prawo wypowiedzenia umowy ze skutkiem natychmiastowym.
4. Operator portu lub przystani jachtowej prowadzi okresowe kontrole wdrożenia i przestrzegania obowiązujących w obiekcie zasad ochrony sanitarnej, sporządzając przy tym spis stwierdzonych uchybień, które następnie są niezwłocznie usuwane. Częstotliwość kontroli powinna być odpowiednia do wielkości obiektu i możliwości realizacyjnych personelu, ale nie mniejsza niż raz w tygodniu.
5. Związek Portów i Przystani Jachtowych służy operatorom pomocą merytoryczną w zakresie organizacji zarządzania ochroną sanitarną portów i przystani.

---

<sup>1</sup> Katalog dobrych praktyk jako dokument wewnętrzny nie zastępuje ani nie zmienia tych dokumentów, nie jest publicznie ogłaszany i nie rodzi żadnych obowiązków dla gości czy innych użytkowników portów i przystani.

## **B. FUNKCJONOWANIE OBIEKTU**

### **B.1. ZASADA OGÓLNA**

6. Operator portu lub przystani nie musi wyłączać z użytku ani ograniczać użytku obiektów żeglarskich ani dostępnych w nich usług i funkcji, jeśli jest w stanie zapewnić ich działanie przy zastosowaniu się do obostrzeń przewidzianych prawem oraz zachowaniu zasad ochrony sanitarnej określonych w niniejszym katalogu.

### **B.2. PRZESTRZEŃ PUBLICZNA I POMIESZCZENIA DOSTĘPNE DLA GOŚCI**

7. Miejsca bezpośredniego kontaktu z klientem należy wyposażyć w przezroczyste przegrody oddzielające klientów od obsługującego ich personelu.
8. W razie potrzeby można zarządzić ograniczenia wstępu na teren obiektu, wprowadzając zakazy dotyczące obecności na całym obszarze lub w określonych częściach osób innych niż personel portu lub przystani oraz członkowie załóg cumujących w niej jednostek.
9. W razie potrzeby można zarządzić ograniczenia ilości osób przebywających w poszczególnych pomieszczeniach, aby uniknąć stłoczenia (max. 1 osoba na 6 m<sup>2</sup> powierzchni użytkowej).
10. Przestrzeń publiczna obiektu powinna być przynajmniej raz dziennie czyszczona z użyciem zwykłych środków czystości.
11. Powierzchnie często dotykane (jak blaty stołów i biurek, klamki, włączniki światła, przyciski urządzeń itp.) oraz armatura łazienkowa powinny być co najmniej dwa razy dziennie dezynfekowane z użyciem – w zależności od rodzaju czyszczonej powierzchni – gorącej wody z detergentem, środka dezynfekującego o zawartości min. 60% etanolu lub wybielacza na bazie chloru.
12. W toaletach dostępne są: mydło, ciepła woda i ręczniki jednorazowe.
13. Przy umywalkach znajdują się instrukcje dokładnego mycia rąk<sup>1</sup>.
14. Nadmuchowe suszarki do rąk są wyłączone z użytku.

---

<sup>1</sup> Instrukcje takie są dostępne w serwisach internetowych GIS i Ministerstwa Zdrowia.

15. Na nabrzeżu i przy wejściach na pomosty należy rozmieścić stanowiska z płynem do dezynfekcji rąk zawierającym min. 60% etanolu (przynajmniej jedno na jeden pomost, na nabrzeżu w odstępach max. 50 m).
16. Przy urządzeniach samoobsługowych, jak bankomaty, infokioski, terminale płatnicze itp. należy udostępnić płyn do dezynfekcji rąk zawierającym min. 60% etanolu.
17. W widocznym, łatwo dostępnym miejscu należy umieścić instrukcję dokładnej dezynfekcji rąk<sup>2</sup>.
18. Należy ustanowić zasadę ruchu prawostronnego na pomostach, co ułatwi zachowanie dystansu między jego użytkownikami.

### **B.3. RECEPCJA I BIURA PRZYSTANI**

19. Recepcję należy wyposażyć w przezroczyste przegrody oddzielające klientów od obsługującego ich personelu.
20. O ile to możliwe, w recepcji i biurach może przebywać najwyżej jeden klient. Oczekujący w kolejce powinni zachować 1,5 m odstęp.
21. Pracownicy recepcji powinni zachęcać zgłaszających postój, by określili datę jego zakończenia oraz czas na załatwienie wszelkich formalności związanych z postojem – tak, aby ograniczyć liczbę wizyt w recepcji.
22. W recepcjach i biurach lub przed wejściem do nich udostępnia się płyn dezynfekujący do rąk.
23. Błaty, długopisy, terminale kart płatniczych oraz inne przedmioty i powierzchnie, których dotykają klienci, należy regularnie dezynfekować, najlepiej po każdym użyciu przez klienta.
24. W biurach, do których nie mają dostępu klienci, co najmniej raz dziennie należy dezynfekować blaty biurek, telefony, klawiatury komputerów i inne często dotykane powierzchnie (jak klamki, uchwyty, włączniki światła itp.).

---

<sup>2</sup> Instrukcje takie są dostępne w serwisach internetowych GIS i Ministerstwa Zdrowia.

25. Recepcja i biura są wietrzone co najmniej raz na 2 godziny.

#### **B.4. GOŚCIE**

26. Goście portu lub przystani są obowiązani zachowywać 1,5-metrowy dystans od pozostałych osób przebywających na terenie obiektu. Wymóg ten dotyczy terenu całego obiektu, w tym pomostów.

27. Goście portu lub przystani są obowiązani zakrywać nos i usta. Wymóg ten dotyczy terenu całego obiektu, w tym pomostów.

28. Należy zarządzić zakaz gromadzenia się w grupach większych niż 5-osobowe.

29. Należy zapewnić gościom portu lub przystani stałą możliwość zaopatrzenia się (odpłatnie lub nie) w maski, rękawiczki i płyn dezynfekujący o zawartości min. 60% etanolu.

30. W razie podejrzenia infekcji u któregoś z klientów informuje się o niej kierownictwo obiektu. Jeśli podejrzenie dotyczy członka załogi jachtu, załoga powinna poddać się samoizolacji i stosować do instrukcji kierownictwa obiektu, do momentu otrzymania pomocy medycznej lub wyników testów na obecność wirusa.

#### **B.5. ZAŁOGI JACHTÓW**

31. Operatorzy portów i przystani jachtowych rekomendują korzystającym z nich żeglarzom podejmowanie następujących środków ostrożności związanych z użytkowaniem jednostek pływających.

32. Właściciele jachtów i łodzi zachęca się, aby podczas cumowania na przystani lub podczas wolnej żeglugi zostawiali włązy uchylone, aby wietrzyć pokład.

33. W miarę możliwości warto ograniczyć użytkowanie jednostek i goszczenie na nich przez osoby inne niż właściciel i stali użytkownicy. Za każdym razem, gdy ktoś spoza tego grona wchodzi na pokład i żegluje, należy wycierać powierzchnie zewnętrzne wystawione na kontakt.

34. Po każdym rejsie, szczególnie w przypadku jachtów morskich, pokład jednostki należy zdezynfekować.



35. Liny ratunkowe, zatrzaski włazów, klamki drzwi i wszystkie powierzchnie, które często są dotykane, powinny być czyszczone przy użyciu środków dezynfekujących.
36. Przy każdym opuszczeniu pokładu i przed wejściem na pokład należy umyć ręce.
37. Szczególne środki ostrożności należy zachować przy zabieraniu ze sobą na pokład prowiantu – należy pamiętać o dezynfekcji opakowania.

#### **B.6. PERSONEL PRZYSTANI**

38. Pracownicy mają zapewniony dostęp do środków dezynfekujących i materiałów ochrony osobistej (maseczek, rękawiczek, rękawic roboczych i ew. innych, odpowiednich ze względu na ich stanowisko i zadania).
39. Pracownicy, którzy mieli kontakt z osobą zakażoną lub przebywali na obszarze objętym SARS-COV-2, są obowiązani niezwłocznie poinformować o tym przełożonego i pozostać w izolacji domowej przez co najmniej 7 dni.
40. Pracownicy, którzy zauważą u siebie objawy infekcji, są obowiązani niezwłocznie poinformować o tym przełożonego i pozostać w izolacji domowej przez co najmniej 7 dni.

## **C. FUNKCJONOWANIE PRYZYSTANI I PUNKTÓW USŁUGOWYCH**

### **C.1. USŁUGI PORTOWE**

41. Personel portu lub przystani udziela pomocy przy cumowaniu tylko upewniwszy się, że załoga chce skorzystać z takiej pomocy.
42. Przy wykonywaniu usług portowych załoga jachtu i personel powinni mieć zakryte usta i nos oraz zachowywać 1,5-metrowy odstęp.
43. Klientom wolno używać maszyn samoobsługowych tylko w rękawicach.
44. Końcówki pomp samoobsługowych należy co najmniej dwa razy dziennie dezynfekować przez zanurzenie w roztworze wybielacza na bazie chloru (min. 100 ml wybielacza na 2 l wody).
45. Personel wykonujący usługi portowe powinien myć i dezynfekować ręce po każdej usłudze.
46. Po każdej naprawie lub usłudze serwisowej należy dezynfekować narzędzia i inne użyte do niej przedmioty.

### **C.2. CZARTERY**

47. Usługi czarterowe powinny być świadczone tak, aby uniknąć gromadzenia się w jednym miejscu wielu załóg.
48. Przy wykonywaniu usług czarterowych załoga jachtu i członkowie personelu firmy czarterowej powinni mieć zakryte usta i nos oraz zachowywać 1,5-metrowy odstęp.
49. Po zakończeniu czarteru zwrócona łódź podlega dezynfekcji lub 18-godzinnej kwarantannie.
50. Zewnętrzne firmy czarterowe powinny przestrzegać obowiązujących na terenie portu lub przystani zasad bezpieczeństwa sanitarnego, co w miarę możliwości powinno zostać potwierdzone umową, określającą również zasady odpowiedzialności cywilnej z tytułu ich naruszenia oraz wyłączenie odpowiedzialności właści-

ciela portu lub przystani.

51. W razie potrzeby operator portu lub przystani zapewnia pracownikom zewnętrznej firmy czarterowej instruktaż w zakresie obowiązujących na terenie obiektu zasad bezpieczeństwa sanitarnego.

### **C.3. SKLEPY I PUNKTY USŁUGOWE**

52. Stanowiska obsługi klienta i stanowiska kasowe, lady, terminale płatnicze i inne przedmioty i powierzchnie, których dotykają klienci, należy regularnie dezynfekować, najlepiej po każdym użyciu.
53. Prowadzący sklepy i punkty usługowe na terenie obiektu powinni zostać zobowiązani do przestrzegania obowiązujących w porcie lub przystani zasad bezpieczeństwa sanitarnego, co w miarę możliwości powinno zostać potwierdzone umową, określającą również zasady odpowiedzialności cywilnej z tytułu ich naruszenia, oraz wyłączenie odpowiedzialności właściciela portu lub przystani.
54. W razie potrzeby operator portu lub przystani zapewnia pracownikom sklepów i punktów usługowych instruktaż w zakresie obowiązujących na terenie obiektu zasad bezpieczeństwa sanitarnego.

### **C.4. WYDARZENIA I IMPREZY SPORTOWE**

55. Porty i przystanie zawieszają na czas trwania zagrożenia epidemicznego organizację imprez i wydarzeń.
56. Ograniczenie to nie dotyczy zawodów sportowych organizowanych w ramach realizacji współzawodnictwa w sporcie zawodowym, w ramach których uczestnicy pozostają przez większość czasu w łodziach. Zawody takie organizuje się bez udziału publiczności oraz bez imprez towarzyszących, które mogłyby gromadzić widownię.
57. Jeśli uczestnicy zawodów sportowych zbierają się na trybunach lub na innego rodzaju trwale urządzonych jednoosobowych siedziskach, powinni zajmować rzędy naprzemiennie i z zachowaniem jednego wolnego miejsca od innego uczestnika

("w szachownicę"), z wyjątkiem dotyczącym osób niepełnosprawnych i wymagających opieki, które mogą zajmować miejsce tuż obok opiekuna.

## D. INFORMACJE I KOMUNIKATY BEZPIECZEŃSTWA

58. Operator portu lub przystani udziela gościom jasnej i zrozumiałej informacji o obowiązujących ich zasadach bezpieczeństwa sanitarnego, postępowania w razie podejrzenia infekcji oraz numerach alarmowych. W tym celu:

- w centralnym, łatwo dostępnym miejscu (w gablotach informacyjnych, na budynku bosmanatu itd.) wywiesza się pełny spis zasad bezpieczeństwa obowiązujących w porcie lub przystani zasad postępowania w razie podejrzenia infekcji oraz numerów alarmowych,
- jeśli obiekt prowadzi witrynę internetową, publikuje się w niej pełny spis zasad bezpieczeństwa obowiązujących w porcie lub przystani, a na stronie głównej umieszcza się widoczny link kierujących do tych informacji,
- w miarę możliwości i stosownie do potrzeb na nabrzeżu i pomostach, przy urządzeniach samoobsługowych, w punktach usługowych i pomieszczeniach do użytku publicznego, umieszcza się oznaczenia informujące o zasadach bezpieczeństwa, które dotyczą specyficznie tych miejsc i urządzeń (jak np. nakaz obsługi urządzeń samoobsługowych w rękawicach, informacja o limicie osób w pomieszczeniach itd.),
- w odpowiednich do tego miejscach wyklada się ulotki informujące o najważniejszych zasadach bezpieczeństwa sanitarnego.

59. Informacje, o których mowa powyżej, są dostępne w języku polskim, niemieckim i angielskim.

60. Operator portu lub przystani udostępnia gościom jasnej i zrozumiałej informacji o dodatkowych ostrzejszych zasadach i ograniczeniach wprowadzonych aktualnie obowiązującymi przepisami prawa<sup>1</sup>. W tym celu w centralnym, łatwo dostępnym miejscu (w gablotach informacyjnych, na budynku bosmanatu itd.) wywiesza się pełny spis tych zasad i ograniczeń, które mogą dotyczyć obiektu i jego gości.

---

<sup>1</sup> Przystępne podsumowanie tych zasad i ograniczeń obowiązujących w Polsce jest publikowany w serwisie internetowym Rady Ministrów (<https://www.gov.pl/web/koronawirus/aktualne-zasady-i-ograniczenia>), gdzie można znaleźć także odnośniki do odpowiednich aktów prawnych. Przystępne podsumowanie tych zasad i ograniczeń obowiązujących w Niemczech jest publikowany w serwisie internetowym federalnego MSW (<https://www.bmi.bund.de/SharedDocs/faqs/DE/themen/bevoelkerungsschutz/coronavirus/coronavirus-faqs.html>).

61. Operator portu lub przystani szkoli wszystkich pracowników obiektu z zasad bezpieczeństwa sanitarnego obowiązującego w obiekcie oraz na bieżąco informuje o dotyczących obiektu dodatkowych ostrzejszych zasadach i ograniczeniach wprowadzonych przepisami prawa.
62. Pracownicy recepcji i pracownicy mający bezpośredni kontakt z gośćmi portu lub przystani są w stanie udzielić informacji o zasadach bezpieczeństwa lub przynajmniej wskazać odpowiednie źródło tych informacji na terenie obiektu.

### III. DODATKOWE ZALECENIA

Operator portu lub przystani może zwiększyć bezpieczeństwo osób przebywających na ich terenie, wdrażając, o ile to możliwe, dodatkowe środki bezpieczeństwa określone poniżej.

#### A. ZARZĄDZANIE OCHRONĄ SANITARNĄ OBIEKTU

1. Zaleca się, by operatorzy portów i przystani opracowali i wdrożyli odpowiednie systemy zarządzania kryzysowego oparte o analizy ryzyka uwzględniające specyfikę obiektów i wszystkich rodzajów realizowanych w nich działalności. Rekomendowane standardy w tym względzie określa norma ISO 13687:2014 *Tourism and related services - Yacht harbours - Minimum requirements* w części regulującej sytuacje awaryjne.
2. Zaleca się, by operatorzy portów i przystani wyznaczyli pracowników odpowiedzialnego za wdrożenie i nadzór nad realizacją systemu zarządzania kryzysowego.

#### B. FUNKCJONOWANIE OBIEKTU

3. O ile to możliwe, należy tak zorganizować pracę personelu, aby każdy z pracowników miał fizyczny kontakt z możliwie najmniejszą liczbą innych pracowników oraz aby na poszczególne zmiany przychodziła zawsze ta sama grupa (dzięki czemu jeśli zdarzyłoby się, że któryś z pracowników jest zakażony, zarazi co najwyżej tylko osoby w swojej grupie).
4. O ile pozwalają na to warunki cała praca, która nie wiąże się z bezwzględną koniecznością fizycznego przebywania na terenie portu lub przystani, powinna być wykonywana zdalnie.
5. Zaleca się wrywkowo kontrolować temperaturę ciała pracowników, najlepiej używając do tego termometrów bezdotykowych.

6. Zaleca się wprowadzenie obowiązkowego elektronicznego systemu rezerwacji miejsc, co pozwoli utrzymać wykorzystanie miejsc postojowych na poziomie odpowiednim, by zachować optymalny dystans między cumującymi jednostkami i optymalną liczbę osób przebywających jednocześnie na terenie obiektu.
7. O ile to możliwe, należy wykorzystywać łączność radiową i tą drogą załatwiać formalności postojowe oraz uprzedzać załogi o obowiązujących w porcie lub przystani jachtowej zasadach bezpieczeństwa sanitarnego.
8. Zaleca się wprowadzenie elektronicznej ewidencji gości gromadzącej na czas nie dłuższy niż 14 dni informacje niezbędne do ewentualnego ustalenia kontaktu z osobą zakażoną (imiona i nazwiska członków załogi, numery telefonów, daty przybycia i opuszczenia obiektu).
9. Można zachęcać klientów portu lub przystani jachtowej do płatności przelewem, kartą zbliżeniową lub w każdej innej formie, która nie wymaga dotykania gotówki lub PIN-pada.

### **C. FUNKCJONOWANIE PRYZYSTANI I PUNKTÓW USŁUGOWYCH**

10. Jeśli pozwala na to układ obiektu należy wyznaczyć piesze ciągi komunikacyjne tylko w jedną stronę, które powinny zostać odpowiednio oznaczone.
11. Można zachęcać załogi jachtów wyposażonych w toalety ze zbiornikami do przechowywania nieczystości, aby korzystały raczej z nich niż z ubikacji na terenie obiektu.
12. O ile to możliwe, cumowanie, tankowanie paliwa, odbiór nieczystości i inne usługi powinni wykonywać pracownicy portu lub przystani i punktów usługowych, bez udziału załogi.
13. O ile to możliwe, na potrzeby usług czarterowych należy wydzielić osobne pomosty.