

## INTRODUZIONE

Accogliere, proteggere e prendersi cura degli altri è il cuore di ciò che facciamo e di ciò che siamo. La salute, la sicurezza e il benessere del personale, degli ospiti e dei partner rimangono la nostra priorità assoluta mentre il mondo attraversa questa crisi senza precedenti.

Piu Hotels ha ora stabilito standard di pulizia e procedure operative tra i più severi, per garantire la sicurezza degli ospiti e del personale.

### 1. MISURE GENERALI DI IGIENE PREVENTIVA

#### 1.1. MISURE CHIAVE DI PREVENZIONE DEL CONTAGIO PER TUTTI

- Evitare il contatto ravvicinato con le persone
- Mantenere una distanza di almeno 1m dalle altre persone
- Starnutire e tossire all'interno del gomito
- Lavarsi le mani correttamente e spesso con acqua e sapone
- Se acqua e sapone non sono disponibili, lavarsi le mani con un disinfettante a base alcolica
- Pulire e disinfettare superfici ad alto contatto con oggetti personali
- Rimanere a casa se non vi sentite bene o se siete stati in contatto con qualcuno infetto da Covid-19 negli ultimi 14 giorni.

#### 1.2. CORRETTO LAVAGGIO DELLE MANI

*Quando è necessario lavarsi le mani?*

- Dopo aver soffiato il naso, tossito o starnutito
- Dopo aver utilizzato i servizi igienici
- Prima, durante e dopo la preparazione di alimenti
- Prima di mangiare
- Dopo il contatto con animali o animali domestici
- Prima e dopo la pulizia e la disinfezione
- Dopo il contatto con superfici ad alto contatto nei residence
- Dopo aver rimosso i dispositivi di protezione individuale (DPI)
- Frequentemente

**1.3. COME INDOSSARE CORRETTAMENTE LA MASCHERINA PER UNA PROTEZIONE CORRETTA**

- Indossare con il lato colorato rivolto verso l'esterno/il lato bianco rivolto verso l'interno
- Assicursi che copra completamente il naso e la bocca
- Legare/avvolgere i lacci intorno alla testa o sopra le orecchie
- Premere con due dita il filo metallico interno per adattarlo alla forma del naso

**2. IMPEGNO DELLA DIREZIONE A RISPETTARE I PROTOCOLLI SANITARI PREVISTI**

- 2.1. Le direttive nazionali, regionali, locali e/o settoriali sono conosciute e rispettate
- 2.2. La Direzione fornisce i mezzi necessari per gestire il rischio Covid-19
- 2.3. La Direzione effettua una verifica quotidiana circa l'evoluzione della situazione al fine di garantire l'adeguatezza delle misure adottate e adattarle se necessario

**3. DEFINIZIONE E COMUNICAZIONE DELLE REGOLE E DELLE BUONE PRATICHE**

- 3.1. Le analisi del rischio previste dalle normative sulla salute e sicurezza dei lavoratori sono aggiornate per incorporare il rischio Covid-19
- 3.2. Le regole e buone pratiche sono affisse e visibili
- 3.3. Lo staff è formato sulle regole e buone pratiche e una registrazione di queste informazioni è conservata

**4. RISPETTO DELLE MISURE DI CONTENIMENTO E DEL DISTANZIAMENTO SOCIALE DA PARTE DELLO STAFF**

- 4.1. Lo staff indossa sempre la mascherina
- 4.2. I flussi di marcia e gli orari di lavoro dello staff sono ottimizzati per ridurre gli incroci e garantire il distanziamento sociale

**5. RISPETTO DELLE REGOLE DI IGIENE DA PARTE DELLO STAFF DEI RESIDENCE**

- 5.1. Le regole di igiene abituali sono rispettate
- 5.2. La frequenza del lavaggio delle mani è incrementata ad almeno una volta all'ora, e dopo ogni azione che espone a contaminazione
- 5.3. Laddove viene offerto un servizio ristorante, sono in atto misure per evitare la contaminazione da coronavirus dei prodotti alimentari.
- 5.4. La gestione dei rifiuti, potenzialmente contaminati, è garantita al fine di limitare qualsiasi rischio di contaminazione crociata

## **6. RISPETTO DELLE REGOLE DI PULIZIA E DI DISINFEZIONE ALL'INTERNO DELLA STRUTTURA**

- 6.1. La pulizia di biancheria, asciugamani e altri indumenti è effettuata ad una temperatura adeguata per eliminare il coronavirus.
- 6.2. Lo stoccaggio della biancheria, asciugamani e altri indumenti è effettuato in condizioni che permettono di evitare la contaminazione.
- 6.3. La frequenza di pulizia delle superfici, delle attrezzature, degli utensili e dei supporti è aumentata rispetto alla frequenza normale: raddoppiata come minimo.
- 6.4. I prodotti di pulizia e disinfezione utilizzati sono appropriati per l'eliminazione del coronavirus.
- 6.5. Si effettuano analisi microbiologiche di superficie per verificare l'efficacia della pulizia e della disinfezione, gli esiti sono conservati. In caso di non conformità, viene effettuata un'analisi delle cause e vengono attuate azioni correttive rafforzate.

## **7. RISPETTO DELLE MISURE DI CONTENIMENTO A LIVELLO PUBBLICO**

- 7.1. Le regole di distanziamento sociale a livello pubblico sono definite e rispettate.
- 7.2. L'organizzazione del flusso delle persone è gestita al fine di limitare gli incroci
- 7.3. Il numero di persone è limitato in ogni zona al fine di ridurre il rischio di interazione.
- 7.4. Nelle aree di attesa con posti a sedere o per la ristorazione, i posti disponibili sono organizzati in modo da rispettare le regole di distanziamento e di limitazione del numero delle persone.
- 7.5. Il gel idroalcolico o qualsiasi altra soluzione disinfettante è messo a disposizione dei clienti all'interno della struttura

## **8. GESTIONE DEI PAGAMENTI**

- 8.1. Quando un pagamento viene effettuato all'interno della struttura, sono preferibili le carte bancarie e i pagamenti contactless, per i quali viene affissa una comunicazione esplicita o vengono fornite istruzioni verbali.

## **9. SORVEGLIANZA DEL RISPETTO DELLE REGOLE E DELLE BUONE PRATICHE**

- 9.1. La Direzione assicura che le regole e le buone pratiche definite siano rispettate da tutti. In caso di inosservanza, ricordano alle persone interessate le istruzioni e ne garantiscono la corretta applicazione

## **10. SORVEGLIANZA E GESTIONE DEI CASI SOSPETTI O CONFERMATI**

- 10.1. Gli Ospiti e i dipendenti che mostrano sintomi di contaminazione o che sono risultati positivi al test Covid-19 sono invitati a informare immediatamente la Direzione in modo da poter essere messi in quarantena
- 10.2. Il Direttore deve far eseguire una pulizia specifica nelle aree in cui può essere stata presente una persona contaminata o che presenta sintomi di contaminazione (dipendenti o Ospiti).
- 10.3. Una vigilanza quotidiana è assicurata dallo staff al fine di identificare possibili casi sospetti tra gli Ospiti che frequentano la struttura.

P.I.U. HOTELS SRL CON SOCIO UNICO

Sede legale a Parma (PR) in Piazzale Salvo d'Acquisto n. 13  
Cod. Fiscale e numero di iscrizione al Registro  
delle Imprese di Parma 02378110346

P IVA 02378110346 - Capitale Sociale € 1.010.000,00 i.v.  
CCIAA di Parma al n. PR - 233199 del REA

+39 0521 2271

info@piuhotels.com

WWW.PIUHOTELS.IT



BELLAVISTA  
CAFÉ, BOUTIQUE & RESTAURANT

P  
AL PARMIGIANO  
RISTORANTE

LA SPAGHETTERIA

