

ÁLTALÁNOS INTÉZKEDÉSEK

Munkavállalók oktatása és tájékoztatása, a bevezetett intézkedésekről. A dolgozókat megfelelő védőeszközzel kell ellátni. Oktatási segédanyagot készül, a lényegre törő gyakorlati oktatás a vezető feladata. A munkavállalók aláírásukkal igazolják, hogy részt vettek az oktatáson, a Kódexet megismerték.

A vendégek tájékoztatása már a szállodába érkezés előtt és ott tartózkodás alatt (recepció környéke, lift előterek) megfelelő módon pozitív kommunikációval.

- **Szenzoros kézfertőtlenítők**
 - recepció, liftek, étterem, személyzeti területek
- **Fertőtlenítő takarítás**
 - naponta többször a vendégtérben, közösségi terekben, közös vendég mosdókban és termelő területen Különösen figyelemmel: kilincs, csaptelep, nyomógombok, villanykapcsolók, lépcsőkorlátok, üvegajtók, lift belsőterek
 - a kölcsönözhető eszközöket, sporteszközöket pl.biliárd dákáó, bowling golyó, kerékpár, bukósisak stb naponta többször fertőtleníteni kell
- **Védőplexi a pultokon**
- **Kesztyű használata** vendéglátásban és housekeeping területén, valamint ahol készpénzt kezelnek, pénztárakban kötelező. Recepción javasolt.
- **Készpénzmentesség**
 - Készpénzt csak a recepciókon és a pénztárakban szabad elfogadni, ahol élelmiszerral is dolgoznak nem. A vendég figyelmét már foglaláskor fel kell hívni erre. A kesztyűket és maszkokat a többi hulladéktól külön kell gyűjteni. Majd két nap pihentetés után a szelektív hulladékkal együtt kezelhető.

FRONT OFFICE

- Biztosítani kell a lehető legkevesebb fizikai kontaktussal járó bejelentkezés lehetőségét
- Ahol sorban állás fordulhat elő, ott 1,5 méterenként jól látható jelzéssel kell biztosítani, hogy tartható legyen a várakozó vendégek között a távolság. Figyelemfelkeltő táblákkal is lehet jelezni.
- A tollakat és a pultot folyamatosan fertőtleníteni kell. Egyszerhasználatos tollakat kell biztosítani, amit használat után egy gyűjtőedénybe helyezhet a vendég. Az összegyűlt tollakat fertőtleníteni kell, majd újra használhatóak.
- A kulcskártyákat, belépő órákat minden használat után fertőtleníteni kell!

VENDÉGLÁTÁS

- A gazdasági bejáratnál kézfertőtlenítőt kell kihelyezni
- Ajánlott a biztonságos hőkezeléssel (legalább 2 percen át tartó 72°C-os maghőmérsékletet, vagy az étel minden pontján legalább 75°C-ot biztosít) készíthető ételek étlapon tartása. Kiemelten fontos a zöldségek, gyümölcsök alapos folyóvízes lemosása. A nyers, kellően nem tisztítható alapanyagot tartalmazó ételek készítése és feltálalása kerülendő.
- Az ételek, élelmiszerek szállítását kizárólag egészséges személyek végezhetik. Az élelmiszer szállítást végző dolgozók magas szintű személyi higiéniát kötelesek fenntartani, számukra megfelelő, tiszta ruházatot és vírusölő hatású, alkoholos fertőtlenítőt kell biztosítani.
- Alapvető élelmiszer-higiéniai követelmény, hogy élelmiszerrel — mind az előállítás, mind a felszolgálat során — kizárólag egészséges emberek dolgozhatnak. Az élelmiszer kezelését végző dolgozók magas szintű személyi higiéniát kötelesek fenntartani, számukra megfelelő, tiszta öltözetet kell biztosítani.
- Az ételek adagolása során kesztyű használatának előírása javasolt.

Büféasztal:

- Ahol sorban állás fordulhat elő, főleg a büféasztalok előtt, ott fel kell hívni a vendég figyelmét a 1,5m-es távolság betartására
- Szedőeszközöket, chafingfogókat 30 percenként cserélni kell (a büféasztal közelében lehetőséget kell biztosítani a kézfertőtlenítésre).
- Reggeli italok (kávé, tea, gyümölcslé): a vendégasztalra (nem büféasztalra) felkészített pohárral, csészével és bögrével a vendég maga szervírozza a gépből. ez esetben a gombokat folyamatosan fertőtleníteni kell.

Vendégasztal:

- A vendégtér kialakítása során vegyük figyelembe a biztonságos, legalább 1,5m-nyi távolság biztosításának feltételeit mind a kiszolgálás, mind az étkezés ideje alatt.
- Az inventárt minden használat után fertőtleníteni kell. A cukor- és fűszertartók, a tipikus közös használatú eszközök mellett kérhessen a vendég ún. „kis zacskós”, egyenként csomagolt, sterilizált fűszereket, édesítőket, vagy javasolt minden vendég távozása után az asztali patika fertőtlenítése.
- Evőeszközöket a vendégek részére a felszolgáló biztosítja vagy több váltást kell a vendégasztalon elhelyezni, s azokat minden vendég távozása után lecserélni.
- Pótevéőeszközöket a büféasztalra nem kell felkészíteni.
- A vendég távozása után az asztalt teljesen újra kell teríteni (abroszt is), a széket karfát asztalt fertőtleníteni kell. Ahol megoldható abrosz helyett papíralátét is használható.
- A választék bemutatásához, mosható, fertőtleníthető itallapot – étlapot kell készíteni

Személyzeti étkezés

- A személyzet védelme érdekében ne legyen tumultus az étkezdékben sem, a tálalásnál a kesztyűhasználat kötelező

HOUSEKEEPING

Szobák takarítása:

- Minden szobába lépés előtt alkoholos kézfertőtlenítés szükséges a dolgozók részéről. Vagy minden szoba takarítása előtt új eldobható kesztyűt kell felvenni.
- Ha a vendég kéri, illetve minden szoba váltásakor (utazáskor) a szobában gyakran érintett felületek virucid fertőtlenítése naponta: ajtónyitó fogantyú/ kilincs, telefon, lámpakapcsoló, szekrény-fióknyitó fogantyúk, TV-távírányító és billentyűzet, asztal, éjjeliszekrény, mosdókagyló és csaptelep, zuhanycsap, szappanadagoló, wc-öblítő, fogantyú.
- Szoba szellőztetése takarítás közben.
- Fürdőszobai bekészítések rendelkezésre állásának biztosítása (szappan, tiszta törölközők). Szobában található eszközök mosogatógépből mosása: azon eszközöket is, amelyeket látszólag nem használtak, mert lehetséges, hogy kézzel érintették a vendégek. pl. minibár pohár, fogmosó pohár.
- Amennyiben a szobához erkély, vagy terasz is tartozik az ott lévő bútorok fertőtlenítése kötelező.
- Minibárokat feltölthetik, üdvözlővíz bekészítése kötelező (szállodánként eltérő szolgáltatásokkal).

EGYÉB SZOLGÁLTATÁSOK

- **Gyermekjátékok, gyermekmegőrzők**
 - o csak nagy méretű, fertőtleníthető játékok biztosíthatók. Pl. lego, kisautó, kártya stb. tilos
 - o Kültéri játszótér, kalandpark legalább naponta kétszer fertőtleníteni kell a fém, fa illetve műanyag részeket, kapaszkodókat, ülőfelületeket
- **Bowling, csócsó, x-boks, biliárd:** a játékhöz szükséges eszközöket minden használat után fertőtleníteni kell
- **Fitness termek:** a fitness gépeket, berendezéseket fertőtleníteni kell minden használat után

WELLNESS FÜRDŐK

- A medencébe lépés előtt és után az előírt elő- és utózuhanyozás betartatása.
- Medencekorlátok gyakori (30-60 percenként) fertőtlenítése.
- A gépészeti és vízkezelési rendszerek, külön figyelemmel a szellőztető berendezésekre, üzemeltetési előírásainak pontos betartása és ellenőrzése.
- A közös terek, öltözők, zuhanyzók, medencék, egyéb felületek, lábmosók higiéniai állapotának fenntartása során az előírt takarítási útmutató teljesskörű betartása által (külön figyelemmel a tisztítószerrel előírt koncentrációjának alkalmazására).
- Az öltözőszekrényeket minden használat után fertőtleníteni kell, emiatt követni kell mikor hagyta el a vendég
- Fertőtlenítő folyadék/gél kihelyezése a vendégek által látogatott főbb helyiségekben (előtér, öltöző, mosdók, pihenőterek, medencetér, szabadtér, vendéglátóhelyek).
- Vizesblokkok óránkénti takarítása, míg az öltözőkabinok és öltözőszekrények ajtajának, belső felületeinek 2 óránként történő fertőtlenítése.
- A fürdő valamennyi részlegében, helyiségében papucs használatának kötelezővé tétele.
- A beléptető karórák fertőtlenítése kivétel nélkül minden használat után.

Ha bármilyen fertőzésre vagy betegségre utaló jelet azonosítunk, azonnal jelezzük közvetlen vezetőnknek vagy sürgős esetben a felelős vezetőnek és a Nemzeti Népegészségügyi Központ (NNK) vonatkozó protokollja szerint járjunk el!