Kwatera Agroturystyczna Polana

Lipowiec 185a

23-407 Tereszpol

W związku z obecną sytuacją epidemiologiczną oraz nowymi wytycznymi skierowanymi do nas z Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi oraz Głównego Inspektora Sanitarnego informujemy, że nasze gospodarstwo agroturystyczne jest gotowe na przyjęcie gości. Poprzez wdrożenie zalecanych procedur zapewniamy naszym gościom bezpieczeństwo i ochronę zdrowia.

**Wytyczne stosowane w naszej kwaterze agroturystycznej w trakcie epidemii COVID-19 w Polsce:**

**Zasady ogólne w obiektach turystyki wiejskiej**

1. Ustalenie zasad określających sposoby utrzymania fizycznej odległości pomiędzy gośćmi/klientami,

przynajmniej 2 m.

2. Preferowana forma kwaterowania: w domkach i samodzielnych jednostkach mieszkalnych z kuchnią

i łazienką, z możliwością przygotowywania samodzielnie w nich posiłków, i zminimalizowanie kontaktu

z gospodarzami.

3. Przyjęcie zasady współodpowiedzialności za bezpieczeństwo zdrowotne poprzez stosowanie się do

obowiązujących przepisów.

4. Promowanie regularnego i dokładnego mycia rąk przez osoby przebywające na terenie obiektu

turystyki wiejskiej: wodą z mydłem lub zdezynfekowanie dłoni środkiem na bazie alkoholu (min. 60%).

Środki te zapewnia właściciel obiektu.

5. Wywieszenie w widocznym miejscu informacji jak skutecznie myć ręce

6. Promowanie przestrzegania zasad ochrony podczas kichania i kaszlu - wywieszenie plakatów

ilustrujących sposób ograniczania ryzyka zakażenia koronawirusem, zakrywanie ust i nosa zgiętym

łokciem lub chusteczką. Chusteczkę natychmiast należy wyrzuć do kosza i umyć ręce lub zastosować

płyn dezynfekując.

7. Informowanie i egzekwowanie obowiązku zasłaniania ust i nosa (maseczką lub szalikiem) przez każdą

osobę przebywającą w obiekcie turystyki wiejskiej.

8. Unikanie dotykania dłońmi okolic twarzy, zwłaszcza ust, nosa i oczu.

**Obiekty turystyki wiejskiej , w tym przestrzeń komunikacyjna i usługi**

1. Zapewnienie możliwości zakupu środków ochrony osobistej (maseczek, rękawiczek) w przynajmniej

jednym punkcie ustanowionym przez osobę prowadzącą obiekt turystyki wiejskiej.

2. Udostępnienie jak największej liczby wejść i wyjść do obiektu turystyki wiejskiej, umożliwiające

bezkontaktowe przemieszczanie się gości/klientów.

3. Udostępnienie możliwie dużej ilości pojemników z preparatem dezynfekcyjnym do rąk przy wejściach

do obiektu turystyki wiejskiej, systematycznie uzupełnianych i zabezpieczonych przed dziećmi.

4. Zapewnienie łazienek do wyłącznej dyspozycji gości/klientów.

5. Zapewnienie mycia i dezynfekcji wspólnych toalet przynajmniej 1 raz dziennie.

6. Wywieszenie w toalecie instrukcji dot.:

 mycia rąk

 dezynfekcji rąk

 zdejmowania i zakładania rękawiczek

 zdejmowania i zakładania maseczki

7. Informowanie gości/klientów o konieczności wietrzenia pomieszczeń poprzez

otwieranie okien.

8. Pomiędzy zakwaterowaniem kolejnych gości w pokoju, domku, samodzielnej jednostce mieszkalnej

Przeprowadzamy dokładne mycie i dezynfekcję pomieszczeń oraz sprzętu, ogólnodostępnymi

środkami

**Procedury postępowania w przypadku podejrzenia u gościa/klienta/pracownika obiektu agroturystycznego**

**zakażenia SARS-CoV-2**

1. W przypadku stwierdzenia wyraźnych oznak choroby jak uporczywy kaszel, złe samopoczucie,

trudności w oddychaniu, gość nie powinien zostać wpuszczony na teren obiektu. Powinien zostać

poinstruowany o jak najszybszym zgłoszeniu się do najbliższego oddziału zakaźnego, celem konsultacji

z lekarzem, poprzez udanie się tam transportem własnym lub powiadomienie 999 albo 112.

2. Jeśli gość mieszka w domku/obiekcie/samodzielnej jednostce mieszkalnej – czasowe odizolowanie go

w dedykowanym pomieszczeniu, powiadomienie dyspozytora medycznego o podejrzeniu zakażenia i

zgłoszenie incydentu do kierownictwa obiektu, co umożliwi obsłudze ustalenie obszaru, w którym

poruszała się i przebywała osoba, przeprowadzenie rutynowego sprzątania, zgodnie z procedurami

obiektu oraz zdezynfekowanie powierzchni dotykowych (klamki, poręcze, uchwyty itp.).

3. Ustalenie listy osób prowadzących obiekty oraz gości/klientów (jeśli to możliwe) obecnych w tym

samym czasie w części/częściach obiektu, w których przebywał gość/klient i zalecenie stosowania się

do wytycznych Głównego Inspektora Sanitarnego dostępnych na stronie gov.pl/web/koronawirus/

oraz gis.gov.pl odnoszących się do osób, które miały kontakt z zakażonym.

4. Wstrzymanie przyjmowania gości/klientów, powiadomienie właściwej miejscowo powiatowej stacji

sanitarno-epidemiologicznej i stosowanie się ściśle do wydawanych instrukcji i poleceń.

**Strefa gastronomiczna**

1. Wyłączenie możliwości korzystania z bufetu, możliwość serwowania posiłków w jadalni pod warunkiem

zachowania minimum 2 m odległości między osobami spożywającymi posiłek.

2. Uwzględnienie czasu na czynności porządkowe pomiędzy rotacją gości korzystających z jadalni lub kuchni.

3. Każdorazowe dezynfekowanie stolika po zakończeniu obsługi gości lokalu gastronomicznego przy danym

stoliku, wraz z wymianą serwet, obrusa i podkładek pod talerze.

4. Regularne (kilka razy w ciągu dnia) czyszczenie powierzchni wspólnych, z którymi stykają się klienci,

np. klamek, poręcz, uchwytów blatów, oparcia, krzeseł.

5. Umieszczenie przy wejściu do jadalni dozownika ze środkiem do dezynfekcji, ręczników jednorazowych

oraz koszy na odpady zmieszane regularnie opróżniane.

6. Zapewnienie, w miarę możliwości, częstego wietrzenia jadalni i kuchni.

7. Mycie naczyń i sztućców w zmywarce z dodatkiem detergentu, w temperaturze co najmniej 60OC lub

wyparzenie.