



ΠΕΡΙΦΕΡΕΙΑ ΝΟΤΙΟΥ ΑΙΓΑΙΟΥ
ΓΕΝ.Δ/ΝΣΗ ΔΗΜ. ΥΓΕΙΑΣ & ΚΟΙΝ/ΚΗΣ ΜΕΡΙΜΝΑΣ Δ/ΝΣΗ ΔΗΜΟΣΙΑΣ ΥΓΕΙΑΣ
Τμήμα Περ/κής Υγιεινής & Υγειον/κού Ελέγχου
Ερυθρού Σταυρού 12 , τηλ. 2241364438, email: g.sarmousakis@rho.pnai.gov.gr

ΕΚΘΕΣΗ ΕΠΙΘΕΩΡΗΣΗΣ : με αρ. πρωτ.

Είδος Καταστήματος	
Επωνυμία Επιχείρησης ΑΦΜ	
Πόλη - Διεύθυνση – Τ. Κ.	
Τηλέφωνο-Fax –email:	
Ονοματεπώνυμο Ιδιοκτήτη:	
Ονοματεπώνυμο Νομ. Εκπροσώπου:	
1.Αριθμ. Αδείας 2.Αδειοδοτούσα Αρχή	

Νομική Βάση Επιθεώρησης:
1. Η εγκ. με αρ. Πρ. Δ1γ/Γ.Π/οικ.18154/ 14-03-2020 «Μέτρα πρόληψης κατά της διασποράς του κορωνοϊού SARS-COV-2 στις επιχειρήσεις υγειονομικού ενδιαφέροντος».
2. Η εγκ. με αρ. Πρ. Δ1γ/Γ.Π/οικ.19954/20-03-2020 «Μέτρα καθαρισμού και απολύμανσης σε χώρους και επιφάνειες κατά την εξέλιξη της πανδημίας του SARS-CoV-2».
3. Η εγκ. με αρ. Πρ.Δ1γ/Γ.Π/οικ.14222/28-02-2020 « Εγκύκλιος εντατικοποίησης των μέτρων Υγιεινής σε επιχειρήσεις Υγειονομικού Ενδιαφέροντος».
4. Η εγκ. με αρ. Πρ.Δ1γ/Γ.Π/οικ 19955/20-03-2020 «Εγκύκλιος εντατικοποίησης των μέτρων Υγιεινής σε επιχειρήσεις Αρτοποιειών και σε όλες τις επιχειρήσεις τροφίμων και ποτών».
5. Η Απόφαση με αρ.Υ1Γ/Γ.Π./ΟΙΚ.47829/Τ.Β./ΦΕΚ2161/2017.
6. Η υπ. Αριθμ. ΚΥΑ 1881/29.5.2020 /Τ.Β./ΦΕΚ 2084/30-05-2020 Απόφαση «Ειδικά πρωτόκολλα υγειονομικού περιεχομένου βάσει των οποίων λειτουργούν οι τουριστικές επιχειρήσεις στο πλαίσιο της λήψης μέτρων έναντι του κορωνοϊού COVID-19.»
7. Η από διενέργεια έκτακτου ελέγχου.

Απαιτήσεις	Τεκμηρίωση	Σχόλια- σημειώσεις	ΚΚ
-------------------	-------------------	---------------------------	-----------

Πρωτόκολλο τουριστικών καταλυμάτων ως προς τη λήψη μέτρων πρόληψης και αντιμετώπισης της πανδημίας COVID-19			
Γενικές απαιτήσεις			
Προαπαιτούμενα			
Εφαρμόζει η επιχείρηση Σύστημα Διαχείρισης ελέγχου διαδικασιών ή ασφάλειας τροφίμων?			
A. Σχέδια δράσης			
Η επιχείρηση θα πρέπει να αναπτύξει, να τεκμηριώνει, να εφαρμόζει ένα σχέδιο δράσης και επιμέρους πρωτόκολλα για κάθε τμήμα του καταλύματος.			
Η επιχείρηση θα πρέπει να αναπτύξει, να τεκμηριώνει, να εφαρμόζει ένα σχέδιο δράσης για τη διαχείριση ύποπτου κρούσματος .			
Το σχέδιο δράσης είναι σύμφωνο με τις οδηγίες του ΕΟΔΥ?			
Είναι επικαιροποιημένο;			
A1. Ορισμός συντονιστή: η διεύθυνση του καταλύματος ορίζει συντονιστή για την επίβλεψη της εφαρμογής του σχεδίου δράσης. Η θέση του συντονιστή μπορεί να καλύπτεται από τον ιδιοκτήτη της επιχείρησης, από υπάρχουσα θέση Γενικού			

<p>Διευθυντή/Διευθυντή Ποιότητας κ.λπ. ή από νέα θέση στο οργανόγραμμα. Επίσης, μπορεί να ορισθεί σε επίπεδο Ομάδας Διαχείρισης.</p> <p>A2. Ορισμός υπευθύνου ανά τμήμα. Η διεύθυνση του καταλύματος ή ο συντονιστής ορίζει υπευθύνους για την τήρηση των πρωτοκόλλων για κάθε επιμέρους τμήμα του καταλύματος (πχ. F&B, Housekeeping).</p> <p>A3. Υπάρχει Τεκμηρίωση συνεργασίας με ιατρό ο οποίος ενεργεί βάσει των οδηγιών του ΕΟΔΥ για τον έλεγχο του COVID-19 και ειδικότερα να είναι εκπαιδευμένος στη λήψη ρινοφαρυγγικού δείγματος για μοριακό έλεγχο από ύποπτο κρούσμα?</p> <p>Έχει τη δυνατότητα παρακολούθησης του ύποπτου κρούσματος και των στενών επαφών του.</p>			
<p>B. Το προσωπικό είναι εκπαιδευμένο στην τήρηση του πρωτοκόλλου ή των επιμέρους πρωτοκόλλων ανά τμήμα του καταλύματος με αντίστοιχη αναφορά των ατόμων, της διάρκειας και του τρόπου της εκπαίδευσης.</p> <p>Η εκπαίδευση περιλαμβάνει: - Πηγές και τρόπους μετάδοσης του ιού - Διαδικασίες ενημέρωσης των αρμοδίων του καταλύματος και των ιδίων των πελατών - Μεθόδους και επικοινωνιακή προσέγγιση των επισκεπτών - Συμπεριφορά και ενέργειες σε περίπτωση ασθένειας από το προσωπικό - Μεθόδους και πρακτικές καθαρισμών και απολύμανσης των εντοπισμένων σημείων με βάση την επικινδυνότητα και την πιθανότητα μετάδοσης της ασθένειας - Τήρηση των βασικών μέτρων αποφυγής μετάδοσης του κορωνοϊού - COVID-19.</p>			
<p>B1. Πλάνο εκπαίδευσης:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Για τα καταλύματα άνω των 50 δωματίων, εκπαίδευση ενός τουλάχιστον ατόμου (συντονιστής) ανά υπηρεσία - τμήμα του καταλύματος, το οποίο εν συνεχεία εκπαιδεύει και το υπόλοιπο προσωπικό. • Για τα καταλύματα κάτω των 50 δωματίων, εκπαίδευση ενός τουλάχιστον ατόμου (συντονιστή) ανά κατάλυμα, το οποίο εν συνεχεία εκπαιδεύει και το υπόλοιπο προσωπικό. <p>Σε κάθε περίπτωση, στο πλάνο αναφέρονται ονομαστικά τα άτομα, η διάρκεια και ο τρόπος εκπαίδευσης (πχ. τηλεεκπαίδευση εκπαίδευση από εξωτερικό διαπιστευμένο συνεργάτη).</p> <p>B2. Προθεσμία ολοκλήρωσης εκπαίδευσης συντονιστή:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Για ξενοδοχεία συνεχούς λειτουργίας: 20/06/2020 • Για λοιπά καταλύματα: 05/07/2020 <p>B3. Υπεύθυνες δηλώσεις προσωπικού ότι έλαβε εκπαίδευση για τα επιμέρους πρωτόκολλα σύμφωνα με τα καθήκοντά του και τήρηση σχετικού αρχείου</p>			
<p>B.4. Γενικά θέματα οργάνωσης του καταλύματος</p>			
<p>B.4.1 Η επιχείρηση χορηγεί σε κάθε μέλος του προσωπικού επαρκή Μέσα Ατομικής Προστασίας και να εξασφαλίζει τη συνεχή επάρκεια των αποθεμάτων;</p> <p>B.4.2 Το προσωπικό γνωρίζει ότι πρέπει να μείνει στο σπίτι και να ζητήσει ιατρική βοήθεια αν παρουσιάζει συμπτώματα σχετικά με τον ιό, ενημερώνοντας τον υγειονομικό υπεύθυνο του καταλύματος;</p> <p>Επίσης, εφόσον έρθει σε επαφή με κρούσμα οφείλει να μείνει στο σπίτι.</p> <p>Η επιχείρηση πρέπει να παραχωρεί στο προσωπικό που διαμένει στο κατάλυμα δίκλινα δωμάτια. Εάν μέλος του προσωπικού ανήκει σε ευπαθή ομάδα, συνιστάται να του παραχωρείται μονόκλινο δωμάτιο.</p>			

<p>Η επιχείρηση πρέπει να κάνει θερμομέτρηση κάθε πρωί του προσωπικού του.</p>			
<p>Γ. Σχέδιο διαχείρισης ύποπτου κρούσματος Για τη διαχείριση ύποπτου κρούσματος ακολουθείται το σχέδιο αντιμετώπισης ύποπτου κρούσματος του ΕΟΔΥ.</p>			
<p>Γ.1 Ορισμός υπευθύνου για την εφαρμογή του σχεδίου διαχείρισης ύποπτου κρούσματος του καταλύματος. Για τη διασφάλιση της εφαρμογής του σχεδίου διαχείρισης ύποπτου κρούσματος από το κατάλυμα είναι απαραίτητο να οριστεί υπεύθυνος. Η θέση του υπευθύνου εφαρμογής του σχεδίου διαχείρισης ύποπτου κρούσματος, ανάλογα με το μέγεθος του καταλύματος, μπορεί να καλύπτεται από τον ιδιοκτήτη της επιχείρησης, από υπάρχουσα θέση Γενικού Διευθυντή/Διευθυντή Ποιότητας κ.λπ. ή από νέα θέση στο οργανόγραμμα. Επίσης, μπορεί να ορισθεί σε επίπεδο Ομάδας Διαχείρισης. Ο συντονιστής για την επίβλεψη του σχεδίου δράσης και ο υπεύθυνος εφαρμογής του σχεδίου διαχείρισης ύποπτου κρούσματος δύναται να ταυτίζονται.</p>			
<p>Δ. Κοινοποίηση στοιχείων επικοινωνίας.</p>			
<p>Δ.1 Κοινοποίηση στοιχείων επικοινωνίας του υπευθύνου για την εφαρμογή του σχεδίου διαχείρισης ύποπτου κρούσματος κατά τη διαδικασία πιστοποίησης του άρθρου 4 της παρούσας απόφασης.</p> <p>Δ.2 Κοινοποίηση στοιχείων επικοινωνίας του ιατρού που συνεργάζονται ή του παρόχου υπηρεσιών δευτεροβάθμιας φροντίδας υγείας κατά τη διαδικασία πιστοποίησης του άρθρου 4 της παρούσας απόφασης.</p>			
<p>Ε Τήρηση αρχείου καταλύματος και βιβλίου συμβάντων COVID-19. Για τους σκοπούς δράσεων προστασίας της δημόσιας υγείας, η διεύθυνση/διοίκηση του καταλύματος οφείλει να τηρεί αρχείο των μελών προσωπικού και όλων των ατόμων που διέμειναν στο κατάλυμα -όνομα, εθνικότητα, ημερομηνία άφιξης και αναχώρησης, στοιχεία επικοινωνίας (διεύθυνση, τηλέφωνο, e-mail)- ώστε να καθίσταται δυνατή η επικοινωνία με τις στενές επαφές τυχόν κρούσματος COVID-19, που ενδέχεται να ταυτοποιηθεί εκ των υστέρων. Να δίδεται προσοχή στο Γενικό Κανονισμό περί Προστασίας Προσωπικών Δεδομένων (GDPR) και να έχουν ενημερωθεί όλοι οι επισκέπτες ότι τηρείται αρχείο για λόγους προστασίας δημόσιας υγείας.</p>			
<p>ΣΤ Ενημέρωση και επικοινωνία</p>			
<p>ΣΤ.1 Κοινοποιεί η επιχείρηση τα μέτρα και τις απαιτήσεις του Προγράμματος Δράσης σε όλους τους εσωτερικούς και εξωτερικούς φορείς/συνεργάτες;</p> <p>Είναι διαθέσιμη και επαρκής η πληροφόρηση αυτή;</p> <p>Καθιερώνει, εφαρμόζει και διατηρεί αποτελεσματική επικοινωνία με:</p> <p>α) υπαλλήλους</p> <p>β) ενοικιαστές</p> <p>γ) προμηθευτές και υπεργολάβους</p> <p>β) επισκέπτες</p> <p>ε) ευρύ κοινό</p> <p>ΣΤ.2 Συνιστάται η ενημέρωση της ιστοσελίδας του τουριστικού καταλύματος με ειδική ενότητα COVID-19, στην οποία θα αναρτά τα μέτρα και την νέα πολιτική του καταλύματος περί λήψης αυξημένων μέτρων υγιεινής, αλλαγές σε ωράρια λειτουργίας κοινόχρηστων χώρων, τροποποίηση διάρκειας check-</p>			

<p>in/check-out.</p> <p>ΣΤ.3 Ενημέρωση με τα διαθέσιμα μέσα εντός του καταλύματος (π.χ. σε τηλεοράσεις κοινόχρηστων χώρων, σε τηλεοράσεις δωματίων, σήμανση προ της εισόδου στους επιμέρους κοινόχρηστους χώρους και έντυπη ενημέρωση στην υποδοχή).</p>			
<p>Z Πρωτόκολλο υπηρεσίας υποδοχής (reception/concierge).</p>			
<p>Z.1 Το προσωπικό τηρεί τα βασικά μέτρα αποφυγής μετάδοσης του κορωνοϊού - COVID-19.</p> <p>Z.2 Αποφυγή τοποθέτησης σε θέσεις υποδοχής ατόμων που ανήκουν στις ευπαθείς ομάδες του πληθυσμού.</p> <p>Z.3 Όταν ζητείται, να υπάρχει δυνατότητα:</p> <p>α) ενημέρωσης επισκεπτών για την πολιτική του καταλύματος και τα μέτρα που έχει λάβει για την αντιμετώπιση τυχόν περιστατικών,</p> <p>β) παροχής χρήσιμων πληροφοριών για παρόχους υγείας, φαρμακεία κτλ στην περιοχή ή/και εντός του καταλύματος και</p> <p>γ) παροχής Μ.Α.Π.</p> <p>Z.4 Ανάρτηση ενημερωτικής πινακίδας (banner) βασικών υγειονομικών οδηγιών μεταφρασμένων σε αγγλικά, γαλλικά, γερμανικά. Συμπληρωματικά, η παροχή των οδηγιών αυτών μέσω ανάπτυξης εφαρμογής σε κινητά τηλέφωνα.</p> <p>Z.5 Ειδικός εξοπλισμός (medical kit) για την περίπτωση εμφάνισης ύποπτου κρούσματος, όπως γάντια και μάσκες μιας χρήσης, αντισηπτικά, καθαριστικά μαντηλάκια, ποδιά, μακρυμάνικη ρόμπα, θερμόμετρο laser.</p> <p>Z.6 Το προσωπικό πρέπει να μπορεί να αναγνωρίζει συμπτώματα πελατών και να το αναφέρει αμελλητί στον συντονιστή του σχεδίου δράσης ή στον υπεύθυνο εφαρμογής του σχεδίου διαχείρισης ύποπτου κρούσματος.</p> <p>Z.7 Χρήση plexiglass στην υποδοχή (τοποθέτηση πολυκαρβονικού υλικού).</p> <p>Z.8 Αντισηπτικό για χρήση από τον πελάτη (σταθερές ή μη συσκευές) στην υποδοχή (reception desk).</p> <p>Z.9 Τακτική απολύμανση των επιφανειών της υποδοχής (reception desk).</p> <p>Z.10 Κατάλληλη διαμόρφωση της υποδοχής (reception desk), προσθήκη επιδαπέδιας σήμανσης σε απόσταση δύο μέτρων όπου θα στέκεται ο πελάτης / κατάλληλη σήμανση αποστάσεων στο χώρο αναμονής, κατάλληλη διάταξη των επίπλων και ορθή διαχείριση της ουράς με στόχο τη μείωση του χρόνου αναμονής.</p> <p>Z.11 Αποφυγή συνωστισμού κατά το check-in/check-out - τήρηση αποστάσεων.</p> <p>Z.12 Χρήση ηλεκτρονικών εναλλακτικών για το check-in/checkout (πχ. mobile concierge, χρήση tablets που μπορούν να απολυμανθούν μετά από κάθε χρήση).</p> <p>Z.13 Check-in σε υπαίθριο χώρο.</p> <p>Z.14 Ηλεκτρονική πληρωμή των δαπανών διαμονής, ηλεκτρονική αποστολή λογαριασμών, τιμολογίων και αποδείξεων.</p> <p>Z.15 Απολύμανση των key cards και κλειδιών -τοποθέτησή τους σε ειδικό δοχείο προς απολύμανση.</p> <p>Z.16 Διεύρυνση διάρκειας check-out και check-in μεταξύ των διαμονών (check out μέχρι τις 11.00 πμ και check in από τις 3.00 μμ). Η μεταβολή αυτή της χρονικής διάρκειας που μεσολαβεί μεταξύ κάθε check in και check out είναι υποχρεωτική για να</p>			

<p>διασφαλίζεται ότι μεταξύ διαφορετικών πελατών το δωμάτιο καθαρίζεται και απολυμαίνεται επιμελώς, καθώς και ότι ακολουθείται επαρκής φυσικός αερισμός του χώρου.</p> <p>Z.17 Απαγόρευση εισόδου στα δωμάτια σε μη διαμένοντες.</p>			
<p>H. Πρωτόκολλο υπηρεσιών ορόφου, δωματίων και κοινόχρηστων χώρων (καθαριότητα- housekeeping).</p>			
<p>H.1 Τηρείται πρόγραμμα καθαρισμού και απολύμανσης, σύμφωνα με τη με αρ. Δ1γ/Γ.Π/οικ 19954/20.03.2020 εγκύκλιο του Υπουργείου Υγείας «Μέτρα καθαρισμού και απολύμανσης σε χώρους και επιφάνειες κατά την εξέλιξη της πανδημίας του SARS-CoV-2» (ΑΔΑ: 6ΚΨ6465ΦΥΟ-1ΝΑ), όπως ισχύει;</p> <p>H.2 Εφαρμόζονται ειδικές οδηγίες καθαρισμού στην περίπτωση εμφάνισης κρούσματος σύμφωνα με τις αντίστοιχες Οδηγίες του ΕΟΔΥ;</p> <p>H.3 Ενισχύονται οι υπηρεσίες υγιεινής σε όλους τους κοινόχρηστους χώρους και ειδικότερα σε αντικείμενα «υψηλού κινδύνου» (πχ. πόμολα, κομβία ανελκυστήρων);</p> <p>Τα απολυμαντικά που χρησιμοποιούνται για την απολύμανση του εξοπλισμού και των επιφανειών πρέπει να έχουν πιστοποιημένη ιοκτόνο (κατά του ιού SARS-COV-2), μυκητοκτόνο και βακτηριοκτόνο δράση και τις προβλεπόμενες εγκρίσεις από τις Αρμόδιες Αρχές;</p> <p>Κατά τη χρήση τους, το προσωπικό λαμβάνει όλα τα απαραίτητα μέτρα τόσο για την προστασία του, όσο και την αποφυγή επιμόλυνσης των επιφανειών, του εξοπλισμού και των τροφίμων;</p> <p>H.4 Πραγματοποιείται σχολαστικό καθάρισμα και πολύ καλός αερισμός δωματίου κατά τις ώρες που μεσολαβούν μεταξύ διαμονών;</p> <p>H.5 Πραγματοποιείται έλεγχος καλής λειτουργίας πλυντηρίων πιάτων και ρούχων (ως προς τη χρησιμοποιούμενη θερμοκρασία και τη δοσολογία απορρυπαντικών);</p> <p>H.6 Διατίθεται εξοπλισμός προσωπικού (γάντια, μάσκες, ρόμπα, κλειστά παπούτσια). Κατά την εργασία του, το προσωπικό καθαριότητας πρέπει να τηρεί τα βασικά μέτρα αποφυγής μετάδοσης του κορωνοϊού - COVID-19, δεν καπνίζει και δεν καταναλώνει τρόφιμα ή ποτά;</p> <p>H.7 Ειδικότερα το προσωπικό καθαριότητας συνιστάται να χρησιμοποιεί απλή χειρουργική μάσκα (σε περίπτωση μη</p>			

διαθεσιμότητας χειρουργικής μάσκας, συνιστάται η χρήση πάνινης), γάντια και αδιάβροχη ρόμπα μιας χρήσης.

H.8 Μη συχνός καθαρισμός δωματίου κατά τη διάρκεια της διαμονής (αποφυγή επαφής εργαζομένων καθαριότητας με πιθανό κρούσμα και περαιτέρω μετάδοση), παρά μόνο κατόπιν αιτήματος του πελάτη.

H.9 Κατάργηση καθημερινής αλλαγής ιματισμού και πετσετών, της βραδινής ετοιμασίας παρά μόνο κατόπιν αιτήματος του πελάτη.

H.10 Επιλογή πολιτικής μεταξύ κανονικού καθαρισμού και αναμονής 24 ωρών πριν το δωμάτιο διατεθεί σε πελάτη ή σχολαστικού καθαρισμού - απολύμανσης (πχ. με ατμοκα- θαριστή) στις επίμαχες επιφάνειες δωματίου και μπάνιου.

H.11 Απομάκρυνση διακοσμητικών αντικειμένων (μαξιλαριών, κλινოსκεπασμάτων)

H.12 Απομάκρυνση κοινόχρηστων αντικειμένων πολλαπλής χρήσης, όπως μενού, περιοδικά, κλπ

H.13 Τοποθέτηση καλύμματος μιας χρήσης στα χειριστήρια της τηλεόρασης και του κλιματιστικού.

H.14 Οι υφασμάτινες επιφάνειες (πχ ταπεσαρίες επίπλων) καθαρίζονται με συσκευή ατμού (θερμοκρασία > 70°C);

H.15 Σήμανση με στόχο την πληροφόρηση του πελάτη για το πότε και πώς καθαρίστηκε το δωμάτιο.

H.16 Τοποθέτηση ατομικών αντισηπτικών υγρών σε κάθε δω- μάτιο ή συσκευής αντισηψίας.

H.17 Άνοιγμα θυρών και παραθύρων για φυσικό αερισμό του χώρου καθημερινά.

Λινοθήκη-πλυντήρια

H.18 Τήρηση των κανόνων υγιεινής από το προσωπικό που ασχολείται με τη διαλογή ακάθαρτων λινών με χρήση των ενδεδειγμένων ΜΑΠ (ειδικής ποδιάς μιας χρήσης πάνω από τη στολή, γαντιών και μάσκας);

H.19 Τοποθέτηση των χρησιμοποιημένων υφασμάτων, των κλινოსκεπασμάτων και πετσετών σε ειδικές, κλειστές, επισημασμένες σακούλες ή σάκους, προκειμένου να μεταφερθούν στους χώρους πλυντηρίων;

H.20 Προσεκτικός διαχωρισμός (σήμανση) περιοχών ακάθαρτων και καθαρών λινών;

H.21 Απολύμανση των καροτσιών για την μεταφορά των κλειστών σάκων με τα λινά, μετά από κάθε χρήση;

<p>H.22 Εφαρμογή των οδηγιών για το πλύσιμο τους σε ζεστούς κύκλους (70°C ή περισσότερο) με τα συνήθη απορρυπαντικά;</p> <p>H.23 Έλεγχος σε περίπτωση που η υπηρεσία καθαρισμού του ιματισμού παρέχεται από εξωτερικό συνεργάτη ότι τηρούνται όλα τα απαιτούμενα μέτρα και ότι παραδίδονται με τον κατάλληλο τρόπο;</p> <p>H.24 Κατά την αποθήκευση των καθαρών ειδών ιματισμού θα πρέπει να λαμβάνεται μέριμνα για τη διατήρηση αυτών σε καλή και καθαρή κατάσταση. Το ίδιο ισχύει και για τη μεταφορά του ιματισμού στους χώρους χρήσης (δωμάτια, εστιατόρια κ.λπ.);</p>			
<p>Θ. Υπηρεσίες εστίασης (τραπεζαρίες/χώροι κοινού), παρασκευαστήρια.</p>			
<p>Παρασκευαστήρια/κουζίνα:</p> <p>Θ.1 Τηρούνται οι βασικές αρχές HACCP;</p> <p>Θ.2 Παραλαμβάνονται τα εμπορεύματα από συγκεκριμένο προσωπικό με χρήση γαντιών και μάσκας;</p> <p>Θ.3 Τηρούνται οι αποστάσεις μεταξύ των εργαζομένων στην κουζίνα σύμφωνα με τις απαιτήσεις των υγειονομικών αρχών, όπως αυτές ισχύουν κάθε φορά;</p> <p>Θ.4 Υπάρχει σήμανση μη εισόδου στο χώρο της κουζίνας για τους μη έχοντες εργασία? Σε περίπτωση που αυτό δεν μπορεί να αποφευχθεί, παρέχονται στον επισκέπτη κατάλληλα μέσα ατομικής προστασίας;</p> <p>Εστίαση:</p> <p>Θ.5 Λειτουργεί το εστιατόριο, μπαρ κτλ. σύμφωνα με το ισχύον νομοθετικό πλαίσιο και τις αντίστοιχες οδηγίες του ΕΟΔΥ;</p> <p>Θ.6 Πραγματοποιείται απολύμανση χεριών στην είσοδο και έξοδο από τον κάθε χώρο (σταθερές ή μη συσκευές);</p> <p>Θ.7 Τηρούνται τα βασικά μέτρα αποφυγής μετάδοσης του κορωνοϊού - COVID-19 από το προσωπικό;</p> <p>Θ.8 Πραγματοποιείται πλύσιμο χειροπετσέτων, τραπεζομάντηλων και όλων των μαχαιροπίρουνων ακόμα και αυτών που δεν χρησιμοποιήθηκαν;</p> <p>Θ.9 Ποιο είναι το ωράριο των εστιατορίων για την εκ περιτροπής προσέλευση των επισκεπτών;</p> <p>Θ.10 Πραγματοποιείται λειτουργία σερβιριζόμενων γευμάτων;</p> <p>Θ.11 Εστιατόρια που διαθέτουν μπουφέ (buffet)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Παροχή απολυμαντικού μέσου χεριών στην είσοδο του μπουφέ και έλεγχος από το προσωπικό ότι χρησιμοποιείται από τους πελάτες; • Τήρηση απαιτούμενων αποστάσεων κατά το σερβίρισμα των πελατών στο μπουφέ; • Υποχρεωτική τοποθέτηση διαχωριστικού 			

<p>προστατευτικού (sneeze guards);</p> <ul style="list-style-type: none"> • Το σερβίρισμα στον μπουφέ θα πραγματοποιείται μόνο από το προσωπικό εστίασης, το οποίο θα φέρει τα ενδεδειγμένα Μ.Α.Π. και θα τηρεί τα βασικά μέτρα αποφυγής μετάδοσης του κορωνοϊού - COVID-19; • Πραγματοποιείται η παράθεση των προϊόντων σε ατομικά σκεύη στο μπουφέ, όπου δεν είναι δυνατό το σερβίρισμα από το προσωπικό; • Η χρήση κοινόχρηστων σκευών/αντικειμένων dispenser, αυτόματες μηχανές σερβιρίσματος (καφέ, χυμό κ.λπ.) γίνεται μόνο από το προσωπικό εστίασης; <p>Το προσωπικό φέρει τα ενδεδειγμένα Μ.Α.Π. και τηρεί τα βασικά μέτρα αποφυγής μετάδοσης του κορωνοϊού - COVID-19;</p> <p>Θ.12 Πρέπει κατά την κατανάλωση ποτών στα μπαρ να παρέχονται μόνο συσκευασμένα ατομικά συνοδευτικά.</p> <p>Room service</p> <p>Θ.13 Παρέχεται η δυνατότητα room service;</p> <p>Θ.14 Το προσωπικό του room service τηρεί τα βασικά μέτρα αποφυγής μετάδοσης του κορωνοϊού - COVID-19 και χρησιμοποιεί Μ.Α.Π.? Συγκεκριμένα για το room service: Εφαρμόζονται όλοι οι κανόνες υγιεινής των τροφίμων για τη μεταφορά τους εντός ξενοδοχείου; Εφαρμόζονται όλες οι απαιτήσεις υγιεινής για την περισυλλογή των σκευών που έχουν ήδη χρησιμοποιηθεί από τους πελάτες;</p>			
I. Χώροι αναψυχής για παιδιά			
<p>I.1 Απαγορεύεται η λειτουργία εσωτερικών χώρων αναψυχής για παιδιά;</p> <p>I.2 Λειτουργούν χώροι αναψυχής για παιδιά σε εξωτερικό χώρο σύμφωνα με το ισχύον νομοθετικό πλαίσιο;</p> <ul style="list-style-type: none"> • Αν λειτουργούν, καθαρίζονται και απολυμαίνονται βάσει πρωτοκόλλου; • Υπάρχει πρόβλεψη περιορισμού του αριθμού των παιδιών σε εξωτερικές δομές παιδότοπων/παιδικών χαρών; • Παρακολουθούνται τα παιδιά για τυχόν συμπτώματα; 			
<p>ΙΑ. Λειτουργία υπηρεσιών ατομικών περιποιήσεων και λοιπών κοινόχρηστων εγκαταστάσεων αυτών σύμφωνα με το ισχύον νομοθετικό πλαίσιο.</p> <p>Σε αυτά περιλαμβάνονται υπηρεσίες όπως ατομικές περιποιήσεις μασάζ, περιποίηση μαλλιών και άκρων, κομμωτήριο και κοινόχρηστες εγκαταστάσεις, γυμναστήριο, σάουνα, χαμάμ, υδρομασάζ.</p>			
<p>Γενικά</p> <ul style="list-style-type: none"> • Παρέχονται υπηρεσίες ΜΟΝΟ με προγραμματισμένες συναντήσεις (ραντεβού); • Στην τηλεφωνική επικοινωνία για τον ορισμό της προγραμματισμένης συνάντησής ενημερώνονται οι πελάτες ότι δεν θα πρέπει να προσέλθουν στον χώρο εάν νιώθουν αδιαθεσία ή έχουν συμπτώματα συμβατά με λοίμωξη από τον ιό COVID19; • Έχουν τοποθετηθεί plexiglass στην υποδοχή του spa και του κομμωτηρίου; 			

<ul style="list-style-type: none"> • Προβλέπεται αποφυγή συνωστισμού στις κοινόχρηστες εγκαταστάσεις; • Αποτρέπεται η παρουσία πολλών ατόμων ταυτόχρονα με μέγιστο το 1 άτομο ανά 8 τετραγωνικά μέτρα, ώστε να αποφεύγεται ο συγχρωτισμός; • Έχει γίνει κατάλληλη διαρρύθμιση του χώρου, έτσι ώστε μεταξύ των πελατών να τηρείται τουλάχιστο 2 μέτρα απόσταση; Στην περίπτωση όπου αυτό δεν είναι εφικτό γίνεται διαχωρισμός με κατάλληλο υλικό το οποίο να εκτείνεται σε ικανοποιητικό μήκος και ύψος έτσι ώστε να καλύπτει τόσο τον πελάτη όσο και το άτομο που αποδίδει την υπηρεσία; • Υπάρχει οργάνωση του χώρου και των παρεχομένων υπηρεσιών έτσι ώστε οι πελάτες να ολοκληρώνουν την παραμονή τους στο χώρο, στο συντομότερο δυνατό χρόνο; • Δίνεται ιδιαίτερη προσοχή στον αερισμό των χώρων; Θα πρέπει να αποφεύγεται η χρήση κλιματιστικού και να διασφαλίζεται ότι υπάρχει επαρκής και συνεχής φυσικός αερισμός των χώρων. <p>ΙΑ.1 Έχουν τοποθετηθεί αντισηπτικά διαλύματα για την αντισηψία των χεριών σε όλους τους κοινόχρηστους χώρους (π.χ. reception spa, κομμωτηρίου, κοινόχρηστα WC);</p> <ul style="list-style-type: none"> • Έχουν εφοδιασθεί τα WC με υγρό σαπούνι, χειροπετσέτες μιας χρήσης, (οι οποίες θα απορρίπτονται σε ποδοκίνητους κάδους με καπάκι πλησίον των νιπτήρων); • Πριν την έναρξη των υπηρεσιών, θερμομετρείτε το προσωπικό και σε περίπτωση που κάποιος παρουσιάζει πυρετό να αποχωρεί από τον χώρο εργασίας με οδηγίες όπως προβλέπονται από τον Ε-ΟΔΥ; • Προβλέπεται η οργάνωση του προσωπικού σε ομάδες εργασίας, ώστε να υφίσταται περιορισμένη αλληλεπίδραση ανάμεσα στις ομάδες; • Προβλέπεται η χρήση προστατευτικού εξοπλισμού (απλή χειρουργική μάσκα ,γάντια και ρόμπα εργασίας για το προσωπικό); • Για τις εργασίες εντός του χώρου χρησιμοποιούνται κάδοι με πώμα που να ανοίγει με ποδοκίνητο μοχλό; • Το προσωπικό θα πρέπει να περιορίσει στο βαθμό που είναι δυνατό την συνομιλία με τους πελάτες. • Δεν θα πρέπει να διατίθεται ενημερωτικό υλικό (εφημερίδες, περιοδικά κ.α.) για κοινή χρήση. • Αποφυγή οποιοδήποτε προωθητικών ενεργειών που δυνατό να παρατείνουν την παραμονή του κοινού σε χρόνο περισσότερο από ότι χρειάζεται και επιπλέον να χρειάζεται η παρουσία επιπλέον ατόμων. 			
<p>Κομμωτήρια</p> <ul style="list-style-type: none"> • Υπάρχει σε ευκρινή θέση στις εισόδους και τις εξόδους, φιάλης αλκοολούχου διαλύματος (περιεκτικότητας 70% σε αλκοόλη) με αντλία έγχυσης και βάση για την υγιεινή των χεριών, προς χρήση των πελατών? • Παρέχονται μέσα ατομικής προστασίας όπως μάσκες προσώπου, γάντια μιας χρήσης, και φόρμες/νάιλον μίας χρήσης κατά τη διεξαγωγή βαφών και για το προσωπικό? • Ιδιαίτερη προσοχή χρειάζεται στο στέγνωμα με το πιστολάκι, διότι γίνεται περιστροφή αέρα, γι' αυτό είναι απαραίτητο οι πόρτες και τα παράθυρα να είναι ανοιχτά ώστε να υπάρχει αλλαγή αέρα και το κλιματιστικά θα πρέπει να είναι κλειστά. 			

<p>Μετά από την εξυπηρέτηση κάθε πελάτη:</p> <ul style="list-style-type: none"> • γίνεται απολύμανση/ αποστείρωση των εργαλείων που χρησιμοποιήθηκαν σε κλίσβανο ή και με άλλο κατάλληλο τρόπο? • γίνεται απολύμανση του χώρου καθώς και του καθίσματος που χρησιμοποιήθηκε/ • κατά προτίμηση χρησιμοποιούνται πετσέτες καθώς και ποδιά κουρέματος μιας χρήσης σε κάθε πελάτη? • απομακρύνονται μετά από κάθε χρήση σε ερμητικά κλειστό αποθηκευτικό χώρο μέχρι την πλύση τους σε υψηλές θερμοκρασίες 90 °C/ • πραγματοποιείται επιμελής και συχνός καθαρισμός των αντικειμένων κοινής χρήσης? • Όλες οι επιφάνειες δάπεδα, πάγκοι, ταμεία, χώροι υγιεινής (δάπεδα, λεκάνες, νιπτήρες, κλπ.) διατηρούνται καθαρές και απολυμαίνονται ανά τακτά χρονικά διαστήματα κατά τη διάρκεια της ημέρας? • Τα γάντια να είναι μίας χρήσης και μετά τη χρήση τους θα πρέπει να απορρίπτονται αμέσως στις πλαστικές σακούλες των κάδων απορριμμάτων. Τα απορρίμματά θα πρέπει να τοποθετούνται σε διπλή σακούλα και να φυλάγονται έξω από τα κουρέια/κομμωτήρια σε χώρους συλλογής σκουπιδιών. 			
<p>Ινστιτούτα αισθητικής</p> <ul style="list-style-type: none"> • Υπάρχει σε ευκρινή θέση στις εισόδους και τις εξόδους, φιάλης αλκοολούχου διαλύματος (περιεκτικότητας 70% σε αλκοόλη) με αντλία έγχυσης και βάση για την υγιεινή των χεριών, προς χρήση των πελατών? • Παρέχονται μέσα ατομικής προστασίας όπως μάσκες προσώπου, γάντια μιας χρήσης κατά τη διεξαγωγή των εργασιών από το προσωπικό? • Δεν πρέπει να διατίθενται στον χώρο αναμονής οποιαδήποτε δείγματα μακιγιάζ (testers) για κοινή χρήση. • Για το κρεβατάκι/πάγκο εργασίας αισθητικής περιποίησης θα πρέπει απαραίτητα να τοποθετείται χαρτί ή σεντονάκια μιας χρήσης. <p>Μετά από την εξυπηρέτηση κάθε πελάτη:</p> <ul style="list-style-type: none"> • γίνεται απολύμανση και όπου χρειάζεται να διενεργείται αποστείρωση (ακολουθώντας τις ορθές πρακτικές και οδηγίες του κατασκευαστή του κάθε κλιβάνου) σε όλα τα εργαλεία που χρησιμοποιήθηκαν σε περίπτωση που αυτά δεν είναι μιας χρήσης? • το κρεβατάκι / κάθισμα που χρησιμοποιήθηκε απολυμαίνεται? • οι πετσέτες που χρησιμοποιούνται μετά από τον τερματισμό της παροχής υπηρεσιών στον πελάτη, απομακρύνονται σε ερμητικά κλειστό αποθηκευτικό χώρο μέχρι την πλύση τους σε υψηλές θερμοκρασίες 90 °C? • Οι πλαστικές σακούλες των κάδων, όταν γεμίζουν, πρέπει να δένονται σφικτά και να απομακρύνονται αμέσως με τη χρήση γαντιών μίας χρήσης τα οποία θα πρέπει αμέσως μετά να απορρίπτονται σε κάδο απορριμμάτων. 			
<p>ΙΒ. Κολυμβητικές δεξαμενές, δεξαμενές υδρομάλαξης/υδροθεραπείας και άλλες εγκαταστάσεις υδάτων αναψυχής.</p>			
<p>ΙΒ.1 Απαγόρευση λειτουργίας εσωτερικών κολυμβητικών δεξαμενών</p> <ul style="list-style-type: none"> • Απαρέγκλιτη τήρηση των κανόνων υγιεινής σε όλους τους χώρους των κολυμβητικών δεξαμενών. Η τήρηση των κανόνων υγιεινής 			

αφορά όλους όσοι βρίσκονται στις εγκαταστάσεις της κολυμβητικής δεξαμενής (προσωπικό, χρήστες της δεξαμενής)

- Έλεγχος του συστήματος ύδρευσης και αποχέτευσης ώστε να αποκαθιστανται άμεσα τυχόν βλάβες
- Εφαρμογή των υγειονομικών διατάξεων σχετικά με τους όρους και τις προϋποθέσεις διασφάλισης των συστημάτων ύδρευσης, αποχέτευσης και διαχείρισης των απορριμμάτων
- Καθημερινή και τακτική κατά τη διάρκεια της ημέρας καθαριότητα και απολύμανση των αποχωρητηρίων καθώς και οποτεδήποτε παρουσιαστεί ανάγκη κατά την διάρκεια λειτουργίας των εγκαταστάσεων

IB.2 Τήρηση κανόνων καθαρισμού εγκαταστάσεων υδάτων αναψυχής, τακτικός καθαρισμός και απολύμανση, σύμφωνα με τη με αρ. Δ1γ/Γ.Π/οικ 19954/20.03.2020 του Υπουργείου Υγείας «Μέτρα καθαρισμού και απολύμανσης σε χώρους και επιφάνειες κατά την εξέλιξη της πανδημίας του SARS-CoV-2» (ΑΔΑ 6ΚΨ6465ΦΥΟ-1ΝΔ), όπως ισχύει.

IB.3 Σωστή λειτουργία και συντήρηση συστημάτων χλωρίωσης σύμφωνα με την κείμενη νομοθεσία (βλ. ΥΑ Γ1/443/1973 όπως τροποποιήθηκε από την Γ4/1150/76 και την ΔΥΓ2/80825/05 και εγκύκλιο για την «Πρόληψη της νόσου των λεγεωναρίων»).

Η τιμή του υπολειμματικού χλωρίου στο νερό της δεξαμενής να είναι $1-3 \text{ mg/L}$ για τις κολυμβητικές δεξαμενές και έως 5 mg/L για τις δεξαμενές υδρομάλαξης.

Χειρωνακτικός έλεγχος (ή χρήση αναλυτή αλογόνου με καταγραφικό χαρτιού) επιπέδων χλωρίου κατά τη διάρκεια λειτουργίας τους κάθε 4 ώρες για τις κολυμβητικές δεξαμενές και κάθε μία ώρα για τις δεξαμενές υδρομάλαξης και τήρηση αρχείου καταγραφής, εκτός αν υπάρχει αυτόματος αναλυτής αλογόνου και σύστημα παρακολούθησης με σύστημα ειδοποίησης όταν οι τιμές των παραμέτρων είναι εκτός ορίων.

IB.4 Ρύθμιση του pH:

Τιμές του pH σύμφωνα με την κείμενη νομοθεσία (βλ. ΥΑ Γ1/443/1973 όπως τροποποιήθηκε από την Γ4/1150/76 και την ΔΥΓ2/80825/05).

Τακτική μέτρηση και τήρηση αρχείων καταγραφής pH ανά οκτώ ώρες κατά τη διάρκεια λειτουργίας των κολυμβητικών δεξαμενών και τουλάχιστον ανά δύο ώρες κατά τη διάρκεια λειτουργίας των δεξαμενών υδρομάλαξης και υδροθεραπείας, εφόσον δεν υπάρχει αυτόματο σύστημα καταγραφής.

IB.5 Ο μέγιστος αριθμός λουομένων που μπορεί να βρίσκεται κάθε στιγμή εντός του νερού της κολυμβητικής δεξαμενής είναι 1 λουόμενος για κάθε 5 τ.μ. επιφάνειας ύδατος.

Η ως άνω αναλογία θα επικαιροποιείται με νεότερες οδηγίες και με βάση τα νέα επιστημονικά στοιχεία σύμφωνα με την πορεία της εξέλιξης της πανδημίας του κορωνοϊού Sars CoV2.

IB.6 Καταιωνιστήρες:

- Διαχωρισμός των καταιωνιστήρων (ντους) που εξυπηρετούν τις εγκαταστάσεις υδάτων αναψυχής με αδιαφανές διαχωριστικό έτσι ώστε να καθίσταται δυνατό το αποτελεσματικό λούσιμο των κολυμβητών πριν να εισέλθουν στη κολυμβητική δεξαμενή.
- Σύσταση και ενημέρωση των πελατών με σχετική σήμανση για χρήση των καταιωνιστήρων πριν και μετά τη χρήση της κολυμβητικής δεξαμενής.

<ul style="list-style-type: none"> • Παροχή των απαραίτητων ειδών (π.χ. σαπούνι, αφρόλουτρο, κτλ.) καθώς επίσης και υγρού αντισηπτικού κατά την είσοδο στους καταγωνιστήρες. <p>IB.7 Τήρηση απόστασης: Διάταξη των καθισμάτων (ξαπλώστρες, καρέκλες, πουφ, σεζλόγκ, κτλ.) ώστε η απόσταση μεταξύ των ακρότερων σημείων των καθισμάτων δυο ατόμων που βρίσκονται σε δύο διαφορετικές ομπρέλες ή δύο ατόμων που διαμένουν σε διαφορετικό δωμάτιο, να είναι τουλάχιστον 2 μέτρα σε κάθε κατεύθυνση.</p> <p>IB.9 Μετά από κάθε αλλαγή πελατών θα πρέπει να απολυμαίνονται τα καθίσματα, τα τραπέζια, τα κουτιά φύλαξης προσωπικών αντικειμένων, οι τιμοκατάλογοι και κάθε άλλο αντικείμενο το οποίο θα χρησιμοποιήσει ο επόμενος πελάτης</p> <ul style="list-style-type: none"> • Χρήση υλικών ή κάλυψη αντικειμένων με υλικά που επιδέχονται αποτελεσματικής απολύμανσης στα καθίσματα, τα τραπέζια, τα κουτιά φύλαξης προσωπικών αντικειμένων, τα κουμπιά ειδοποίησης του προσωπικού και στους τιμοκαταλόγους. • Προσφορά πεσσετών που θα καλύπτουν το σύνολο της επιφάνειας και απολύμανση κάθε ξαπλώστρας /καθίσματος μετά από κάθε χρήση. • Απομάκρυνση υφασμάτινων επιφανειών από τις ξαπλώστρες. <p>IB.11 Διακοσμητικά σιντριβάνια: Χρήση πόσιμου νερού στα διακοσμητικά συντριβάνια και απολύμανση με χρήση αλογόνου ή άλλου χημικού απολυμαντικού και διατήρηση σε καλή κατάσταση όλων των μερών τους. Εφαρμογή της οδηγίας: «ESGLI Guidance for managing Legionella in building water systems during the COVID-19 pandemic». «Οδηγίες ESGLI για τη διαχείριση της Legionella στα υδάτινα συστήματα κτιρίων κατά τη διάρκεια της πανδημίας COVID-19 (Εφόσον παρέμειναν εκτός λειτουργίας για πάνω από έναν μήνα).</p>			
<p><u>Μέτρα προστασίας της ποιότητας του ύδατος των κολυμβητικών δεξαμενών</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Ιδιαίτερη μέριμνα οφείλεται να λαμβάνεται για τη διασφάλιση της ποιότητας του ύδατος. Η ποιότητα θα βεβαιώνεται με τη διενέργεια δειγματοληψιών, των οποίων η συχνότητα συνιστάται να διπλασιαστεί (τουλάχιστον δύο -2- δείγματα ανά εβδομάδα) για τη χρονική περίοδο των επόμενων τεσσάρων (4) μηνών. • Το σύστημα ανακυκλοφορίας του ύδατος των κολυμβητικών δεξαμενών θα πρέπει να εξασφαλίζει πλήρη ανανέωση του ύδατος σε χρονικό διάστημα όχι μεγαλύτερο των τεσσάρων (4) ωρών ή σε διάστημα έξι (6) ωρών σε ειδικές περιπτώσεις. Η ανανέωση πρέπει να επιτυγχάνεται είτε με συνεχή ροή νέου καθαρού νερού, είτε με ανακυκλοφορία του νερού των δεξαμενών μετά από προηγούμενο καθαρισμό και απολύμανση. Το σύστημα ανακυκλοφορίας - καθαρισμού- απολύμανσης του νερού θα λειτουργεί όλες τις ώρες χρησιμοποίησης των δεξαμενών και πέραν αυτών για τόσο χρόνο, όσος απαιτείται για την εξασφάλιση του νερού διαυγούς και κατάλληλου από μικροβιολογική άποψη. 			

<p align="center">Καθαριότητα -απολύμανση</p> <ul style="list-style-type: none"> Υπάρχει πρόγραμμα καθαριότητας και απολύμανσης των χώρων; Υπάρχει γραπτό πρόγραμμα για τον καθαρισμό και την απολύμανση των εγκαταστάσεων της κάθε κολυμβητικής δεξαμενής; Στο πρόγραμμα αυτό καθορίζεται: <ul style="list-style-type: none"> Τι πρέπει να καθαριστεί/ απολυμανθεί και πόσο συχνά; Πώς θα γίνει η απολύμανση με βάση τον τύπο της επιφάνειας και του πόσο συχνά αγγίζεται αυτή; Ποιοι είναι οι πόροι και ο εξοπλισμός που απαιτείται; Το προσωπικό καθαριότητας να χρησιμοποιεί τα ενδεδειγμένα μέσα προστασίας; Ο υπεύθυνος λειτουργίας είναι αρμόδιος και για την τήρηση των διαδικασιών; Πώς διενεργείται η απολύμανση σε περίπτωση επιβεβαιωμένου κρούσματος λοίμωξης SARS-CoV-2; Πώς αναθεωρείται το πρόγραμμα καθαριότητας και απολύμανσης των χώρων; 			
<p>ΙΓ. Υπηρεσία transfer πελατών (ΕΔΧ/ΕΙΧ με οδηγό, club cars)</p>			
<ul style="list-style-type: none"> Άσκηση της υπηρεσίας σύμφωνα με το ισχύον νομοθετικό πλαίσιο. Μετακίνηση πελατών μόνο με private transfers. Ειδικότερα, σύμφωνα με τη με αρ. Δ1α/ΦΠ.οικ.27815 Κοινή Υπουργική Απόφαση (ΦΕΚ Β'1647/03.05.2020) για τα μέτρα προστασίας σε επιβατηγά οχήματα, δημόσιας χρήσης και ιδιωτικής χρήσης με οδηγό του ν. 4093/2012 (Α ' 222): <p>Οχήματα μέχρι 5 θέσεων, μεταφορά ενός επιβάτη πλέον του οδηγού. Κατ' εξαίρεση επιτρέπεται η μεταφορά δευτέρου επιβάτη, εφόσον αυτός είναι συνοδός ατόμου που χρήζει βοήθειας</p> <p>Οχήματα 6 ή 7 θέσεων, μεταφορά 2 επιβατών, πλέον του οδηγού</p> <p>Οχήματα 8 ή 9 θέσεων, μεταφορά 3 επιβατών, πλέον του οδηγού</p> <p>Επιτρέπεται η κατ' εξαίρεση υπέρβαση του ορίου επιβατών, εφόσον στο όχημα επιβαίνουν πέραν του οδηγού μόνο γονείς με τα ανήλικα τέκνα τους.</p> <ul style="list-style-type: none"> Υποχρεωτική η χρήση μη ιατρικής μάσκας προστασίας, τόσο από τους επιβάτες όσο και από τον οδηγό (Δ1α/ΦΠ.οικ.27815 Κοινή Υπουργική Απόφαση) <p>ΙΓ.1 Παροχή αντισηπτικού από τον οδηγό στους πελάτες</p> <ul style="list-style-type: none"> Τήρηση των μέτρων υγιεινής από τον οδηγό <p>ΙΓ.2 Ο οδηγός αποφεύγει τις χειραψίες</p> <p>ΙΓ.3 Ο οδηγός να εξασφαλίζει τον φυσικό αερισμό του οχήματος</p> <p>ΙΓ.4 Στα club cars προστατευτικός εξοπλισμός (απλή χειρουργική μάσκα, γάντια) για τον οδηγό και καθαρισμός μετά από κάθε χρήση. Για τα οχήματα αυτά ανοικτού τύπου δεν υφίστανται περιορισμοί στον αριθμό επιβαίνόντων.</p>			
<p>ΙΔ. Πόσιμο νερό-Δίκτυο ύδρευσης/αποχέτευσης</p>			
<p>ΙΔ.1 Συμμορφώνεται η επιχείρηση με την εγκύκλιο του Υπουργείου Υγείας «Προστασία της Δημόσιας Υγείας από τον κορωνοϊό SARS-COV-2 στα συστήματα ύδρευσης και αποχέτευσης» με αρ. Δ1(δ)/ΓΠ16481/14.03.2020, όπως ισχύει;</p>			

<p>ΙΔ.2 Η επιχείρηση εφαρμόζει την οδηγία: «ESGLI Guidance for managing Legionella in building water systems during the COVID-19 pandemic». «Οδηγίες ESGLI για τη διαχείριση της Legionella στα υδάτινα συστήματα κτιρίων κατά τη διάρκεια της πανδημίας COVID-19;</p> <p>(Στην περίπτωση που τα τουριστικά καταλύματα παρέμειναν εκτός λειτουργίας για πάνω από ένα μήνα πριν την επαναλειτουργία τους).</p> <p>Διενεργείται από την επιχείρηση:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Πλήρης απολύμανση του συστήματος κρύου νερού μέσω όλων των σημείων εξόδου του νερού ώστε να επιτευχθεί συγκέντρωση υπολειμματικού χλωρίου 50mg/l ή ισοδύναμο απολυμαντικού για τουλάχιστον μία ώρα ή 5mg/l για 10 ώρες, ελέγχοντας ότι το επίπεδο αυτό επιτυγχάνεται και στα πιο απομακρυσμένα σημεία εξόδου. Αν απαιτηθεί μπορεί να προστεθεί επιπλέον χλώριο? 2. Εκκένωση και επαναπλήρωση του συστήματος, ώστε να επιτευχθεί το μέγιστο επιτρεπτό επίπεδο συγκέντρωσης χλωρίου για τη φάση λειτουργίας (ισοδύναμο τουλάχιστον με 0,2mg/l υπολειμματικό χλώριο)? 3. Επαναπλήρωση και θέρμανση των συστημάτων ζεστού νερού στους 70 οC και όταν το νερό στα συστήματα αυτά (λέβητας και δεξαμενές αποθήκευσης) έχει θερμανθεί πλήρως στους 70οC (σε ολόκληρο τον όγκο του), άνοιγμα των βαλβίδων και εκκένωση μέσω όλων των εξόδων με προσοχή για την αποφυγή εγκαυμάτων? 4. Παρακολούθηση των θερμοκρασιών και των επιπέδων των απολυμαντικών, όπου απαιτείται, για τουλάχιστον 48 ώρες και στη συνέχεια λήψη δειγμάτων για Legionella από τα σημεία εξόδου του νερού (τα μικροβιολογικά δείγματα που λαμβάνονται σε λιγότερο από 48 ώρες από την απολύμανση μπορεί να δώσουν ψευδώς αρνητικά αποτελέσματα)? <p>Τα έγγραφα επιθεώρησης και συντήρησης του κτιρίου είναι συμπληρωμένα και εύκολα προσβάσιμα ;</p> <p>ΙΔ.4 Ελέγχεται η συνεχής και σωστή λειτουργία των οσμοπαγίδων (σιφώνια)? Θα πρέπει δηλαδή να έχουν πάντα νερό μέσα. Σε περίπτωση που δεν χρησιμοποιείται ο χώρος για μεγάλο διάστημα θα πρέπει να προστίθεται νερό είτε προσθέτοντας το απευθείας στην οσμοπαγίδα είτε ανοίγοντας /λειτουργώντας τις συνδεδεμένες συσκευές. Αυτό θα πρέπει να γίνεται σε τακτά χρονικά διαστήματα ανάλογα με το πόσο γρήγορα εξατμίζεται το νερό από τις οσμοπαγίδες (π.χ. ανά 3 εβδομάδες).</p>			
<p>ΙΕ. Κλιματισμός και αερισμός χώρων</p> <p>Σχετικά με τη λειτουργία των κλιματιστικών εφαρμόζεται:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Αύξηση της παροχής του νωπού αέρα σε όλες τις κεντρικές κλιματιστικές μονάδες (ΚΚΜ); ▪ Πλήρης αποφυγή της ανακυκλοφορίας του αέρα; ▪ Συνεχής λειτουργία των ΚΚΜ ακόμη κι αν δεν λειτουργεί το τμήμα το οποίο τροφοδοτούν (για λόγους αποφυγής πολλαπλασιασμού μικροοργανισμών); ▪ Στις ΚΚΜ με περιστροφικούς εναλλάκτες αέρα διακοπή της περιστροφής τους και αν είναι δυνατόν να απορρίπτεται ο αέρας χωρίς να διέρχεται από τον εναλλάκτη; 			

<p>Οι ΚΚΜ με πλακοειδείς εναλλάκτες θα τίθενται εκτός λειτουργίας εφόσον είναι εφικτό.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Οι αεραγωγοί απόρριψης έχουν τη μεγαλύτερη δυνατή απόσταση από τα σημεία αναρρόφησης φρέσκου αέρα? ▪ Οι μονάδες fan coil (FCU) όπου είναι εφικτό, θα τίθενται εκτός λειτουργίας ή όταν αυτό δεν είναι εφικτό θα τίθενται σε συνεχή λειτουργία (για λόγους αποφυγής της επαναιώρησης των ιών σε περίπτωση διακοπής και επαναλειτουργίας των μονάδων; ▪ Εγκατάσταση μηχανισμών αυτόματου καθαρισμού με μηχανικά μέσα (robots)? ▪ Συνεχής λειτουργία των ανεμιστήρων στις τουαλέτες (WC); <p>Στην περίπτωση όπου η λειτουργία του ανεμιστήρα είναι συνδεδεμένη με τη λειτουργία του διακόπτη φωτισμού, θα αποσυνδεθεί, εφόσον αυτό είναι εφικτό.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Συστηματική λήψη όλων των κατάλληλων μέτρων για τη σωστή λειτουργία των κλιματιστικών εγκαταστάσεων και αποφυγή δημιουργίας εστιών μόλυνσης και από άλλους μικροοργανισμούς? ▪ Συστηματικός φυσικός αερισμός του χώρου μέσω ανοιγμάτων (παράθυρα, εξωτερικές θύρες) ακόμη και με παράλληλη χρήση κλιματιστικών μηχανημάτων) <p><i>(Εγκύκλιος του Υπουργείου Υγείας αρ. Δ1(δ)/ΓΠ οικ.26635/23.04.2020 «Λήψη μέτρων διασφάλισης της Δημόσιας Υγείας από ιογενείς και άλλες λοιμώξεις κατά τη χρήση κλιματιστικών μονάδων» (ΑΔΑ:6Β05465ΦΥΟ-ΨΓΣ)).</i></p>			
<p>ΙΣΤ. Χώροι εκδηλώσεων εντός καταλυμάτων (συνεδριακές αίθουσες, χώροι δεξιώσεων κοκ) λειτουργία των υπηρεσιών αυτών σύμφωνα με το ισχύον νομοθετικό πλαίσιο και τις αντίστοιχες οδηγίες του ΕΟΔΥ.</p>			
<p>ΙΖ. Εμπορικά καταστήματα εντός καταλυμάτων λειτουργία των καταστημάτων αυτών σύμφωνα με το ισχύον νομοθετικό πλαίσιο και τις αντίστοιχες οδηγίες του ΕΟΔΥ.</p>			
<p>ΙΗ. Κοινόχρηστοι χώροι (ανοιχτοί/κλειστοί)-lobby, καθιστικά, υπαίθρια καθιστικά (εξαιρουμένων αυτών γύρω από τις κολυμβητικές δεξαμενές).</p>			
<p>ΙΗ.1 Συστήνεται στους πελάτες η αποφυγή χρήσης ανελκυστήρων? Έχουν τοποθετηθεί απολυμαντικά στις εισόδους; Συστήνεται η χρήση τους κατά την είσοδο και έξοδο;</p> <p>ΙΗ.2 Καθαρίζονται συχνά οι ανελκυστήρες δίνοντας έμφαση σε επιφάνειες που αγγίζονται συχνά (χερούλια, κομβία κλπ);</p> <p>ΙΗ.3 Έχει τοποθετηθεί σήμανση που να υπενθυμίζει στους πελάτες να τηρούν αποστάσεις; Με ποιά τρόπο;</p> <p>ΙΗ.4 Έχουν τοποθετηθεί σε όλους τους κοινόχρηστους χώρους αντισηπτικά διαλύματα για την αντισηψία των χεριών;</p> <p>ΙΗ.5 Έχει πραγματοποιηθεί αναδιάταξη των επίπλων για την αποφυγή συνωστισμού στους κοινόχρηστους χώρους; (4 άτομα/10 τ.μ.)</p> <p>ΙΗ.6 Σε περίπτωση Valet parking συστήνεται το self-service parking; Αν παραμείνει η υπηρεσία valet parking, χρησιμοποιούνται τα Μ.Α.Π. από τον valet;</p> <ul style="list-style-type: none"> • Λειτουργούν τα business centers; Διατίθενται πρόσβαση σε wifi και σε υπηρεσίες εκτύπωσης ή άλλων υπηρεσιών business centers μέσω σύνδεσης από προσωπική συσκευή του πελάτη; • Έχει τοποθετηθεί στα WC ενημερωτική σήμανση ώστε να αποφεύγεται ο συνωστισμός; 			

<p>Έχει τοποθετηθεί σήμανση ώστε η εκκένωση των λεκανών να γίνεται πάντα με κλειστό το καπάκι;</p> <p>ΙΘ. Διατίθενται καθίσματα στον αιγιαλό σύμφωνα με το ισχύον νομοθετικό πλαίσιο;</p>			
--	--	--	--

<p>Επικαιροποίηση του πρωτοκόλλου</p> <p>Η επιχείρηση πρέπει να επικαιροποιεί συνεχώς την επάρκεια, καταλληλότητα και αποτελεσματικότητα του πρωτοκόλλου σύμφωνα με τις οδηγίες του ΕΟΔΥ.</p> <p>Η επιχείρηση πρέπει να εξετάζει τα αποτελέσματα της επικαιροποίησης σε προγραμματισμένα χρονικά διαστήματα.</p> <p>Οι δραστηριότητες επικαιροποίησης του πρωτοκόλλου πρέπει να τηρούνται ως αρχεία υποστήριξης ανάλυσης και αξιολόγησης της λειτουργίας του.</p>			
--	--	--	--

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: ΜΕ BOLD ΓΡΑΜΜΑΤΟΣΕΙΡΑ ΕΙΝΑΙ ΟΙ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΠΟΥ ΕΦΑΡΜΟΖΟΝΤΑΙ ΥΠΟΧΡΕΩΤΙΚΑ ΚΑΙ ΜΕ ΑΠΛΗ ΓΡΑΜΜΑΤΟΣΕΙΡΑ ΑΥΤΕΣ ΠΟΥ ΣΥΝΙΣΤΑΤΑΙ Η ΕΦΑΡΜΟΦΗ ΤΟΥΣ ΑΠΟ ΤΑ ΥΠ.ΤΟΥΡΙΣΜΟΥ ΚΑΙ ΥΓΕΙΑΣ