

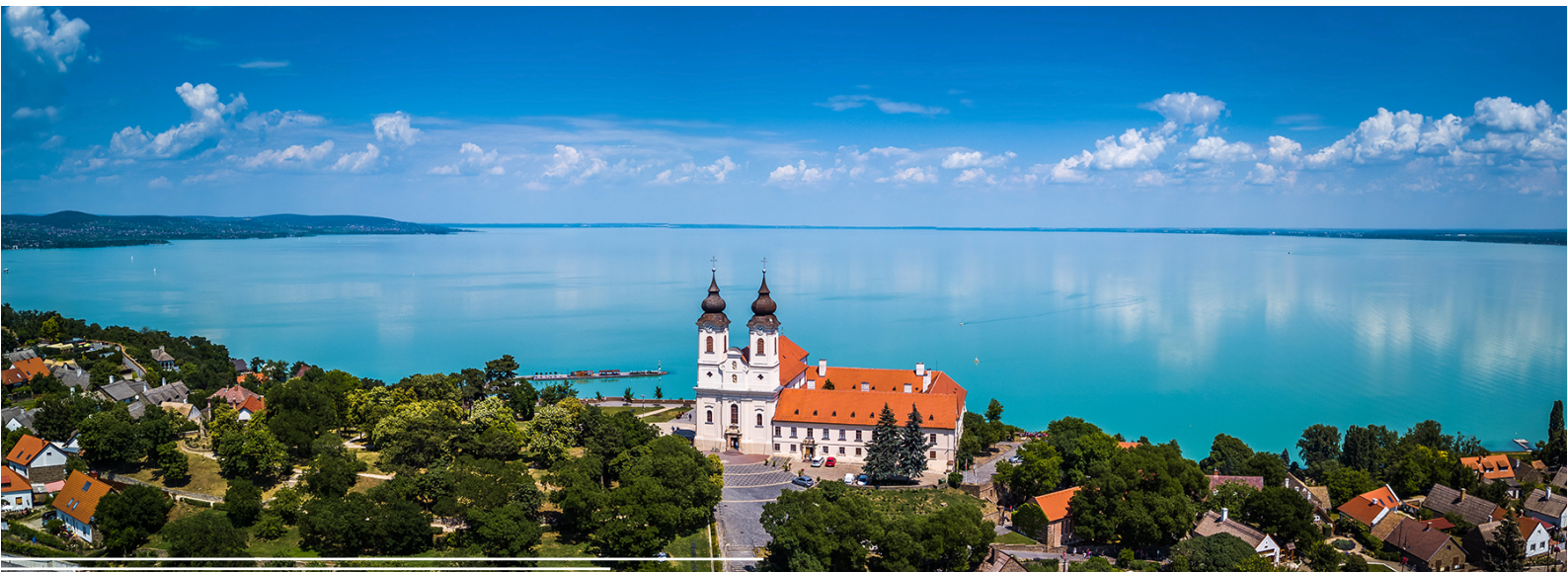


MAGYAR  
TURISZTIKAI ÜGYNÖKSÉG

**COVID-19 KÉZIKÖNYV** SZÁLLÁSHELYEK ÉS  
VENDÉGLÁTÓIPARI EGYSÉGEK RÉSZÉRE



2020. MÁJUS 4.



## Tartalom

<b>Bevezetés</b>	3
Általános javaslatok szálláshelyeknek és vendéglátó egységeknek	4
<b>Főbb tudnivalók a koronavírusról</b>	5
Alapinformációk	5
A betegség tünetei	6
A fertőzés lefolyása és szövődményei	6
A betegség kezelése	6
A megelőzés általános szabályai	6
Az új típusú koronavírus életképessége	6
<b>Koronavírus megelőzése a szálláshelyeken</b>	7
A biztonságos környezet megteremtése	7
Általános érvényű intézkedések dolgozóknak	8
Management	9
1. Akcióterv	9
2. Erőforrások biztosítása	9
3. Ellenőrzés	9
4. Az intézkedések nyilvántartása	9
5. Kommunikáció	9
6. Oktatás, tájékoztatás	9
<b>Specifikus javaslatok részlegenként</b>	10
1. Front Office	11
2. Vendéglátó egységek, éttermek	12
3. Műszak és karbantartás	16
Legionella megelőzése (forrás: NKK)	16
4. Takarítás, Housekeeping	17
5. Fürdőegységek, wellness részlegek	19
6. Strandok	20
7. Közösségi terek / helyiségek	21
8. Gyermekfoglalkoztató	22
<b>Ajánlott útmutatás a vendégek számára</b>	23
<b>Források</b>	24

## BEVEZETÉS

A Magyar Turisztikai Ügynökség jelen javaslat összeállításával a turizmusban érdekelt, jelentős vendégforgalmat bonyolító szálláshelyek és vendéglátóipari egységek munkáját szeretné segíteni az újraindításhoz kapcsolódóan, alapul véve az üzemeltetés során fontosnak tartott szempontokat.

A turizmus fokozatos újraindításával a szálláshelyeken és a vendéglátóipari egységekben naponta ismét egyre nagyobb számú bel- és külföldi vendég fordul meg a világ minden részéről, akik igénybe veszik a kínált szolgáltatásokat, kapcsolatba kerülnek a kiszolgáló személyzettel, a többi vendéggel. Ezért mind a munkatársak, mind pedig a vendégek szempontjából összegyűjtöttük azon szempontokat, melyek a legfontosabbak lehetnek, hogy a fertőzés tovább terjedését megakadályozva, mégis megfelelő színvonalú szolgáltatást tudjanak nyújtani, és a vendégélmény is, az adott körülmények között, a legteljesebb legyen.

A dokumentum összefoglalja a főbb tudnivalókat a koronavírusról, valamint bemutatja az újraindításhoz szükséges legfontosabb teendőket, amellyel biztonságos és élhető környezetet teremthetünk mind munkatársaink, mind vendégeink számára. Ez a dokumentum nem kötelező jellegű szabályok felállítását célozza. A vendégeket fogadó vagy kiszolgáló helyszínek mindegyikén a szolgáltatás jellegéből fakadó speciális szempont- és előírás rendszer érvényes, működésüket hatályos jogszabályok mellett végzik, szabályozott körülmények között.

A javasolt intézkedések felsorolása segítséget nyújthat Önöknek, de a hatályos – és a veszélyhelyzetre tekintettel rendszeresen felülvizsgált – közegészségügyi, higiénés és egyéb hatósági rendeletek, szabályzókat természetesen nem írja felül, nem előzi meg.

Szeretnénk egyúttal a figyelmet felhívni arra, hogy ez egyes létesítmények működését az általános előírásokon túl szabályozó speciális előírások betartása kiemelten fontos. Kiemelten fontos és szükséges az egyes intézmények belső intézkedési terveinek, szabályzataikban foglaltaknak (pl. takarításra, üzemeltetésre, vendégkiszolgálásra stb.) a betartása, egyúttal javasoljuk ezen szabályzatok, utasítások, intézkedési protokollok kiegészítését, aktualizálását az adott létesítmény adottságaihoz illeszkedően.

A COVID-19 miatt hozott, a lakosság egészségének megőrzését célzó intézkedések, jogszabályok betartása minden érintett számára kötelező. Magyarország Kormányának döntései, a Nemzeti Népegészségügyi Központ vagy az országos tisztifőorvos által kiadott útmutatások, irányelvek betartása mindannyiunk érdeke és kötelessége.

Az Önök munkájának segítése érdekében, összeállítottuk a legfontosabb minimális alapintézkedéseket, amelyek a jelenlegi, egészségügyi kockázatokkal és korlátozásokkal terhelt időszakban is minden érintett számára biztonságos, a vendégek számára élményt nyújtó turisztikai ügymenetet és szolgáltatást biztosítanak. Ne feledkezzünk meg kollégáinkról sem, akik nap mint nap várják és kiszolgálják vendégeinket, így az is legalább ilyen fontos szempont, hogy az ő számukra megfelelő, és biztonságos munkakörnyezetet teremtsünk. A dokumentum további fejezeteiben pedig részletesen bemutatjuk részlegenként az ajánlott minimum intézkedéseket és egyéb javaslatokat, amelyekkel a fent említett célokat elérhetjük.

Jó egészséget kívánunk minden turizmusban érdekelt vagy érintett szereplőnek, vezetőknél és munkatársaknak!

Mindannyiuknak sikeres (újra)nyitást, felfutó üzletmenetet és biztonságos működést kívánunk!

 MAGYAR  
TURISZTIKAI ÜGYNÖKSÉG



## ÁLTALÁNOS JAVASLATOK SZÁLLÁSHELYEKNEK ÉS VENDÉGLÁTÓ EGYSÉGEKNEK

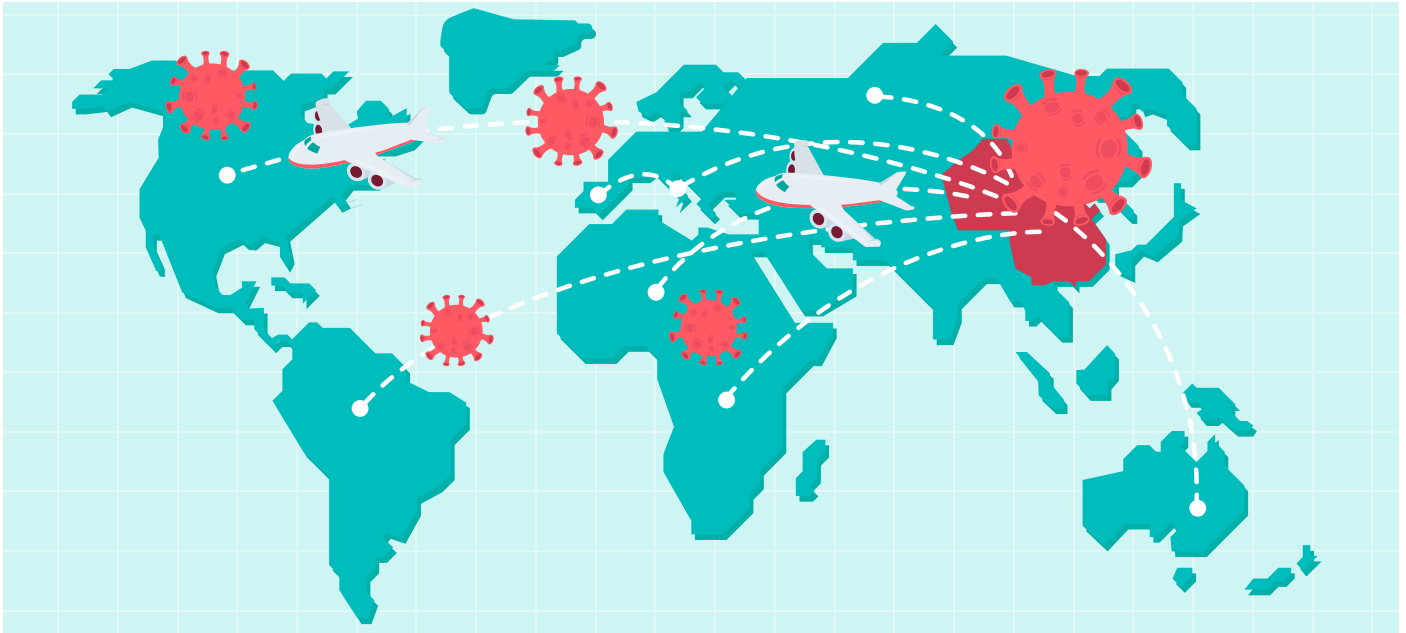
1. Az egészség megőrzését célzó intézkedések, jogszabályok betartása minden érintett számára kötelező, a kiadott útmutatások, irányelvek betartása mindannyiunk érdeke és kötelessége. Az ágazatspecifikus, egészségügyi és környezetvédelmi, valamint katasztrófavédelmi szabványok betartása mellett, a kormányzati szervek iránymutatásait követve szükséges eljárni.
2. Fokozottan kell ügyelni a létesítmény tisztaságára, elegendő számban és mennyiségben rendelkezésre kell állnia vírusölő hatású (virucid) kézfertőtlenítőszernek, valamint szintén virucid hatású felület-fertőtlenítőszernek és takarítószernek.
3. Megfelelő fizikai távolságtartás betartása rendkívül fontos a vírus továbbterjedésének megakadályozásában:
  - a. A munkaállomások egymástól 1,5 méter távolságban történő kialakítása.
  - b. Ahol sorban állás fordulhat elő, ott 1,5 méterenként jól látható jelzéssel kell biztosítani, hogy tartható legyen a várakozó vendégek között a távolság.
4. A közösségi terek gyakran érintett felületeinek virucid fertőtlenítése naponta minimum három alkalommal történjen meg. Ugyanez igaz a háttérben a munkavállalók által használt tereknél is.
5. A koronavírus ellen a legtöbb egyfázisú tisztító-, fertőtlenítőszer hatásos. Használjunk hiteles tanúsításokkal rendelkező, használati utasításaik alapján megfelelő hatékonyságú fertőtlenítőszeret, illetve amelyek biztonságosak az emberek és a felületek számára is.
6. A virucid hatású fertőtlenítőszeret minden esetben a gyártó által magyar nyelven feltüntetett használati utasítás szerint, megfelelő koncentrációban és megfelelő behatási idővel kell felhasználni.
7. Virucid kézfertőtlenítési lehetőséget kell biztosítani a vendégterekben is, és a munkavállalóknak is. A fertőtlenítőszer kihelyezési helyét célszerűen kell megválasztani: bejáratnál, illemhelyeken, asztalokon stb. Elérhető virucid fertőtlenítőszer kihelyezése a pulton vendég- és személyzeti oldalon is.
8. A vendéggel érintkező munkatársak számára maszk és kesztyű biztosítása.
9. Vendégek megfelelő tájékoztatásáról szükséges gondolkodni: a létesítmény aktuális házirendjéről, COVID-19-cel kapcsolatban tett intézkedésekről, a létesítményre jellemző egyedi igénybevétel feltételeiről, a járvány miatti korlátozásokról.
10. Szükséges az egyes intézmények belső intézkedési terveinek, szabályzataikban foglaltaknak a fokozott betartása és betartatása, javasolt ezen szabályzatok, utasítások, intézkedési protokollok kiegészítése és rendszeres aktualizálása a járványhelyzet alakulásához igazodva.
11. Gondoskodjunk a szappantartók és fertőtlenítők töltöttségéről és ha hiányt észlelünk jelezzük a felelős munkatársnak!
12. Ha bármilyen különleges, fertőzésre vagy betegségre utaló jelet azonosítunk, azonnal jelezzük közvetlen vezetőnknek vagy sürgős esetben a felelős vezetőnek és súlyos esetekben az Nemzeti Népegészségügyi Központ (NNK) vonatkozó protokollja szerint járunk el!
13. Törekedjünk a maximális vendégelégedettségre! Érezze a vendég, hogy ügyelünk a biztonságra és a tisztaságra, de ne árasszuk el óvintézkedésekkel.
14. Amennyiben bármilyen tünetet tapasztalunk magunkon, ami a fertőzéssel összefügghet akkor azonnal jelentse telefonon közvetlen vezetőjének, vagy a felelős vezetőnek. Nem szabad bemenni sem a munkahelyünkre sem a házirendelőbe, hanem telefonon kell értesíteni a háziorvost, vagy a mentőket. A Nemzeti Népegészségügyi Központ (NNK) ingyenesen hívható zöldsámokat hozott létre a koronavírussal kapcsolatos lakossági megkeresések gyors és szakszerű megválaszolása érdekében: **06-80-277-455** vagy **06-80-277-456**.

## FŐBB TUDNIVALÓK A KORONAVÍRUSRÓL

### ALAPINFORMÁCIÓK

A SARS-CoV-2 névre keresztelt vírus a koronavírusok közé tartozik. Jelenleg hét olyan koronavírusról tudunk, amely az embereknél is képes nagyon változó súlyosságú betegségeket okozni, lehet az egyszerű náthától akár a végzetes légúti problémáig. Szintén a koronavírus okozta a néhány évvel ezelőtt feltűnt SARS és MERS járványokat is. A SARS-CoV-2 vírus okozta betegség neve COVID-19.

A SARS-CoV-2 koronavírus először állatról terjedt emberre, a forrás valószínűleg valamilyen denevér, majd a köztes gazda egy tobozskaféle lehetett (a pontos forrás egyelőre nem ismert). Emberről emberre terjed, már a lappangási idő alatt, az első tünetek megjelenése előtt is képes fertőzni. A szakemberek szerint egy már fertőzött ember minimum három másikkal képes továbbadni a vírust.



### A BETEGSÉG TÜNETEI

Bár a legtöbb akut légzőszervi betegség elsődleges átviteli módja a cseppfertőzés, a Covid-19 betegségről rendelkezésre álló adatok arra engednek következtetni, hogy érintés (ideértve a szennyezett kéz általi önfertőzést is), vagy kis távolságon belül a levegőbe jutó, fertőzött légúti váladékcspepek (pl. tüsszögés, köhögés) útján is előfordulhat fertőzés.

A COVID-19 lappangási ideje a becslések szerint 2-14 nap, de egyes szakemberek szerint akár 27 nap is lehet. A tünetek súlyossága egyénenként eltérő lehet. Van, aki tünetmentes, másoknak pedig csak enyhe tünetek vannak – ez megkönnyíti a fertőzés terjedését.

A legtöbb, súlyos légzőszervi fertőzésben (mint például a súlyos vírusos tüdőgyulladás) szenvedő ember esetében az új típusú koronavírus okozta fertőzések gyakran súlyos légúti problémákat okoznak.

A fertőzés legáltalánosabb tünetei:



Láz



Száraz köhögés



Torokfájás (ritkábban)



Orrfolyás



Légzési nehézségek

- ▶ fáradékonyság és gyengeség
- ▶ légszomj
- ▶ hasmenés
- ▶ étvágytalanság

A szakmai szervezetek reagálásának köszönhetően rövid időn belül elkészült az a teszt, mely lehetővé tette a koronavírus gyors azonosítását. A vírus jelenlétét vérszérumból vagy a légzőrendszerből vett mintából (pl. orr- vagy torokkenetből, váladékból) lehet kimutatni.

## A FERTŐZÉS LEFOLYÁSA ÉS SZÖVŐDMÉNYEI

A SARS-CoV-2 okozta fertőzés az esetek mintegy 75-80 százalékában enyhe vagy közepesen súlyos tünetekkel jár, és az érintettek negyedénél volt súlyos a betegség. A kórházi kezelésre szorulóknak egy része a fertőzés előtt egészséges volt. A halálos áldozatok azonban jellemzően azok közül kerülnek ki, akik a nagyobb kockázatot rejtő csoportokba tartoznak, például krónikus betegségeik, szívproblémáik, cukorbetegségük van, vagy koruk előrehaladottabb.

A COVID-19 elsődlegesen cseppfertőzéssel terjed, de nem kizárt, hogy a fertőzés széklettel való érintkezés során is átadható. Az új típusú koronavírus a lappangási idő alatt is képes tovább terjedni. Az influenzaszerű tünetek után a betegség a tüdőre húzódhat, súlyos légzési nehézségeket okozva. A betegség szövődménye tüdőgyulladás, akut légzőszervi distressz szindróma (ARDS), szeptikus sokk vagy veseelégtelenség is lehet, végső esetben pedig halált is okozhat.

## A BETEGSÉG KEZELÉSE

Jelenleg nincs olyan gyógyszer, ami specifikusan az új típusú koronavírus okozta fertőzés ellen hatásos lenne. A kezelés ezért jelenleg a tünetek enyhítését, az életfunkciók stabilitásának megőrzését célozza. A szakemberek folyamatosan vizsgálják, hogy milyen hatással vannak a vírusra az ismert antivirális szerek.

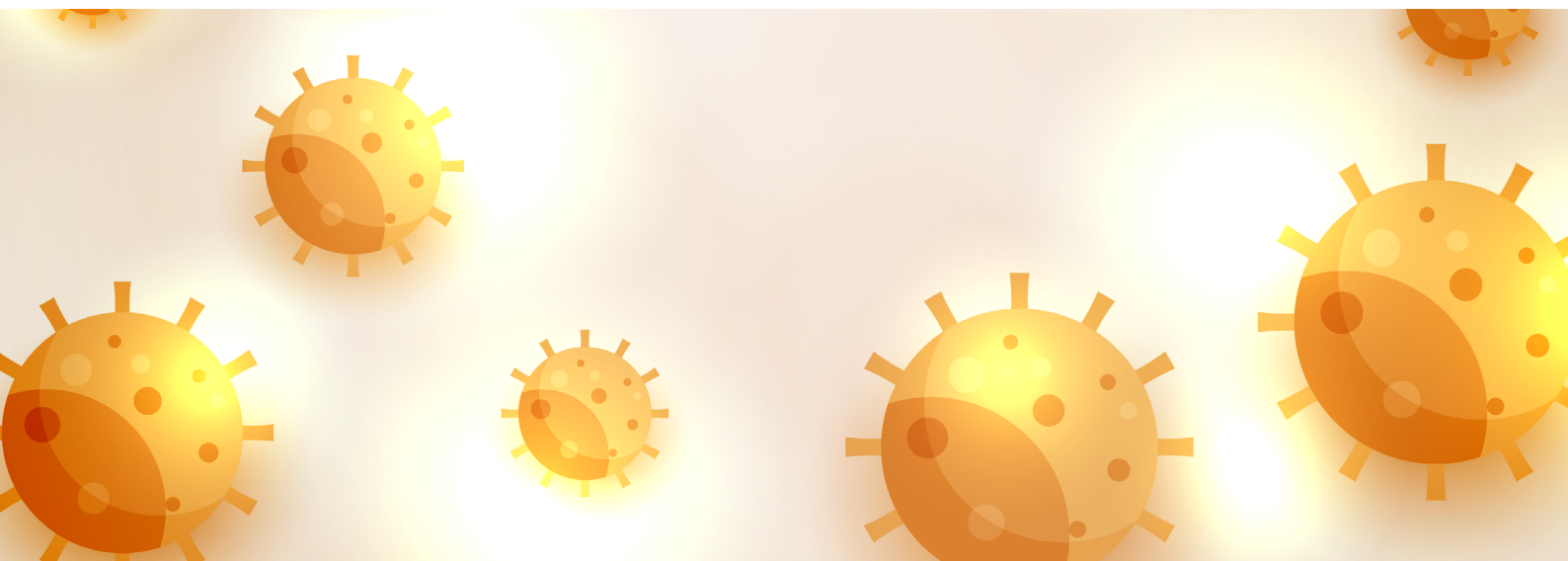
Mivel vírusfertőzésről van szó, a koronavírus okozta fertőzés ellen teljesen hatástalanok az antibiotikumok. Ezek szedése kifejezetten káros lehet virális fertőzés esetén, többek között növelheti a gyógyszerrezisztens kórokozók kialakulásának esélyét.

## A MEGELŐZÉS ÁLTALÁNOS SZABÁLYAI

- ▶ Mivel a náthához, (szezonális) influenzához hasonló, cseppfertőzéssel terjedő fertőző betegségről van szó, a megelőzéséhez hasonló szabályokat kell betartani;
- ▶ Rendszeresen és alaposan mossunk kezet szappannal, alkalmanként legalább 20-30 másodpercig!
- ▶ Ha nincs lehetőségünk a szappanos kézmosásra, alkalmazzunk alkoholos fertőtlenítő kéztisztító zselét!
- ▶ Tüsszentéskor, köhögéskor tegyünk zsebkendőt az arcunk elé, vagy köhögjünk, tüsszentsünk a könyökhajlatunkba!
- ▶ Kerüljük a zsúfolt helyeket!
- ▶ Viseljünk az orrot és a szájat takaró arcmaszkot!

## AZ ÚJ TÍPUSÚ KORONAVÍRUS ÉLETKÉPESSÉGE

A kutatók a laboratóriumban különféle felületeken tesztelték a vírus életben maradási idejét, és azt találták, hogy sokáig virulens marad: kartonpapíron akár 24 óráig, műanyag és rozsdamentes acélfelületen két-három napig (!), a levegőben lebegni képes részecskékhez kötve (aeroszolon) legfeljebb három óráig marad életben.



## KORONAVÍRUS MEGELŐZÉSE A SZÁLLÁSHELYEKEN

### A BIZTONSÁGOS KÖRNYEZET MEGTEREMTÉSE

A szállodák és egyéb kereskedelmi szálláshelyek a koronavírus járvány szempontjából nem veszélyesebbek, mint más közforgalmi területek. Azonban ezekben naponta nagyszámú vendég és dolgozó fordul meg a világ minden részéről, akik igénybe veszik a kínált szolgáltatásokat, ezek révén mind a kiszolgáló személyzettel, mind a többi vendéggel a javasolt 1,5 méteres távolságon belül kerülhetnek egymáshoz. Éppen ezért nagy figyelmet kell fordítani azokra a szempontokra és megelőző intézkedésekre – a kéz higiénijára, a szemek, a száj, az orr érintésének elkerülésére, a biztonságos fizikai távolságtartásra, a nyilvános területeken a gyakori fertőtlenítésre stb. –, amelyek révén megelőzhető az új típusú koronavírus terjedése.

Ajánlott minden szálláshely számára egy COVID-19 AKCIÓTERV kidolgozása annak érdekében, hogy a szálláshely biztonságos környezetet nyújtson mind a vendégek, mind a dolgozók számára. Az AKCIÓTERV vonatkozó részleteit minden munkatárs és minden vendég számára megismerhetővé kell tenni. Ennek lényege az a stratégia, üzletmenet, amit az adott üzlet kialakított, és követ a vírus kezelésének érdekében. Ez az anyag ennek kialakításában is segítséget nyújt a szolgáltatóknak.

A legelső és legfontosabb teendő a munkatársak számára átfogó képzés és kockázatelemzési tréning tartása. Tisztában kell lenniük a vírus lehetséges terjedésével, a tünetek észlelésekor a legfontosabb teendőkkel, és a fokozott higiénias szabályokkal.

Az irányelvek, a képzések és a mindennapos tevékenységek során fokozottan tartsuk és tartassuk szem előtt, hogy minden óvintézkedés a munkatársak és a vendégek érdekében történik. A legfontosabb, hogy elérhető környezetet alakítsunk ki a megváltozott körülmények között is a vendégek zavartalan pihenése érdekében. Közös cél a látható biztonságérzet megteremtése, amely hozzásegíti a vendégeket a szálláshely szolgáltatásainak kényelmes igénybevételéhez. Valamint kollégáink egészségére is vigyázzunk.

### ÁLTALÁNOS INFORMÁCIÓK DOLGOZÓKNAK

A megelőzéshez szükséges intézkedések:



Rendszeresen mosson kezet!



Hordjon kesztyűt és maszkot!



Tüsszentés és köhögés esetén használjon papírzsebkendőt!



Fertőtlenítsen!



Kerülje a kézfogást, a fizikai érintkezést!



Tünetek esetén azonnal értesítse vezetőjét és forduljon a házi orvoshoz!

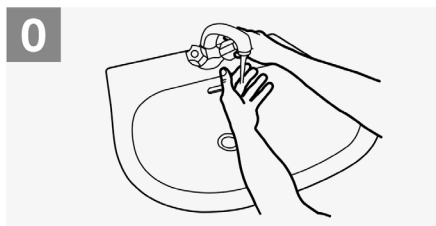


Ne nyúljon az arcához! (kifejezetten szem és száj környékén).

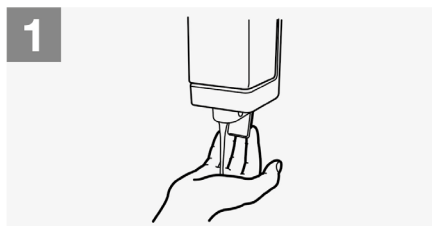


Ha beteg, maradjon otthon!

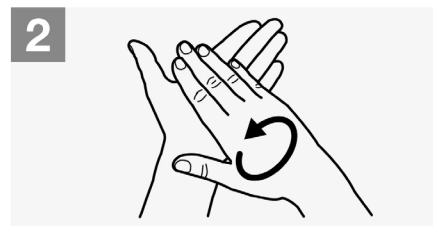
## A helyes kézmosás lépései:



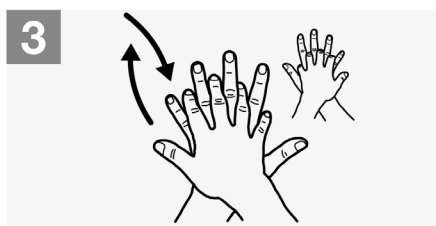
Nedvesítsük be vízzel a kezünket.



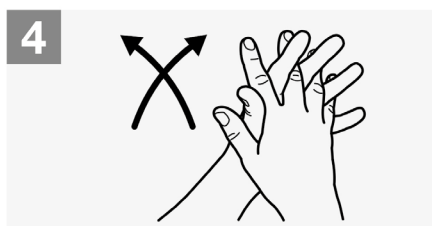
Adagoljunk megfelelő mennyiségű (folyékony) szappant a tenyerébe.



Dörzsöljük össze a két tenyerünket.



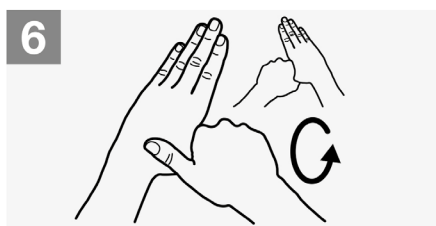
Dörzsöljük az egyik tenyerünkkel a másik kéz kézfejét úgy, hogy aközben az ujjakat összefonjuk. Váltott kézzel ismételjük meg.



Dörzsöljük össze a két tenyeret úgy, hogy az ujjakat összefűzzük.



Dörzsöljük az egyik kéz tenyerével a másik kéz ujjainak hátát úgy, hogy az ujjak horogszerűen összeakaszzkodnak. Váltott kézzel ismételjük meg.



Markoljuk meg az egyik hüvelykujjat és körkörös mozdulattal dörzsöljük, majd váltsunk kezet.



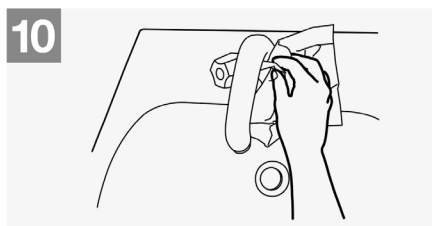
Az egyik kéz ujjbegyeit dörzsöljük a másik kéz tenyeréhez körkörös, oda-vissza, majd váltsunk kezet.



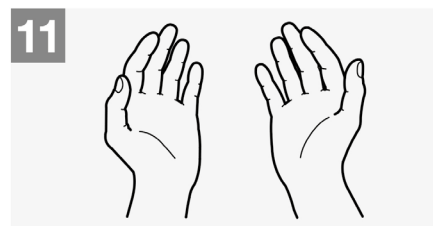
Folyóvízzel alaposan öblítsük le a kezét.



Kézszáritáshoz egyszerűhasználatos papírtörölt alkalmazunk.



A vízcsapot a papírtörölt segítségével zárjuk el (vagy könyökkel a könyökkaros orvosi csaptelepet).



Kezeink biztonságosak.

forrás: [koronavirus.gov.hu](https://koronavirus.gov.hu)



## 1. AKCIÓTERV

A szálláshelyek vezetésének felelős magatartást kell tanúsítania a járvány kézbentartása érdekében. A vezetés feladata, hogy a szakmai és egészségügyi szervezetekkel, hatóságokkal együttműködve akciótervet készítsenek a járvány megelőzését szolgáló üzemelésre, takarításra, fertőtlenítésre, a szálláshelyen esetleg előforduló fertőzésekkel kapcsolatos teendőkre. Az akciótervet az illetékes hatóság által kiadott új útmutatások, procedúrák, jogi szabályozás bevezetése esetén azonnal frissíteni szükséges.

## 2. ERŐFORRÁSOK BIZTOSÍTÁSA

Az akciótervben foglaltak teljesítéséhez biztosítani kell a szükséges humán és anyagi erőforrásokat. Fel kell mérni a megváltozott feladatokhoz a személyzet létszámát, a megfelelő eszközök használatának és beszerzésének ütemezését és költségeit.

## 3. ELLENŐRZÉS

Az akciótervben foglaltak teljesítését folyamatosan ellenőrizni kell. Ehhez ajánlatos felállítani egy, a részlegvezetőkből álló munkacsoportot, amelynek egyebek mellett azt is figyelemmel kell kísérnie, hogy a munkavállalók között nem emelkedik-e a légzési rendellenességekkel járó megbetegedések száma. A vendéglátóhely és szálláshely üzemeltetőjének felelőssége, hogy a dolgozók egészségi állapotát fokozottan monitorozza és betegség gyanúja esetén intézkedjen.

## 4. AZ INTÉZKEDÉSEK NYILVÁNTARTÁSA

A koronavírus fertőzéssel kapcsolatos intézkedésekről, munkákról nyilvántartást kell vezetni. Pl. egyes területeken ki, mikor végzett fertőtlenítést.

## 5. KOMMUNIKÁCIÓ

Folyamatosan tájékoztatni kell a munkatársakat a koronavírussal kapcsolatos feladatokról, teendőkről, a tőlük elvárt viselkedésről. Nagyon fontos, hogy a különböző részlegek vezetői megfelelő csatornákon és eszközökkel juttassák el a releváns információkat. A vezetők a személyzet tagjai felé kommunikálják a kijelölt iránymutatásokat: hogyan kommunikáljanak a vendégekkel a kialakult helyzetről, milyen kifejezéseket használjanak. A személyzet és a vendégek között pozitív kommunikáció kiemelt jelentőségű ebben az időszakban. A személyzet kapja meg azok nevét, telefonszámát, akiket a járvánnyal kapcsolatos események során tájékoztatni kell.

A vendégek teljeskörű tájékoztatása arról, hogy a szálláshely minden szükséges intézkedést megtesz a vendégek biztonságáért. A fő üzenetek közvetítésére javasolt posztereket használni, melyeket a személyzet mellett a vendégek is könnyebben meg tudnak érteni. Pl. kézmosás alkalmanként 20 mp-ig, fertőzés megelőzésére javasolt tüsszentési, köhögési etikett. Továbbá a szobákban többnyelvű tájékoztatók elhelyezése a koronavírussal kapcsolatos főbb információkról (a helyszíntől és lehetőségektől függően ajánlott a televízió kezdőképernyőjén kivetíteni a tájékoztatót).

## 6. OKTATÁS, TÁJÉKOZTATÁS

A munkatársak megfelelő tájékoztatása elengedhetetlen a vírus további terjedésének megakadályozásában, valamint a biztonságos környezet megteremtésében. A személyzet részére oktatást kell szervezni, illetve folyamatosan tájékoztatást kell nyújtani a járvány megelőzését szolgáló intézkedésekről, illetve magának a járványnak a szimptomáiról (légzési nehézségek, láz, köhögés). Az NTK által javasolt valamennyi ponttal a dolgozóknak tisztában kell lenniük, és azt fokozottan be kell tartaniuk.



## 1. FRONT OFFICE

A recepció, porta munkatársai napi kapcsolatba kerülnek a vendégekkel, ezért fontos, hogy tájékozottak legyenek a koronavírus járvány megelőzését szolgáló házon belüli intézkedésekről, hogy válaszolni tudjanak a vendégek kérdéseire, beleértve a közelében levő egészségügyi szolgáltatókat, patikákat. Elő kell írni az itt dolgozóknak, hogy kérjék meg a légzési nehézségeket mutató, vagy arra panaszoló vendégeket, hogy addig maradjanak a szobájukban, amíg orvos meg nem vizsgálta őket. Ilyen esetekben azonnal értesíteni kell a szálláshely vezetőjét.

## Ajánlott minimum intézkedések

- ▶ Fokozottan kell ügyelni a létesítmény tisztaságára, elegendő számban és mennyiségben rendelkezésre kell állnia **vírusölő hatású (virucid) kézfertőtlenítőszernek**, valamint szintén virucid hatású felület-fertőtlenítőszernek és takarítószernek.
- ▶ A **pult és felület, bejárat, lobby**, asztalok virucid fertőtlenítése minimum három alkalommal történjen naponta.
- ▶ A virucid hatású fertőtlenítőszereket minden esetben a gyártó által magyar nyelven feltüntetett használati utasítás szerint, megfelelő koncentrációban és megfelelő behatási idővel kell felhasználni.
- ▶ Virucid **kézfertőtlenítési lehetőséget** kell biztosítani a **vendégterekben** is. A fertőtlenítőszer kihelyezési helyét célszerűen kell megválasztani: bejáratnál, illemhelyeken, asztalokon stb. Elérhető virucid fertőtlenítőszer kihelyezése a pulton vendég- és személyzeti oldalon is.
- ▶ **Megfelelő fizikai távolságtartás** betartása rendkívül fontos a vírus továbbterjedésének megakadályozásában.
  - ◆ A munkaállomások egymástól **1,5 méter** távolságban történő kialakítása.
  - ◆ A pulton kívül 1,5 méterenként jól látható jelzés annak érdekében, hogy tartható legyen a várakozó vendégek között a távolság.
- ▶ **Maszk vagy plexi arcvédő pajzs** viselés a személyzetnek. Maszk biztosítása kérésre a vendégeknek is.
- ▶ Vendégek **megfelelő tájékoztatása** (recepción és a közösségi terekben tájékoztatók kihelyezése).
- ▶ A vendégek számára is legyen elérhető viselkedési javaslat, ezt **már érkezés előtt** is érdemes az ajánlathoz/visszaigazolóhoz csatolni vagy kiegészíteni.
- ▶ PMS rendszerben speciális CovidOOO (out of order) szobák kijelölése ezzel biztosítva a fizikai távolságtartás lehetőségét a szobai folyosókon.
- ▶ Lehetőség szerint a szobák 12 órás "pihentetése" a következő vendég érkezése előtt.
- ▶ Liftek befogadóképességének korlátozása: emberek között **legalább 1-1,5 méter** tartható legyen.
- ▶ Gyanús esetek (beteg vendégek) felismerése és kezelése: a Nemzeti Népegészségügyi Központ általi **„Eljárásrend a 2020. évben azonosított új koronavírussal kapcsolatban”** követése.
- ▶ Az érintett hatóságok elérhetőségeinek ismerete.

## Egyéb intézkedések

- ▶ Plexi pult védő elhelyezése
- ▶ **Kontaktmentes check in** lehetőségének biztosítása: a felesleges adminisztráció mellőzése – lehetőleg online cardex kitöltés. Egyéb esetben előre nyomtatott bejelentőlapok a vendégek adataival.
- ▶ A tollak folyamatos fertőtlenítése vagy egyszer használatos tollak használata.
- ▶ Biztosítsuk az online előre fizetési lehetőséget és törekedjünk a készpénzmentes szolgáltatásokra.

## Szükséges eszközök a recepciós pultban

- ▶ Eldobható virucid fertőtlenítőkendő vagy fertőtlenítő spray és papírtörölő a felületek tisztítására
- ▶ Arcmaszk
- ▶ Eldobható kesztyű
- ▶ Zárható szemeteszsák



## 2. VENDÉGLÁTÓ EGYSÉGEK, ÉTTERMEK

A szálláshely vendéglátó egységeiben dolgozó **munkatársak személyi higiénijára** (rendszeres kézmosás, köhögési etikett stb.) különösen nagy figyelmet kell fordítani. A vendégek figyelmét fel kell hívni, hogy az étterembe való belépés előtt és után – úgy reggelinél, mint ebédnél, vacsoránál – használják a bejáratnál elhelyezett vírusölő hatású kézfertőtlenítőt. Fontos, hogy a személyzeti étkezések biztosításánál is vegyünk figyelembe ezen ajánlásokat.

### Általános fontos ajánlások

- ▶ Személyzetnek **maszk vagy plexi arcvédő pajzs** viselésének kötelezővé tétele ajánlott.
- ▶ A teljes vendéglátó egység naponta legalább kétszer (nyitás előtt és 16 és 18 óra között) **fertőtlenítésre** kerüljön (kötelező bezárási kötelezettség nélkül).
- ▶ Virucid hatású **kézfertőtlenítési lehetőség** kell biztosítani a **vendégterekben** is. A fertőtlenítőszer kihelyezési helyét célszerűen kell megválasztani: bejáratnál, svédasztalos pult előtt/mellett, illemhelyeken, asztalokon akár stb.
- ▶ Lehetőség szerint a **késpénzmentes** (bankkártya, okos eszközök stb.) **fizetést** alkalmazzák. A fizetést végző kollégák fokozottan ügyeljenek a kezük fertőtlenítésére fizetés előtt és után. A pénzkezelést és az ételkészítést, amennyiben van rá lehetőség, külön személy végezze.
- ▶ **Foglalások korlátozása/maximalizálása** egy-egy időszámban a **zsúfoltság elkerülésére**. A la carte esetben előzetes foglalás, büfé étkezéseknél külön turnusok. Lehetőség szerint a vendégek szervezett ültetése.
- ▶ Vendégek úgy kerülhessenek leültetésre, hogy a szomszédos asztaltársaságban ülő vendégektől az orrtávolság **legalább másfél méter** legyen.
- ▶ Egy **asztaltársaságnál legfeljebb 4 felnőtt és gyermekek** ülhetnek le.
- ▶ **Várakozó vendégek** esetén szakaszos beengedés: minimum **1,5 méteres távolság** tartása.
- ▶ **Nem javasolt a büfé étkezés** a torlódások és a távolságtartás fenntarthatóságának nehézségei miatt – erre található ajánlás a következő részletes ajánlási résznél.



## Ajánlott minimum intézkedések

### Üzemi terület:

- ▶ Üzemi területen a felületek tisztításakor ügyelni kell a környezet vírusmentességének a megőrzésére, a munkafolyamatok megfelelő szétválasztásával, valamint a gyakoribb virucid fertőtlenítés bevezetésével.
- ▶ **Fokozottan kell ügyelni a létesítmény tisztaságára**, elegendő számban és mennyiségben rendelkezésre kell állnia vírusölő hatású (virucid) kézfertőtlenítőszernek, valamint szintén virucid hatású mosogatószernek, felület-fertőtlenítőszernek és takarítószernek.
- ▶ A **virucid fertőtlenítőszereket** minden esetben a gyártó által magyar nyelven feltüntetett használati utasítás szerint, **megfelelő koncentrációban és megfelelő behatási idővel kell felhasználni**.
- ▶ Minden üzemi területen lévő **kézmosóhelyen virucid hatású kézfertőtlenítő** elhelyezése.
- ▶ A rendelkezésre álló információk szerint a koronavírus +60°C felett jellemzően elpusztul, ezért ajánlott a biztonságos hőkezeléssel (legalább 2 percen át tartó 72°C-os maghőmérsékletet, vagy az étel minden pontján legalább 75°C-ot biztosít) készíthető ételek étlapon tartása. Kiemelten fontos a zöldségek, gyümölcsök alapos folyóvízes lemosása. A nyers, kellően nem tisztítható alapanyagot tartalmazó ételek feltalálása kerülendő.
- ▶ A **főzési alapanyagok** érkezésekor és az ételek kiszállítása során a gépjárművezető és a dolgozó ne érintkezzenek. A megmaradó ételek elszállítását végző gépjárművezetőre ugyanez vonatkozik.
- ▶ Az **ételek, élelmiszerek szállítását** kizárólag egészséges személyek végezhetik. Az élelmiszer szállítást végző dolgozók magas szintű személyi higiéniát kötelesek fenntartani, számukra megfelelő, tiszta ruházatot és vírusölő hatású, alkoholos fertőtlenítőt kell biztosítani.
- ▶ **Alapvető élelmiszer-higiéniai követelmény**, hogy élelmiszerral — mind az előállítását mind a felszolgálat során — kizárólag egészséges emberek dolgozhatnak. Az élelmiszer kezelését végző dolgozók magas szintű személyi higiéniát kötelesek fenntartani, számukra megfelelő, tiszta öltözetet kell biztosítani.
- ▶ A kézzel érintett élelmiszerek (pl.: tölcsér, sütemény, gyermekétkeztetésben a kicsiknek nyújtott segítség stb.) esetén a kézhigiéniáé betartása kiemelt jelentőségű.
- ▶ Az ételek adagolása során kesztyű használata kötelező, emellett a rendszeres kézmosást, kézfertőtlenítést is meg kell követelni. – lehetőség szerint büfé helyett felszolgált vacsora.
- ▶ A konyhai személyzet ne érintkezzen a vendégekkel, vagy ha igen maszkkal tegye, gumikesztyűben.
- ▶ Kötelező a mosogatógépben mosás: azon eszközöket is, amelyeket látszólag nem használtak, mert lehetséges, hogy kézzel érintették a vendégek.
- ▶ Esetleges kézi mosogatás esetén: mosás, fertőtlenítés, szárítás. Eldobható papírtörlő használata kötelező konyharuha helyett.
- ▶ A személyzet különös gonddal tisztítsa az étkezés során használt eszközöket.

## Vendégtér:

- ▶ A teljes vendéglátó egység **naponta legalább kétszer** (nyitás előtt és 16 és 18 óra között) **fertőtlenítésre** kerüljön (kötelező bezárási kötelezettség nélkül).
- ▶ Virucid hatású kézfertőtlenítési lehetőséget kell biztosítani a vendégterekben is. A **fertőtlenítőszer** kihelyezési helyét célszerűen kell megválasztani: **bejáratnál, svédasztalos pult előtt/mellett, illemhelyeken, asztalokon** akár stb.
- ▶ **Vendégek emlékeztetése** az étterembe lépéskor a virucid kézfertőtlenítésre (bejáratához tábla és kézfertőtlenítő elhelyezése).
- ▶ Vendéggel érintkező munkatársaknak **maszkot és kesztyűt** szükséges biztosítani.
- ▶ A **felszolgálásban részt vevők minimalizálják a kontaktust** a vendégekkel. Kesztyű, maszk használata kötelező.
- ▶ A **kiszolgáló személyzet** számára vírusölő hatású, alkoholos fertőtlenítőt, vagy egyszer-használatos kesztyűt kell biztosítani. A kesztyűben történő munkavégzés esetén is legalább **2-3 óránként javasolt kézmosási szünetet** tartani.
- ▶ Lehetőség szerint a **kézpénzmentes** (bankkártya, okos eszközök stb.) **fizetést** alkalmazzák. A fizetést végző kollégák fokozottan ügyeljenek a kezük fertőtlenítésére fizetés előtt és után. A pénzkezelést és az ételkészítést, amennyiben van rá lehetőség, külön személy végezze.
- ▶ **Foglalások korlátozása/maximalizálása** egy-egy időszámban a zsúfoltság elkerülésére. A la carte esetben előzetes foglalás, büfé étkezéseknél külön turnusok.
- ▶ Vendégek úgy kerülhessenek **leültetésre**, hogy a szomszédos asztaltársaságban ülő vendégektől az orrtávolság legalább **másfél méter** legyen.
- ▶ Egy asztaltársaságnál legfeljebb 4 felnőtt és gyermekek ülhetnek le.
- ▶ **Várakozó vendégek** esetén szakaszos beengedés: minimum 1,5 méteres távolság tartása.
- ▶ Egyszer használatos, „sima” papírra nyomtatott étlapok álljanak rendelkezésre, amelyek adott asztaltársaság távozása után eldobandóak vagy fóliázott étlapok álljanak rendelkezésre, amelyeket az adott asztaltársaság távozása után kötelezően tisztítani kell.
- ▶ **Kiemelten fontos és napjában többször is fertőtleníteni kell azokat a felületeket, melyeket kézzel gyakran érintenek** (ilyenek pl. az ajtókilincsek, korlátok, villanykapcsolók stb.) Ezeknek a felületeknek a fertőtlenítésére az alkohol bázisú gyorsfertőtlenítők, illetve a virucid fertőtlenítő kendők alkalmazhatóak.
- ▶ A **cukor-, a fűszertartók**, a tipikus közös használatú eszközök mellett kérhessen a vendég a repülőgépeken is szokásos, ún. „kis zacskós”, egyenként **csomagolt**, sterilizált fűszereket, édesítőket, vagy minden vendég távozása után az asztali patika fertőtlenítése.
- ▶ A **kenyereket szükséges előre felszeletelni** vagy zsemlét felszolgálni, hogy a vendég ne érjen hozzá az egész kenyérhez.
- ▶ Vendéglátóhelyeken a **vendég távozását követően az asztal és a székkarfák** virucid fertőtlenítő szerrel történő tisztítása vagy abroszcseréje szükséges.
- ▶ A **textíliák** gépi úton történő virucid fertőtlenítő mosása ajánlott.
- ▶ **Kávégépek, italautomaták**, adagolók, kancsók rendszeres tisztítása és fertőtlenítése (legalább minden szerviz után virucid fertőtlenítőszerrel).
- ▶ A helyiségek rendszeres **átszellőztetése** szükséges.

## Egyéb intézkedések

- ▶ Érdemes előtérbe helyezni a **kiszállítást, elvitelre** történő kiszolgálást.
- ▶ Ingyenes vagy kedvezményes room service.
- ▶ A felszolgálásra kerülő ételeket a konyhától egészen a vendég részére az asztalon való elhelyezésig ún. cloche (**tányértakaró**) védje.
- ▶ Lehetőség szerint a **látványkonyhák** esetében plexi fal kiépítése a vendégtérben lévő konyhai pult elé.
- ▶ Javasoljuk, hogy a **konyhai személyzet is viseljen maszkot és kesztyűt** az ételek készítésekor.
- ▶ **Nem javasoljuk a klasszikus büfé étkeztetést**, helyette alternatívaként az alábbiakat javasoljuk:
  - ◆ szakács tálal a büféről, valamint live cooking plexi vagy üvegfalal védve
  - ◆ szakács maszkot vagy plexi arcpajzsot kell viseljen
  - ◆ felszolgáló tálaljon a büféasztalról a vendég kérése szerint (maszk és kesztyű viselése kötelező)
  - ◆ szedőeszközök, chafingfogók fertőtlenítése 30 percenként (a büféasztal közelében lehetőség biztosítása a kézfertőtlenítésre)
  - ◆ kis mennyiségek felszolgálása a chafingekbe, azok gyakori újratöltése
  - ◆ egy irányú büfé sor, nincs körbejárás ( hideg- saláta, meleg, desszert) - lehetőség szerint 2 sor/sziget büfét alakítsunk ki ne legyen torlódás
  - ◆ lehetőleg a hideg, saláta, desszert adagos tálalása, elvehető adagok
  - ◆ meleg ételt szakács tálal kizárólag, ő adja a tányért is így az azzal való érintkezés is kizárva
  - ◆ sorban várakozás egymástól 1,5 méter ennek felfestése a torlódás elkerülés végett
  - ◆ büfé elején hostess / pincér engedi a sort tovább a 1,5 méterenként - szintén maszkban kesztyűben
  - ◆ kitáblázava a működés és a szobáka is célszerű erről tájékoztató, hogy a vacsora így zajlik
  - ◆ turnusokat ehhez kell igazítani
- ▶ **Evőeszközöket** a vendégek részére a felszolgáló biztosítja vagy legyen több váltás az asztalon, s azok legyenek cserélve minden vendég távozása után.



### 3. MŰSZAK ÉS KARBANTARTÁS

#### Ajánlott minimum intézkedések

##### 1. Vízfertőtlenítés

- ▶ A **vízforgatók medencék** vizének kezelésére vonatkozó előírások pontos betartása és ellenőrzése
- ▶ A **gépészeti rendszerek**, külön figyelemmel a szellőztető berendezésekre, üzemeltetési előírásainak pontos betartása és ellenőrzése.
- ▶ **Munkatársak részére védőfelszerelés** biztosítása (maszk, kesztyű), rendszeres pihenőidő tervezése a napi beosztásokba, munkatársak műszakon belüli elkülönítése.

##### 2. Mosogatás, mosás

- ▶ Rendszeres ellenőrzések: megfelelő mennyiségű virucid fertőtlenítő mosószer használata, megfelelő mosási és mosogatási hőmérséklet biztosítása, valamint fertőtlenítő adagoló ellenőrzése.

##### 3. Léghőszabályozás

- ▶ Légszűrők megfelelő beállítása, ellenőrzése és tisztítása.

##### 4. Adagolók

- ▶ Fürdőszobai szappan adagolók, kézszáritók kifogástalan működésének ellenőrzése, hibás egységek azonnali cseréje.
- ▶ Extra fertőtlenítőszer adagolók elhelyezése úgy a vendég, mint a személyzeti mosdókban, az éttermek, bárók, egyéb vendéglátó üzletek bejáratánál.

##### 5. Legionella megelőzése (forrás: NNK)

A **Legionella baktériumok** vízrendszerekben megtelepedő kórokozók, amelyek az arra fogékonyakban súlyos, akár halálos kimenetelű tüdőgyulladást okozhatnak. A veszélyeztetett csoportok ugyanazok, mint a COVID-19 esetében: az idősek és a krónikus alapbetegséggel rendelkező vagy legyengült immunállapotú emberek. Mivel mindkettő légúti kórokozó, együttes fertőzés esetén súlyosabb tünetekkel kell számolni.

A Legionella elszaporodásának a pangó, 20 °C-nál melegebb víz kedvez, így a járványhelyzet miatt használaton kívül levő épületek vízhálózata, illetve az üzemen kívül levő hűtőtornyok is kockázatot jelenthetnek. Fertőzést a baktériummal szennyezett vízpermet (aeroszol) belégzése okoz, amely zuhanyzáskor, a csapok megnyitásakor, WC öblítéskor, vagy a hűtőtornyok működése során keletkezik. Így az üzemszünet után újraindított rendszereknél erre is figyelmet kell fordítani.

##### Tanácsok a biztonságos újraindításhoz

- ▶ Amennyiben a használaton kívüli időszakban a hálózatban áll a víz, de a melegvíz-ellátás üzemelt, a szokásos kockázatkezelési megoldások elegendőek: a meleg víz legyen a termelés helyén legalább 60 °C, a felhasználás helyén legalább 50 °C. Minden kifolyót legalább hetente egyszer forró vízzel, majd hideg vízzel át kell öblíteni (legalább 1-1 percig), ügyelve az óvatos, fröccsenésmentes kifolyatásra. Ezen feltételek betartása esetén az épület ismételt használatba vétele nem jelent kockázatot.
- ▶ Amennyiben a használaton kívüli időszakban a hálózatban áll a víz, de a melegvíz-ellátás nem üzemelt: A melegvíz-tartályt javasolt a csapolócsokon keresztül teljesen leüríteni. Újraindítás előtt a hidegvíz rendszert át kell öblíteni, és – amennyiben erre lehetőség van – 50 mg/l szabad aktív klór tartalmú vízzel egy óra behatási idővel sokk-fertőtleníteni. Ezt követően a melegvíz-tartályt fel kell tölteni, felfűteni legalább 60 °C-ra, és a forró vízzel valamennyi végkifolyót átöblíteni (legalább 1 percig) ügyelve az óvatos, fröccsenésmentes kifolyatásra.
- ▶ Nagy vízrendszerek szárazra ürtése általában nem javasolt, mert szinte mindig marad pangó víz a rendszerben. Amennyiben mégis ilyen döntés születik, a rendszert a leürítés előtt fertőtleníteni javasolt, majd újraindításkor az előző pont szerint kell eljárni. Egyéb vízrendszerek: ahol lehetséges, javasolt szárazra ürtíteni a leállás idejére (pl. pezsgőmedencék, öntözőrendszerek). Ha ez nem megoldható, újraindítás előtt sokk-fertőtlenítés szükséges (50 mg/l klórral).



## 4. TAKARÍTÁS, HOUSEKEEPING

### Általános irányelvek

A gyakori érintésű felületek takarítása és virucid fertőtlenítése lakóegységekben és közösségi terekben.



Gyakoriság növelése



Gyakran használt felületek tisztítása



Kesztyű kötelező!



Fokozott óvatosság!

A **gyakran érintett felületeket** (kilincseket, villanykapcsolókat, felvonógombokat, csaptelepeket, TV-távírányítókat, telefonokat, billentyűzeteket, torna- / fitneszeszközöket stb.) **rendszeresen**, a koronavírus ellen hatásos fertőtlenítőszerrel kell fertőtleníteni: A koronavírus lipidburokkal rendelkezik, ezért a legtöbb egyfázisú tisztító-, fertőtlenítőszer hatásos ellene. Használjunk hiteles tanúsításokkal rendelkező, használati utasításaik alapján megfelelő hatékonyságú fertőtlenítőszeret, illetve amelyek biztonságosak az emberek és a felületek számára is.

### Ajánlott minimum intézkedések

#### Közösségi terek takarítása

- ▶ A gyakran érintett felületek rendszeres virucidos fertőtlenítése (legalább két óránként): ajtókilincs, liftgombok, kapcsolók, fogantyúk, korlátok, telefonok stb.
- ▶ A közösségi terek rendszeres szellőztetése.
- ▶ A forgalomban lévő és engedélyezett fertőtlenítőszeret megfelelő koncentrációban alkalmasnak tekinthetők fertőtlenítésre.

#### Szobák takarítása

- ▶ A szobában gyakran érintett felületek virucid fertőtlenítése naponta: **ajtónyitó fogantyú/ kilincs, telefon, lámpakapcsoló, szekrény-fióknyitó fogantyúk, TV-távírányító és billentyűzet, asztal, éjjeliszekrény, mosdókagyló és csaptelep, zuhanycsap, szappanadagoló, wc-öblítő, fogantyú.**
- ▶ Napi egyszeri takarítás kötelező.
- ▶ Minden szobába lépés előtt alkoholos kézfertőtlenítés szükséges a dolgozók részéről.
- ▶ Szoba **szellőztetése** takarítás közben.
- ▶ **Fürdőszobai bekészítések** rendelkezésre állásának biztosítása (szappan, tiszta törölközők, magasabb kategóriájú szálláshelyeknél kozmetikumok stb.).
- ▶ Szobában található eszközök a **mosogatógépben** mosása: azon eszközöket is, amelyeket látszólag nem használtak, mert lehetséges, hogy kézzel érintették a vendégek.
- ▶ Esetleges kézi mosogatás esetén: mosás, fertőtlenítés, szárítás. Eldobható papírtörölő használata kötelező konyharuha helyett.

- ▶ Szobai jakuzzik működésének szüneteltetése
- ▶ Amennyiben a szobához **erkély, vagy terasz** is tartozik az ott lévő bútorok fertőtlenítése kötelező.
- ▶ **Takarító személyzet ellátása a szükséges felszereléssel:**

- ◆ a. eldobható kesztyűk
- ◆ b. zárt cipő
- ◆ c. arc maszk

▶ **Textil mosása:** a mosodai eljárás során előnyben kell részesíteni a hővel történő fertőtlenítést a helyi előírásokkal összhangban

- ◆ 1. hőkezelési eljárás: 85 °C 15 percig
- ◆ 2. hőkezelési eljárás: 90 °C 10 percig
- ◆ 3. hőkezelési eljárás: 70 °C 25 percig

A textíliák tekintetében is fokozott higiéniai előírások betartása szükséges. A mosatással kapcsolatban mindenképpen javasolt higiéniai mosoda használatát, mivel azok esetében biztosítottak az alábbi követelmények, melyek rendszeresen hatóságilag ellenőrzöttek:

- ▶ az épület esetében hermetikusan elkülönített a szennyes- és a tiszta oldal, ezáltal biztosított tiszta oldal kórokozómentessége
- ▶ a higiénikus mosási technológia rendszeresen ellenőrzött bakteriológiai vizsgálatokkal
- ▶ a szállítás közben nem megengedett a szennyes és a tiszta textíliák találkozása a szállító járműben
- ▶ a járművek raktere és a szállító konténerek minden használat után fertőtlenítésre kerülnek Szálláshelyen belüli textilkezelésre az alábbiak javasoltak:
  - ◆ elkülönítve történjen a szennyes- és a tiszta textíliák kezelése, gyűjtése (lehetőleg más helyiségben)
  - ◆ textília váltáskor javasolt, hogy a tiszta textíliát csak a szoba takarítása, fertőtlenítése után vigyék a helyiségbe
  - ◆ az újra nyitás előtt mindenképpen javasolt a helyiségek ózonos fertőtlenítése, majd ennek rendszeres megismétlése

## Egyéb intézkedések

### Szobák takarítása

- ▶ Porszívózás helyett **gőz tisztító** használata ajánlott.
- ▶ Opcionális takarítás igénylésének felfüggesztése javasolt.
- ▶ Ózonos fertőtlenítő használata.
- ▶ **Huzatok, törölközők napi cserélése** (lehetséges betegek esetén ezek külön zsákba helyezése, min 70 °C-on mosása).
- ▶ **Eldobható vírusölő hatású fertőtlenítőkendők** használata preferált.
- ▶ Eldobható köpeny használata.

## 5. FÜRDŐEGYSÉGEK, WELLNESS RÉSZLEGEK

A terület munkatásainak a tréningeken való részvételt követően kellő információval kell rendelkeznie a COVID-19 vírusról, a szálláshelyen bevezetett intézkedésekről és a betegség tüneteiről a vendégek teljeskörű tájékoztatása érdekében.

### Ajánlott minimum intézkedések

- ▶ A fürdők egész területére és a medencékre egyenként is vonatkozó **egyidejű befogadóképesség korlátozása** és fenntartása, **az NNK irányadó útmutatása alapján**.
- ▶ Olyan **kültéri és beltéri medencék** üzemeltethetők, amelyekben személyes felügyelettel biztosítható a vendégek közötti legalább 1,5 méteres távolság.
- ▶ A **töltő-ürítős rendszerű medencék** üzemeltetésének felfüggesztése, az NNK irányadó útmutatása alapján.
- ▶ A **vízforgató medencék** vizének kezelésére vonatkozó előírások szigorú betartása és ellenőrzése (pl. klórszint), az NNK irányadó útmutatása alapján.
- ▶ A **zárt medenceterek és pihenőterek** óránkénti átszellőztetése.
- ▶ A medencébe lépés előtt és után az előírt **elő- és utózuhanyozás** betartatása.
- ▶ Medencekorlátok 30 percnként történő fertőtlenítése.
- ▶ A **gépészeti és vízkezelési rendszerek**, külön figyelemmel a szellőztető berendezésekre, üzemeltetési előírásainak pontos betartása és ellenőrzése.
- ▶ A **pihenőterek** (bel- és kültéren egyaránt) **berendezési tárgyai** számának szükség szerinti csökkentése a zsúfoltság elkerülése érdekében, egymástól szellős elrendezés folyamatos fenntartása (pihenőágyak legfeljebb 2 darabonként minimum 1,5 m távolságra történő elhelyezése)
- ▶ A szabadtéri **pihenőterület 1 főre** vonatkozó 8 m<sup>2</sup>-es **egységét javasolt 20m<sup>2</sup>/főre** emelni és ezek alapján kiszámolni az egyidejű befogadóképességet, az NNK irányadó útmutatása alapján.
- ▶ A **közös terek, öltözők, zuhanyzók, medencék, egyéb felületek, lábmosók** higiéniai állapotának fenntartása során az előírt takarítási útmutató teljeskörű betartása által (külön figyelemmel a tisztítószeres előírt koncentrációjának alkalmazására).
- ▶ **Munkatársak részére védőfelszerelés** biztosítása (maszk, kesztyű), rendszeres pihenőidő tervezése a napi beosztásokba, munkatársak műszakon belüli elkülönítése.
- ▶ **Fertőtlenítő folyadék/gél kihelyezése** a vendégek által látogatott főbb helyiségekben (előtér, öltöző, mosdók, pihenőterek, medencetér, szabadter, vendéglátóhelyek).
- ▶ **Vizesblokkok óránkénti takarítása, míg az öltözőkabinok és öltözőszekrények** ajtajának, belső felületeinek 2 óránként történő fertőtlenítése.
- ▶ Valamennyi **gőz-, és szauna szolgáltatás szüneteltetése**.
- ▶ **Jakuzzi**, pezsgőfürdők nem üzemelhetnek, az NNK irányadó útmutatása alapján.
- ▶ **Test-, és gyógykezelések** a jogszabályban rögzítettek szerint, az NNK irányadó útmutatása alapján végezhetők.
- ▶ A fürdő valamennyi részlegében, helyiségében **papucs használatának kötelezővé tétele**.
- ▶ A **beléptető karórák** fertőtlenítése kivétel nélkül minden használat után.
- ▶ **Vízi attrakciók, élményelemek üzemeltetésének szüneteltetése**, a csúszdák kivételével.

## 6. STRANDOK

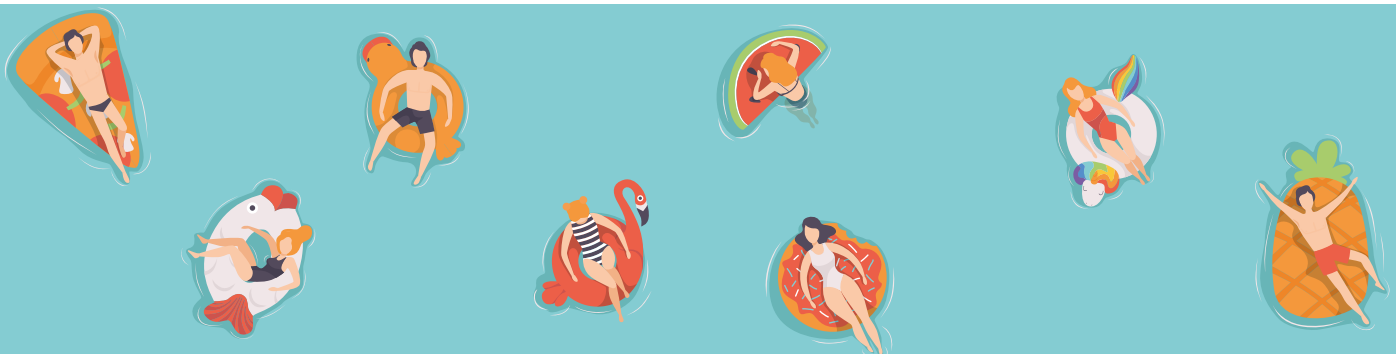
### Természetes vízü strandok

A koronavírus járvány idején strandok fenntartása, működtetése, a **vízparton (és a vízben)** a vendégek közötti ajánlott távolság betartása az átlagosnál nagyobb odafigyelést igényel.

- ◆ A fedett és szabadtéri területen, a természetes vízfelületen a **vendégek közötti 1,5 méteres távolság** tartása szükséges. A strandot üzemeltető felelőssége az ezt igénylő humán erőforrás biztosítása.

### Ajánlott minimum intézkedések

- ▶ A strand területén **személyes kontaktussal járó kezelések között** fertőtlenítő takarítás és szellőztetés biztosítása (pl. masszázs).
- ▶ A **közös terek, öltözők, zuhanyzók, medencék, egyéb felületek, lábmosók higiéniai állapotának fenntartása** során az előírt takarítási útmutató teljeskörű betartása (külön figyelemmel a tisztítószeres előírt koncentrációjának alkalmazására). **Öltözőkabinok** ajtajának, belső felületeinek 2 óránként történő fertőtlenítése.
- ▶ **Stégkorlátok, medencekorlátok, vízbejutást segítő egyéb eszközök kapaszkodóinak** 30 percenként történő fertőtlenítése.
- ▶ **Vízi szabadidős, sporteszközök bérlése** során az eszközök használata közötti időtartamban az eszköz fertőtlenítése.
- ▶ A strand valamennyi részlegében, vizesblokk helyiségében helyiségében **papucs használatának kötelezővé tétele**.
- ▶ A **pihenőterek** (bel- és kültéren egyaránt) berendezései számának szükség szerinti csökkentése a zsúfoltság elkerülése érdekében, egymástól szellős elrendezés folyamatos fenntartása (pihenőágyak legfeljebb 2 darabonként minimum 1,5 m távolságra történő elhelyezése).
- ▶ A strandon - ahol elérhető - **fesztett víztükrű, vízforgatóval ellátott ellátott medence** üzemeltethető, azonban élményelemek nélkül (pl. masszázsfuvóka, nyakzuhany)
- ▶ **Gőz-, szauna szolgáltatás** - ahol elérhető - szüneteltetése, jacuzzik/pezsgőfürdők működtetésének szüneteltetése.
- ▶ A **strand vendéglátóhelyeivel** kapcsolatosan javasoljuk a szálláshelyekre és vendéglátó egységekre vonatkozó részben található, vendéglátó egységekre vonatkozó ajánlások figyelembevételét.



## 7. KÖZÖSSÉGI TEREK / HELYSÉGEK ÉS EGYÉB, SZABADTÉRI HELYSZÍNEK

### Ajánlott minimum intézkedések

- ▶ **Fokozottan kell ügyelni a létesítmény tisztaságára**, elegendő számban és mennyiségben rendelkezésre kell állnia vírusölő hatású (virucid) kézfertőtlenítőszernek, valamint szintén virucid hatású felület-fertőtlenítőszernek és takarítószernek.
- ▶ **közösségi mosdók, WC-k**, és az abban lévő berendezési tárgyak, villanykapcsolók, csaptelepek kiemelt fertőtlenítése.
- ▶ **A pult és felület, bejárat, lobby**, asztalok virucid fertőtlenítése minimum három alkalommal történjen naponta.
  - ◆ A virucid hatású fertőtlenítőszereket minden esetben a gyártó által magyar nyelven feltüntetett használati utasítás szerint, megfelelő koncentrációban és megfelelő behatási idővel kell felhasználni.
  - ◆ Virucid kézfertőtlenítési lehetőséget kell biztosítani a vendégterekben is. A fertőtlenítőszer kihelyezési helyét célszerűen kell megválasztani: bejáratnál, illemhelyeken, asztalokon stb. Elérhető virucid fertőtlenítőszeres kihelyezése a pulton vendég- és személyzeti oldalon is.
- ▶ Megfelelő fizikai távolságtartás betartása rendkívül fontos a vírus továbbterjedésének megakadályozásában:
  - ◆ Csoportosulások elkerülése, **minimum 1,5 méter távolságban** tartózkodás.
- ▶ Egyéb szolgáltatások biztosítása (pl.: bowling, biliárd) esetén:
  - ◆ az **eszközök használat utáni** virucid hatású fertőtlenítővel történő **tisztítása**.
  - ◆ megfelelő fizikai távolságtartás biztosítása (családonként/társaságonként minimum 1,5 méter biztosítása).
- ▶ **Fitness termek:** Biztosítani kell, hogy a gépek berendezések elhelyezésével a megfelelő fizikai távolság betartható legyen. Felügyeletet kell biztosítani illetve lehetőséget a használat utáni fertőtlenítésre.
- ▶ **Egyéb szabadtéren igénybevehető szolgáltatások** esetén pl. játszótér, kalandpark, állatsimogató stb. naponta legalább kétszer, vagy használat után fertőtleníteni kell a hintákat, kapaszkodókat, egyéb eszközöket. A kölcsönözhető védőfelszereléseket pl. bukósisak minden használat után fertőtleníteni kell. Az állatsimogatókat zárva kell tartani.
- ▶ **Szabadtéri sportpályák használata, illetve sporteszközök kölcsönzése:** Sportpályákat csak egy szobában lakó, családtagok használhatnak. A kölcsönzött eszközöket pl. labda, ütő, kerékpár, védőeszközök stb. használat után fertőtleníteni kell.



## 8. GYERMEKFOGLALKOZTATÓ

Az üzemeltetés akkor engedélyezett, amennyiben a jogszabályi keretek lehetőséget biztosítanak a működtetésre. Bár az új típusú koronavírus a tapasztalatok szerint a gyerekekre kevésbé veszélyes, de ismertek olyan esetek, amikor gyerekek fertőződtek meg. Emiatt a gyermekek felügyeletét ellátó munkatársakat tájékoztatni kell, hogy figyeljék a gyerekeket, s azonnal jelezzék úgy a szülőknek, mint a vezetőségnek, ha azoknál légzési nehézségeket tapasztalnak.

A helyi egészségügyi hatóságok rendelkezései szerint kell eljárni, de attól eltérően – főleg, ha nagy számú gyermek van a vendégek között – megfontolás tárgyát képezheti a gyermek foglalkoztató átmeneti zárva tartása.

### Ajánlott minimum intézkedések

► Fokozottan kell ügyelni a létesítmény tisztaságára, elegendő számban és mennyiségben rendelkezésre kell állnia vírusölő hatású (virucid) kézfertőtlenítőszernek, valamint szintén virucid hatású felület-fertőtlenítőszernek és takarítószernek.

◆ Virucid kézfertőtlenítési lehetőséget kell biztosítani a vendégterekben is. A fertőtlenítőszer kihelyezési helyét célszerűen kell megválasztani: bejáratnál, illemhelyeken, asztalokon stb. Elérhető virucid fertőtlenítőszernek kihelyezése a pulton vendég- és személyzeti oldalon is.

► **Berendezési tárgyak fertőtlenítése** minimum napi 3 alkalommal történjen meg virucid fertőtlenítővel.

► **Játékok virucid fertőtlenítése** minimum napi 3 alkalommal.

### Egyéb intézkedések

► Megfelelő fizikai távolságtartás betartása rendkívül fontos a vírus továbbterjedésének megakadályozásában: A helyiség méretéhez és adottságaihoz mérten csökkenteni szükséges a helyiség túlterheltségét.



## AJÁNLOTT ÚTMUTATÁS A VENDÉGEK SZÁMÁRA

- ▶ Az üzemeltetés akkor engedélyezett, amennyiben a jogszabályi keretek lehetőséget biztosítanak a működtetésre.
- ▶ Már az utazás előtt tájékozódjunk az adott helyszín látogathatóságáról, ha lehetséges foglaljunk előre időpontot.
- ▶ Éljük az online előre foglalási és fizetési lehetőséggel és lehetőség szerint válasszuk a készpénzmentes fizetési módot.
- ▶ A helyszínen kövessük figyelemmel a kihelyezett tájékoztatókat és tartsuk be az előírásokat.
- ▶ Tartsuk be a megfelelő, legalább 1,5 méteres biztonsági távolságot.
- ▶ A recepciónál egy családból, összetartozó vendégek közül csak egyikünk álljon be a sorba.
- ▶ Viseljünk maszkot és kesztyűt a zárt terekben.
- ▶ Rendszeresen használjuk a kihelyezett kézfertőtlenítő szereket.
- ▶ A mosdóknál is tartsuk be a megfelelő biztonsági távolságot.

## FORRÁSOK

- ▶ *BC Ministry Of Health: COVID-19 Guidance for Hotel Sector (2020.04.08.)*
- ▶ *Centre for Health Protection: Health advice on prevention of Coronavirus disease (COVID-19) for Hotel Industry (2020.03.19)*
- ▶ *EgészségKalauz, [www.egeszsegkalauz.hu](http://www.egeszsegkalauz.hu) (2020.04.16)*
- ▶ *Koronavírus hivatalos oldala, [www.koronavirus.gov.hu](http://www.koronavirus.gov.hu) (2020.04.15)*
- ▶ *National Health Service (NHS): Guidance for Hospitality industry*
- ▶ *Nemzeti Népegészségügyi Központ [www.nnk.gov.hu](http://www.nnk.gov.hu) (2020.04.20.)*
- ▶ *Veszprém Megyei Kereskedelmi és Iparkamara [www.veszpremikamara.hu](http://www.veszpremikamara.hu) (2020. 04.10.)*
- ▶ *World Health Organisation: Operational considerations for COVID-19 management in the accommodation sector (2020. 03.31)*