



AQUA PARADISE  
R E S O R T

**COVID , ОПЕРАТИВНИ ПРОЦЕДУРИ AQUA PARADISE RESORT**

## СЪДЪРЖАНИЕ

- ОБЩ ПРЕГЛЕД, ЗДРАВНИ И ХИГИЕННИ ПРЕПОРЪКИ.....	3
- ОБЩИ ХИГИЕННИ МЕРКИ ЗА ПЕРОСОНАЛА, ПРАВИЛА ЗА ПОДДЪРЖАНЕ НА ХИГИЕНА НА РЪЦЕТЕ.....	4
- ДОПЪЛНИТЕЛНИ МЕРКИ, ХОТЕЛСКО ДОМАКИНСТВО.....	5
- (ХОТЕЛСКО ДОМАКИНСТВО) ПРОТОКОЛ ЗА ПОЧИСТВАНЕ И ХИГИЕНА, СПЕЦИФИЧНА ПРОЦЕДУРА ЗА ПОЧИСТВАНЕ НА СТАИ, ЛЕГЛА, САНИТАРНИ ПОМЕЩЕНИЯ.....	6
- (ХОТЕЛСКО ДОМАКИНСТВО) ЗАВЕСИ, ПРОЗОРЦИ, МЕБЕЛИ, СТОЛОВЕ.....	7
- (ХОТЕЛСКО ДОМАКИНСТВО) ПРОЦЕДУРИ ЗА ПОЧИСТВАНЕ НА ОБЩИ ЧАСТИ, ТОАЛЕТНИ, АСАНСЬОРИ, СЪЛБИЩА, ЛОБИ И МЕСТА ЗА СЯДАНЕ.....	8
- ХАРАКТЕРИСТИКИ НА ОБЩИТЕ ХИМИЧНИ ДЕЗИНФЕКТАНТИ, РЕЦЕПЦИЯ И ВРЪЗКА С ГОСТИ, ПРОТОКОЛ ЗА ПОЧИСТВАНЕ И ХИГИЕНА .....	9
- (РЕЦЕПЦИЯ И ВРЪЗКА С ГОСТИ) ОБЩИ ПРЕДПИСАНИЯ.....	10
- ТЕХНИЧЕСКИ ОТДЕЛ, ПРОТОКОЛ ЗА ПОЧИСТВАНЕ И ХИГИЕНА, СПЕЦИФИКИ ПРИ УСЛУГИ ПО ПОДДРЪЖКА.....	11
- БАРОВЕ И РЕСТОРАНТИ, ПРОТОКОЛ ЗА ПОЧИСТВАНЕ И ХИГИЕНА, ОБЩИ ПРЕДПИСАНИЯ, „ПОДПОМОГНАТ БЮФЕТ“ .....	12, 13, 14
- КОНТРОЛ И УСТАНОВЯВАНЕ НА ИЗИСКВАНИЯТА ЗА ДОСТАВЧИЦИ НА ХРАНА, ПРОИЗВОДСТВО И УПРАВЛЕНИЕ.....	14
- ОТДЕЛ „ОХРАНА“, ОБЩИ ПРЕДПИСАНИЯ ЗА ПРОСТРАНСТВАТА ЗА ЗАБАВЛЕНИЕ.....	15
- ТЕХНОЛОГИЯ ЗА БОРБА С РАЗПРОСТРАНЕНИЕТО НА ВИРУСА, АУТСОРСИНГ УСЛУГИ.....	16

## ОБЩ ПРЕГЛЕД

През декември 2019 г. в град Ухан (Китай) се появиха няколко случая на пневмония, регистрирани на пазара на едро за морски дарове, риба и животни.

На 1/7/2020 г. китайските власти идентифицират нов вирус от семейство Coronaviridae (коронавирус), който по-късно е кръстен SARS-CoV-2, като причина за епидемията. Този вирус е отговорен за различни клинични респираторни прояви при хора, обхванати под термина COVID-19, вариращи от прояви, подобни на обикновената настинка до тежка пневмония.

След тези събития вирусът бързо се разпространи в целия свят, което доведе до обявяването му за пандемия на 03/11/2020 от Световната здравна организация. В резултат на пандемията от коронавирус и необичайната здравна обстановка в много от страните по света, се предприеха специални мерки като почистване на улиците, мерки за справяне с извънредната ситуация, включително и почистване и дезинфекция на домове за възрастни хора и на места, където могат да се съберат много хора (супермаркети, аптеки, ...).

Тези мерки са насочени към премахване или намаляване на възможното вирусно разпространение. За тази цел е написан настоящият документ за почистване и дезинфекция, който може да бъде преразгледан с развитието на научно-техническата информация и здравната ситуация.

## ЗДРАВНИ И ХИГИЕННИ ПРЕПОРЪКИ

### ОТГОВОРНОСТИ НА СЛУЖИТЕЛИТЕ

Служителите на Aqua Paradise Resort са в основата на ефективна хигиенна здравна програма. Правилната хигиена и честото миене на ръцете със сапун са жизненоважни, за да помогнат в борбата с разпространението на вируса. Всички служители са инструктирани да мият ръцете си или да използват дезинфектант, когато мивка не е налична, на всеки 60 минути (за 20 секунди) и след някоя от следните дейности: използване на тоалетната, кихане, докосване на лицето, издухване на носа и др. почистване, метене, измиване, пушене, хранене, пиене, влизане и напускане на игралната зала, излизане за почивка и преди или след започване на смяна.

### ОБУЧЕНИЕ ЗА COVID - 19

Всички служители ще получат обучение по COVID-19 протоколи за почистване и хигиена. Подходящи ЛПС ще се носят от всички служители въз основа на тяхната роля и отговорности и в съответствие с държавните или местните разпоредби и насоки. Обучението за правилно използване и изхвърляне на всички ЛПС ще бъде задължително. На всеки служител, който влезе в комплекса, ще бъде предоставена маска и ще се изисква да носи тази маска, докато е на територията на комплекса. Ръкавиците ще бъдат предоставени на служителите, чиито отговорности изискват от тях, както е определено от медицински експерти, включително хотелско домакинството и служителите в обществената зона и служителите по сигурността в пряк контакт с гостите.

## **ОБЩИ ХИГИЕННИ МЕРКИ ЗА СЛУЖИТЕЛИ**

1. Често измиване на ръцете: поне преди хранене, след кихане, кашляне или издухване на носа, след използване на банята, преди хранене, след докосване или почистване на повърхности, които може да са замърсени и след използване на оборудване като машини, компютри, материали и т.н.
2. Избягвайте да докосвате очите си, носа и устата с ръце, тъй като това улеснява предаването на бактерии
3. Когато кашляте или кихате, покрийте устата и носа си с огънат лакът
4. Използвайте салфетки за еднократна употреба
5. Опитайте се да спазвате минимално превантивно разстояние, когато е възможно
6. Проверка на температурата при пристигането ежедневно на целия персонал
7. Докладвайте незабавно на прекия си ръководител в случай на някакъв симптом

## **МИЕНЕ НА РЪЦЕТЕ**

Въпреки че могат да се използват различни продукти, измиването на ръцете може да бъде класифицирано според това дали се използва обикновен сапун или специфични препарати или дали се използват продукти, съдържащи антимикуробни средства. Миенето на ръце с обикновен сапун или специфичен препарат суспендира разпространението на микроорганизмите.

Измиването на ръцете с антимикуробни съдържащи продукти унищожават или инхибират растежа на микроорганизмите. Този процес е известен като химическо отстраняване на микроорганизми. Ръкавиците не са заместител на измиването на ръцете. Ръцете трябва да се мият, дори ако са носени ръкавици, след докосване до материал, който потенциално носи инфекциозен агент.

Миенето на ръцете е най-простата и най-важна процедура за предотвратяване на инфекции. Миенето на ръцете се определя като кратко, енергично почистване със сапун по цялата повърхност на ръцете, последвано от изплакване със струя вода.

## **ХИГИЕННО ТЪРКАНЕ НА РЪЦЕТЕ**

Търкането на ръцете с различни дезинфекционни разтвори е по-ефективен процес от измиването им. Той включва дезинфектант за унищожаване на значителна част от преходната флора на ръцете. Техниката включва втриване на 3 до 5 ml бързодействащ антисептик в двете ръце, докато изсъхне. Трябва да се внимава дезинфектантът да бъде нанесен върху цялата повърхност на ръцете, както и между пръстите, като се търкат върховете на пръстите върху дланите, навлажнени с дезинфектанта.

Хигиенното триене на ръцете, особено с алкохолни препарати, е по-добро от обикновения сапун и вода за чисти ръце.

Настоящата препоръка на СЗО е за употреба на 70% изопропилов алкохол с глицерин.

## **ДОПЪЛНИТЕЛНИ МЕРКИ**

Всички служители, работещи в близост до гостите, ще използват стандартна клинична маска и латексови ръкавици по всяко време, като: хотелско домакинство, кухня, барове и ресторанти, рецепция и връзки с гости, анимационен екип, спасители, охранители и поддръжка (други служители по индивидуална преценка).

Всички служители ще бъдат посъветвани да си направят медицински преглед преди да започнат работа.

Допълнителна информация ще бъде показана на всички информационни табла около хотела, включително и излъчване на обща информация и хигиенни процедури, свързани с COVID – 19, на информационната система по стаите.

Антибактериални гел-дозатори ще бъдат монтирани на главния вход на хотела, входа на трите ресторанта, зоната за игри (боулинг, аркадна зала и бiliarд и дартс) и фитнес залата.

Минимално пространство за разделяне на шезлонги от 2 метра (от всеки два шезлонга и един чадър).

Капацитетът на местата ще бъде намален в ресторантите, лоби пространството и терасата (ще се опитаме да разширим зоната за сядане), караоке и боулинг, терасата на анимационния бар и амфитеатъра според минималното превантивно разстояние.

Анимационните игри и изпълнения ще бъдат разработени в съответствие с минималните стандарти за безопасност от COVID - 19.

Достъпът ще бъде ограничен до максимален брой гости в ресторантите, магазините (10 гости), закрития басейн (40 -50 гости), аркадната зала (10-15 гости), фитнес (5-7 гости) и боулинга (до две работещи писти по едно и също време, максимум 30-40 гости, включително боулинг игри, бар и караоке).

Стаите трябва да бъдат незаети за минимум 24 часа. Между новите резервации озонаторът ще пречиства въздуха минимум 10-15 минути (според големината на помещението). Гостите ще могат да ползват транспортни услуги само при използване на маска и ръкавици. Автобусът ще бъде дезинфекциран след всеки курс. (всички дръжки и повърхности ще бъдат дезинфекцирани).

## **ХОТЕЛСКО ДОМАКИНСТВО**

Най-важното е да се открият зоните на хотела, които са с концентрация на много хора и да се увеличи чистотата им, в допълнение към спазването на предвиденото разстояние за безопасност между клиенти и работници. Здравият разум, отговорност и солидарност са от първостепенно значение за спиране на вируса.

В съответствие със стандартните процедури за почистване ще се разработи допълнителна дезинфекция практика на критични места и повърхности с голям поток от гости, като:

-Заети стаи.

-Тоалетни в общите площи \* (стандартно почистване плюс дезинфекция на всички дръжки и дозатори, рамки на врати и врати, кранове и повърхности като цяло)

-Основни входове и изходн\* (вход на хотела, входове към блокове, достъп до крила и различни съоръжения като: аркадна зала, закрит детска площадка, детски клуб, закрит басейн, конферентна зала, барове и ресторанти, магазини и кабинети на лекари, фитнес, Спа и др.)

-Общото почистване на пода \* ще се извършва с натриев хипохлорит при 200 ppm (антибактериален разтвор, 0,1% натриев хипохлорит, 62-71% етанол и 0,5% водороден пероксид)

\* приложимо за всички помещения в комплекса.

### ПРОТОКОЛ ЗА ПОЧИСТВАНЕ И ХИГИЕНА

а) Количките и оборудването, трябва да се дезинфекцират в началото и в края на всяка смяна

б) Спалното бельо за гости ще бъде опаковано в пликове за еднократна употреба

в) Протекторите за възглавници за гости трябва да се сменят ежедневно

г) Всички вещи, съхранявани на рафтовете в съблекалните на хотелското домакинство, се поставят в торби и не се излагат на открито, когато не се използват

д) Стаите за почивка ще се дезинфекцират най-малко веднъж на всеки четири часа

е) Телефоните, които са без надзор, трябва да бъдат премахнати

### ПРОЦЕДУРА ЗА ПОЧИСТВАНЕ НА СТАИТЕ

#### ЛЕГЛА

Леглата за гости изискват внимателно почистване и дезинфекция. Преди да започнете почистването, премахнете дрехите от леглото, прегънете ги към центъра, за да избегнете образуването на аерозоли, и ги сгънете, за да избегнете замърсяване по време на транспортиране. Винаги трябва да се проверява, че няма лични вещи на гости, обвити в дрехите. Почистването на таблата и на всяка друга част от леглото се извършва с кърпа, импрегнирана с дезинфекционен разтвор.

При рутинно почистване (дезинфекция с ниско ниво) се препоръчва да се използва натриев хипохлорит при 200 ppm (антибактериален разтвор, 0,1% натриев хипохлорит, 62-71% етанол и 0,5% водороден пероксид). В случай, че на леглото има замърсяване с биологична течност, се препоръчва да се използва дезинфекция на високо ниво; натриев хипохлорит при 500 ppm.

#### САНИТАРНИ ПОМЕЩЕНИЯ

Процесът на почистване започва с измиване на стените, мивката, всяка повърхност, копчетата за душ и вратата с гъба, импрегнирана с дезинфекционен разтвор. Препоръчва се натриев хипохлорит при 500 ppm.

Преди да започнете да миете тоалетната, се препоръчва да изпразните водата от резервоара поне веднъж. Впоследствие дезинфекционният разтвор (натриев хипохлорит при 500 ppm) трябва да се разнесе по всички повърхности на тоалетната, като се започне от външната страна, основата, областта на гърба, тръбите и пантите.

Фугите на плочите се почистват с малка четка. След това вътрешността на тоалетната и областта под нея се дезинфекцират. Накрая пуснете водата в тоалетната отново и изсушете външната страна на тоалетната.

Подът се измива с четка и дезинфектант; четвърт амоний, натриев хипохлорит при 200 ppm. Огледалото се почиства с мокър моп, импрегниран с дезинфектиращ разтвор, сифоните се проверяват дали са чисти, тоалетните принадлежности за баня и етикет, указващ, че W.C. вече е дезинфекцирана, се поставят и се слага нова торба в кошчето за боклук.

### **ЗАВЕСИ**

Преди да започне почистването опънете завесите. Разклатете, като избършете равномерно отгоре надолу с подходяща четка, отстранете и измийте, ако е открито някакво замърсяване.

### **ПРОЗОРЦИ**

Мястото, от където най-много мръсотия навлиза в сгради и помещения, е през прозорците; Ако стъклата и дограмата се поддържат чисти, времето за почистване вътре в хотела намалява.

Между кофата и пода се поставя парцал, за да не се образува воден пръстен. Измийте с гъба, импрегнирана с дезинфекционен разтвор, почистването на прозореца започва от горе надолу с хоризонтални движения. Тогава мръсотията се отстранява с влажна кърпа, почиствайки напълно стъклото. Изсушете дограмата.

Не е удобно да почиствате прозорците, когато слънцето се отразява директно върху тях; изсъхват твърде бързо и стъклото се оцветява.

### **МЕБЕЛИ И СТОЛОВЕ**

При почистване на мебелите и столовете, избършете повърхността и дъното, използвайте суха кърпа, за да почистите всякакви следи от обувки. Измийте с дезинфектант и търкайте лепкави петна от ръце, храна и др., като използвате влажна кърпа. След това избършете със суха кърпа, за да избегнете нараняване на материала на столовете и мебелите.

В края поставете мебелите обратно на мястото си. Когато на мека мебел се появят петна, се препоръчва да не търкате повърхността, а да използвате парна вакуумна машина.

Прозрачни протектори ще бъдат използвани за дистанционното управление на телевизорите. Ще бъдат подменяни на всяко ново пристигане. Всички ключове, електронното управление за климатиците, дръжки и копчета, панели и повърхности, които могат да бъдат в пряк контакт, ще бъдат дезинфекцирани.

## ПРОЦЕДУРИ ЗА ПОЧИСТВАНЕ В ОБЩИТЕ ЧАСТИ

Общите части в хотелите са места, където през повечето време има поток от хора; следователно, те се нуждаят от повече внимание от хората, отговорни за почистването. В тези зони са включени обществени тоалетни, коридори, стълбища, чакални, офиси и други прилежащи зони. Когато почиствате на места, където подът е мокър, се препоръчва да поставите привличащо вниманието преносима табела „Ходете с повишено внимание, мокър под“, което предупреждава хората за опасност от подхлъзване.

### ОБЩЕСТВЕНИ ТОАЛЕТНИ

Целта е тоалетните да бъде хигиенични, дезинфекцирани и приятни. Почистването се извършва на всеки час. Тоалетните изискват постоянен надзор през целия ден. Препоръчва се измиването на стените, писоарите и тоалетната с разтвор на натриев хипохлорит при 500 ppm., Или с четвърт амоний. След това ги подсушете с добре изсушена кърпа и не оставяйте видими следи.

Съберете торбичките от кошчетата за отпадъци и ги изхвърлете. Измийте и подсушете кофите за боклук и поставете нова торба. Почистете пода с дезинфекциращ препарат, включително зоната, където се намира тоалетната. Поставете тоалетна хартия, ако е необходимо и проверете дозатора за сапун.

Дезинфекцирайте всички дръжки, рамки, дозатори, кранове и всяка повърхност, която може да се докосне.

### АСАНСЬОРИ

Служител ще почиства панелите с бутони на равни интервали, поне веднъж на час. Ще бъдат поставени табели с настоящите процедури. В един асансьор не се допускат повече от четири лица.

### СТЪЛБИЩА

Отговорността на служителите по почистването е да поддържат стълбите. Те трябва да бъдат чисти и дезинфекцирани. Парапетите трябва да се почистват с мокра кърпа с дезинфектант. Почиствайте стълбите с дезинфекциращ препарат, като внимавате да не поливате твърде много с препарата и бъдете сигурни, че пооставяте предупредителни знаци за „мокър под“.

### ЛОБИ И МЕСТАТА ЗА СЯДАНЕ

Почиствайте пода с дезинфекциращ препарат около столове и маси, използвайте машината за почистване за останалите зони. Проверете дали има боклук около възглавничките. Отстранете всеки стол, възглавница или други подобни, когато са замърсени.

Използвайте кърпа с дезинфектиращ препарат за измиване на подлакътници и всякакви декорации, чувствителни на допир.

Използвайте същата процедура като в "ПРОЦЕДУРА ЗА ПОЧИСТВАНЕ НА СТАИТЕ" / "Прозорци" за почистване на всякакви прозорци, стъклени или плъзгащи врати.



## ХАРАКТЕРИСТИКИ НА ХИМИЧНИТЕ ДЕЗИНФЕКТАНТИ

Алкохол от 60 до 90%, дезинфекция на декорации, компютри, други прибори и повърхности.

Хлорни и хлорирани съединения 100 до 5000 ppm, дезинфекция на високо ниво, дезинфекция на повърхности, пране и пречистване на отпадни води.

Формалдехиди 10 и 37%, дезинфекция на високо ниво, стерилизация.

Глутаралдехид 2%, дезинфекция на високо ниво, стерилизация.

Водороден пероксид 3 - 25%, дезинфекция на декорации, компютри, други съдове и повърхности. Стерилизация Йодофори 30 - 50 ppm, дезинфекция на декорации, компютри, други съдове и повърхности.

Употреба и концентрация на натриев хипохлорит в различни области.

Concentration in parts per million (ppm)	Use	Wash time or exposure (minutes)
200	Rooms and administrative areas. Walls, bathrooms, decoration, work tables...	30
500	Common areas, floors, walls, bathrooms...	30

### ХЛОР И ХЛОРНИ СЪЕДИНЕНИЯ

Натриев хипохлорит при 500 ppm

Натриев хипохлорит при 200 ppm



### РЕЦЕПЦИЯ И ВРЪЗКИ С ГОСТИ

#### ПРОТОКОЛ ЗА ПОЧИСТВАНЕ И ХИГИЕНА

- Почиствайте всички допирни точки на гостите след всяка транзакция, включително устройства за кредитни карти, химикалки и регистрационни плотове
- Ключовете в стаята трябва да се дезинфекцират преди да се приберат
- Офиси, кол центрове, бюра да бъдат дълбоко почистени и дезинфекцирани при на всяка смяна

## ОБЩИ ПРАВИЛА

Служител от охраната ще поздравява всеки посетител на комплекса. Посетителите ще бъдат подложени на проверка (проверка на температурата) и ще бъдат помолени да използват средства за дезинфекция на ръцете и да носят маска (която ще бъде осигурена от комплекса). Подходящи табели също ще бъдат поставени на видно място, очертаващи правилното използване на маската и текущите практики за физическо дистанциране, използвани в целия комплекс.

Това ще е обичайната практика, с основни изключения по време на процеса на регистрация и напускане на гостите.

- Служителите използват отделни работни места и различно оборудване. Максимум двама служители ще работят на едно работно място.
- В никакъв случай повече от 2 гости (по време на настаняване или други) няма да бъдат обслужвани едновременно на бюрото за рецепция или връзката с гостите.
- Когато пристигат повече гости, те ще могат да влизат в хотела от по три „стаи“ (три различни резервации и не повече от 10 души), две резервации ще бъдат обслужвани на рецепцията, а третата ще бъде регистрирана с таблет в обособена зона във фойето (през нощта потокът от гости в общите части не е голям, следователно пристигащите гости може да изчакат вътре, спазвайки необходимото стандартното превантивно разстояние).
- На гостите трябва да се предоставят дезинфектиращи мокри кърпички, за да почистят багажа си преди да влязат в стаята.
- Списък на гости, които се водят „рискови“, в зависимост от възрастта или здравословното състояние ще бъде предоставен на екипа за връзки с гости с цел ежедневна комуникация с тях.

За процеса на напускане, гостите с допълнителни начисления ще бъдат насърчавани да заплатят вечерта преди заминаването си, а в случай при напускане на повече стаи отделът за връзки с гости ще подпомага дейността на рецепцията като събира всички часовници (аквапарк) и карти за стаите и кърпите.

Работното място да се почиства и дезинфектира често, като се избягва да има прекомерно много предмети. Важно е също така да има наличен дезинфекционен гел или разтвор, ако няма санитарно помещение наблизо.

След размяна на предмети между клиент-служител (кредитна карта, банкноти, химикалки ...) необходима е дезинфекция, дори ако се работи с ръкавици.

Рецепция трябва да имат телефонни номера за спешни случаи, за да поискат помощ или здравна информация за всеки клиент, който може да е болен. Освен това на клиента трябва да му бъде препоръчано да остане в стаята до медицинското посещение и да му бъде предоставена хирургическа маска, която трябва да носи всеки път, когато някой влезе в стаята.



## ТЕХНИЧЕСКА СЛУЖБА

### ПРОТОКОЛ ЗА ПОЧИСТВАНЕ И ХИГИЕНА

а) Колички, телефони, инструменти и друго оборудване трябва да се дезинфекцира в началото и в края на всяка смяна.

### СПЕЦИФИЧНИ УСЛУГИ ПО ПОДДРЪЖКА (Съобразени със съответните стандарти)

**Съдомиялна машина:** Работата на всички съдомиялни машини трябва да бъде проверена, така че температурите, които трябва да бъдат достигнати, са правилни (поголеми от 80° при изплакване). Дозировката на химическите продукти също трябва да се проверява.

**Диспенсери:** Функционирането на диспенсерите за сапун, дезинфектант и дозатори за еднократна употреба трябва да се проверяват всеки ден ... да се пристъпи към ремонт или подмяна на оборудване, което не функционира. Препоръчително е да се води отчет за дейностите. Функционирането на диспенсерите в общите тоалетни също трябва да се наблюдава.

**Климатична система:** Препоръчва се да се поддържа климатикът да работи при температура на околната среда от 23-26 градуса, като се гарантира достатъчно проветряване на помещението. Ще бъдат въведени допълнителни проверки и почистване на филтрите.

Всеки път, когато гост напусне, филтрите в стаята ще бъдат почистени и дезинфекцирани.

Ще бъде увеличено подаването на свеж въздух към централните климатични камери на ресторанта. За общите части филтрите, които ще инсталираме, са материал G4 или HEPA филтри според възможностите за инсталиране. Тези филтри могат да отделят частици като: пращец, мъгла и широк спектър от бактерии.

Ще бъде осигурена непрекъсната работа дори и през нощта, за да има по-добър въздушен поток.

Строга процедура за подмяна на филтрите.

Отворите за изхвърляне на въздуха ще бъдат възможно най-далеч от точките за всмукване на свеж въздух.

През деня скоростта на вентилация ще се увеличи.

**Басейни** - Оптимално ниво 1,5 CL  
- Нормални нива - 1,0 CL  
- нива на рН (което не засяга вируса) 7,4 рН

**Поддръжка в стаите:** За достъп до помещения, които изискват ремонт, персоналят по поддръжката трябва да носи лични предпазни средства (ЛПС), (маска, ръкавици и работно облекло). Освен това гостът трябва да носи маска, докато служителят е в стаята.

## БАРОВЕ И РЕСТОРАНТИ

### ПРОТОКОЛ ЗА ПОЧИСТВАНЕ И ХИГИЕНА

- а) Работните места, сервизни колички, станции за напитки, парапети и табли трябва да бъдат дезинфекцирани поне веднъж на час. Мениджър трябва да води регистър.
- б) POS терминалите да бъдат разположени на едно работно място, където е възможно и дезинфекцирани всеки път, когато гост го ползва или преди и след всяка смяна.
- в) Маса, бар плотове, табуретки и столове трябва да се хигиенизират след всяка употреба
- г) Подправките трябва да се сервират в пакетчета за еднократна употреба (или за еднократна употреба, или да се измиват след всяка употреба)
- д) Проверявайте и дезинфекцирайте всяко друго оборудване или канцеларски материали, които са в контакт с гости.
- е) Менютата да бъдат за еднократна употреба
- ж) Използвайте еднократни или почистващи се сетове, които могат да бъдат машинно измити и дезинфекцирани след всяка употреба
- з) Дезинфекцирайте след всяка употреба тави (всички видове) и стойки за табла
- и) Контейнери за съхранение трябва да се дезинфекцират преди и след всяка употреба
- й) Станциите за приготвяне на храна да се дезинфекцират поне веднъж на час
- к) Кухните да се почистват дълбоко и дезинфекцират поне веднъж на ден
- л) Избягване/намаляване на употребата на оборудването от повече от един служител

### ОБЩ ПРЕГЛЕД

Превръщането на традиционния бюфет в "подпомогнат" бюфет е решението, което е най – приспособимо към създалата се ситуацията.

Повечето от предложенията, направени от професионалистите и експертите, включват увеличаване на персонала, увеличение на оперативните разходи и разходите за стоки. Това увеличение на разходите, свързани с обслужването на бюфет, съчетано с пониския капацитет на стаите, е за да се гарантира минималното превантивно разстояние, но ще намали драстично рентабилността на тази услуга.

### „ПОДПОМОГНАТ БЮФЕТ“

Предложената мярка с най-голямо въздействие е превръщането в подпомогнат бюфет, като се използват прозрачни екрани по целия бюфет, които отговарят на действащите разпоредби. Храната ще се сервира от служителите на бюфета. Достъпни от клиента ще бъдат индивидуално порционирани и покрити порции.

#### **а) Единична доза или покрита еднократна доза (студена/топла кухня)**

Еднократните дози вече присъстват в много бюфети, особено за десерти, салати и други студени храни. Препоръчително е в такава презентация да бъдат и ястията от топла кухня. Ще е необходимо да се разработят по - достъпни материали и по-здрави от порцелан, които задържат топлината до повече от 80 °, за да може да се сервира гореща храна в отделни чинии или отделни порции.

#### **б) Подобриване на персонализираното шоу готвене**

Препоръчително е да се измени show cooking и да се сервира в чинията на гостите на станциите, където това позволява – месо и риба, паста, паеля и др.

**с) Ограничителна стойки с лента** ще бъдат подредени в ресторанта и баровете(подобни на тези, посоставени по летищата) с информация за спазване на минимално разстояние от 1,5м и посочване на вход и изход

#### **д) Вход**

За разлика от бактерията, която може да се възпроизвежда, вирусът се предава чрез вектор (в този случай от човек на човек), заразявайки отвън. Ето защо експертите са съгласни, че те трябва да бъдат крайни мерките, предприети на входа, като:

- Поставяне на информационни табели
- Контрол за почистване с дезинфекциращи гелове за ръце
- Възможно използване на арки за разпръскване на деинфектант

#### **е) Ресторант**

Местата в ресторантите ще бъдат намалени, за да се осигури 2 метра пространство между всяка маса (не повече от четирима клиенти на 10 квадратни метра, маси с капацитет над 6 души трябва да бъдат заменени за по-малки), по време на високи нива на заетост ще работят и двата тематични ресторанта, когато е необходимо, за да осигурят плавното протичане на работа (закуска, обяд или вечеря).

Ограничителни стойки с ленти ще бъдат поставени около бюфетите и станциите за напитки

-Приближено количество места в ресторантите според новото разпределение:

Основен ресторант: 150 - 200 вътре, 80 - 100 тераса

Италиански ресторант: 50 - 60 вътре, 10 - 20 тераса

Средиземноморски ресторант: 50 - 60 души вътре, 50 - 60 тераса

- Смени могат да се прилагат според търсенето.

От друга страна, всички съдове, прибори за хранене и стъклени съдове трябва да се мият и дезинфекцират в съдомиялна машина на минимум 80 градуса, включително тези, които не са били използвани, но са били в контакт с клиентите. Прибори за еднократна употреба могат да се дават на гостите, при поискване.

Като цяло се препоръчва използването на покривки за еднократна употреба и прибори за еднократна употреба.

И накрая, често използваните машини като кафе машини трябва да се дезинфекцират няколко пъти на ден. Всяка маса и стол могат да бъдат дезинфекцирани след всяка употреба с разтвор на натриев хипохлорит 200 ppm.

Ще се проведе допълнителна информационна кампания, за да се насърчат гостите да използват кошчетата за боклук.

### КОНТРОЛ И ИЗИСКВАНИЯ ЗА ДОСТАВЧИЦИТЕ

Съобразени с общите стандарти ще има по-голям контрол, за да се гарантира спазването на здравните разпоредби в помещенията за съхраняване стоки и ще бъдат изисквани промени в начина на опаковане и транспорт за адаптиране към новите работни изисквания, подробно описани по-долу:

#### **Оптимизиране на потока на приемане на стоки:**

Ще бъде създадена "мръсна зона" за получаване на стоки. Тя ще бъде единствената зона за достъп на доставчика. Преди да получи достъп до тази зона, ще е необходимо доставчикът да измие ръцете си, както и подметките на обувките (с помощта на автоматични четки или килими за дезинфекция).

Този процес ще бъде контролиран от служител на хотела.

Според вида на доставяната стока, ще се прилагат следните процедури:

**а) Замразени и дълбоко замразени стоки:** Единствено при тази стока доставчиците ще имат достъп до камерите. Преди това трябва да си дезинфекцират ръцете, телефоните и обувките.

**б) консервирани продукти:** те ще бъдат съхранявани в мръсната зона и отговорният служител ще ги разопакова. Картонът, кутиите и консервите ще преминават през обработка с озонатор или ще бъдат дезинфекцирани с разтвор на натриев хипохлорит с 200 ppm.

**с) Свежи продукти (месо, риба и зеленчуци):** служител ще подменя тяхната опаковка. They will sanitize, label and store, carrying out an ozonation process in the cameras. Служители ще дезинфекцират, надписват и складираят стоката след използване на озонатор.

#### **ПРОИЗВОДСТВО И РАБОТА (Съобразено със стандартите)**

Предвижда се по-строго съответствие с HACCP изискванията, като се препоръчва цифровизацията на системите за контрол и измерване, особено във връзка с:

- контрол на потока
- прием на храна
- размразяване (време и камера)
- работа в студентите помещения (без етикет и без срок)
- производствени системи
- системи за почистване на посуда
- носене на шапка
- използването на униформено облекло само в територията на комплекса

## ОТДЕЛ „ОХРАНА“

Отделът по сигурност ще има водеща роля през сезона, заедно със стандартните процедури ще бъдат приложени допълнителни мерки, като например:

- Целият персонал ще бъде оборудван с ЛПС (поне маска и ръкавици).
- Те ще отговарят за проверката на температурата на персонала при пристигането им на охранителния пункт в близост до бариерата, и ще водят отчет. Всеки служител с температура няма да бъде допускан до работното си място. Съответният ръководител на отдела трябва да бъде уведомен за ситуацията.
- Всички посетители (не гости на хотела): доставчици, служители на външни компании, служители на институции и други също ще трябва им бъде мерена температурата на бариерата (всички трябва да получат бадж за посетители).
- Всички пристигащи гости ще бъдат проверявани (мерене на температура) при пристигането си на входа на фойето, в случай, че някой гост има температура, трябва да бъде придружен до определената зона за изолация, здравните органи трябва да бъдат информирани. Дежурният мениджър в хотела трябва да бъде незабавно информиран.
- По време на големи пристигания, не повече от 3 резервации наведнъж ще бъдат разрешени да влязат във фойето, останалите ще чакат навън (пристигащи от 01:00 до 07:00 часа ще бъде разрешено да влязат във фойето и ще се напомня да спазват необходимата дистанция).
- 24 часа във входа на фойето ще има служител, който ще насърчава всички, които влизат да дезинфекцират ръцете си.

## ОБЩИ ПРЕДПИСАНИЯ ЗА ПРОСТРАНСТВАТА ЗА ЗАБАВЛЕНИЕ

- а) Всеки гост преди да влезе в зоната за забавление да използва средства за дезинфекция, разположени близо до входа.
- б) Гостът трябва да поддържа минимално необходимото разстояние, докато чака на опашка, когато използва машината за жетони или резервира игра за боулинг.
- в) Дезинфекцирайте оборудването след всяка употреба или транзакция.
- г) Дезинфекцирайте всички бiliarдни стикове, дартс и ракети за тенис на маса след всяка употреба.

### Боулинг

- а) Работните места да бъдат дезинфекцирани на всеки час
- б) Не повече от 2 писти ще функционират
- в) След всяка игра всички топки, маси и столове да бъдат дезинфекцирани
- г) Служителят в боулинга да попълва чек-лист на дезинфекция на всяка писта

### Аркадна зала

- а) Игрални автомати (бутони, седалки, стъклени повърхности, предмети за игра) и машина за жетони трябва да се дезинфекцират веднъж на 2 часа от 10:00 - 18:00 и веднъж на час от 18:00 - 23:00. б) Етажните отговорници по почистване да попълват чек-лист за дезинфекция. в) Жетоните трябва да се дезинфекцират ежедневно.
- г) Гостите, които чакат да играят на определена игра трябва да поддържат минимално необходимото разстояние.

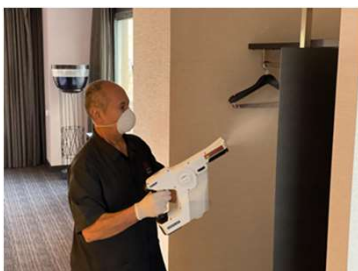


## ТЕХНОЛОГИЯ ЗА БОРБА С РАЗПРОСТРАНЕНИЕ НА ВИРУСА

Съществува нов подход, при който технологията заема централно място. Електростатични спрейове с болнични дезинфектанти се използват за големи повърхности за дезинфекция на целия хотел с максимална успеваемост на дезинфекция. Хотелът ще използва и ултравиолетова технология за дезинфекция на картите за достъп на гости и споделените устройства на служителите.

Когато бъдещите гости посетят нашия хотел, те ще получат допълнителна информация относно протокола за почистване, специално създаден да постави още по-високи стандарти.

**В заключение**, гостите ще могат да използват телефоните си за достъп до техните стаи, да правят специални запитвания, рум сервиз, който ще бъде доставян директно до стаята без физически контакт



## ВЪНШНИ УСЛУГИ

### ПЕРАЛНО СТОПАНСТВО

Текстилт, бельото и дрехите трябва да се поставят в специални маркирани торби за пране и да се борави внимателно, за да се предотврати вдигане на прах и последващо потенциално замърсяване на околните повърхности или хора. Трябва да се дадат инструкции за измиването им в гореща вода (70° - 90°С или повече) с обичайните почистващи препарати. Трябва да се работи внимателно, за да се намали рискът от потенциално предаване. Принадлежностите за еднократна употреба (кърпи за ръце, ръкавици, маски) трябва да се поставят в контейнер с капак и да се изхвърлят в съответствие с плана за действие на хотела и националните разпоредби за разделяне на отпадъците.

### ТАКСИ

Всички шофьори трябва да носят маски, автомобилът (седалки, дръжки, повърхности) трябва да бъде напълно дезинфекциран .



## **ДРУГИ**

Всички служители от външни компании, доставчици, посетители, органи на реда и други ще бъдат подложени на проверка (проверка на температурата) и ще бъдат помолени да дезинфекцират ръцете си преди да влязат в комплекса. Трябва да използват маска и ръкавици, да носят бадж “ посетител ”. Всички влизания ще бъдат наблюдавани от охранителния пост на входа на хотела.

## **ДОБРИ ПРАКТИКИ**

### **1. Носете ръкавиците правилно**

Неправилната употреба на ръкавици разпространява бактерии. Освен това екипите за почистване трябва да мият ръцете си след сваляне на ръкавиците

### **2. Фокусирайте се върху контактните повърхности**

Мениджърът на хотела трябва да насочи персонала да се съсредоточи върху най - контактните повърхности. Те включват легла, перила, дръжки, телефони и дистанционни управления в стаите на гостите. Тъй като повече хора са се докоснали до тези области, има по-голяма вероятност от опасни бактерии.

### **3. Започнете почистването от чистите към мръсните зони**

Една от най-големите грешки в съвременното почистване е започването от най-мръсните места, обикновено тоалетната и преминаването към по-чисти части на сградата. Вероятността за разпространение на бактерии е голяма, когато от баня или кухня, се премине към почистване на по-чистите места.

### **4. Изхвърляйте отпадъците безопасно**

Знанието как и къде да се изхвърля отпадъка трябва да се счита за толкова важно, колкото и системата за почистване. Независимо дали имате замърсено бельо, замърсени течности или други, уверете се, че потокът остава “чист” по време на отстраняването. Почистването без докосване прави изхвърлянето отпадъци по-лесно от всякога.

### **5. Минимизирайте химическото съдържание**

Абразивните химикали могат да раздразнят носните канали на гостите и да навредят на кожата на почистващите работници на хотела.

**6. Не носете ръкавици, когато ползвате компютър и / или приспособления, които се ползват от повече хора.** Ръкавиците, които може да използвате, може да са замърсени и най-малкото, което искате, е да разпространите бактериите върху други служители на хотела.