

LINDBERGH

HOTELS

PROTOCOLLO

ACCOGLIENZA

SICURA

DISPOSITIVI IN USO



esempio di
DISPENSER AUTOMATICO



GENERALI

ACCESSO AI FORNITORI:

La consegna delle merci avviene tramite percorsi completamente diversi rispetto a quelli seguiti dagli ospiti della struttura.

Ogni singolo fornitore dovrà rispettare le regole di distanziamento sociale e dovrà indossare i DPI previsti dalla legge oltre a presentare la documentazione prevista dalle disposizioni PRO COVID

PERSONALE

- Sarà individuato all'interno della struttura del personale una Task Force PRO COVID destinata a coadiuvare il personale della struttura per il rispetto delle normative PRO COVID
- Tutto il personale verrà adeguatamente formato riguardo alle pratiche di igiene preventiva riguardo al COVID
- Ogni dipendente, in base al suo ruolo all'interno della struttura riceverà un Kit PRO COVID giornaliero che dovrà garantire lo svolgimento della sua attività lavorativa in totale sicurezza per il totale delle sue ore lavorative giornaliere.
- Verranno predisposti dei moduli di consegna del Kit che hanno valore di prova
- Ogni singolo dipendente verrà sottoposto a test sierologico ogni 20 gg
- Ogni singolo dipendente sarà invitato a misurare la febbre prima di partire da casa per arrivare in struttura e a non recarsi a lavoro, in caso di valori non conformi alla normativa.
- All'arrivo in struttura, ad ogni singolo dipendente verrà misurata e registrata la febbre all'ingresso in struttura
- Tutte le aree di back house saranno dotate di Gel igienizzante

MENSA DEL PERSONALE

Al fine di evitare contagi i pasti del personale non saranno somministrati. Il personale avrà la possibilità di portarsi il proprio pasto da casa in recipienti sigillati.

SPOGLIATOI

Gli spogliatoi del personale avranno un ingresso contingentato e limitato.

Il personale avrà la possibilità di cambiarsi ma non di farsi la doccia che dovrà necessariamente farla a casa. All'ingresso del singolo spogliatoio verrà posto un dispenser di disinfettante a fotocellula con guanti mono uso.

Gli spogliatoi verranno aperti a fasce orarie e sanificati al termine dell'orario

ACCOGLIENZA/ RICEVIMENTO

Al fine di rispettare il corretto distanziamento sociale e di evitare gli assembramenti, verranno adottate le seguenti azioni:

- Nelle giornate con un numero elevato di arrivi e partenze verranno separate le postazioni destinate al check in rispetto a quelle destinate al check out
- Verrà sviluppato e implementato il sistema di check in on line
- Verrà richiesto al cliente di inviare una copia del documento scannerizzato al fine di velocizzare la procedura di check in e di registrazione
- Verrà richiesto al cliente di inviare già compilato il foglio di registrazione della camera
- Verranno definiti e delineati in maniera chiara dei percorsi di entrata e di uscita dal ricevimento
- All'ingresso di ogni ricevimento verrà apposto
 - o Un cartello che spiega bene quali sono le procedure igieniche basilari
 - o Dispenser di guanti mono uso
 - o Dispenser di disinfettante con fotocellula
- Tutti i clienti passeranno attraverso un Termometro scanner che ci permetterà di verificare la temperatura corporea di ogni singolo individuo che accede all'interno della struttura
- Sul pavimento di ogni ricevimento verrà demarcata la distanza minima da mantenere in caso di code
- Ogni desk sarà munito di plexiglas trasparente che permetterà una netta separazione tra il cliente e l'addetto al ricevimento
- Ogni desk verrà sanificato dal personale di ricevimento al termine delle operazioni di check in.
- Gli ospiti non potranno accedere al check in se non sono muniti da guanti monouso messi a disposizione della struttura gratuitamente per la sola fase di check in
- Gli addetti al ricevimento saranno tutti muniti di guanti in lattice destinati ad evitare il contatto con l'ospite e di mascherina al fine di evitare eventuali contatti con i propri colleghi
- Sempre al fine di evitare assembramenti superato un certo numero di persone in attesa di check in gli altri clienti in attesa accederanno ad una app che li avviserà quando è il loro turno e nel frattempo verranno ospitati nelle aree comuni
- Le chiavi delle camere verranno sanificate, insieme al porta chiavi, ogni qual volta l'ospite le consegna al ricevimento e verranno ri sanificate prima di essere consegnate
- Il personale addetto alla movimentazione dei bagagli sarà munito di guanti e mascherina
- In tutte le aree comuni saranno presenti cestini con coperchio a pedale per consentire lo smaltimento dei DPI senza avere contatto con alcuna superficie.
- All'interno di suddetti cestini ci saranno sacchetti in plastica facilmente amovibili e chiudibili senza entrare in contatto con il contenuto.
- L'ingresso negli ascensori deve essere singolo o al massimo solo per lo stesso nucleo familiare.
- La pulsantiera dello stesso ascensore deve essere sanificata periodicamente
- Il parcheggio delle auto deve essere effettuato dal proprietario dell'auto stessa. Nel caso in cui questo non fosse possibile, l'addetto al parcheggio deve indossare guanti, mascherina e arieggiare l'auto abbondantemente
- Ogni singola dotazione che viene data all'ospite deve essere preventivamente sanificata e sanificata nuovamente quando l'ospite la restituisce
- La TASK FORCE PRO COVID vigilerà per il rispetto delle regole

PULIZIE

AREE COMUNI

- In tutti gli ambienti comuni verranno posizionati a distanza adeguata dispenser di gel disinfettante con fotocellula
- Tutte le aree comuni verranno pulite adeguatamente con prodotti adatti alla disinfezione
- I bagni comuni verranno tutti muniti di sapone battericida e asciugamani monouso o elettrici
- La pulizia dei bagni e la loro sanificazione verrà fatta ogni due ore da personale addetto.
- La TASK FORCE PRO COVID vigilerà per il rispetto delle regole

BAGNI COMUNI

- L'accesso ai bagni verrà contingentato e adeguato alle nuove normative
- All'ingresso verranno posti:
 - o Stand con guanti e gel disinfettante con fotocellula
- Dentro al bagno oltre al lavandino con acqua calda e fredda ci saranno:
 - o Dispenser con sapone
 - o Dispenser di copertura mono uso per asse da bagno
 - o Cestini di raccolta DPI
 - o Cartello informativo con spiegazione dettagliata delle procedure di pulizia

PULIZIA DELLE CAMERE

- Tutto il personale addetto alla pulizia delle camere sarà munito dei DPI previsti dalle normative vigenti:
 - o Mascherina
 - o Guanti
 - o Cuffia
- La pulizia della camera avrà due procedimenti diversi a seconda del tipo camera presente:
 - o CAMERA IN FERMATA: la procedura di pulizia sarà quella standard prevista dal protocollo aziendale
 - o CAMERA ION PARTENZA: la camera sarà sanificata con prodotti adeguati e certificati.
- In entrambi i casi la pulizia riguarderà tutte le superfici aventi contatto con gli ospiti
- I DPI personale dei clienti verranno raccolti in un sacchetto separato
- In caso di cambio biancheria, la biancheria sporca verrà tenuta separata dalla biancheria pulita e non verrà utilizzata come supporto per le attività di pulizia
- Tutte le superfici verranno pulite con prodotti specifici e con materiale mono uso o trattato con ipoclorito di sodio al 2%
- In caso di camera in partenza il minibar e i prodotti in esso presenti verranno anch'essi sanificati
- Tutte le amenities, dove presenti, verranno pulite periodicamente e, in caso di camera in partenza, sanificate
- Il vassoio del caffè o altri prodotti destinati ad essere toccati dagli ospiti, dove presenti, verranno anch'essi sanificati
- Nei limiti del possibile verrà evitato di dotare le camere di elementi decorativi quali:
 - o Tappeti
 - o Runner
 - o Cuscini decorativi
 - o Etc.
- I copriletti e le coperte verranno sostituite ogni volta che la camera è in partenza

RICEVIMENTO E ZONA LOBBY

Tutte le aree del ricevimento e la zona Lobby verranno arieggiate, pulite e igienizzate periodicamente (massimo ad intervalli di due ore). Le superfici maggiormente a contatto con mani verranno continuamente igienizzate.

IMPIANTI DI CONDIZIONAMENTO.

Ad impianto spento la pulizia e la sanificazione verrà fatta seguendo le normali procedure previste dalle prescrizioni HACCP.

Le griglie di areazione verranno, invece, sanificate periodicamente con panni puliti umidificati con prodotti con una concentrazione di alcol etilico al 75%

MANUTENZIONI

Il personale addetto alle manutenzioni dovrà seguire alla lettera le regole riguardanti la prevenzione PRO COVID.

Nello specifico, prima di entrare in una camera di un ospite dovranno:

- Indossare la mascherina mono uso
- Indossare i guanti mono uso

Al termine delle loro attività dovranno

- Rimuovere i guanti mono uso e gettarli nell'apposito cestino di raccolta differenziata
- Contattare la governante per la pulizia dell'ambiente

All'uscita del manutentore dalla camera l'ambiente dovrà essere sanificato dalla governante attraverso l'utilizzo dei prodotti adatti alla sanificazione e utilizzando i DPI pro COVID

RISTORAZIONE

PREPARAZIONE DEGLI ALIMENTI

tutto il personale verrà ampiamente formato riguardo a:

- COVID – 19
- Procedure operative PRO COVID

Verranno consegnati, oltre i normali DPI anche i seguenti dispositivi PRO COVID:

- Mascherina chirurgica
- Mascherina para schizzi
- Guanti in lattice
- Grembiule
- Cuffietta per capelli

Verranno separate le vie di ingresso dalle vie di uscita delle cucine e delle altre aree di preparazione

Tutte le superfici verranno sanificate continuamente

All'interno della cucina ad ogni postazione di preparazione ci sarà:

- Un lavello con rubinetti di acqua calda e acqua fredda
- Un dispenser con fotocellula con sapone sanificante

Le postazioni di lavoro saranno organizzate in maniera tale che gli addetti non lavorino mai uno contro l'altro e, comunque, tutti i lavoratori saranno muniti di mascherina chirurgica e maschera para schizzi, entrambi strettamente personali e nelle quantità che permettano la sostituzione secondo le normative vigenti.

All'interno della cucina verranno posti dei cestini a pedale atti al solo smaltimento dei DPI

SERVIZIO A BUFFET

Il servizio di ristorazione nelle strutture che nella fase PRE COVID prevedevano il servizio a buffet o misto conserveranno questa tipologia di servizio con la trasformazione da servizio a buffet self-service a servizio a buffet servito.

Al fine di garantire il distanziamento minimo previsto i pasti verranno serviti con il doppio turno al ristorante. Contestualmente l'orario di chiusura del ristorante verrà ritardato di 30 minuti sia per la colazione che per il pranzo e la cena.

Una parte del personale avrà il solo compito di far rispettare le disposizioni in termini di prevenzione e sicurezza PRO COVID

Verranno separate le vie di ingresso dalle vie di uscita dal ristorante attraverso segnaletica sia orizzontale che verticale

All'ingresso del ristorante verranno messi stand con:

- Gel igienizzante
- Guanti monouso

Gli ospiti non potranno accedere al ristorante sprovvisti di:

- Mascherina
- Guanti

Ad ogni singolo ospite in ingresso al ristorante verrà misurata la temperatura corporea attraverso un termometro scanner

Lungo le pareti del ristorante verranno allestiti i buffet con un plexiglass trasparente. Dietro ai buffet verrà posizionati il personale della sala munito di:

- Guanti
- Mascherina
- Cuffia per capelli

Lungo il pavimento verranno individuate vie di accesso e di uscite al ristorante e di accesso al buffet.

Lungo il pavimento del buffet verranno messe delle strisce per garantire il rispetto delle distanze di sicurezza

Il cliente individua le portate scelte

Il cameriere fornisce:

- Piatto (precedentemente lavato in lavastoviglie ad una temperatura superiore ai 70°)
- Posate
- la portata scelta

I tavoli saranno distribuiti in tutta la sala alle distanze stabilite.

Il tovagliato verrà sostituito ad ogni cambio ospite e la biancheria sporca verrà tenuta separata dalla biancheria pulita

Tutto il personale della sala sarà munito di:

- Guanti
- Mascherina
- Cuffietta

Le stoviglie usate dai clienti verranno ritirate e portate in cucina dove verranno lavate in Lavastoviglie ad una temperatura superiore ai 70°

Tra un turno e l'altro, tutti gli ambienti del ristorante, compreso tavoli e sedie, verranno accuratamente sanificati.

La TASK FORCE PRO COVID vigilerà per il rispetto delle regole

SERVIZIO MISTO

Il servizio di ristorazione nelle strutture che nella fase PRE COVID prevedevano il servizio misto conserverà questa tipologia di servizio con la trasformazione da servizio a buffet self-service a servizio a buffet servito. Al fine di garantire il distanziamento minimo previsto i pasti verranno serviti con il doppio turno al ristorante. Contestualmente l'orario di chiusura del ristorante verrà ritardato di 30 minuti sia per la colazione che per il pranzo e la cena.

Una parte del personale avrà il solo compito di far rispettare le disposizioni in termini di prevenzione e sicurezza PRO COVID

SERVIZIO A BUFFET

All'ingresso del ristorante verranno messi stand con:

- Gel igienizzante
- Guanti monouso

Gli ospiti non potranno accedere al ristorante sprovvisti di:

- Mascherina
- Guanti

Lungo le pareti del ristorante verranno allestiti i buffet con un plexiglass trasparente. Dietro ai buffet verrà posizionati il personale della sala munito di:

- Guanti
- Mascherina
- Cuffia per capelli

Lungo il pavimento verranno individuate vie di accesso e di uscite al ristorante e di accesso al buffet.

Lungo il pavimento del buffet verranno messe delle strisce per garantire il rispetto delle distanze di sicurezza

Il cliente individua le portate scelte

Il cameriere fornisce:

- Piatto (precedentemente lavato in lavastoviglie ad una temperatura superiore ai 70°)
- Posate
- la portata scelta

SERVIZIO IMPIATTATO

per il servizio impiattato i camerieri serviranno i clienti muniti delle Protezioni Individuali previste dalla legge. I menù verranno sanificati prima di essere consegnati al cliente

I tavoli saranno distribuiti in tutta la sala alle distanze stabilite.

Il tovagliato verrà sostituito ad ogni cambio ospite e la biancheria sporca verrà tenuta separata dalla biancheria pulita

Le pietanze verranno servite con stoviglie precedentemente lavate in lavastoviglie con temperatura superiore ai 70° e consegnate al cameriere dai cuochi dotati di mascherina, camice, cuffietta per capelli, guanti e maschera para schizzi

Tutto il personale della sala sarà munito di:

- Guanti
- Mascherina
- Cuffietta

Le stoviglie usate dai clienti verranno ritirate e portate in cucina dove verranno lavate in Lavastoviglie ad una temperatura superiore ai 70°

Tra un turno e l'altro, tutti gli ambienti del ristorante, compreso tavoli e sedie, verranno accuratamente sanificati.

La TASK FORCE PRO COVID vigilerà per il rispetto delle regole

SERVIZIO IN CAMERA

Il servizio in camera verrà svolto attraverso contenitori chiusi ermeticamente in mono uso. I pasti verranno preparati in cucina da personale addetto e trasferiti tramite carrelli nelle camere del cliente.

Il carrello verrà portato dal cameriere, dotato dei suoi dispositivi di protezione individuale, davanti alla porta di ingresso della camera.

Successivamente il cameriere porterà il vassoio (precedentemente sanificato) nella camera e lascerà i piatti sulla superficie destinata al servizio debitamente coperto con tovagliato mono uso. Successivamente le stoviglie verranno buttate negli appositi cestini.

Il vassoio verrà ritirato dalle donne delle pulizie e portato in cucina dove verrà sanificato con la stessa procedura di sanificazione dei piatti e dei bicchieri.

Il cameriere che avrà svolto il servizio in camera sostituirà i dispositivi di protezione individuale

SERVIZIO DI ASPORTO

Il servizio di asporto sarà svolto attraverso contenitori ermeticamente sigillati e normativamente adatti al Take away.

I pasti verranno consegnati dal personale della sala, munito dei dispositivi di protezione individuale, direttamente all'ospite.

BAR

All'ingresso del Bar verranno messi:

- Stand con igienizzante
- Guanti monouso

Gli ospiti non potranno accedere al ristorante sprovvisti di:

- Mascherina
- Guanti

Il bancone del bar sarà munito di plexiglass e il personale dotato di:

- Guanti
- Mascherina
- Cuffia per capelli
- L'ingresso all'aria chiusa del bar sarà contingentato e a terra verranno messe strisce per far distanziare le persone all'interno del bar
- Le richieste dei clienti del bar verranno espletate attraverso l'utilizzo di stoviglie mono uso
- Le attrezzature in uso allo staff del bar verranno continuamente sterilizzate
- Nella zona esterna i tavoli saranno posizionati alle distanze stabilite
- L'accesso alla terrazza ristorante sarà contingentato ai soli posti a sedere
- La TASK FORCE PRO COVID vigilerà per il rispetto delle regole

SPIAGGIA

Verranno separate la zona di accesso dalla zona di uscita della spiaggia

All'ingresso dell'aria spiaggia verranno posizionati dispenser con:

- Guanti
- Gel igienizzante

I lettini e gli ombrelloni verranno posizionati alla distanza prevista dalla legge

Tutti i bagnini saranno dotati di:

- Guanti
- Mascherina
- Cuffia per capelli

I lettini e gli ombrelloni verranno sanificati tutti i giorni alle ore:

- 08:00
- 13:30
- 18:30

Le attività in spiaggia verranno fatte nel rispetto delle regole;

- SPORT: solo quelli previsti da regolamento normativo
- BAGNO IN ACQUA: solo nel modo previsto

SPORT E ANIMAZIONE

- Tutto il personale dell'animazione sarà perfettamente formato riguardo alle procedure e ai sistemi precauzionali PRO COVID – 19
- Tutti gli animatori saranno dotati dei Dispositivi anti Covid quali:
- Mascherina
- Guanti

ATTIVITA' SPORTIVE

- Le attività sportive saranno limitate solo agli sport che permettono il corretto distanziamento quali:
 - o Beach tennis
 - o Beach soccer
 - o Bocce singolo
 - o Ping pong
 - o Bigliardino singolo
 - o Tennis
- Verranno svolte diverse attività in contemporanea al fine di evitare assembramenti

ATTIVITA' LUDICHE

- Verranno svolte solo attività che consentano il distanziamento previsto in ambienti estremamente ampi:
 - o Acqua Gym in mare
 - o Ginnastica in spiaggia o in spazi estremamente ampi
 - o Balli di gruppo con il rispetto delle distanze

MINI CLUB

Le attività del MINI CLUB saranno garantite attraverso una suddivisione in gruppo dei bambini. Il numero massimo di ogni gruppo sarà di 6 bambini

Verranno utilizzati principalmente gli spazi all'aperto e le attività verranno svolte in differenti aree al fine di evitare incroci e commistioni

JUNIOR CLUB

Le attività dello JUNIOR CLUB saranno garantite attraverso una suddivisione in gruppo dei ragazzi. Il numero massimo di ogni gruppo sarà di 8 ragazzi, tutti muniti di mascherina e guanti

Verranno utilizzati principalmente gli spazi all'aperto e le attività verranno svolte in differenti aree al fine di evitare incroci e commistioni

SPETTACOLI SERALI

Tutti gli spettacoli serali verranno fatti privilegiando gli spazi all'aperto. Al fine di garantire il corretto distanziamento verranno utilizzati in contemporanea più aree e verranno proposte sempre in contemporanea più attività

- La TASK FORCE PRO COVID vigilerà per il rispetto delle regole

PISCINA

Verranno separate la zona di accesso dalla zona di uscita della piscina

L'acqua della piscina sarà trattata con soluzione di cloro allo 0.2 % e la presenza del cloro verrà controllata costantemente da una centralina elettronica di iniezione

All'ingresso dell'aria piscina verranno posizionati dispenser con:

- Guanti
- Gel igienizzante

I lettini e gli ombrelloni verranno posizionati alla distanza prevista dalla legge

L'ingresso in piscina sarà contingentato al fine di garantire il rispetto degli spazi

Per evitare gli assembramenti verranno svolte attività in spiaggia anche al pomeriggio

Tutti i bagnini saranno dotati di:

- Guanti
- Mascherina
- Cuffia per capelli

I lettini e gli ombrelloni verranno sanificati tutti i giorni alle ore:

- 08:00
- 13:30
- 18:30

Le attività in piscina verranno fatte nel rispetto delle regole;

- SPORT: solo quelli previsti da regolamento normativo
- BAGNO IN ACQUA: solo nel modo previsto

SPA E CENTRI BENESSERE

PERSONALE

- Tutto il personale della spa sarà ampiamente formato sulle disposizioni e le procedure normative ANTI COVID
- Le turnazioni di lavoro verranno organizzate in modo congruo considerando la domanda dividendo per gruppi ed evitando assembramenti
- Tutti gli Addetti alla SPA saranno dotati dei Dispositivi anti Covid quali:
 - o Mascherina
 - o Guanti
 - o Camice
 - o Mascherina para schizzi

INGRESSO SPA - RICEVIMENTO

- All'ingresso della SPA verranno messi:
 - o Guanti
 - o Gel igienizzante
- Nessun cliente potrà entrare nella SPA senza aver indossato i guanti e la mascherina
- Ad ogni singolo ospite in ingresso al ristorante verrà misurata la temperatura corporea attraverso un termometro scanner
- La reception della SPA sarà dotata di pannelli in Plexiglass trasparente
- Il desk della reception sarà costantemente sanificato
- Tutti gli ambienti della spa saranno continuamente sanificati
- I pagamenti contact less saranno preferiti e si eviterà il più possibile l'utilizzo di contanti con relativa comunicazione a tutti i clienti prima dell'arrivo.

SPOGLIATOI E ARMADIETTI

- Verrà consentito l'ingresso allo spogliatoio solo alle persone che non sono ospiti della struttura
- Verrà consentito l'ingresso agli spogliatoi solo per una singola persona alla volta
- All'ingresso dello spogliatoio verrà posizionato
 - o Dispenser con fotocellula di gel igienizzante
 - o Guanti mono uso
- Gli spogliatori e gli armadietti saranno costantemente sanificati
- Verranno separate, dove possibili, le zone di ingresso dalle vie di uscita dello spogliatoio

ZONA UMIDA

- All'ingresso della zona umida verranno posizionati:
 - o Guanti
 - o Gel igienizzante
- L'accesso alla zona umida sarà contingentato nel rispetto delle regole del distanziamento e, gli ambienti, saranno costantemente sanificati
- Gli ambienti della zona umida saranno costantemente sanificati
- Le acque dell'eventuale piscina o delle eventuali vasche idromassaggio saranno trattate con soluzione di cloro allo 0.2 % e la presenza del cloro verrà controllata costantemente da una centralina elettronica di iniezione

SALA TRATTAMENTI

- All'ingresso di ogni sala trattamento verranno posizionati
 - o Guanti
 - o Gel igienizzante

- All'interno della sala trattamenti verrà posizionato un lavello con:
 - o Acqua calda e fredda
 - o Gel igienizzante
- Ogni operatore dovrà:
 - o Indossare la mascherina chirurgica
 - o Indossare la maschera para schizzi
 - o Indossare il camice prima di ogni trattamento
 - o Lavare accuratamente le mani prima e dopo il trattamento
- Tutta la biancheria destinata ai trattamenti sarà tenuta in sacchi separati e lavata ad una temperatura superiore ai 70°
- Alla fine di ogni singolo trattamento la cabina verrà accuratamente sanificata
- La TASK FORCE PRO COVID vigilerà per il rispetto delle regole

PALESTRA

- All'ingresso della palestra verranno posizionati:
 - o Guanti
 - o Gel igienizzante
- L'accesso alla sala sarà contingentato nel rispetto delle regole del distanziamento e, gli ambienti, saranno costantemente sanificati e resi disponibili su appuntamento solamente anche agli ospiti dell'Hotel.
- Gli ambienti della palestra saranno costantemente sanificati

RIPOSTIGLI E ZONE DI STOCCAGGIO

- All'ingresso delle zone di stoccaggio verranno posizionati:
 - o Guanti
 - o Gel igienizzante
- L'accesso alla zona contingentato nel rispetto delle regole del distanziamento e, gli ambienti, saranno costantemente sanificati e resi disponibili ad un solo collaboratore alla volta.

Tutti gli strumenti di lavoro saranno sterilizzati attraverso una sterilizzazione a freddo mediante l'utilizzo di un Dispositivo Medico Antimicrobico ad ampio spettro, Sicuro e non tossico.

ACCESSO DITTE ESTERNE

Tutte le ditte esterne dovranno accedere attraverso percorsi diversi rispetto all'accesso degli ospiti della struttura.

Sarà consentito l'accesso ai dipendenti di ditte esterne solo previo:

- Controllo della temperatura
- Igienizzazione delle mani
- Verifica della presenza dei DPI PRO COVID – 19
- Presentazione della documentazione obbligatoria PRO COVID

Per tutto il periodo di permanenza all'interno della struttura il personale esterno dovrà seguire alla lettera le disposizioni normative in termini di prevenzione PRO COVID

AZIONI CORRETTIVE CASI SINTOMATICI

All'interno del ricevimento sarà sempre presente un numero di almeno 5 kit protettivi PRO COVID – 19.

Tale kit deve prevedere:

- Mascherina FFP2
- Protezione facciale
- Guanti
- Grembiule protettivo
- Tuta a maniche lunga a tutta lunghezza usa e getta
- Corpi scarpe usano e gettano
- Disinfettante
- Salviette germicida per la pulizia di tutte le superfici
- Sacchetto monouso per rifiuti a rischio biologico.

CASO SOSPETTO DI COVID TRA GLI OSPITI

Nel caso in cui si dovesse riscontrare un caso presunto di COVID tra gli ospiti procederemo immediatamente a:

- Informare l'autorità sanitaria locale
- Far indossare all'ospite: mascherina, occhiali, tuta mono uso e guanti
- Indirizzare l'ospite nella propria stanza al fine di evitare contatti con altri ospiti
- Chiudere la stanza e farla arieggiare in maniera naturale
- Staccare, se possibile, l'aria condizionata
- Fornire all'ospite dei sacchetti impermeabili dove egli stesso deve eliminare eventuali fazzoletti o altro materiale di igiene personale da lui utilizzato..

I dipendenti che sono entrati in contatto con l'ospite devono:

- Lavarsi le mani e il viso con soluzione idroalcolica
- Prestare attenzione a tutte le sue superfici corporee con cui è potenzialmente entrato in contatto con l'ospite o con le sostanze fluide da lui prodotte

I dipendenti che devono prestare assistenza all'ospite con sospetti sintomi di COVID dovranno:

- Indossare le protezioni individuali di cui sopra
- Lavarsi con soluzione idroalcolica, subito dopo aver avuto contatti con l'ospite evitando di avere contatti con altre persone prima del lavaggio

Gli ambienti comuni dovranno essere sanificati in maniera tempestiva

CASO SOSPETTO DI COVID TRA I DIPENDENTI

Nel caso in cui un dipendente informa la struttura di avere sintomi da Covid, la struttura dovrà:

- Imporre immediatamente al dipendente di rimanere a casa

- Procedere con una sanificazione rinforzata degli ambienti frequentati dal personale

In entrambi i casi dovranno essere attuate attività di sanificazione delle superfici attraverso l'utilizzo di soluzioni di acqua e cloro al 0.1% o acqua e alcol al 70%. Tutti i materiali tessili dovranno essere lavati separatamente dall'altra biancheria ad una temperatura di 90° con aggiunta di detergente.

Le operazioni di sanificazione verranno fatte da personale munito di Dispositivi protettivi completi e, successivamente, sia il materiale di pulizia che i Dispositivi dovranno essere messi in sacchetti separati e destinati allo smaltimento di rifiuti speciali.