

Ogólne wytyczne sanitarne w Bułgarii
Przetłumaczone fragmenty oficjalnego dokumentu

Przyjazd gości hotelowych:

Muszą być zachowane odpowiednie normy odległości, wynoszące półtora metra, pomiędzy osobami, które nie są członkami tej samej rodziny lub grupy.

Informacja o maksymalnej liczbie gości, która może przebywać w danej części obiektu, a także wymóg zachowania odległości przestrzennej co najmniej 1,5 metra między członkami różnych rodzin powinny być wyraźnie widoczne przy wejściu do obiektu i w recepcji.

Dozowniki z płynnymi środkami odkażającymi do rąk powinny być umieszczane w punktach dostępnych dla gości i personelu wewnątrz obiektu - w szczególności przy wejściach, w recepcji, przy wejściach do windy, przy wejściu do pomieszczeń w których serwowany jest catering i rozrywka, a także przy wejściach do publicznych toalet, stref basenowych itp.

Recepcja:

Jednocześnie można meldować do 2 osób, chyba, że należą do jednej rodziny lub grupy.

Każdorazowo, po kontakcie z Klientami (wymiana gotówki, otrzymanie dowodu osobistego itp.) należy dezynfekować ręce płynem wirusobójczym lub wodą z mydłem.

Zaleca się korzystać z płatności bezgotówkowych/zbliżeniowych.

Należy ograniczyć do minimum czas jaki goście spędzają w recepcji.

Recepcjoniści są odpowiednio przeszkoleni w zakresie COVID-19 aby móc skutecznie, bezpiecznie i profesjonalnie wykonywać swoje obowiązki nie dopuszczając do rozprzestrzeniania się wirusa w obiekcie.

Goście winni być poinformowani o procedurach i polityce obiektu dotyczącej bezpieczeństwa i ochrony oraz środkach zapobiegawczych zastosowanych w stosunku do COVID-19 w danym obiekcie.

Recepcjoniści powinni być odpowiednio przeszkoleni z przypadków gdy zajdzie podejrzenie obecności wirusa wśród gości hotelowych. Lista odpowiednich numerów telefonów do regionalnych władz ds. Zdrowia, instytucji medycznej, z którą obiekt zakwaterowania ma umowę o świadczenie usług, pogotowia ratunkowa, apteki itp. Musi być dostępna dla pracowników recepcji w łatwo dostępnym miejscu.

Recepcja musi być wyposażona w odpowiednie środki ostrożności takie jak:

- Chusteczki dezynfekujące i / lub do czyszczenia powierzchni;
- Żel antybakteryjny do rąk
- maski na twarz / ochrona oczu (przyłbice lub okulary ochronne).
- wystarczającą ilość dodatkowych masek na twarz dla całego obiektu (gości i personelu).
- Rękawiczki (jednorazowe).

- Fartuch ochronny (jednorazowy)
- Kosz na śmieci z pokrywką.

W celu ochrony pracowników oraz Klientów zaleca się również zastosowanie barier fizycznych – takich jak np. ścianki z pleksi.

Lobby:

Należy unikać gromadzenia się obcych ludzi.

Pracownicy hotelu powinni monitorować ruch w lobby i rozładowywać go, jeśli zajdzie taka potrzeba.

Należy przestrzegać 1,5m odstępu od obcych osób.

Korzystanie z wind powinno być ograniczone do jak najmniejszej liczby osób

Sprzątanie:

Zastosowanie bardziej rygorystycznych i specjalnych środków czyszczących i dezynfekujących we wspólnych obszarach (toalety publiczne, korytarze, windy itp.) Oraz zapewnienie odpowiednich środków dezynfekujących (biocydów) i detergentów jako ogólnego środka zapobiegawczego podczas epidemii COVID-19.

Szczególną uwagę należy zwrócić na dezynfekcję często dotykanych powierzchni, takich jak klamki, przyciski windy, poręcze, przełączniki, klamki, ramiona krzeseł i płaskie powierzchnie, w tym blaty w obszarach roboczych i jadalniach itp. Tam, gdzie to możliwe, drzwi i okna powinny pozostać otwarte w ciągu dnia. Wymagane jest zachowanie niezbędnej odległości między personelem a gośćmi (co najmniej 2 metry).

Częsta dezynfekcja, przynajmniej raz na godzinę, publicznych toalet, wind, recepcji (po każdym kontakcie z Klientem), klamek, poręczy, uchwytów, telefonów, klawiatur komputerowych i innych często dotykanych powierzchni.

Zaleca się czyszczenie pomieszczenia i dezynfekcję wszystkich powierzchni narażonych na kontakt (w tym oparcie krzeseł), wyposażenia (np. Pilotów) oraz łazienki i dokładnie wietrzyć pomieszczenie, zastosować ozonowanie lub dezynfekcję przy użyciu innych specjalistycznych technologii takie jak lampy bakteriobójcze itp.

Pokojówki i inny personel zaangażowany w sprzątanie powinni być wyposażeni i stosować maski jednorazowe, rękawiczki oraz, w razie potrzeby, fartuchy ochronne.

Pościel i ręczniki muszą być prane przez wyspecjalizowane zakłady zgodnie z wymogami prawa krajowego, które muszą przestrzegać specjalnych dodatkowych zaleceń dotyczących prania w temperaturze co najmniej 60 ° C, dodając detergent i środek dezynfekujący. Odbiór, tymczasowe przechowywanie, przekazywanie zużytej pościeli, ręczników oraz odbiór czystych pościeli odbywa się odpowiednio w ścisłej zgodności z wymogami prawnymi i zaleceniami organów ds. Zdrowia.

Tam, gdzie to możliwe, należy systematycznie wietrzyć wszystkie pomieszczenia w obiekcie lub ozonować

Zaleca się zapewnienie osobistego zestawu materiałów sanitarnych w pokojach - 1 para rękawiczek jednorazowych i 1 maska na osobę.

Monitorowanie chorych gości: personel powinien poinformować kierownictwo lub recepcję w przypadku prawdopodobieństwa wystąpienia osób z ostrymi chorobami układu oddechowego.

Restauracje i miejsca rozrywki:

Konieczne jest przestrzeganie Wytycznych, wydanych przez Bułgarską Agencję Bezpieczeństwa Żywności i koordynowanych przez Ministra Zdrowia, które są publikowane odpowiednich stronach internetowych.

Priorytetem musi być ochrona zdrowia. Należy, tam gdzie to możliwe, stosować techniki „bezdotykowe”, takie jak np. serwowanie dań a’la carte zamiast bufetów.

Należy zachęcać gości do umycia rąk przed jedzeniem i stosować dozowniki płynów wirusobójczych podczas wchodzenia i wychodzenia ze stref gastronomicznych.

Muszą być zachowane odpowiednie odległości pomiędzy obcymi osobami oraz wyznaczone odpowiednie ciągi piesze.

Wdrożenie środków czyszczenia i dezynfekcji we wszystkich obszarach roboczych restauracji (bufety, otwarte obszary restauracji; kuchnie itp.) jako ogólny środek zapobiegawczy podczas całej epidemii COVID-19. Zwłaszcza przy często dotykanych przedmiotach – takich jak stoły, krzesła, porcelana, sztuce, przyprawy itp.

Maszyny do kawy, wody, napojów itp., Zwłaszcza te narażone na bezpośredni kontakt, muszą być dezynfekowane i czyszczone po każdej czynności serwisowej.

Zaleca się minimalizowanie użycia wszystkich automatów samoobsługowych.

Posiłki będą oferowane wyłącznie w otwartych przestrzeniach hotelowych restauracji lub lokali gastronomicznych i rozrywkowych.

Dozwolone jest oferowanie jedzenia w formie bufetu, ale pod warunkiem, że jedzenie jest umieszczone za przezroczystą barierą i jest wydawane przez pracownika wyposażonego w maskę i rękawiczki. Niedozwolona jest samoobsługa ani bezpośredni kontakt gości z jedzeniem.

Przy stole powinny siedzieć maksymalnie 4 osoby. Odległości pomiędzy stolikami powinny wynosić minimum 1,5 metra.

Baseny i obiekty sportowe:

Dozwolone jest korzystanie z basenów.

Przy basenach powinien znaleźć się dozownik z płynem do dezynfekcji.

Animacje powinny być przeprowadzane na zewnątrz budynków z zachowaniem odpowiednich odległości.

Nie zezwala się na korzystanie z hal do zajęć rekreacyjnych wewnątrz pomieszczeń, placów zabaw dla dzieci, sal gier, basenów krytych, dyskotek i innych, które wiążą się z tłumem ludzi, chyba że nastąpi zmiana w zarządzeniu Ministra Zdrowia.

W centrach spa/wellness czynne będą tylko baseny, chyba, że nastąpi zmiana w zarządzeniu Ministra Zdrowia.

Link do oficjalnego dokumentu:

https://r.pl/do-pobrania/dokumenty/wytyczne_sanitarne/bulgaria_wytyczne_sanitarne.pdf