Procedura zapewnienie bezpieczeństwa w obiekcie Mięta i Woda w okresie stanu epidemicznego

Cel wdrażanych procedur:

1. Zwiększenie bezpieczeństwa i ochrony zdrowia dla pracowników (obsługi) i gości Pensjonatu Mięta i Woda.
2. Minimalizowanie ryzyka zakażenia gości oraz innych osób z zewnątrz, w tym dostawców.
3. Ograniczenie liczby kontaktów na terenie Pensjonatu w danym przedziale czasowym, w ramach zabezpieczenia przed ryzykiem zakażenia .
4. Kompleksowe działanie dostosowane do etapu zaawansowania stanu epidemicznego.

Wytyczne zostały podzielone na cztery części:

1. Zapewnienie bezpieczeństwa pracownikom/obsłudze.
2. Zapewnienie bezpieczeństwa w obiekcie.
3. Procedury zapobiegawcze: podejrzenie zakażenia koronawirusem pracowników/obsługi.
4. Procedury postępowania w przypadku podejrzenia u osoby/klienta zakażenia koronawirusem.

Zapewnienie bezpieczeństwa pracownikom/obsłudze

1. Ustalenie zadań i procesów, które zwykle wymagają ścisłej interakcji i określenie sposobów ich modyfikacji, aby zwiększyć fizyczne odległości między pracownikami i zachować bezpieczeństwo pracy zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa (w zakładach pracy minimum 1,5 m).
2. Podzielenie zmian pracy w celu zwiększenia bezpieczeństwa pracowników przebywających w danym momencie na terenie hotelu/obiektu/pensjonatu, stosownie do możliwości.
3. Zmniejszenie liczby pracowników korzystających w tym samym czasie ze wspólnych obszarów np. stołówki pracowniczej, szatni itp. W pomieszczeniach tych zaleca się, aby liczba osób z nich korzystających umożliwiała zachowanie dystansu społecznego min. 2 m. Wyposażenie obsługi hotelu/obiektu/pensjonatu w środki ochrony indywidualnej w tym, maski lub przyłbice, rękawiczki oraz środki do dezynfekcji rąk, a także nieprzemakalne fartuchy z długim rękawem, do użycia w razie potrzeby.
4. Zalecenia dla pracowników:

- Przed rozpoczęciem pracy, tuż po przyjściu do pracy obowiązkowo należy umyć ręce wodą z mydłem.
- Nosić osłonę nosa i ust, ewentualnie przyłbicę oraz rękawice ochronne podczas wykonywania obowiązków.
- Zachować bezpieczną odległość od rozmówcy i współpracowników (rekomendowane są 2 metry).
- Regularnie często i dokładnie myć ręce wodą z mydłem zgodnie z instrukcją znajdującą się przy umywalce i dezynfekować osuszone dłonie środkiem na bazie alkoholu (min. 60%).
- Podczas kaszlu i kichania zakryć usta i nos zgiętym łokciem lub chusteczką – jak najszybciej wyrzucić chusteczkę do zamkniętego kosza i umyć ręce.
- Starać się nie dotykać dłońmi okolic twarzy, zwłaszcza ust, nosa i oczu.
- Dołożyć wszelkich starań, aby stanowiska pracy były czyste i higieniczne, szczególnie po zakończonym dniu pracy. Należy pamiętać o dezynfekcji powierzchni dotykowych jak słuchawka telefonu, klawiatura i myszka, włączniki świateł, klamki czy biurka.
- Regularnie (kilka razy w ciągu dnia) czyścić powierzchnie wspólne, z którymi stykają się klienci, np. klamki drzwi wejściowych, poręcze, blaty, oparcia krzeseł.
- Unikać dojazdów do pracy środkami komunikacji publicznej, jeżeli istnieje taka możliwość.

5. Zapewnienie, w miarę możliwości, wietrzenia nieklimatyzowanych pomieszczeń.
6. Ograniczenie do niezbędnego minimum spotkań i narad wewnętrznych; spotkania powinny być przeprowadzane przy otwartych oknach z zachowaniem rekomendowanych przez służby sanitarne odległości pomiędzy osobami (minimum 2 m); preferowany kontakt telefoniczny oraz mailowy.
7. Ograniczenie korzystania przez pracowników z przestrzeni wspólnych, w tym:
- wprowadzenie różnych godzin przerw,
- zmniejszenie liczby pracowników korzystających ze wspólnych obszarów w danym czasie (np. przez rozłożenie przerw na posiłki).

8. Szczególną troskę o pracowników z grup bardziej narażonych na ryzyko epidemiczne – jeśli to możliwe nie angażowanie w bezpośredni kontakt z klientem osób powyżej 60 roku życia oraz przewlekle chorych .
9. Obowiązek stosowania przez dostawców hotelu/obiektu/pensjonatu środków ochrony osobistej zgodnie z aktualnymi przepisami prawa.
10. Przygotowanie procedury postępowania na wypadek wystąpienia sytuacji podejrzenia zakażenia i skuteczne poinstruowanie pracowników.
11. Celem ograniczenia kontaktów międzyludzkich zaleca się tam gdzie jest to możliwe, wykorzystywanie do komunikacji m. in. telefonów, poczty elektronicznej itp.

Zapewnienie bezpieczeństwa w obiekcie

1. Umieszczenie w widocznym miejscu przed wejściem do hotelu i w recepcji informacji o maksymalnej liczbie klientów mogących jednocześnie przebywać w danej części obiektu.
2. Umieszczenie na terenie hotelu/obiektu/pensjonatu dozowników z płynem do dezynfekcji rąk dostępnych dla gości, a w szczególności przy wejściach na teren obiektu, w obszarze recepcji oraz przy wyjściu z toalet.
3. Rekomenduje się zapewnienie możliwości zakupu maseczek ochronnych w recepcji.
4. Wywieszenie w pomieszczeniach sanitarnohigienicznych instrukcji dot. mycia rąk, zdejmowania i zakładania rękawiczek, zdejmowania i zakładania maseczki, a przy dozownikach z płynem do dezynfekcji – instrukcji prawidłowej dezynfekcji rąk.
5. Zapewnienie sprzętu i środków oraz monitorowanie codziennych prac porządkowych, ze szczególnym uwzględnieniem dezynfekowania powierzchni dotykowych – poręczy, klamek, włączników światła, uchwytów, poręczy krzeseł i powierzchni płaskich, w tym blatów w pomieszczeniach pracy i w pomieszczeniach do spożywania posiłków należy przestrzegać wymaganego dystansu przestrzennego między personelem a gośćmi (minimum 2 metry).
6. Ograniczenie do minimum czasu przebywania gościa przy recepcji.
7. Ustalenie i kontrola maksymalnej liczby gości w obiekcie Mięta i Woda - na podstawie liczby dostępnych pokoi liczone jako liczba pokoi razy dwie osoby. Budynek główny 14 osób, budynek średni 10 osób, domki rekreacyjne – po 4 osoby.
8. Wyłączenie z użytkowania pomieszczeń takich jak: wspólne sale telewizyjne, pokoje/sale zabaw dla dzieci, baseny, sauny, dyskoteki oraz innych, w których mogą tworzyć się skupiska ludzi, do czasu wejścia w kolejną fazę odmrażania. Umożliwienie korzystania z ww. przestrzeni w sytuacji wynajęcia na wyłączność przez gości hotelu wspólnie zakwaterowanych.
9. Możliwość użytkowania sal konferencyjnych na zasadach opisanych aktualnymi przepisami prawa (zachowanie dystansu społecznego wynoszącego minimum 2 m odległości osoby od osoby.
10. Bezwzględny zakaz przebywania na terenie obiektu osób tam niezakwaterowanych poza obsługą obiektu.
11. Bieżące dezynfekowanie, nie rzadziej niż co godzinę, ogólnych toalet, wind, blatu recepcyjnego (po każdym gościu), klamek, poręczy, uchwytów, telefonów, klawiatury komputerów, urządzeń w pomieszczeniach socjalnych oraz innych, często dotykanych powierzchni.
12. Precyzyjne dozowanie profesjonalnych środków myjących.
13. Ograniczenie rutynowego sprzątania pokoi, które powinno się odbywać jedynie na życzenie klienta.

14. Po każdym kliencie zaleca się rutynowe sprzątniecie pokoju i dezynfekcję wszystkich powierzchni dotykowych (w tym oparcia krzeseł), sprzętu (np. piloty) i łazienki oraz gruntowne wywietrzenie pomieszczenia, albo po sprzątnięciu pomieszczenia – dokonanie ozonowania/ zamgławiania/ dekontaminacji z użyciem innych dedykowanych technologii.
15. Pokój można ponownie wynająć po zakończeniu dezynfekcji w okresie zgodnym z instrukcją urządzenia służącego do dekontaminacji, alb zaleceń producenta zastosowanych technologii.
16. Personel sprzątający powinien być wyposażony i przestrzegać używania jednorazowej maseczki, rękawiczek, a w razie potrzeby jednorazowego fartucha z długim rękawem. Pościel i ręczniki należy prać w temp. min 60 ºC z dodatkiem detergentu. Prane i dostarczane w reżimie sanitarnym.
17. Zakaz używania hotelowych suszarek nadmuchowych w łazienkach pokojowych.
18. W miarę możliwości systematyczne wietrzenie wszystkich pomieszczeń hotelu/obiektu/pensjonatu bądź ozonowanie (lub dekontaminacja w innej dostępnej technologii) powierzchni wspólnych, w wyznaczonych zakresach czasowych.
19. Funkcjonowanie restauracji pensjonatu wyłącznie w formie śniadań pakowanych w naczynia jednorazowe termozgrzewalne, dostarczane bezpośrednio do pokoi.
20. Dezynfekcja sprzętów hotelowych udostępnianych gościom (np. rower, paletki do ping ponga itp.) po każdym użyciu.
21. W związku z zagrożeniem koronawirusem obiekt Mięta i Woda ma prawo do zawieszenia lub ograniczenia usług, które zwiększałaby zagrożenie gości oraz personelu obiektu.
22. Wyznaczenie i przygotowanie (m.in. wyposażonego w środki ochrony indywidualnej i płyn dezynfekujący) pomieszczenia, lub pokoju, w którym będzie można czasowo odizolować osobę w przypadku stwierdzenia objawów chorobowych.
23. Przygotowanie i umieszczenie w określonym miejscu (łatwy dostęp) potrzebnych numerów telefonów do stacji sanitarno-epidemiologicznej, służb medycznych.
24. Poinformowanie wszystkich gości oraz potencjalnych klientów obiektu Mięta i Woda o procedurach bezpieczeństwa zastosowanych w związku z koronawirusem w danym obiekcie.

Procedury zapobiegawcze: podejrzenie zakażenia koronawirusem u pracownika/obsługi

1. Obowiązek zapoznania personelu obiektu Mita i Woda odnośnie wprowadzonego protokołu związanego z koronawirusem.
2. Pracownicy i obsługa obiektu powinni zostać poinstruowani, że w przypadku wystąpienia niepokojących objawów nie powinni przychodzić do pracy, powinni pozostać w domu i skontaktować się telefonicznie ze stacją sanitarno-epidemiologiczną, oddziałem zakaźnym, a w razie pogarszania się stanu zdrowia zadzwonić pod nr 999 lub 112 i poinformować, że mogą być zakażeni koronawirusem.
3. Zaleca się bieżące śledzenie informacji Głównego Inspektora Sanitarnego i Ministra Zdrowia, dostępnych na stronach gis.gov.pl lub https://www.gov.pl/web/koronawirus/, a także obowiązujących przepisów prawa.
4. W przypadku wystąpienia u pracownika wykonującego swoje zadania na stanowisku pracy niepokojących objawów sugerujących zakażenie koronawirusem należy niezwłocznie odsunąć go od pracy i odesłać transportem indywidualnym do domu. Należy wstrzymać przyjmowanie klientów, powiadomić właściwą miejscowo powiatową stację sanitarno-epidemiologiczną i stosować się ściśle do wydawanych instrukcji i poleceń.
5. Pracownik powinien oczekiwać na transport w wyznaczonym pomieszczeniu, w którym jest możliwe czasowe odizolowanie go od innych osób.
6. Zaleca się ustalenie obszaru, w którym poruszał się i przebywał pracownik, przeprowadzenie rutynowego sprzątania, zgodnie z procedurami zakładowymi oraz zdezynfekowanie powierzchni dotykowych (klamki, poręcze, uchwyty itp.).

7. Rekomenduje się stosowanie się do zaleceń państwowego powiatowego inspektora sanitarnego przy ustalaniu, czy należy wdrożyć dodatkowe procedury biorąc pod uwagę zaistniały przypadek.

Procedury postępowania w przypadku podejrzenia u osoby/klienta zakażenia koronawirusem

1. W przypadku stwierdzenia wyraźnych oznak choroby jak uporczywy kaszel, złe samopoczucie, trudności w oddychaniu, gość nie powinien zostać wpuszczona na teren obiektu. Powinien zostać poinstruowany o jak najszybszym zgłoszeniu się do najbliższego oddziału zakaźnego, celem konsultacji z lekarzem, poprzez udanie się tam transportem własnym lub powiadomienie 999 albo 112.
2. Jeśli gość mieszka w obiekcie– czasowe odizolowanie go w dedykowanym pomieszczeniu, powiadomienie dyspozytora medycznego o podejrzeniu zakażenia i zgłoszenie incydentu do kierownictwa obiektu, co umożliwi obsłudze ustalenie obszaru, w którym poruszała się i przebywała osoba, przeprowadzenie rutynowego sprzątania, zgodnie z procedurami obiektu oraz zdezynfekowanie powierzchni dotykowych (klamki, poręcze, uchwyty itp.).
3. Ustalenie listy pracowników oraz klientów (jeśli to możliwe) obecnych w tym samym czasie w części/częściach obiektu, w których przebywał klient i zalecenie stosowania się do wytycznych Głównego Inspektora Sanitarnego dostępnych na stronie gov.pl/web/koronawirus/ oraz gis.gov.pl odnoszących się do osób, które miały kontakt z zakażonym.
4. Wstrzymanie przyjmowania Gości, powiadomienie właściwej miejscowo powiatowej stacji sanitarno-epidemiologicznej i stosowanie się ściśle do wydawanych instrukcji i poleceń.

Procedura została wprowadzona 04.05.2020r

Uprzejmie prosimy naszych Gości o zapoznanie się z treścią procedury przed wizytą w Pensjonacie.