



CENTRO BENESSERE

ARTA TERME

## CONDIZIONI GENERALI

### INFO COVID-19

Abbiamo adottato tutte le norme richieste dagli organi competenti qui solo una piccola info generale.

#### **Reception:**

- Mantenimento della distanza di sicurezza tra gli ospiti e ospiti / collaboratori
- Percorso di ingresso ed uscita separati
- Il lavoro si svolgerà usando mascherina
- Disinfezione delle schede/chiavi camera a ogni cambio ospite
- È possibile inviare prima copia dei documenti per facilitare e velocizzare il check-in
- Mascherine, guanti e salviettine igienizzanti a disposizione degli ospiti
- Disinfezione costante di POS, penne, pulsanti vari, maniglie, pulsanti ascensore ecc.
- Disinfezione periodica degli spazi, pavimenti, ecc.
- Gel per disinfezione delle mani
- Areazione periodica degli spazi
- Sanificazione dei filtri aria condizionata

#### **Camere:**

- Tutti i dipendenti sono informati su tecniche e nuovi standard vigenti
- Protocollo per la sistematica ed efficiente pulizia
- Uso di prodotti specifici (presidio medico chirurgico) e disinfettanti per la pulizia in particolare alla partenza degli ospiti
- Areazione degli spazi durante i lavori di pulizia
- Materiali a solo scopo decorativo e più difficili da pulire (es. cuscini colorati) non verranno usati
- Lavaggio della biancheria con OZONIT P.M.C. N° 14160 di ECOLAB è un disinfettante liquido a base di acido peracetico particolarmente attivo già dalle basse/medie temperature. Previene contaminazioni batteriche.

**Cucina:**

- Info e disposizioni per tutti i collaboratori
- La cucina viene disinfettata a intervalli regolari piú volte al giorno
- Materiali da lavoro (utensili, pentole ecc.) vengono lavati ad alta temperatura e riposti con uso di guanti e mascherina
- Controllo e allineamento del dosaggio detergente di tutti i macchinari per la pulizia
- Maggiorata attenzione agli standard d'igiene haccp già molto alti

**Sala ristorante:**

- Riduzione del numero di tavoli per garantire l'adeguata distanza di sicurezza prevista
- Collaboratori prestano servizio con mascherina
- Mantenimento delle distanze di sicurezza tra ospiti e collaboratori (ad es. ordinazione)
- Per quanto possibile viene servito tutto a tavola ( pane, insalata ecc..)
- Disinfezione e areazione costante di sale e superfici
- A disposizione guanti e salviettine per gli ospiti
- Posate e utensileria vengono lavati ad alta temperatura con lavastoviglie dedicata
- Il servizio di prima colazione sarà fatto sempre a buffet ma verrà servito dal personale di sala

**Trattamenti**

- I collaboratori lavorano con mascherina e guanti
- Trattamenti estetici / massaggi sono possibili; i lettini vengono disinfettati
- Gli utensili sono riposti in cassetto UV per disinfezione