

Codice di Autodisciplina SETTORE ALBERGHIERO

Le best practice contenute nel presente codice di autodisciplina non possono in alcun caso prevalere rispetto alle norme di legge, regolamentari o alle altre misure vincolanti adottate dalle pubbliche autorità a qualsiasi livello (nazionale, regionale o locale) e, qualora risultassero non in linea o contrastanti con queste ultime, dovranno necessariamente essere disapplicate.

L'operatore è comunque tenuto ad adottare tutte le misure, eventualmente anche più restrittive o dettagliate, definite dall'associazione di categoria alla quale aderisce o dalle associazioni di categoria maggiormente rappresentative del comparto economico al quale appartiene.

RISTORAZIONE

Erogatori bevande & stazioni buffet.

- Il cibo può essere servito solo dagli addetti ai lavori
- Frutta e insalate proposte con piatti già pronti
- Creazione dei turni per il ristorante
- Ai buffet, gli ospiti dovrebbero evitare di maneggiare il cibo.
- Cambiare pinze e mestoli più frequentemente lasciandoli sempre in contenitori separati.
- Pulire e Disinfettare le superfici del buffet dopo ogni servizio.
- Pulire e Disinfettare gli erogatori di bevande dopo ogni servizio.

Lavare piatti, posate e tovaglie.

- Argenteria e bicchieri devono essere lavati e disinfettati in una lavastoviglie, compresi gli oggetti che non sono stati utilizzati, dato che potrebbero essere entrati in contatto con le mani degli ospiti o del personale.
- Se per qualsiasi motivo è necessario il lavaggio manuale, tutti i passaggi devono essere rigorosamente seguiti (lavare, disinfettare, risciacquare), prendendo il massimo livello di precauzioni.

Disposizioni tavoli.

- Si consiglia di avere per ogni 4 ospiti 10 metri quadri di spazio. I tavoli dovrebbero essere disposti ad una distanza pari a 1 m. dalla sedie più esterna di un tavolo ad un altro e commensali a un metro di distanza l'uno dall'altro.

PULIZIE

Formazione del personale addetto alle pulizie e uso di dpi.

- Disinfettante / salviette germicide per superfici
- Maschere viso / occhi (separate o combinate, viso scudo, occhiali protettivi)
- Guanti (usa e getta)
- Grembiule protettivo (usa e getta)
- Divisa del personale a maniche lunghe a tutta lunghezza
- Sacco per rifiuti usa e getta (Biohazard)

Camere.

- Igienizzazione più rigorosa delle camere
- Sanificatori, mascherine in camera, telecomandi igienizzati
- Dotazione di presidi sanitari al personale di pulizia
- Sanificazione accurata ad ogni cambio ospiti.
- Utilizzo di macchine di sanificazione certificate (presentazione fra i documenti condivisi)

Generale / spazi comuni.

- Formazione per tutti i dipendenti per la corretta prevenzione, sia personale che di struttura.
- Sanificazione costante degli spazi e pulizia costante di porte, maniglie e bottoniere degli ascensori

ALTRI SERVIZI

Adottare adeguate misure di distanziamento negli spazi comuni della struttura: Piazzetta, Teatro, Spiaggia, Piscina.

RICEVIMENTO, CONCIERGE

Misure di distanziamento, sanificazione mani.

- Astenersi da abbracciare, baciare o stringere la mano agli ospiti così come tra il personale
- Mantenere una distanza di almeno 1 m (3 piedi) dagli ospiti
- La sanificazione dovrebbe avvenire dopo aver toccato documenti, soldi o carte di credito dagli ospiti

Attrezzatura a disposizione interna e per gli ospiti.

- Disinfettante / salviette germicide per superfici
- Guanti (usa e getta)
- Divisa del personale a maniche lunghe a tutta lunghezza
- Sacco per rifiuti usa e getta (Biohazard)
- Nel rispetto delle normative in materia di protezione dei dati personali e il diritto alla privacy, è consigliabile monitorare gli ospiti potenzialmente malati nella struttura. Il personale della reception dovrebbe prendere atto di tutti gli incidenti rilevanti sulla salute degli ospiti e comunicare interamente con la direzione.

Check-in / Check out.

- Procedure di Pre – Check in per evitare assembramenti alla reception al momento dell'arrivo
- Turni di Check-out per evitare assembramenti alla reception al momento della partenza

DIREZIONE E MANAGEMENT

Comunicazione interna ed esterna con gli ospiti.

- Comunicazione costante tra reparti e direzione
- Brevi documenti o poster informativi nelle apposite aree interne dell'hotel e aree pubbliche per la sanificazione mani.
- Volantini ufficiali sulle pratiche igieniche di base
- È raccomandabile per le strutture che non hanno una figura o reparto specifico che si occupi di training, che la proprietà stessa si prenda carico di divulgare e condividere queste informazioni e misure di pulizia con tutti i collaboratori.

MANUTENZIONE

Disinfezione dell'acqua.

- Verifica frequente dei livelli di disinfezione e mantenimento degli stessi ai limiti massimi consentiti per le Piscine e Spa.

Lavanderia e stewarding.

- Verifica frequente dei livelli di funzionamento dei macchinari della lavanderia e lavapiatti monitorando che il livello di detergenti e le temperature siano a norma e funzionanti.

Aria condizionata.

- Verifica frequente dei livelli di funzionamento e pulizia filtri dell'aria condizionata nella struttura.

Erogatori sapone e disinfettanti per le mani.

- Verifica frequente dei livelli di funzionamento degli erogatori per sapone e disinfettanti per le mani. Il Piano d'azione di ciascuna struttura dovrebbe prevedere di avere diversi punti nella struttura per i colleghi e i clienti nelle aree comuni per la sanificazione mani.