

HOTELE - Aktualnie obowiązujące środki mające na celu zapobieganie rozprzestrzenianiu się wirusa COVID-19.

Instytut ds. Jakości w Turystyce Hiszpanii w Ministerstwie Przemysłu Handlu i Turystyki zarządziło wprowadzenie szeregu norm sanitarnych, które zaczynają obowiązywać wraz z otwarciem hoteli.

Ich głównym założeniem jest zapewnienie bezpieczeństwa sanitarnego gościom poprzez zachowanie pomiędzy personelem a gośćmi oraz między samymi gośćmi dystansu społecznego, zwiększenie częstotliwości dezynfekcji przedmiotów najczęściej dotykanych jak blaty, krany, klamki, uchwyty, krany, umywalki, lamy, drzwi, windy, klucze, karty do pokoi, przyciski do spłuczki, telefony, suszarki, karty menu, wieszaki, minibary itd. oraz takiego przeorganizowania pracy, by zachować maksymalne bezpieczeństwo podczas rejestracji, posiłków, wypoczynku oraz w strefach wspólnych. Poniżej bardziej szczegółowa lista podjętych działań.

1. Higiena personelu hotelowego

- zmiana ubrania po przyjściu do pracy na służbowy uniform, który ma być prany po każdym dniu, w temperaturze powyżej 60 stopni C.
- personel bez kontaktu fizycznego między sobą
- oddzielny personel oddelegowany do sprzątania pokoi i oddzielny do sprzątania pozostałych powierzchni. Wózki ze sprzętem do sprzątania dezynfekowane po każdej zmianie.
- praca personelu w maseczkach ochronnych i w rękawiczkach, zmiana rękawiczek za każdym razem po zakończeniu pracy w pokoju.
- codzienna rejestracja i kontrola wszystkich czynności dezynfekcyjnych

2. Informacja dla gości

- przed dokonaniem rezerwacji informowanie gości o zaostrzonym reżimie sanitarnym w celu uzyskania ich akceptacji.
- zaznaczenie miejsc dla gości podczas rejestracji w recepcji, podobnie przy wejściu do restauracji (dla zachowania dystansu).
- informacja na plakatach przynajmniej w jednym obcym języku.

3. Recepcja

- ograniczenie liczby osób przebywających jednorazowo w recepcji
- zainstalowanie ekranów ochronnych oddzielających recepcję (łatwych w czyszczeniu i dezynfekcji)
- personel w obowiązkowych maseczkach ochronnych
- dostępny płyn do dezynfekcji rąk
- jednorazowe długopisy lub możliwość ich dezynfekcji
- płatność kartą lub w inny elektroniczny sposób
- dezynfekcja lamy recepcyjnej przynajmniej raz dziennie, po każdej zmianie personelu

- deponowanie kart do pokoi / kluczy w specjalnym pojemniku z płynem dezynfekcyjnym
- dezynfekcja lamy, sprzętu w recepcji, klawiatury, telefonu itd. oraz sprzętu w kasie po każdej zmianie personelu
- w drzwiach wejściowych do hotelu specjalny dywanik nasączony środkiem dezynfekcyjnym
- zanieśenie bagażu do pokoju przez personel hotelowy tylko w rękawiczkach jednorazowych lub dezynfekcja uchwytów i rączek ściereczkami dezynfekującymi
- zabronione odprowadzanie na parking samochodów klientów przez personel hotelowy

4. Kawiarnia /Restauracja

- eliminacja ze stołów elementów wspólnych takich jak cukiernice, solniczki, pojemniki z pieprzem, przyprawy, oliwa, elementy dekoracji
- przy bufecie ekran ochronny
- w wypadku room serwisu personel w maseczkach ochronnych i rękawiczkach jednorazowych (z zachowaniem dystansu)
- tace myte w wysokiej temperaturze w zmywarkach

4. Pokoje hotelowe

- zredukowanie liczby tekstyliów w pokojach jak dywany, serwety, dekoracje
- w pokoju tylko jeden kosz na odpadki i śmiecie, z pokrywą i podwójnym workiem plastikowym, jedynie w łazience.
- zapasowe koce i poduszki w szafie specjalnie zabezpieczone,
- suszarka do włosów dezynfekowana włącznie z filtrem po opuszczeniu przez gościa pokoju,
- dezynfekcja wieszaków
- dezynfekcja minibarów,
- ograniczenie usługi prasowania
- przy zmianie pościeli i ręczników, te bez kontaktu z podłogą, zapakowane bezpośrednio do worków plastikowych, pranie w temperaturze powyżej 60 stopni C.
- dezynfekcja ścian, podłóg, sufitu, okien, luster, mebli, sprzętu stanowiącego wyposażenie
- częsta wymiana filtrów

5. Jadalnia, strefa wypoczynkowa

- monitorowanie zachowywania dystansu społecznego
- zwiększenie liczby turnusów na posiłki
- ograniczenie liczby krzeseł, by wymusić dystans społeczny

- zawieszenie plakatów informacyjnych przypominających o myciu rąk przed i po naciśnięciu przycisków w automatach sprzedających napoje czy ekspresach kawowych

6. Strefy wspólne

- przestrzeganie dystansowania
- zapewnienie w tych strefach środków do dezynfekcji rąk
- w łazienkach wspólnych suszarki do rąk lub ręczniki papierowe, sprzątanie i dezynfekcja min 6 razy dziennie
- kosze na śmieci z pokrywą i podwójnym workiem plastikowym
- wszelkie pomieszczenia, sale konferencyjne, sale fitness wietrzone dwa razy dziennie

7. Sale fitness

- limit osób
- w przypadku zajęć grupowych, zachowanie odstępów, oznaczenie na podłodze miejsc na uczestników, by uniknąć bliskości czy kontaktu
- w przypadku korzystania ze sprzętu używanie ręczników, dezynfekcja sprzętu po każdym użytkowniku

8. Windy

- ograniczenie liczby użytkowników, korzystanie z maseczek ochronnych

9. Baseny i Spa

- wprowadzone będą normy na podstawie wyników badań naukowych dotyczących zachowania się wirusa w wodzie w basenach krytych oraz pod gołym niebem

10. Strefy dla dzieci

- przy wejściu na teren mycie lub dezynfekcja rąk
- regularna dezynfekcja urządzeń i zabawek
- osoby obsługujące z podwyższonym reżimem sanitarnym

11. Programy animacyjne

- kontrolowana liczba uczestników, zachowanie dystansu społecznego, ewentualne używanie maseczek ochronnych
- dezynfekcja wszelkiego sprzętu

12. Imprezy

- kiedy będą możliwe, każdy hotel powinien sam zdecydować czy posiada odpowiednie warunki na organizację eventów
- ograniczona liczba uczestników i zachowanie dystansu społecznego podczas zajęć, konsumpcji i podczas zakończenia. Ewentualnie użycie maseczek ochronnych.