

Bezpieczny obiekt – dobre praktyki – bezpieczny Gość

1. Stosowanie przez pracowników obiektu maseczek oraz rękawiczek
2. Systematyczna dezynfekcja drzwi, klamek, poręczy, terminali, kluczy, krzeseł, biurek w recepcji
3. Umożliwienie zameldowania i wymeldowania bez styczności z pracownikiem recepcji. Ograniczona ilość osób oczekujących do zameldowania. Zachowanie odpowiedniej odległości pomiędzy Gośćmi w kolejce.
4. Zapewnienie płynu do dezynfekcji w recepcji
5. Bieżące informowanie gości o wprowadzonych procedurach.
6. Bezwzględny zakaz przebywania w obiekcie osób niezameldowanych.
7. Dezynfekcja każdego opuszczonego przez Gościa pokoju – przed przyjęciem kolejnego
8. Dezynfekcja urządzeń, mebli, klamek, armatury, poręczy, wietrzenie
9. Udostępnienie w pokoju płynu dezynfekcyjnego
10. Pracownicy znajdujący się w przestrzeni, w której może nastąpić kontakt z Gośćmi – częste mycie i dezynfekcja rąk, praca w maseczkach, rękawiczkach
11. Szkolenia pracowników z zachowania szczególnych środków ostrożności i bezpieczeństwa. Zapewnienie każdemu pracownikowi płynu do dezynfekcji rąk. Przebywanie pracowników w bezpiecznej odległości prz tak gdzie to możliwe przebywanie do 2 osób.
12. Systematyczna kontrola realizacji dobrych praktyk przez właściciela obiektu.