SARDEGNA
ISOLA SICURA
By Portale Sardegna

Codice di Autodisciplina

SETTORE EXTRAALBERGHIERO

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)
- 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 perso nale che di struttura.
- Sanificazione costante degli spazi e pulizia costante di porte, maniglie e bottoniere degli ascensori

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

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.