

## **BORGO COZZANA**

### **PULIZIA E SANIFICAZIONE IN AZIENDA**

- L'azienda ha effettuato all'apertura la sanificazione mediante perossido. La ditta esterna ha certificato l'avvenuta sanificazione con certificato e fattura.
- L'azienda effettua la sanificazione degli spazi comuni due volte al giorno. La sanificazione avviene con prodotti certificati secondo normativa vigente, ipo-clorito 1%, perossidi 1% e alcol al 70 %

Durante tutte le operazioni di pulizia il personale indossa idonei DPI; il personale fa arieggiare sempre gli ambienti sia durante che dopo l'uso dei prodotti per la pulizia

- L'azienda non usa materiali di tessuto e simili, ma materiali monouso.

### **PRECAUZIONI IGIENICHE PERSONALI**

- Negli spazi comuni, l'azienda ha messo a disposizione distributori di soluzione disinfettante e contenitori per rifiuti ad apertura automatica o a pedale
- Negli spazi comuni è obbligatorio indossare la mascherina

### **GESTIONE SPAZI COMUNI**

- Nell'area somministrazione di alimenti e bevande (sala colazione, bar etc.) è sempre obbligatorio rispettare la distanza interpersonale di almeno un metro tra una persona ed un'altra
- Per il rispetto della distanza, l'azienda ha esposto cartelli informativi
- I tavoli sono posizionati in modo che gli ospiti siano distanti tra di loro almeno un metro;
- Gli addetti di sala, che sono a contatto diretto con gli alimenti, devono indossare la mascherina e devono lavare o igienizzare le mani con gel alcolico frequentemente;
- Si utilizzano tovaglie monouso
- Gli oggetti che vengono utilizzati per un servizio (cestino del pane, prodotti per il condimento, zuccheriera monodose, etc.) non vengono messi a disposizione di nuovi ospiti senza adeguata igienizzazione.
- **Viene evitato il servizio a buffet dove gli ospiti si servono autonomamente, infatti, sarà il personale di sala a servire la prima colazione. Il servizio a buffet, segue i protocolli del caso evitando assembramenti. (da cambiare nel descrittivo)**
- Gli alimenti esposti nel buffet vanno adeguatamente protetti e serviti dal personale di sala. Ad ogni servizio vengono pulite e disinfettate tutte le superfici del buffet;
- Sono stati collocati cestini monouso nell'area somministrazione per lo smaltimento di mascherine e guanti da parte del cliente
- In piscina l'ospite avrà una postazione assegnata che verrà igienizzata e sanificata giornalmente
- In piscina non è possibile utilizzare bagni e box doccia per la tutela del cliente, lo stesso dovrà utilizzare i servizi della propria camera

### **PROTOCOLLO GESTIONE DEL CLIENTE**

- Prima dell'ingresso in struttura il personale potrà sottoporre l'ospite al controllo della temperatura. Se tale temperatura risulterà superiore ai 37,5°, non sarà consentito l'accesso.
- Il cliente da procedura deve igienizzare le mani e accedervi con mascherina.
- Le operazioni di contabilità e cassa sono effettuate sempre dallo stesso personale munito dei DPI (mascherina e guanti monouso).