

S ELO CLEAN & SAFE

Procédures implémentées :



SDIVINE
FÁTIMA HOTEL
CONGRESS & SPIRITUALITY

Tous les employés ont reçu une formation spécifique concernant :

- Le protocole interne pour l'épidémie de coronavirus COVID-19
- Comment faire l'autosurveillance quotidienne de la fièvre
- Comment respecter les précautions en matière de prévention et de contrôle
- Comment suivre les directives de la Direction Générale de la Santé (DGS) pour le nettoyage des surfaces et le traitement du linge dans l'hôtel

Information à tous les clients

Informer sur les précautions élémentaires de prévention et de contrôle des infections pour l'épidémie de coronavirus COVID-19:

- L'utilisation d'un masque dans les espaces publics est recommandée
- Hygiène des mains : se laver les mains fréquemment avec du savon et de l'eau pendant au moins 20 secondes ou utilisez un désinfectant pour les mains disponible dans les espaces publics de l'hôtel
- Étiquette respiratoire : toux ou éternuement dans l'avant-bras fléchi ou utiliser un mouchoir ; l'hygiène des mains toujours après la toux ou les éternuements et évitez de toucher les yeux, le nez et la bouche avec vos mains
- Comportement social : gardez la distance recommandée de 2 mètres avec les employés ou d'autres hôtes
- Le protocole interne de l'épidémie de coronavirus COVID-19 est disponible pour consultation à la réception

L'établissement dispose

- D'équipement de protection individuelle en nombre suffisant pour tous les travailleurs
- D'équipement de protection individuelle à la disposition des clients sur demande
- D'un stock de produits de nettoyage à usage unique proportionnel à la dimension de l'hôtel
- De distributeurs de solution antiseptique à base d'alcool près des entrées / sorties, à chaque étage, près de la réception, à l'entrée du restaurant et du bar
- D'un espace pour isoler les personnes pouvant être détectées comme des cas suspects ou confirmés de COVID-19
- Dans les toilettes publiques, d'équipements pour le lavage des mains, tels que savon liquide et serviettes en papier

L'établissement assure

- Le lavage et la désinfection des surfaces où circulent les employés et les clients
- Le nettoyage des surfaces et objets d'usage courant, plusieurs fois par jour
- Préférence envers le nettoyage humide au lieu du nettoyage à sec ou avec l'aspirateur
- La rénovation de l'air des pièces et des espaces clos se fait régulièrement
- Dans les restaurants et le bar, le nettoyage des ustensiles, équipements et surfaces est renforcé ; la manipulation directe des aliments soit par les clients et soit par les employés est limitée au maximum
- Qu'il y a toujours au service, un membre du staff (Directrice ou Chef de la Réception) responsable envers la mise en marche des procédures à appliquées en cas de suspect d'infection

(accompagnement de la personne porteur de symptômes jusqu'à un espace d'isolement, rendre assistance et établir le contact avec le service national de santé)

- La décontamination de la zone d'isolement à chaque fois qu'il y ai des cas positifs d'infection et le renforcement du nettoyage et désinfection chaque fois ou il y ai des malades suspect d'infection, notamment les superficies les plus fréquemment utilisées, selon les indications de la DGS (Direction Générale de la Santé)

Le protocole de nettoyage et d'assainissement garanti :

- Les soins spécifiques pour changer le linge et nettoyer dans les chambres
- L'enlèvement du linge de lit et des serviettes fait sans secouer et laver séparément dans la machine et à des températures élevées à environ 60 ° C