



Procedura interna per l'emergenza Covid-19 Locanda ARCADIA

(di seguito denominata "Struttura")

Con questa procedura interna intendiamo gestire e condividere tutte le misure intraprese per l'emergenza Covid-19 nella Struttura, al fine di impedire la trasmissione del virus e proteggere la salute degli Ospiti e del personale. **In questa fase la Struttura offre il servizio di affittacamere e prima colazione, in attesa di poter aprire anche il ristorante e il punto vendita.**

La Struttura è dotata di prodotti e macchinari per la sanificazione delle camere e degli ambienti che viene effettuata dopo ogni partenza.

Le procedure di *check-in* e *check-out* sono organizzate in maniera da accogliere gli Ospiti nella zona reception con il dovuto distanziamento. **La colazione sarà servita in sala al tavolo corrispondente al nome della camera.**

Inoltre, l'utilizzo di mascherine, il mantenimento della distanza di sicurezza e il lavaggio frequente delle mani fanno ormai parte della prassi quotidiana. Tutta la struttura è dotata di stazioni di sanificazione per le mani, con dispenser di soluzioni disinfettanti.

Il personale delle pulizie viene dotato dei dispositivi necessari (guanti, mascherine e scarpe chiuse) e adeguatamente formato all'uso corretto dei dispositivi di protezione personale.

Misure di prevenzione:

- **distanziamento sociale:** comporta l'astenersi dall'abbracciarsi o stringersi la mano tra gli ospiti e tra il personale; mantenere la distanza di almeno 1 metro;
- **igiene delle mani:** pulire regolarmente e accuratamente le mani igienizzandole con alcol o sapone o altri detergenti disinfettanti. Evitare di toccare occhi, naso e bocca. Disinfettarsi le mani dopo lo scambio di oggetti personali come denaro, carte di credito, etc.;
- **uso della mascherina:** la mascherina deve coprire bocca e naso, usare il gomito o il fazzoletto piegato quando si tossisce o starnutisce. Il fazzoletto usato deve essere smaltito immediatamente in un bidone con coperchio.

**PROCEDURE DI SICUREZZA
E INFORMATIVA PER GLI OSPITI ED IL PERSONALE**

1. Accoglienza in fase di Check-in:

- utilizzare i dispositivi di protezione personale;
- mantenere la distanza di sicurezza;
- utilizzare i dispenser igienizzanti distribuiti negli ambienti comuni;
- fornire i numeri di telefono delle autorità sanitarie e degli ospedali;
- rispettare le regole comportamentali nelle aree comuni;
- concordare la programmazione oraria del Check-out e le modalità organizzative inerenti la prima colazione.

2. Attrezzature e kit utilizzati dalla reception:

- disinfettante germicida per la pulizia delle superfici;
- mascherine bocca;
- guanti usa e getta;
- sacchetto di rifiuti monouso rischio biologico.

3. Pulizia delle camere e degli ambienti comuni:

- pulizia e disinfezione quotidiana delle camere e dei servizi;
- adeguata aereazione naturale e ricambio d'aria ogni giorno per le camere e le aree comuni;
- pulizia e disinfezione accurata degli oggetti e delle superfici delle aree comuni, in particolare maniglie, corrimano e interruttori, almeno due volte al giorno o con più frequenza se necessario;
- pulizia e disinfezione delle superfici che si sporcano con secrezioni respiratorie o altri fluidi;
- per la pulizia utilizzare materiale usa e getta.

4. Raccolta biancheria e smaltimento rifiuti:

- imbustare in sacchetti sigillati tessuti, lenzuola e vestiti, per evitare l'innalzamento della polvere, lavaggio con cicli caldi a 70° con detergenti disinfettanti;
- smaltire il materiale usa e getta (asciugamani, guanti, mascherine e tessuti) in un contenitore con coperchio, secondo le normative nazionali per la gestione dei rifiuti.

5. Sala colazione

Informazioni e comunicazioni:

- il personale della sala colazione deve rispettare le regole dell'igiene personale;
- gli ospiti devono disinfettarsi le mani con gel disinfettante quando si entra e si esce dalla sala colazione.

Lavaggio piatti, tazze e posate e biancheria da tavola:

- lavare e disinfettare piatti, tazze e posate, compresi gli elementi non utilizzati, in quanto in possibile contatto con le mani degli ospiti e del personale;
- procedimento manuale: lavaggio, disinfettare, risciacquare e asciugare con carta usa e getta;
- lavare e disinfettare tovaglie e tovaglioli.

Impostazione sala colazione:

- impostazione della sala rispettando la regola di n. 4 persone per ogni 10 metri quadrati;
- distanza dal retro di una sedia al retro della sedia almeno 1 metro di distanza;
- distanza tra gli ospiti di almeno di 1 metro.

6. Servizi tecnici e manutenzione**Attrezzature per lavaggio biancheria e lavastoviglie:**

- verificare il corretto funzionamento di lavastoviglie e lavanderia;
- mantenere la temperatura adeguata ad una corretta igienizzazione;
- dosaggio corretto di prodotti chimici per la pulizia e la disinfezione.

Climatizzazione

- mantenere una corretta areazione degli ambienti, per lo scambio d'aria;
- monitoraggio della condizione dei filtri.

Dispenser

- controllare il corretto funzionamento dei dispenser di sapone e delle soluzioni disinfettanti.