

Protocollo IGIENE

" SeaPark Family & SPA Resort"

L'igiene: al primo posto.
Queste misure sono state ulteriormente **potenziate**
per la protezione contro **COVID-19**.

Precauzioni di sicurezza generali:

- Il Resort è **riservato esclusivamente** agli ospiti alloggiati.
- Obbligo di utilizzo di maschere protettive (bocca/naso) in tutto il Resort (sia all'interno che all'esterno) per tutti i collaboratori e per tutti gli ospiti a partire dal 6° anno di età. Maschere protettive e guanti monouso sono messi a disposizione dal Resort.
- In tutto il Resort vige la regola del distanziamento di 2 metri, ad eccezione all'interno del proprio nucleo familiare.
- Conformità alla prescrizione 1/10 (1 persona su 10 m2) in tutte le aree comuni, ad eccezione all'interno del proprio nucleo familiare.
- Colonne di disinfezione delle mani dislocate in tutte le aree del Resort,
- L'uso degli ascensori è consentito solo **individualmente** o con i **propri familiari** e solo previa disinfezione delle mani.
- Tutti i detersivi e disinfettanti usati hanno un effetto antibatterico ed antivirale certificato provenienti dalla ditta " Hobo".
- Sistemi di ventilazione igienizzanti e regolarmente mantenuti secondo protocolli della nostra agenzia che ci ha valutato il rischio e secondo DPCM.
- Formazione dei nostri collaboratori per garantire il rispetto e la rigorosa applicazione di tutte le misure di prevenzione.

Pulizia e disinfezione delle aree comuni:

- Igienizzazione quotidiana a ripetizione di tutte le aree comuni.
- Disinfezione quotidiana a ripetizione di tutti i punti critici di contatto (corrimano, pulsanti degli ascensori, info- touchscreen, maniglie delle porte, lettini piscina e zone relax, sedie, attrezzature fitness, ecc.. ecc..).
- Nebulizzazione 3 volte al giorno di tutte le aree comuni.
- procedure test microbiologici con frequenza settimanale microbiologici sulle varie superfici

Pulizia e disinfezione delle camere:

- Pulizia quotidiana delle camere: nebulizzazione ingresso donna pulizie e uscita donna pulizie.
- Panni differenziati, guanti e acqua fresca diversi per ogni camera.
- Sistema di ventilazione delle camere con protocolli di igienizzazione filtri
- La biancheria di tutto il Resort viene terzalizzata ad una lavanderia certificata professionale esterna " ORSINI" (www.lavanderiaorsini.com).
- Il personale addetto alle pulizie indossa sia mascherine di protezione (bocca/naso) che guanti di protezione.

Area bambini:

- Disinfezione di tutte le attrezzature e utensili da gioco dopo ogni attività
- Igienizzazione regolare degli utensili da gioco.
- Assenza di aria condizionata in questi ambienti.
- Il personale addetto obbligato ad indossare **sempre** maschere di protezione.
-

Wellness, Piscine, Saune, reparto Beauty e Fitness:

- Trattamento dell'acqua delle nostre piscine tramite filtri regolarmente controllati e con l'apporto di acqua fresca previsto da norma, nonché attraverso pompe automatiche di dosaggio, con il monitoraggio ed il protocollo elettronico continuo del valore previsto del cloro libero sia attivo che combinato e del PH(valore cloro attivo libero maggiorato a 1,2PPM con un PH 7,20).
- Garanzia di distanziamento minimo dei lettini prescritto di 2 metri nelle aree interne che nelle aree prendisole esterne, ad eccezione di quelli predisposti per l'occupazione all'interno del proprio nucleo familiare.
- Disinfezione delle mani da parte di tutti gli ospiti addetti prima di ogni trattamento presso il centro Beauty.
- Disinfezione costante e distanziamento previsto (2 metri) di tutti gli attrezzi fitness, nonché uso obbligatorio dei guanti protettivi durante tutta la presenza nei locali fitness (messi a disposizione).
- Area fitness interna con attrezzi distanziati come da norma.
- Tutto il personale addetto nel reparto Beauty, indossa l'attrezzatura di sicurezza prescritta

Gastronomia, Ristorante e Bar:

- Preparazione di tutte le pietanze rigorosamente conformi alle più recenti linee guida HACCP.
- Disinfezione della verdura e frutta servita cruda, sia alla ricezione come prima del servizio al consumo.
- Manipolazione igienicamente garantita di tutte le pietanze, sia ai nostri buffet che durante lo show-cooking nonché con sostituzione costante degli strumenti di manipolazione.
- Buffet con personale addetto rigorosamente protetto con mascherine e in questo caso anche con guanti di protezione.
- Accesso ai buffet esclusivamente con maschere protettive a disposizione, nonché nel rispetto del distanziamento previsto.
- Garanzia del distanziamento minimo prescritto degli ospiti seduti a tavola verso le persone dei tavoli vicini (1,5 metri ed 1,0 metro fra schiena e schiena), sia nelle Sale da Pranzo che al Bar.
- Servizio e consumazione al bancone del Bar solo negli spazi predefiniti e con l'osservanza del distanziamento prescritto.
- L'intero tovagliato viene lavato e disinfettato dalla lavanderia esterna professionale " ORSINI" (www.lavanderiaorsini.com) secondo procedure certificate.
- Utilizzo di maschere protettive (naso/bocca) e guanti monouso durante tutti i processi di lavorazione alimentare e produzione delle pietanze, nonché l'aggiunta di visiera durante il servizio.

Le misure elencate sono aggiornate al 28/05/2020 e soggette a modifiche relative a successivi aggiornamenti normativi