



ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ:

ΕΝΑΣ ΟΔΗΓΟΣ ΓΙΑ
ΤΟΥΣ ΣΥΝΕΡΓΑΤΕΣ
ΜΑΣ



Πρόλογος

Καθώς κάνουμε την ανασκόπηση μιας εξαιρετικά ισχυρής σεζόν Καλοκαίρι 2025, η Jet2holidays είναι στην ευχάριστη θέση να συνεχίσει να χτίζει πάνω στην κοινή μας επιτυχία με εσάς, τους πολύτιμους συνεργάτες μας. Κοιτάζοντας προς το Καλοκαίρι 2026, παραμένουμε αφοσιωμένοι στην ενίσχυση της συνεργασίας μας και στη δημιουργία ακόμη μεγαλύτερης ζήτησης για τις μονάδες σας, μέσα από τη διεύρυνση του επιχειρησιακού μας αποτυπώματος, την επέκταση του δικτύου δρομολογίων και τη συνεχή επένδυση στην εμπειρία του πελάτη.

Καθώς κάνουμε την ανασκόπηση μιας εξαιρετικά ισχυρής σεζόν Καλοκαίρι 2025, η Jet2holidays είναι στην ευχάριστη θέση να συνεχίσει να χτίζει πάνω στην κοινή μας επιτυχία με εσάς, τους πολύτιμους συνεργάτες μας. Κοιτάζοντας προς το Καλοκαίρι 2026, παραμένουμε αφοσιωμένοι στην ενίσχυση της συνεργασίας μας και στη δημιουργία ακόμη μεγαλύτερης ζήτησης για τις μονάδες σας, μέσα από τη διεύρυνση του επιχειρησιακού μας αποτυπώματος, την επέκταση του δικτύου δρομολογίων και τη συνεχή επένδυση στην εμπειρία του πελάτη.

Ο παρών Οδηγός Διαχείρισης Ασφάλειας χωρίζεται σε επιμέρους ενότητες και έχει ως στόχο να υποστηρίξει όλους τους συνεργάτες στην αξιολόγηση και διαχείριση των καταλυμάτων τους, διασφαλίζοντας ότι τα κατάλληλα πρότυπα ασφάλειας εξετάζονται και εφαρμόζονται πριν από την άφιξη οποιουδήποτε πελάτη. Σκοπός του είναι να αναδείξει διαδικασίες που ενδέχεται ήδη να εφαρμόζετε ή, εάν δεν υπάρχουν ακόμη, να αποτελέσει εργαλείο για την ανάπτυξη νέων διαδικασιών που θα ενισχύσουν την ασφάλεια των πελατών.

Κάθε ενότητα αφορά μια διαφορετική πτυχή της λειτουργίας ενός καταλύματος. Ωστόσο, δεν είναι όλες οι ενότητες απαραίτητα σχετικές με το δικό σας κατάλυμα. Όπως συμβαίνει με κάθε σύστημα διαχείρισης ασφάλειας, παρακαλούμε να θυμάστε να τεκμηριώνετε όλες τις ενέργειες, συμπεριλαμβανομένων των ελέγχων, της παρακολούθησης και των διορθωτικών εργασιών.

Με το να **συνεργαζόμαστε και να αναδεικνύουμε** υψηλά πρότυπα διαχείρισης ασφάλειας σε κάθε μας δραστηριότητα, οι κοινοί μας πελάτες μπορούν να είναι βέβαιοι ότι θα απολαύσουν διακοπές που είναι ευχάριστες και ασφαλείς.

Ανυπομονούμε όλοι να συνεργαστούμε μαζί σας

Steve Heapy
Chief Executive Officer
Jet2 plc



Περιεχόμενα

03 RISK & SAFETY ΜΕ ΜΙΑ ΜΑΤΙΑ

04 ΟΙ ΠΡΟΟΡΙΣΜΟΙ ΜΑΣ

05 ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

07 ΠΥΡΑΣΦΑΛΕΙΑ

09 ΠΙΣΙΝΕΣ & ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΕΙΣ ΑΝΑΨΥΧΗΣ

12 ΜΠΑΛΚΟΝΙΑ & ΓΕΝΙΚΗ ΑΣΦΑΛΕΙΑ

13 ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗ ΛΕΓΙΟΝΕΛΛΑΣ

14 ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΠΑΙΔΙΚΩΝ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΕΩΝ

15 ΑΣΦΑΛΕΙΑ & ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ

16 ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗ ΑΣΘΕΝΕΙΩΝ

18 ΠΑΡΟΧΗ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΩΝ ΣΤΟΥΣ ΠΕΛΑΤΕΣ

19 ΝΟΜΙΚΑ ΘΕΜΑΤΑ



ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΚΑΙ ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΜΕ ΜΙΑ ΜΑΤΙΑ



Ο ΜΕΓΑΛΥΤΕΡΟΣ
ΤΑΞΙΔΙΩΤΙΚΟΣ
ΠΡΑΚΤΟΡΑΣ ΤΟΥ
ΗΝΩΜΕΝΟΥ



ΑΠΑΣΧΟΛΟΥΜΕ
ΠΑΝΩ ΑΠΟ

17.500

ΣΥΝΑΔΕΛΦΟΥΣ ΚΑΤΑ
ΤΗΝ ΠΕΡΙΟΔΟ
ΑΙΧΜΗΣ



42 ΣΥΝΑΔΕΛΦΟΙ ΣΤΟΝ
ΤΟΜΕΑ ΡΙΣΚΟΥ &
ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ
ΕΡΓΑΖΟΝΤΑΙ ΜΕ ΕΣΑΣ
ΓΙΑ ΤΗ ΔΙΑΤΗΡΗΣΗ ΚΑΙ
ΤΗ ΒΕΛΤΙΩΣΗ ΤΩΝ
ΠΡΟΤΥΠΩΝ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ



ΠΕΡΙΣΣΟΤΕΡΑ ΑΠΟ
700 ΘΕΡΕΤΡΑ
ΣΤΟ ΧΑΡΤΟΦΥΛΑΚΙΟ
ΤΗΣ **JET2HOLIDAYS**
ΓΙΑ ΤΟ 2026

ΠΕΡΙΣΣΟΤΕΡΕΣ ΑΠΟ
2200 ΕΠΙΘΕΩΡΗΣΕΙΣ
ΚΑΤΑΛΥΜΑΤΩΝ
ΠΡΑΓΜΑΤΟΠΟΙΗΘΗΚΑΝ
ΤΟ 2025



344 ΠΕΡΙΠΤΩΣΕΙΣ
ΑΝΑΚΑΙΝΗΣΕΩΝ ΚΑΙ
ΕΡΓΑΣΙΩΝ ΒΕΛΤΙΩΣΗΣ
ΚΤΙΡΙΩΝ



ΠΑΝΩ ΑΠΟ ΤΟ 70%
ΤΩΝ ΚΡΑΤΗΣΕΩΝ ΤΗΣ
JET2HOLIDAYS
ΠΡΟΕΡΧΕΤΑΙ ΑΠΟ
ΕΠΑΝΑΛΑΜΒΑΝΟΜΕΝΟ
ΥΣ ΠΕΛΑΤΕΣ

3.730 ΒΙΛΕΣ
ΣΤΟ
ΧΑΡΤΟΦΥΛΑΚΙΟ
ΜΑΣ



6550 ΑΝΑΦΟΡΕΣ
ΠΕΡΙΣΤΑΤΙΚΩΝ
ΕΞΕΤΑΣΤΗΚΑΝ ΤΟ 2025

ΠΕΡΙΣΣΟΤΕΡΑ ΑΠΟ 5.700
ΞΕΝΟΔΟΧΕΙΑ 2-5 ΑΣΤΕΡΩΝ
ΣΤΟ ΧΑΡΤΟΦΥΛΑΚΙΟ ΜΑΣ

ΠΕΡΙΣΣΟΤΕΡΟΙ ΑΠΟ
6,6 ΕΚΑΤΟΜΜΥΡΙΑ
ΠΕΛΑΤΕΣ ΤΗΣ **JET2HOLIDAYS** ΤΟ
2025

ΠΕΡΙΣΣΟΤΕΡΑ ΑΠΟ 300 ΝΕΑ
ΚΑΤΑΛΥΜΑΤΑ ΠΡΟΣΤΕΘΗΚΑΝ ΣΤΟ
ΧΑΡΤΟΦΥΛΑΚΙΟ ΤΟ 2026



3374
ΑΝΑΦΕΡΘΕΙΣΕΣ
ΠΕΡΙΠΤΩΣΕΙΣ
ΑΣΘΕΝΕΙΑΣ
ΠΕΛΑΤΩΝ
ΕΞΕΤΑΣΤΗΚΑΝ
ΤΟ 2025



ΠΕΡΙΣΣΟΤΕΡΟΙ ΑΠΟ 75
ΠΡΟΟΡΙΣΜΟΙ ΣΕ 25 ΧΩΡΕΣ
ΣΤΟ ΧΑΡΤΟΦΥΛΑΚΙΟ ΤΗΣ
JET2HOLIDAYS



ΟΙ ΠΡΟΟΡΙΣΜΟΙ ΜΑΣ



Ασφάλεια Τροφίμων

Η **Jet2holidays** απαιτεί απ' ό όλα τα ξενοδοχεία να εφαρμόζουν ένα Σύστημα Διαχείρισης Ασφάλειας Τροφίμων κατάλληλο για κάθε μέγεθος και τον τύπο τροφίμων. Για να διασφαλίσετε ότι οι χώροι και τα τρόφιμα είναι κατάλληλα για χρήση κατά την άφιξη των πελατών, θα πρέπει να βεβαιωθείτε ότι εφαρμόζονται τουλάχιστον όλες οι ακόλουθες διαδικασίες



ΝΑ ΘΥΜΑΜΑΙ!
βεβαιωθείτε ότι όλοι οι χώροι αποθήκευσης τροφίμων καθαρίζονται σχολαστικά πριν την αναπλήρωση των προϊόντων

ΠΡΟΤΥΠΑ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗΣ

Το Σύστημα Διαχείρισης Ασφάλειας Τροφίμων θα πρέπει να διευκρινίζει τα πρότυπα που θα εφαρμοστούν για να διασφαλιστεί η ασφάλεια των τροφίμων που παρέχονται στους πελάτες. Αυτό θα πρέπει να προσδιορίζει τα πρότυπα που πρέπει να επιτευχθούν και πληροφορίες σχετικά Θα πρέπει επίσης να διευκρινίζει τις διαδικασίες που πρέπει να ακολουθούνται, και πληροφορίες σχετικά με τον τρόπο εφαρμογής τους.

ΠΟΙΟΤΗΤΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

Παραδόσεις – Όλοι οι χώροι αποθήκευσης τροφίμων πρέπει να είναι καθαροί και έτοιμοι να αναπληρωθούν με φρέσκα προϊόντα. Όταν ανεφοδιάζετε τα ράφια, εφαρμόστε το FIFO (σωστή διαχείριση αποθεμάτων και έλεγχο των ημερομηνιών λήξης). Τα τρόφιμα θα πρέπει να ελέγχονται κατά την παράδοση για να εκτιμηθεί ότι έχουν κατάλληλη διάρκεια ζωής, θερμοκρασία τροφίμων και ότι είναι απαλλαγμένα από οποιαδήποτε μορφή μόλυνσης. Ποιότητα – Όλα τα τρόφιμα που υπάρχουν στο απόθεμα πρέπει να επιθεωρούνται για να διασφαλιστεί ότι τα προϊόντα είναι κατάλληλα προς κατανάλωση. Οποιαδήποτε κακής ποιότητας ή ληγμένα τρόφιμα θα πρέπει να απορρίπτονται. Τα τρόφιμα που έχουν παρασκευαστεί θα πρέπει να φέρουν κατάλληλη ετικέτα

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΑΠΟΛΥΜΑΝΣΗ

Ensure Βεβαιωθείτε ότι όλοι οι χώροι της παρασκευής τροφίμων καθαρίζονται και απολυμαίνονται συχνά. Αυτό μπορεί να περιλαμβάνει:

- Χώροι παράδοσης / παραλαβής φαγητού
- Αποθήκευση (συμπεριλαμβανομένων των εσωτερικών ψυγείων, καταψυκτών, αποθηκών ξηρών ειδών και
- Χώροι και εξοπλισμός προετοιμασίας φαγητού
- Χώροι και εξοπλισμός μαγειρέματος και αποθήκευσης ζεστού
- Σκεύη τροφίμων και οι χώροι αποθήκευσης τους
- Πλύσιμο χώρων και εξοπλισμός καθαρισμού
- Περιοχές απορριμμάτων
- Χώροι και εξοπλισμός εξυπηρέτησης φαγητού (π.χ. μπουφές και μαγειρική σεπίδειξη)
- Χώροι τραπεζαρίας
- Μπαρ και σνακ μπαρ
- Επιφάνειες που έρχονται σε επαφή με τρόφιμα ή που δεν έρχονται σε επαφή με τρόφιμα

ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ

Βεβαιωθείτε ότι όλα τα ψυκτικά συγκροτήματα, οι καταψύκτες και ο εξοπλισμός μαγειρέματος είναι σε πλήρη λειτουργία, έχουν καθαριστεί και απολυμανθεί σχολαστικά. Όλος ο εξοπλισμός

που χρησιμοποιείται πρέπει να είναι σε καλή κατάσταση. Οποιοσδήποτε εξοπλισμός (π.χ. σανίδες κοπής) που είναι σε κακή κατάσταση θα πρέπει να ανανεώνεται ή να επισκευάζεται κατάλληλα.

- Οι παγομηχανές που είναι απευθείας συνδεδεμένες με το σύστημα νερού, θα πρέπει να ελέγχονται σύμφωνα με το ευρύτερο τεστ υγιεινής του συστήματος νερού για ανάπτυξη επιβλαβών βακτηρίων. Οποιαδήποτε εν σειρά φίλτρα θα πρέπει να αντικαθίστανται όταν απαιτείται, σύμφωνα με τις συνθήκες ή τις οδηγίες του κατασκευαστή. Το νερό που χρησιμοποιείται για την παροχή παγομηχανών πρέπει να είναι καλής ποιότητας πόσιμο νερό.
- Τα μηχανήματα αυτόματης πώλησης θα πρέπει να αντιμετωπίζονται με τον ίδιο τρόπο όπως τα μηχανήματα πάγου, να καθαρίζονται τακτικά, να ξεπλένονται και να απολυμαίνονται. Αυτό περιλαμβάνει όλους τους τύπους μηχανημάτων αυτόματης πώλησης, ακόμη και αν συνήθως διαχειρίζεται τρίτο μέρος, συμπεριλαμβανομένων:
 - i. Μηχανήματα διανομής ζεστών ροφημάτων
 - ii. Μηχανήματα διανομής κρύων και αναψυκτικών
 - iii. Μηχανές διανομής παγωτού

Ασφάλεια Τροφίμων



ΕΛΕΓΧΟΣ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

Όλος ο εξοπλισμός που χρησιμοποιείται για τη διατήρηση ασφαλών θερμοκρασιών τροφίμων θα πρέπει να παρακολουθείται τακτικά για να διασφαλίζεται ότι λειτουργεί σωστά. Οι θερμοκρασίες των τροφίμων σε ψύκτες και καταψύκτες θα πρέπει να ελέγχονται για να διασφαλιστεί ότι ο εξοπλισμός λειτουργεί αποτελεσματικά. Όπου εντοπίζονται ακατάλληλες θερμοκρασίες μονάδας, τα τρόφιμα θα πρέπει να μετακινούνται σε μονάδα που λειτουργεί σωστά. Όπου σερβίρεται φαγητό από σταθμούς μπουφέ, οι θερμοκρασίες των φαγητών σε κρύες και ζεστές επιφάνειες και σε ντουλάπια αποθήκευσης ζεστών τροφίμων θα πρέπει να παρακολουθούνται και να καταγράφονται σε κάθε στάδιο. Θα πρέπει να διενεργούνται τακτικοί έλεγχοι θερμοκρασίας από το προσωπικό τροφίμων και ποτών, ιδανικά πριν από το άνοιγμα, τουλάχιστον μία φορά κατά την κανονική λειτουργία και κατά το κλείσιμο.

ΕΛΕΓΧΟΣ ΕΝΤΟΜΩΝ

Στα παράσιτα αρέσουν και τρώνε ακριβώς τα ίδια τρόφιμα με τους πελάτες. Αυτό σημαίνει ότι θα προσπαθήσουν να βρουν πού αποθηκεύετε, προετοιμάζετε και χρησιμοποιείτε το φαγητό που σερβίρεται στους καταναλωτές.

Σε οποιοδήποτε κτίριο όπου υπάρχουν ποσότητες τροφής και νερού, ή άλλα υγρά, είναι πιθανό να προσελκύνονται παράσιτα. Εάν δεν γίνεται επαρκής έλεγχος κατά την αποθήκευση των τροφίμων, αυξάνονται οι πιθανότητες προσέλευσης παρασίτων. Ο καλύτερος τρόπος για να αποτραπεί η είσοδος παρασίτων σε ένα κτίριο είναι να διασφαλιστεί ότι εφαρμόζονται αποτελεσματικά μέτρα προστασίας από τα παράσιτα. Αυτό μπορεί να σημαίνει:

- Μπλοκάρισμα τυχόν κενών ανάμεσα στους τοίχους και γύρω από τους σωλήνες που περνούν από τον τοίχο
- Τοποθέτηση σήτας εντόμων σε παράθυρα που ενδέχεται να ανοίξουν
- Κλείνουμε πόρτες και παράθυρα όταν δεν είμαστε μέσα
- Εκτέλεση τακτικής συντήρησης για τυχόν δομικές βλάβες
- Κάλυψη εσωτερικών και εξωτερικών ανοιγμάτων αποχέτευσης κ.λπ

Ο λόγος που τα παράσιτα θα εισέλθουν και θα παραμείνουν σε ένα κτίριο είναι ότι τους παρέχεται τροφή, νερό και μέρος που μπορούν να ζήσουν χωρίς ενόχληση. Για να μειωθεί ο κίνδυνος παραμονής παρασίτων στα κτίρια που χρησιμοποιούνται από την επιχείρηση τροφίμων, όλοι οι χώροι πρέπει να είναι:

- Διατηρούνται σε καθαρή και υγιεινή κατάσταση
- Χωρίς διαρροές υγρών και διαρροές νερού
- Ελεύθεροι από μη διαταραγμένες περιοχές, βεβαιωθείτε πάντα ότι όλοι οι χώροι καθαρίζονται σχολαστικά και τακτικά

Όλες οι ιδιοκτησίες θα πρέπει να διαθέτουν ένα αποτελεσματικό μέσο παρακολούθησης για την παρουσία και την αντιμετώπιση τυχόν παρασίτων που βρίσκονται εντός των εγκαταστάσεων. Θα πρέπει να ζητήσετε από

τον συνεργάτη σας που είναι υπεύθυνος για τις απεντομώσεις να πραγματοποιήσει μια ενδελεχή επιθεώρηση και επεξεργασία των χώρων ή να εκτελέσετε την εργασία μόνοι σας, εάν έχετε την εμπειρία να το κάνετε. Ελέγξτε καλά όλες τις περιοχές, ειδικά γύρω από τις περιοχές απορριμμάτων, και εξαλείψτε τυχόν προσβολή από παράσιτα.

ΑΝΑΠΛΗΡΩΣΗ ΑΝΑΛΩΣΙΜΩΝ ΥΓΙΕΙΝΗΣ

Βεβαιωθείτε ότι όλες οι περιοχές αναπληρώνονται με αναλώσιμα όπου απαιτείται. Αυτό θα περιλαμβάνει δωμάτια, κοινόχρηστους χώρους και τουαλέτες. Αυτά τα στοιχεία θα περιλαμβάνουν:

- Πετσέτες χεριών μιας χρήσης
- Σαπουνί χεριών
- Απολυμαντικό χεριών
- Χαρτί υγείας

ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗ

Θα πρέπει να βεβαιωθείτε ότι το νέο προσωπικό λαμβάνει πλήρη εκπαίδευση και ότι το υπάρχον λαμβάνει τακτικά ανανεωτική εκπαίδευση, όσον αφορά την ασφάλεια των τροφίμων. Θα πρέπει να βεβαιωθείτε ότι το επίπεδο εκπαίδευσης είναι κατάλληλο για το επίπεδο των δραστηριοτήτων χειρισμού και διαχείρισης τροφίμων.

Το προσωπικό θα πρέπει επίσης να λαμβάνει εκπαίδευση σχετικά με την αναφορά ασθένειας, είτε για το ίδιο ως μέλος του προσωπικού είτε για οποιονδήποτε πελάτη, εάν αντιληφθεί ένα περιστατικό ασθένειας.

ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗ ΑΛΛΕΡΓΙΩΝ

Θα πρέπει να παρέχονται πληροφορίες στους πελάτες, παρέχοντας τους πληροφορίες σχετικά με συστατικά τροφίμων στα οποία μπορεί να είναι αλλεργικοί ή δυσανεκτικοί. Υπάρχουν 14 τυπικά αλλεργιογόνα που παρουσιάζουν αυξημένο κίνδυνο αλλεργικής αντίδρασης ή δυσανεξίας, αλλά οι άνθρωποι μπορεί να είναι δυσανεκτικοί ή αλλεργικοί σε ένα πολύ ευρύτερο φάσμα τροφίμων από αυτούς τους 14 τύπους τροφίμων.

Οι μέθοδοι σήμανσης για πληροφορίες αλλεργιογόνων μπορεί να ποικίλλουν από μια απλή πινακίδα που δηλώνει ότι οι πελάτες πρέπει να ζητούν πληροφορίες σχετικά με τα συστατικά των τροφίμων, εάν απαιτείται, έως την τεκμηρίωση πληροφοριών που πρέπει να διαβάσει και να αναγνωρίσει κάθε πελάτης κατά το check in. Δεν υπάρχει συγκεκριμένος τρόπος με τον οποίο οι πελάτες θα πρέπει να ενημερώνονται για την παρουσία πληροφοριών αλλεργιογόνων, μόνο που οι πελάτες ενημερώνονται για το που μπορούν να ληφθούν πληροφορίες. Όποια μέθοδος και αν χρησιμοποιείται για την ενημέρωση των πελατών, θα πρέπει να συμμορφώνεται με τους τοπικούς κανονισμούς.

Οι πληροφορίες σχετικά με τα αλλεργιογόνα που βρίσκονται σε κάθε στοιχείο μενού μπορούν επίσης να παρέχονται με πολλούς διαφορετικούς τρόπους. Ορισμένοι συνεργάτες προτιμούν να έχουν επικέτες, που να αναφέρουν λεπτομερώς το όνομα του φαγητού σε μπουφέ και τα αλλεργιογόνα που υπάρχουν στο κάθε προϊόν, ενώ προτιμούν ενώ 'αλλοι να έχουν ξεχωριστό μενού, το οποίο αναφέρει λεπτομερώς τα αλλεργιογόνα σε κάθε στοιχείο μενού.



ΣΥΜΒΟΥΛΗ

Βεβαιωθείτε ότι τα είδη υγιεινής του προσωπικού αναπληρώνονται ανάλογα με τις ανάγκες (π.χ. σαπουνί / πετσέτες χεριός)

Πυρασφάλεια

ΣΥΝΑΓΕΡΜΟΙ ΚΑΙ ΠΥΡΑΝΙΧΝΕΥΣΗ

Τα ξενοδοχεία και άλλα τουριστικά καταλύματα θα πρέπει να διαθέτουν κάποια μέσα για τον εντοπισμό πυρκαγιών και την ειδοποίηση των πελατών. Αυτό συνήθως απαιτεί την εγκατάσταση ενός ενσύρματου αυτόματου συστήματος πυρανίχνευσης που είναι συνδεδεμένο σε πίνακα συναγερμού.

Ένα ενσύρματο σύστημα συναγερμού πυρκαγιάς θα αποτελείται γενικά από τα ακόλουθα εξαρτήματα:

- Ανιχνευτές καπνού που θα πρέπει να βρίσκονται σε υπνοδωμάτια επισκεπτών, κοινόχρηστους χώρους και δωμάτια υψηλού κινδύνου.
- Συναγερμοί που επιτυγχάνουν ικανοποιητικό επίπεδο θορύβου.
- Σημεία κλήσης πυρκαγιάς, ανάλογα με τον τύπο του κτιρίου.
- Ένας συνδυασμός ανιχνευτών καπνού και θερμότητας μπορεί να χρησιμοποιηθεί σε κουζίνες και λεβητοστάσια.
- Ζωνοποιημένος πίνακας συναγερμού πυρκαγιάς σε θέση που μπορεί πάντα να παρακολουθείται από το προσωπικό. Όπου αυτή η περιοχή δεν είναι στελεχωμένη 24 ώρες την ημέρα, ο συναγερμός θα πρέπει να μετατραπεί σε συναγερμό single stage κατά τη διάρκεια αυτών των ωρών.
- Εφεδρικό τροφοδοτικό μπαταρίας

Οι συναγερμοί πυρκαγιάς απαιτείται να ελέγχονται τακτικά για να διασφαλίζεται ότι είναι πλήρως λειτουργικοί και χωρίς σφάλματα. Τυχόν βλάβες που εντοπίστηκαν θα πρέπει να επισκευάζονται όπως απαιτείται. Οποιοδήποτε εφεδρικό τροφοδοτικό για ενσύρματο σύστημα πυρανίχνευσης, πρέπει να ελέγχεται τουλάχιστον ετησίως. Το σύστημα συναγερμού πυρκαγιάς θα πρέπει να επιθεωρείται τουλάχιστον ετησίως από αρμόδιο άτομο.

Εάν υπάρχει ντίσκο ή χώρος ψυχαγωγίας στο ξενοδοχείο, το ηχοσύστημα θα πρέπει να συνδεθεί με τον συναγερμό πυρκαγιάς με τέτοιο τρόπο ώστε η μουσική να σταματάει, όταν ενεργοποιείται ο συναγερμός πυρκαγιάς..



ΑΥΤΟΜΑΤΑ ΣΥΣΤΗΜΑΤΑ ΑΕΡΙΣΜΟΥ

Όταν εγκαθίστανται αυτόματα συστήματα εξαερισμού για χρήση σε περίπτωση έκτακτης ανάγκης, αυτά θα πρέπει να επιθεωρούνται και να ελέγχονται για να διασφαλιστεί ότι ενεργοποιούνται όπως απαιτείται.

ΠΥΡΟΣΒΕΣΤΙΚΟΣ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ

Όλοι οι πυροσβεστήρες, πυρίμαχες κουβέρτες, και μάνικες πρέπει είναι επιθεωρούνται και να συντηρούνται από ένα υπεύθυνο άτομο τουλάχιστον μία φορά το χρόνο.

ΣΥΣΤΗΜΑΤΑ ΚΑΤΑΪΟΝΙΣΜΟΥ

Όλα τα αυτόματα συστήματα εκτόξευσης νερού θα πρέπει να επιθεωρούνται και συντηρούνται από κατάλληλα άτομα που να επιβεβαιώνουν την εύρυθμη λειτουργία αυτών.

ΕΦΕΔΡΙΚΑΣΥΣΤΗΜΑΤΑΠΑΡΟΧΗΣΕΝΕΡΓΕΙΑΣ

Όλες οι γεννήτριες πρέπει να δοκιμάζονται και να λειτουργούν με πλήρη ενέργεια ακολουθώντας το ετήσιο πλαίσιο δοκιμών που έχει καθοριστεί από τον μηχανικό.

Πυρασφάλεια

ΟΔΟΙ ΔΙΑΦΥΓΕΙΣ

Για να διασφαλιστεί ότι οι πελάτες μπορούν να διαφύγουν σε περίπτωση έκτακτης ανάγκης, είναι σημαντικό οι οδοί διαφυγής να είναι κατάλληλη προς χρήση. Πρέπει να γίνονται τακτικοί, προγραμματισμένοι έλεγχοι για να διασφαλιστεί ότι όλοι οι πελάτες μπορούν να ακολουθήσουν τις οδούς διαφυγής απευθείας σε ένα ασφαλές μέρος, όπως ένα σημείο συγκέντρωσης.

- Οι πόρτες στις οδούς διαφυγής πρέπει, γενικά, να ανοίγουν προς την κατεύθυνση διαφυγής.
- Οποιαδήποτε πόρτα οδηγεί σε ασφαλές μέρος πρέπει να ανοίγει χωρίς τη χρήση κλειδιού
- Οποιαδήποτε σκάλα που χρησιμοποιείται ως μέσο διαφυγής θα πρέπει, γενικά, να προστατεύεται από πυράντοχες πόρτες που κλείνουν μόνες τους
- Όπου οι πόρτες πυρασφάλειας διατηρούνται ανοιχτές με μαγνητικές βάσεις, κατά την κανονική λειτουργία του ξενοδοχείου, αυτές θα πρέπει να κλείνουν αυτόματα, με την ενεργοποίηση του συναγερμού πυρκαγιάς.
- “Ορισμένες πόρτες ασφαλείας μπορεί να κρατούνται κλειστές με μαγνήτες ασφαλείας. Με την ενεργοποίηση του συναγερμού πυρκαγιάς, τυχόν μαγνήτες κλειστής πόρτας πρέπει να απελευθερωθούν για να επιτρέψουν την έξοδο από το κτίριο.
- Σε όλα τα δωμάτια πελατών του καταλύματος θα πρέπει να υπάρχουν οδηγίες έκτακτης ανάγκης και ενδεδειγμένες ενέργειες σε περίπτωση φωτιάς. Οι οδηγίες θα πρέπει να περιγράφουν με σαφήνεια τι πρέπει να κάνουν οι πελάτες σε περίπτωση πυρκαγιάς και θα πρέπει να δείχνουν την οδό διαφυγής, υποδεικνύοντας την ασφαλέστερη κατεύθυνση ταξιδιού από το δωμάτιο σε ένα ασφαλές μέρος, όπως ένα σημείο συγκέντρωσης.
- Φωτισμοί έκτακτης ανάγκης θα πρέπει να είναι διαθέσιμοι σε όλες τις οδούς διαφυγής που οδηγούν σε ένα ασφαλές μέρος, συμπεριλαμβανομένων των εξωτερικών οδών διαφυγής. Ο φωτισμός έκτακτης ανάγκης θα πρέπει να διαθέτει εφεδρικό τροφοδοτικό και να ελέγχεται καθ' όλη τη διάρκεια του έτους.
- Κατευθυντήρια σήμανση θα πρέπει να υπάρχει σε όλα τα σημεία του καταλύματος ώστε να μπορεί ο κόσμος να οδηγηθεί σε περίπτωση ανάγκης προς έναν ασφαλή χώρο
- Οι εσωτερικοί και εξωτερικοί διάδρομοι θα πρέπει να είναι ελεύθεροι από εμπόδια, και άλλες πηγές γλιστρήματος.
- Τα σημεία συγκέντρωσης πρέπει να προσδιορίζονται με σαφήνεια και δεν πρέπει να παρεμποδίζονται.
- Όλες οι πόρτες δωματίων μέσα σε αδιέξοδο θα πρέπει να απομονώνουν τον καπνό και να είναι εξοπλισμένες με συσκευές αυτόματου κλεισίματος.
- Οι διάδρομοι που ξεπερνούν τα 30 μέτρα σε μήκος και συνδέουν εναλλακτικές εξόδους, θα πρέπει ιδανικά να υποδιαιρούνται με πόρτες που κλείνουν μόνες τους και σταματούν τον καπνό περίπου στη μέση του διαδρόμου.
- Οι διάδρομοι που ξεπερνούν τα 30 μέτρα σε μήκος και συνδέουν εναλλακτικές εξόδους, θα πρέπει ιδανικά να υποδιαιρούνται με πόρτες που κλείνουν μόνες τους και σταματούν τον καπνό περίπου στη μέση του διαδρόμου.



ΣΥΜΒΟΥΛΗ

Για αδιεξόδους μήκους μεγαλύτερων των 10 μέτρων, μπορεί επίσης να είναι απαραίτητο να εξεταστεί η αφαίρεση εύφλεκτων επίπλων σε όλο το μήκος του διαδρόμου, η εγκατάσταση ενός αναβαθμισμένου συστήματος πυρανίχνευσης ή η εφαρμογή άλλων μέτρων μετριασμού.



Πισίνες & εγκαταστάσεις αναψυχής

Είναι σημαντικό όλοι οι χώροι σε αυτές τις εγκαταστάσεις να ελέγχονται καλά και να αποτελούν ένα περιβάλλον για τα παιδιά και τους ενήλικες που να μπορούν να απολαμβάνουν με ασφάλεια.

ΝΑ ΘΥΜΑΜΑΙ

Διατηρείτε τα όξινα και τα αλκαλικά χημικά αποθηκευμένα σε ξεχωριστούς χώρους

ΔΟΚΙΜΗ & ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ ΠΙΣΙΝΑΣ

Όλες οι πισίνες γενικής χρήσης θα πρέπει να ελέγχονται τουλάχιστον δύο φορές την ημέρα, μία φορά πριν από το άνοιγμα και ξανά κατά την λειτουργία. Συνιστώνται συχνές δοκιμές για να διασφαλιστεί ότι το νερό είναι σταθερά εντός ασφαλών παραμέτρων και καλής ποιότητας. Αυτό είναι ιδιαίτερα σημαντικό σε πισίνες εντός σπα και υδρομασάζ, καθώς το νερό έχει υψηλότερες θερμοκρασίες όπου τα χημικά γίνονται πιο ασταθή και υπάρχει μεγαλύτερη πιθανότητα ανάπτυξης βακτηρίων. Οι συσκευές μέτρησης έχουν διαφορετικούς περιορισμούς. Στις συσκευές σύγκρισης, ο ελεγκτής θα πρέπει ακόμα να κρίνει το αποτέλεσμα. Οι συσκευές φωτομέτρου σας παρέχουν πιο ακριβή ψηφιακή ανάγνωση αλλά είναι πιο δαπανηρές.

Οι μετρήσεις της πισίνας και η τήρηση αρχείων δοκιμών είναι απαραίτητες ως μέρος της συνολικής αποτελεσματικής διαχείρισης ασφάλειας. Επίσης, σε περίπτωση νομικής αξίωσης μετά από περιστατικό ή/και ασθένεια, αυτά αποτελούν απαραίτητο μέρος οποιωνδήποτε αποδεικτικών στοιχείων για την άμυνα κατά της αξίωσης. Θα πρέπει να είναι ευανάγνωστα, καθαρά και άθικτα. Μόνο κατάλληλα εκπαιδευμένα άτομα θα πρέπει να διεξάγουν μετρήσεις πισίνας, για να επιτευχθούν ακριβή αποτελέσματα και να αποφασίζουν εάν απαιτούνται διορθωτικές ενέργειες. Θα πρέπει επίσης να εξετάζετε τακτικά όλα τα φίλτρα και τις αντλίες για να διασφαλίζετε την αποτελεσματικότητά τους. Οι καθημερινοί έλεγχοι θα πρέπει να περιλαμβάνουν επιθεώρηση της κατάστασης των αγωγών, των εγχυτών χημικών και ότι τα χημικά/δεξαμενές έχουν παραμείνει ασφαλή..

Παράμετροι Κύριων Πισινών(συμπεριλαμβανομένων των Παιδικών Πισινών).

Ελεύθερο χλώριο	1 – 2 mg/l
pH	7.2 – 7.6

Παράμετροι για πισίνες σπα/υδρομασάζ/υδρομασάζ

Ελεύθερο χλώριο	3 – 5 mg/l
pH	7.2 – 7.6

ΠΡΟΜΗΘΕΙΑ ΧΗΜΙΚΩΝ

Βεβαιωθείτε ότι υπάρχει επαρκής παροχή χημικών εντός ξενοδοχείου για την πλήρη λειτουργία όλων των πισινών, λόγω πιθανής αυξημένης ζήτησης στην αγορά. Επίσης πρέπει να σκεφτείτε πως μπορεί να βρεθείτε μπροστά σε τυχόν καταστάσεις έκτακτης ανάγκης στον χώρο σας που θα απαιτούσαν μεγάλες δόσεις για σημαντικές διορθωτικές ενέργειες. Βεβαιωθείτε ότι η παράδοση χημικών ουσιών πραγματοποιείται μακριά από περιοχές υψηλής κυκλοφορίας και ότι οι χώροι των εγκαταστάσεων πισίνας δεν είναι προσβάσιμοι από πελάτες ή άτομα που δεν διαθέτουν τα κατάλληλα προσόντα για είσοδο.

ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ / ΕΠΙΠΛΑ ΠΙΣΙΝΑΣ ΚΑΙ ΥΔΑΤΟΠΑΡΚΟΥ

Βεβαιωθείτε ότι όλα τα έπιπλα δίπλα στην πισίνα και τα θαλάσσια πάρκα (π.χ. τραπέζια, ξαπλώστρες, ομπρέλες κ.λπ.) είναι σε καλή κατάσταση, ασφαλισμένα, όπου χρειάζεται, και προετοιμασμένα για χρήση. Όλος ο εξοπλισμός πρέπει να καθαρίζεται και να απολυμαίνεται τακτικά. Βεβαιωθείτε ότι το προσωπικό γνωρίζει να ελέγχει τα έπιπλα για τυχόν ελαττώματα, όπως ρυμπατισμένο ξύλο, σπασμένο πλαστικό που αφήνει αιχμηρές άκρες και παρόμοια προβλήματα. Όπου πραγματοποιούνται επισκευές, είναι σημαντικό να ηρούνται αρχεία σχετικά με αυτό.

ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ ΔΙΑΣΩΣΗΣ ΠΙΣΙΝΑΣ

Βεβαιωθείτε ότι υπάρχουν επαρκείς προμήθειες εύκολα προσβάσιμοι εξοπλισμού διάσωσης, σε καλή κατάσταση και σαφώς ορατές γύρω από πισίνες, υδάτινα πάρκα και ανοιχτούς υδάτινους χώρους. Είναι καλή ιδέα να εξοικειωθεί εκ νέου το προσωπικό με την τοποθεσία του και να χρησιμοποιηθεί στην εκπαίδευση του προσωπικού ως μέρος των πρακτικών σεναρίων διάσωσης.



Πισίνες & εγκαταστάσεις αναψυχής



ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΠΑΙΔΙΚΗΣ ΠΙΣΙΝΑΣ

Οι πισίνες που έχουν σχεδιαστεί για παιδιά δεν πρέπει να έχουν βάθος μεγαλύτερο από 60 cm. Θα πρέπει να υπάρχουν τουλάχιστον 3 μέτρα που να χωρίζουν τις παιδικές και τις κύριες πισίνες. Εάν αυτό δεν είναι δυνατό, θα πρέπει να τοποθετηθεί ένα διαχωριστικό φράγμα και να εκτείνεται μέχρι τη δημιουργία απόστασης 3 μέτρων μεταξύ των πλησιέστερων σημείων εισόδου και εξόδου. Το φράγμα πρέπει να έχει ύψος τουλάχιστον 80 εκατοστά, όπου υπάρχουν κενά δεν πρέπει να είναι μεγαλύτερα από 10 εκατοστά πλάτος και δεν πρέπει να υπάρχουν στοιχεία όπου μπορούν να πατήσουν τα παιδιά για να ανέβουν ή να σακαρφαλώσουν.



ΝΑΥΑΓΟΣΩΣΤΕΣ ΚΑΙ ΕΠΙΤΗΡΗΣΗ ΠΙΣΙΝΑΣ

Ο ναυαγοσώστης θα πρέπει να είναι σωστά εκπαιδευμένος και θα πρέπει να έχει πιστοποιητικά εκπαίδευσης. Θα πρέπει να βεβαιωθείτε ότι παρέχεται η επίβλεψη ναυαγοσώστη κάθε φορά που οι πισίνες είναι σε λειτουργία, συμπεριλαμβανομένων των περιόδων διαλειμάτων που κάνουν οι ναυαγοσώστες σε υπηρεσία. Ναυαγοσώστες με ληγμένα πιστοποιητικά δεν πρέπει να επιβλέπουν πισίνες ή υδάτινα πάρκα.

Εάν η τοπική νομοθεσία επιτρέπει στις πισίνες να λειτουργούν χωρίς ναυαγοσώστες, πρέπει να υπάρχει εναλλακτικό μέσο επίβλεψης με άτομα που είναι αρμόδια για CPR να εργάζονται επί τόπου καθ' όλη τη διάρκεια της λειτουργίας της πισίνας. Αυτό μπορεί να γίνει μέσω παρακολούθησης CCTV, τεχνικού συντήρησης ή προσωπικού που παρακολουθεί τις πισίνες εκτός από άλλα καθήκοντα. Όπου απαιτούνται ναυαγοσώστες από την τοπική νομοθεσία, δεν θα πρέπει να εκτελούν πρόσθετα καθήκοντα ενώ επιβλέπουν ενεργά την πισίνα.

ΥΔΑΤΟΠΑΡΚΑ ΚΑΙ ΝΕΡΟΤΣΟΥΛΗΘΡΕΣ

ΣΗΜΑΝΣΗ ΚΑΙ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΣΤΗΝ ΠΙΣΙΝΑ ΚΑΙ ΤΟ ΥΔΑΤΙΝΟ ΠΑΡΚΟ

Βεβαιωθείτε ότι όλα τα σήματα, σήμανση βάθους και άλλα σήματα ασφαλείας είναι στη θέση τους και είναι ευδιάκριτα. Η σήμανση που σχετίζεται με την ασφάλεια των νεροτσουλήθρων θα πρέπει να είναι τοποθετημένη και ευδιάκριτη στους χρήστες. Βεβαιωθείτε ότι υπάρχουν πληροφορίες που απαγορεύουν τη χρήση όλων των γυάλινων σκευών, συμπεριλαμβανομένων των γυάλινων φιαλών.

ΜΕΣΑ ΥΠΟΒΟΗΘΗΣΗΣ ΔΙΑΔΡΟΜΗΣ (ΦΟΥΣΚΩΤΑ ΚΤΛ.): ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ

Τυχόν μέσα υποβοήθησης διαδρομής θα πρέπει να επιθεωρούνται και οποιοσδήποτε εξοπλισμός σε κακή κατάσταση θα πρέπει να απορρίπτεται. Τα φουσκωτά θα πρέπει να είναι κατάλληλα φουσκωμένα. Όλος ο εξοπλισμός πρέπει να καθαρίζεται επιμελώς πριν από τη χρήση.

ΔΟΚΙΜΗ ΝΕΡΟΤΣΟΥΛΗΘΡΩΝ

Όλες οι τσουλήθρες πρέπει να ελέγχονται, με αντλίες νερού σε λειτουργία, για να διασφαλιστεί η σωστή και ασφαλής λειτουργία τους. Όπου είναι δυνατόν, όλες οι τσουλήθρες, οι διάδρομοι και οι πύργοι που οδηγούν σε αυτά, θα πρέπει να ελέγχονται περιοδικά για τυχόν ελαττωματικά εξαρτήματα, π.χ. σκουριασμένες βίδες, φθορά λόγω καιρικών συνθηκών ή σπασμένα δοκάρια στήριξης

ΔΟΚΙΜΗ ΣΥΣΤΗΜΑΤΩΝ ΕΠΙΚΟΙΝΩΝΙΑΣ

Όλες οι μέθοδοι επικοινωνίας μεταξύ των συνοδών νεροτσουλήθρας και των ναυαγοσώστην της πισίνας θα πρέπει να ελέγχονται για να διασφαλιστεί ότι λειτουργούν σωστά. Βεβαιωθείτε ότι υπάρχει κατάλληλο μέρος για τη φόρτιση και την αποθήκευση των συσκευών επικοινωνίας, για να αποφύγετε ζημιές

ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟΥ

Όλη η εκπαίδευση του προσωπικού σε σχέση με την ασφάλεια της πισίνας θα πρέπει να επανεξεταστεί και το προσωπικό να επανεκπαιδευτεί όπως απαιτείται. Θα πρέπει να διασφαλίσετε ότι παρέχεται κατάλληλο επίπεδο εκπαίδευσης για το προσωπικό, διασφαλίζοντας την κατάλληλη διαχείριση όλων των χώρων αναψυχής. Αυτό ισχύει τόσο για υφιστάμενους όσο και για νέους υπαλλήλους. Ιδιαίτερη προσοχή πρέπει να δοθεί στους νέους υπαλλήλους για να εξοικειωθούν με τις πολιτικές και τις διαδικασίες σας.





Πισίνες & εγκαταστάσεις αναψυχής

ΧΩΡΟΙ SPA & ΓΥΜΝΑΣΤΗΡΙΑ

ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ SPA, ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΑΠΟΛΥΜΑΝΣΗ

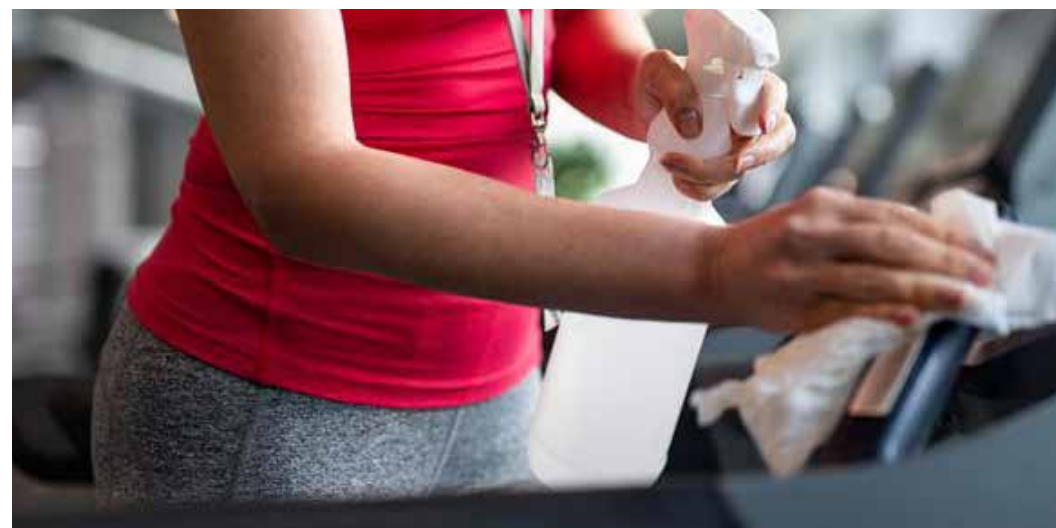
Όλοι οι χώροι του spa θα πρέπει να καθαρίζονται, να απολυμαίνονται και να αφήνονται να στεγνώσουν φυσικά σε τακτά χρονικά διαστήματα της ημέρας και καθώς μεταξύ των πελατών. Αυτό θα πρέπει να περιλαμβάνει καναπέδες / τραπέζια περιποίησης. Όταν εισάγονται νέα προϊόντα, βεβαιωθείτε ότι το περιεχόμενό τους ελέγχεται για πιθανά αλλεργιογόνα και κινδύνους. Επίσης, συνιστάται να εξετάζετε περιοδικά τυχόν άδειες τρίτων εργολάβων ή/ και εργαζομένων για να διασφαλίζεται η εγκυρότητά τους.

ΧΩΡΟΣ ΓΥΜΝΑΣΤΙΚΗΣ / ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ ΓΥΜΝΑΣΤΗΡΙΟΥ, ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΑΠΟΛΥΜΑΝΣΗ

Προσέξτε ιδιαίτερα όταν ψεκάσετε χημικά σε ηλεκτρικό εξοπλισμό με ανοιχτές θύρες, π.χ. σίτες διαδρόμου –ψεκάστε στο πανί ή στο χαρτομάντιλο πριν το σκουπίσετε. Βεβαιωθείτε ότι υπάρχουν μέσα για τους χρήστες να απολυμάνουν τον δικό τους εξοπλισμό μετά τη χρήση, εκτός από μια πλήρη απολύμανση στο τέλος της ημέρας από το προσωπικό του ξενοδοχείου.

ΠΑΡΟΧΗ ΠΡΩΤΩΝ ΒΟΗΘΕΙΩΝ & ΑΠΙΝΙΔΩΤΗ

Βεβαιωθείτε ότι υπάρχει επαρκής παροχή Πρώτων Βοηθειών εντός της ίδιας της περιοχής ή κατάλληλη ενημέρωση των πελατών όσον αφορά την τοποθεσία τους, σε περίπτωση έκτακτης ανάγκης. Συνιστάται ανεπιφύλακτα να έχετε έναν αυτόματο εξωτερικό απινιδωτή (AED) επί τόπου. Οι AED θα ξεκινούν συνήθως αυτοματοποιημένες οδηγίες για το άτομο που χρησιμοποιεί τη συσκευή, ωστόσο συνιστάται η εκπαίδευση του προσωπικού στη χρήση της.



ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΥ ΓΥΜΝΑΣΤΙΚΗΣ

Όλος ο εξοπλισμός φυσικής κατάστασης θα πρέπει να ελέγχεται για ασφαλή λειτουργία και κάθε απαιτούμενη πληροφοριακή σήμανση πρέπει να είναι διαθέσιμη. Οποιοσδήποτε ελαττωματικός εξοπλισμός πρέπει να τίθεται εκτός χρήσης, είτε με την ένδειξη "εκτός λειτουργίας", είτε να αφαιρεθεί φυσικά. Αυτό ισχύει για μεγάλα μηχανήματα και μικρότερα αντικείμενα, όπως εξαρτήματα λαβής καλωδίων ή καραμπίνερ. Εξοπλισμός όπως μπάλες γιόγκα, μπάλες πιλάτες ή ελβετικές μπάλες, θα πρέπει να φουσκώνεται κατάλληλα. Φροντίστε να τηρείτε αρχεία

ΠΑΡΟΧΗ ΠΟΣΙΜΟΥ ΝΕΡΟΥ

Θα πρέπει να παρέχεται κατάλληλη παροχή πόσιμου νερού στα γυμναστήρια. Τυχόν δοχεία ποτού που παρέχονται για χρήση από τον πελάτη θα πρέπει να είναι στεγανά. Εξετάστε τα μέσα απόρριψης κυπέλλων/χαρτοπετεστών, ότι υπάρχουν αρκετοί κάδοι απόρριψης απορριμμάτων σε χρήση και, όπου είναι δυνατόν, κάδοι ανακύκλωσης για ανακυκλώσιμα υλικά.



Μπαλκόνια & Γενική Ασφάλεια

Τα επόμενα σημεία είναι λάτποια παραδείγματα που αφορούν θέματα γενικής ασφαλείας τα οποία χρήζουν περεταίρω προσοχής



ΓΥΑΛΙ: ΓΥΑΛΙΝΑ ΠΑΝΕΛ ΚΑΙ ΣΙΤΕΣ ΝΤΟΥΣ

Θα πρέπει να υπάρχουν διακριτικές τοποθετημένες σε τζάμια πλήρους μήκους σε ύψος 150 cm και 80 cm πάνω από το δάπεδο. Αυτά θα πρέπει επίσης να τοποθετούνται σε πάνελ που μπορεί να είναι κρυμμένα από κουρτίνες ή άλλα αντικείμενα που καθιστούν πιο δύσκολο για τον πελάτη να δει το τζάμι. Συνιστάται ανεπιφύλακτα η τοποθέτηση στις πόρτες πρόσβασης του μπαλκονιού και σε άλλες πλήρους πλάκες επιφάνειες, έτσι ώστε σε περίπτωση που συμβεί κάποιο περιστατικό, να μειωθεί ο κίνδυνος σοβαρού τραυματισμού, καθώς το γυαλί θα σπάσει σε μικρά κομμάτια. Όπου δεν έχει τοποθετηθεί γυαλί ασφαλείας, το πάνελ μπορεί να καλυφθεί με ειδική μεμβράνη ασφαλείας για να μειωθεί ο κίνδυνος πρόκλησης τραυματισμού μεγάλων θραυσμάτων γυαλιού εάν σπάσει το γυαλί.

ΕΞΩΤΕΡΙΚΑ ΜΟΝΟΠΑΤΙΑ ΚΑΙ ΣΚΑΛΕΣ

Θα πρέπει να βεβαιωθείτε ότι τα εξωτερικά μονοπάτια, τα σκαλοπάτια και οι σκάλες είναι απαλλαγμένα από οτιδήποτε μπορεί να κάνει κάποιον να γλιστρήσει ή να σκοντάψει. Θα πρέπει επίσης να βεβαιωθείτε ότι αυτές οι περιοχές διατηρούνται όπως απαιτείται για να αποφευχθεί η φθορά και να μειωθεί ο κίνδυνος ολίσθησης ή τριγμού. Βεβαιωθείτε ότι οι κουπαστές στις σκάλες και τα μονοπάτια έχουν στερεωθεί με ασφάλεια στη θέση τους. Οι αντιολισθητικές λωρίδες μπορούν να χρησιμοποιηθούν στο μπροστινό άκρο ενός σκαλοπατιού για να μειωθεί ο κίνδυνος ολίσθησης ενός πελάτη στη σκάλα. Ένα άλλο αποτελεσματικό μέσο για την επισήμανση μιας σκάλας ή άλλης αλλαγής στο επίπεδο, είναι το μαρκάρισμα του μπροστινού άκρου ενός σκαλοπατιού με χρώμα που κάνει αντίθεση.

ΕΞΩΤΕΡΙΚΟΣ ΦΩΤΙΣΜΟΣ

Βεβαιωθείτε ότι όλος ο εξωτερικός φωτισμός και ο εξωτερικός φωτισμός έκτακτης ανάγκης είναι λειτουργικοί και κατάλληλοι για χρήση. Όπου παρέχεται νυχτερινός φωτισμός για μονοπάτια, βεβαιωθείτε ότι και αυτά λειτουργούν αποτελεσματικά. Συνιστάται σε περιοχές από τις οποίες μπορεί να χρειαστεί να περάσουν οι πελάτες σε περίπτωση εκκένωσης ή/και σε σημείο συγκέντρωσης, να δίνεται πρόσθετη προσοχή για να διασφαλιστεί ότι αυτοί οι χώροι είναι καλά φωτισμένοι και ότι υπάρχει διαθέσιμος φωτισμός έκτακτης ανάγκης κατά μήκος των εξωτερικών διαδρομών έκτακτης ανάγκης.



ΠΡΟΣΩΡΙΝΑ ΜΕΤΡΑ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

Διασφαλίστε την αποτελεσματική διαχείριση όλων των μέτρων ασφαλείας. Οποιαδήποτε εμπόδια γύρω από προσωρινές εργασίες ή εργασίες σε εξέλιξη που ανεστάλησαν όταν η εγκατάσταση έκλεισε ή βρίσκονται σε εξέλιξη, θα πρέπει να ελεγχθούν για να επιβεβαιωθεί

Τα επόμενα σημεία είναι λάτποια παραδείγματα που αφορούν θέματα γενικής ασφαλείας τα οποία χρήζουν περεταίρω προσοχής Μπαλκόνια & Γενική Ασφάλεια ότι παραμένουν αποτελεσματικά και είναι ασφαλισμένα στη θέση τους. Όπου απαιτούνται εργασίες αποκατάστασης, θα μπορούσατε να εφαρμόσετε μια σειρά προσωρινών μέτρων έως ότου μπορέσουν να υλοποιηθούν πιο ολοκληρωμένες εργασίες.

ΚΙΓΚΛΙΔΩΜΑΤΑ ΜΠΑΛΚΟΝΙΩΝ

Τα κιγκλιδώματα του μπαλκονιού πρέπει να έχουν ελάχιστο ύψος 100 cm για να μειωθεί ο κίνδυνος πτώσης από ύψος. Τα μεγάλα κενά ενέχουν κίνδυνο πτώσης μέσα από το κιγκλιδώμα, επομένως δεν πρέπει να υπάρχουν κενά μεγαλύτερα από 10 cm. Εάν υπάρχει ένα σκαλοπάτι που έχει ύψος μικρότερο από 60 cm, δεν θα πρέπει να μειώσει το συνολικό πραγματικό ύψος του μπαλκονιού σε λιγότερο από 80 cm, γιατί ο κίνδυνος πτώσης είναι αυξημένος. Όπου το μπαλκόνι έχει διακοσμητικά στοιχεία στο κιγκλιδώμα, π.χ. εφέ σκάλας ή οριζόντια κιγκλιδώματα, αυτό αυξάνει την πιθανότητα ένα παιδί να τα χρησιμοποιήσει ως στοιχεία που μπορεί να ανέβει ή να σκαρφαλώσει. Όπου τα μπαλκόνια δεν επιτυγχάνουν το ελάχιστο ύψος, έχουν μεγάλα κενά ή αναρριχητικά στοιχεία, τα μπαλκόνια θα πρέπει να τροποποιούνται για να μειωθεί ο κίνδυνος. Ενδέχεται να υπάρχουν προσωρινές εργασίες που μπορούν να πραγματοποιηθούν για να μειωθεί ο κίνδυνος τραυματισμού έως ότου γίνουν πιο ολοκληρωμένες εργασίες αποκατάστασης. Επιπλέον των παραπάνω θα πρέπει να γίνονται τακτικοί γενικοί έλεγχοι συντήρησης των μπαλκονιών για τυχόν ορατή διάβρωση ή δομική βλάβη.

ΠΑΡΟΧΗ ΠΡΩΤΩΝ ΒΟΗΘΕΙΩΝ

Όλα τα κιτ πρώτων βοηθειών θα πρέπει να ελέγχονται τακτικά, για να διασφαλίζεται ότι όλα τα είδη είναι κατάλληλα για χρήση και αναπληρώνονται όπως απαιτείται. Κουτιά πρώτων βοηθειών συνιστάται να βρίσκονται σε μπαρ, εστιατόρια, γύρω από πισίνες, σε γραφεία και παιδικά κλαμπ, καθώς και σε πολλούς άλλους χώρους. Όταν το κατάλυμα δεν έχει ναυαγοσώστη σε υπηρεσία, θα πρέπει να υπάρχει διαθέσιμο κιτ πρώτων βοηθειών για χρήση σε περίπτωση μικροτραυματισμού. Οποιοσδήποτε πιο σημαντικός τραυματισμός θα πρέπει να παραπέμπεται σε ιατρούς για θεραπεία. Τα καταλύματα μπορεί επίσης να έχουν άλλες διαθέσιμες εγκαταστάσεις, όπως ιατρικούς χώρους, απινιδωτές, ειδικευμένο ιατρικό προσωπικό ή πρώτες βοήθειες καθώς και πολλές άλλες παροχές. Όλος ο εξοπλισμός και τα προσόντα πρέπει να διατηρούνται όπως απαιτείται.

Διαχείριση Λεγιονέλλας

- Πολλά ξενοδοχεία έχουν περιόδους μέσα στο έτος που είτε η πληρότητα των δωματίων είναι χαμηλή είτε το ξενοδοχείο είναι κλειστό. Η περίοδος εκτός σεζόν είναι μια ιδανική ευκαιρία για την ετήσια συντήρηση του συστήματος ύδρευσης, όπως η απολύμανση συστήματος ή ανακαίνιση δεξαμενής νερού και λέβητα.
- Η καθοδήγηση που περιέχεται στο Ευρωπαϊκό Κέντρο Πρόληψης και Ελέγχου Νοσημάτων (ECDC) «Φυλλάδιο για διαχειριστές τουριστικών καταλυμάτων σχετικά με τον τρόπο μείωσης του κινδύνου της νόσου των Λεγεωνάριων» παρέχει λεπτομέρειες για τις ενέργειες που πρέπει να ληφθούν για την αποτελεσματική διαχείριση του κινδύνου που παρουσιάζει το βακτήριο Legionella. Είναι διαθέσιμο σε διάφορες γλώσσες και βρίσκεται στον ακόλουθο σύνδεσμο: <https://www.ecdc.europa.eu/en/publications-data/leaflet-managers-tourist-accommodation-how-reduce-risk-legionnaires-disease>



Τα ξενοδοχεία θα πρέπει να χρησιμοποιούν τις βέλτιστες πρακτικές και τις συμβουλές του κλάδου για να αναπτύξουν το δικό τους σύστημα διαχείρισης της ασφάλειας των υδάτων το οποίο θα πρέπει να περιλαμβάνει τα ακόλουθα μέτρα και βήματα:

ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ

Τα ξενοδοχεία θα πρέπει να ορίσουν ένα άτομο υπεύθυνο για τη διαχείριση των κινδύνων που σχετίζονται με το βακτήριο της λεγιονέλλας και την παροχή ασφαλούς, πόσιμου νερού. Ο ρόλος του περιλαμβάνει, αλλά δεν περιορίζεται σε, τα ακόλουθα καθήκοντα:

- Εξοικείωση και τήρηση της σχετικής νομοθεσίας, τοπικών προτύπων και βέλτιστων πρακτικών
- Εξοικείωση με όλα τα στοιχεία του συστήματος ύδρευσης και διασφάλιση της εφαρμογής ενός ολοκληρωμένου συστήματος συντήρησης και παρακολούθησης του συστήματος
- Οι αξιολογήσεις κινδύνου θα καθορίσουν τη συχνότητα των απαιτούμενων ενεργειών συντήρησης, και αυτές θα πρέπει να ημερολογούνται για να αποφευχθεί η παράλειψη.

Είναι σημαντικό το άτομο που είναι υπεύθυνος να είναι κατάλληλα εκπαιδευμένος για να εκπληρώνει τα καθήκοντά του..

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ & ΑΠΟΛΥΜΑΝΣΗ ΔΕΞΑΜΕΝΗΣ ΝΕΡΟΥ

Η δεξαμενή αποθήκευσης ζεστού ή κρύου νερού πρέπει να επιθεωρείται, καθαθαρίζεται, και απολυμαίνεται τουλάχιστον μία φορά το χρόνο με ένα απολυμαντικό κατάλληλης συγκέντρωσης σε χλωρίνη (π.χ 50 ppm ελεύθερο χλώριο για 1 ώρα, ή ισοδύναμο αυτού).

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΑΠΟΛΥΜΑΝΣΗ ΤΟΥ ΣΥΣΤΗΜΑΤΟΣ ΔΙΑΝΟΜΗΣ ΝΕΡΟΥ

Οι σωληνώσεις του συστήματος διανομής νερού πρέπει να απολυμανθούν με ένα απολυμαντικό κατάλληλο σε συγκέντρωση χλωρίνης, τουλάχιστον μία φορά το χρόνο (π 50 ppm ελεύθερο χλώριο για 1 ώρα, ή ισοδύναμο αυτού).

Βάσει της εκτίμησης κινδύνου, πρέπει να καθορίζεται ο χρόνος που απαιτείται να τρέξει το νερό πριν την κανονική χρήση εφόσον το ξενοδοχείο είναι εποχιακής λειτουργίας

ΑΠΑΛΛΑΤΩΣΗ ΚΑΙ ΑΠΟΛΥΜΑΝΣΗ ΚΕΦΑΛΩΝ ΝΤΟΥΣ

Όλες οι κεφαλές ντους πρέπει είναι αφαιρούνται, αφαλατώνονται και απολυμαίνονται σε τακτική βάση – συνήθως κάθε τρεις μήνες κατ' ελάχιστον.

- Η εκτίμηση κινδύνου θα πρέπει να προσδιορίζει την απαραίτητη συγκέντρωση απολυμαντικού (π.χ. 50 ppm ελεύθερο χλώριο για 1 ώρα ή κάτιαντίστοιχο).

ΚΛΙΜΑΤΙΣΜΟΣ

Θα πρέπει να υπάρχουν τακτικά προγράμματα συντήρησης κατά τη διάρκεια λειτουργίας αλλά και πριν το άνοιγμα. Όλα τα μέλη του συστήματος κλιματισμού, συμπεριλαμβανομένων των δίσκων συμπυκνωμάτων, των φίλτρων και των οθονών κλπ. πρέπει να καθαρίζονται και να απολυμαίνονται. Επίσης όλες οι άλλες προγραμματισμένες προληπτικές συντηρήσεις για τη σωστή λειτουργία του συστήματος κλιματισμού θα πρέπει να εφαρμόζονται ..

ΑΝΑΛΥΣΗ ΔΕΙΓΜΑΤΩΝ ΝΕΡΟΥ ΓΙΑ ΕΠΙΒΕΒΑΙΩΣΗ ΤΗΣ ΚΑΤΑΛΛΗΛΟΤΗΤΑΣ ΧΡΗΣΗ

Η ανάλυση των δειγμάτων νερού θα πρέπει να γίνεται τακτικά για να επιβεβαιώνεται η ασφάλεια του συστήματος νερού. Γενικά, λαμβάνονται δείγματα για ανάλυση λεγιονέλλας κάθε τρεις μήνες και για γενική βακτηριολογική ανάλυση κάθε μήνα.

ΕΛΕΓΧΟΣ ΛΕΒΗΤΩΝ ΚΑΙ ΘΕΡΜΟΣΙΦΩΝΩΝ

Πρέπει να γίνονται τακτικοί έλεγχοι για να διασφαλίζεται ότι όλοι οι λέβητες θέρμανσης νερού και οι κύλινδροι ζεστού νερού λειτουργούν σωστά και ότι επιτυγχάνουν την κατάλληλη θερμοκρασία νερού που θα διανεμηθεί σε όλο το σύστημα. Το ζεστό νερό πρέπει να αποθηκεύεται σε θερμοκρασία μεγαλύτερη των 60°C και να διανέμεται σε θερμοκρασία μεγαλύτερη των 50°C σε όλο το σύστημα νερού.

ΕΛΕΓΧΟΣ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΩΝ ΝΕΡΟΥ ΚΑΙ ΕΠΙΠΕΔΩΝ ΑΠΟΛΥΜΑΝΤΙΚΩΝ

Τακτικοί έλεγχοι στη διανομή νερού πρέπει να γίνονται και να καταγράφονται ώστε να εξασφαλίζουν ότι:

- Οι θερμοκρασίες διανομής ζεστού νερού ξεπερνούν τους 50 ο C σε όλες τις εξόδους
- Οι θερμοκρασίες διανομής κρύου νερού επιτυγχάνουν <25 ο C σε όλες τις εξόδους
- Τα επίπεδα απολύμανσης νερού θα πρέπει να διατηρούνται περίπου στα 0,2 - 0,5 ppm σε όλους τους χώρους του συστήματος διανομής νερού.



Ασφάλεια Παιδικών Εγκαταστάσεων

ΠΑΙΔΙΚΕΣ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΕΙΣ & ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ

Εάν το κατάλυμά σας διαθέτει οργανωμένη Παιδική Λέσχη, όπου οι γονείς αφήνουν το παιδί τους, θα πρέπει να φροντίσετε να συγκεντρώσετε τις απαραίτητες πληροφορίες και στοιχεία για το παιδί και τον ενήλικα, σε περίπτωση που χρειαστεί να επικοινωνήσετε με τον ενήλικα για οποιονδήποτε λόγο. Θα πρέπει να παρέχονται πληροφορίες σχετικά με τις απαραίτητες διαδικασίες υγιεινής και ασφάλειας που εφαρμόζονται σε οποιεσδήποτε εγκαταστάσεις για παιδιά, συμπεριλαμβανομένων τυχόν ειδοποιήσεων υγείας σχετικά με αυξημένη ασθένεια ή μόλυνση.

Εξοπλισμός όπως βρεφικές κούνιες ή κούνιες, παιδικά καρεκλάκια ή κουκέτες κ.λπ., θα πρέπει να υπόκεινται σε τακτικούς ελέγχους και επισκευές όπου είναι απαραίτητο. Θα πρέπει επίσης να τοποθετούνται με τέτοιο τρόπο που να επιτρέπει την ελεύθερη κίνηση, μειώνοντας τον κίνδυνο σύγκρουσης ενός παιδιού με τυχόν άκρα

ΕΣΩΤΕΡΙΚΟΙ & ΕΞΩΤΕΡΙΚΟΙ ΧΩΡΟΙ ΠΑΙΧΝΙΔΙΟΥ

- Βεβαιωθείτε ότι όλοι οι χώροι καθαρίζονται τακτικά, συμπεριλαμβανομένων των τοίχων και των δαπέδων, των τραπεζιών και των καρεκλών, των θυρών και των λαβών, των ντουλαπιών, του εξοπλισμού παιχνιδιού, των παιχνιδιών και άλλων αντικειμένων
- Οι εσωτερικές και εξωτερικές επιφάνειες παιχνιδιού θα πρέπει επίσης να είναι απορροφητικές, π.χ. χαλαρή άμμος, ελαστικό ψάθα κ.λπ.
- Πρέπει να γίνονται έλεγχοι όλων των κατασκευών που μπορεί να έχουν καταστραφεί λόγω ζημιάς ή φθοράς. Θα

πρέπει να γίνουν οποιεσδήποτε απαραίτητες επισκευές. Τυχόν υπολείμματα ή σαθρά υλικά πρέπει να αφαιρούνται

ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟΥ

Όλη η εκπαίδευση του προσωπικού σε σχέση με τις διαδικασίες της παιδικής λέσχης θα πρέπει να επανεξεταστεί και το προσωπικό να επανεκπαιδευτεί όπως απαιτείται. Θα πρέπει να φροντίσετε να παρέχεται κατάλληλο επίπεδο εκπαίδευσης για το προσωπικό, διασφαλίζοντας την κατάλληλη διαχείριση του παιδικού συλλόγου. Τουλάχιστον, αυτό θα πρέπει να περιλαμβάνει εκπαίδευση σχετικά με:

- Διαδικασίες παράδοσης και παραλαβής
- Διαδικασίες έκτακτης ανάγκης, συμπεριλαμβανομένης της παροχής πρώτων βοηθειών και της αναφοράς περιστατικών
- Ασφάλεια
- Εκτιμήσεις κινδύνου και οδηγίες ασφάλειας δομημένων δραστηριοτήτων
- Ευαισθητοποίηση αλλεργιογόνων για τρόφιμα, βαφές προσώπου κ.λπ.
- Αποθήκευση και συντήρηση εξοπλισμού
- συμπεριλαμβανομένων σαφών οδηγιών που περιγράφουν λεπτομερώς το προσωπικό: αναλογίες παιδιών και σχετικές διαδικασίες ασφαλείας
- Επιθεωρήσεις ασφάλειας κτιρίων και εγκαταστάσεων για να διασφαλιστεί ότι όλα τα μέτρα ελέγχου εφαρμόζονται

ΦΥΛΑΞΗ

Οι πολιτικές και οι διαδικασίες ασφαλείας εγγυόνται ότι τα παιδιά και οι ευάλωτοι ενήλικες προστατεύονται από άτομα που ενδέχεται να αποτελούν κίνδυνο και διατηρούνται ασφαλή ανεξάρτητα από την ηλικία, το φύλο, τη θρησκεία ή την εθνικότητα. Οι πολιτικές και οι διαδικασίες πρέπει να είναι ευανάγνωστες και τα περιεχόμενα να είναι εύκολα κατανοητά. Εάν το ξενοδοχείο σας διαθέτει εγκαταστάσεις για παιδιά/ συλλόγους ή χώρους απασχόλησης παιδιών έχετε την ευθύνη να διασφαλίσετε ότι αυτοί οι χώροι είναι επαρκώς στελεχομένοι και ότι το προσωπικό εκπαιδεύεται κατά την έναρξη της απασχόλησής του και επανεκπαιδεύεται σε τακτά χρονικά διαστήματα:

- Άμεσα μέλη του προσωπικού της παιδικής εγκατάστασης/παιδικής λέσχης
- Έμμεσα μέλη του προσωπικού, όπως καθαριστές, προσωπικό τροφίμων και ποτών
- Διαχείριση ξενοδοχείου

ΑΝΑΠΛΗΡΩΣΗ ΑΝΑΛΩΣΙΜΩΝ

Όλα τα αναλώσιμα όπως σαπούνι, χαρτοπετσέτα, ρολό τουαλέτας κ.λπ. πρέπει να αντικατασταθούν στο παιδικό κλαμπ και στις τουαλέτες.



Ασφάλεια & Τεχνολογία



ΣΥΣΤΗΜΑΤΑ CCTV

Τα συστήματα CCTV μπορούν να είναι πολύ ωφέλιμα για την παρακολούθηση της ασφάλειας και της ασφάλειας των πελατών. Θα πρέπει να βεβαιωθείτε ότι οι κάμερες CCTV, που παρακολουθούν τις κινήσεις των πελατών, τοποθετούνται μόνο σε χώρους προσβάσιμους από το κοινό και όχι σε περιοχές που ενδέχεται να παραβιάσουν το απόρρητο των πελατών. Βεβαιωθείτε ότι ηχογραφεί σωστά και ότι διαθέτει ένα μέσο για την παροχή βίντεο σε τρίτους σε περίπτωση που συμβεί κάποιο περιστατικό. Οι υπηρεσίες έκτακτης ανάγκης, όπως η αστυνομία, μπορούν επίσης να ζητήσουν αυτό το βίντεο μετά την αναφορά ενός εγκλήματος.

ΔΟΚΙΜΗ ΣΥΣΤΗΜΑΤΩΝ ΕΠΙΚΟΙΝΩΝΙΑΣ

Όλα τα συστήματα επικοινωνίας θα πρέπει να ελέγχονται για να διασφαλιστεί ότι λειτουργούν σωστά και όλες οι μπαταρίες για κινητές επικοινωνίες θα πρέπει να επαναφορτίζονται.

ΚΥΒΕΡΝΑΣΦΑΛΕΙΑ

Βεβαιωθείτε ότι τα συστήματα ασφαλείας διαδικτύου και email σας ενημερώνονται τακτικά και βεβαιωθείτε ότι το προσωπικό ενημερώνεται για τον αυξημένο κίνδυνο Cyberattack. Οι απειλές για την ασφάλεια στον κυβερνοχώρο κοινοποιούνται συνήθως μέσω email και ο παραλήπτης κάνει εν αγνοία του κλικ σε μη ασφαλείς συνδέσμους. Προσέξτε ιδιαίτερα όταν χρησιμοποιείτε εξωτερική πηγή δεδομένων, π.χ. μονάδες USB ή κάρτες SD.

ΕΝΗΜΕΡΩΣΗ ΚΑΙ ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟΥ

Το καταλληλα εκπαιδευμένο προσωπικό αποτελεί μετρο προστάσιας, αφού μπορεί αν εντοπίσει πιθανές απειλες με αποτελεσμα την έγκαιρει αποτροπή τους. εντοπίζουν γρήγορα και να αναφέρουν ύποπτες δραστηριότητες και αντικείμενα που δεν επιτηρούνται. Η επαγρύπνηση είναι ζωτικής σημασίας, κάθε ύποπτο γεγονός ή συμπεριφορά πρέπει να αναφέρεται ανάλογα στις τοπικές αρχές επιβολής του νόμου

ΔΟΚΙΜΗ ΥΠΟΛΟΓΙΣΤΙΚΩΝ ΣΥΣΤΗΜΑΤΩΝ

Όλα τα συστήματα υπολογιστών θα πρέπει να ελέγχονται για να διασφαλιστεί ότι λειτουργούν σωστά. Οποιοσδήποτε ενημερώσεις λογισμικού και λογισμικό ασφαλείας Διαδικτύου θα πρέπει να ενημερωθούν στην πιο πρόσφατη έκδοση.

ΣΩΜΑΤΙΚΗ ΑΣΦΑΛΕΙΑ

Συνιστάται ανεπιφύλακτα σε περιοδική βάση μια ολοκληρωμένη ανασκόπηση των κινδύνων ασφαλείας σας. Όταν εντοπίζονται νέα προστατευτικά μέτρα ασφαλείας, θα πρέπει να αξιολογούνται και να εφαρμόζονται για να συμπληρώνουν τα υφιστάμενα μέτρα ασφαλείας.

ΤΕΚΜΗΡΙΩΣΤΕ ΟΛΕΣ ΤΙΣ ΕΝΕΡΓΕΙΕΣ

Τυχόν έλεγχοι, παρακολούθηση και εργασίες αποκατάστασης θα πρέπει να είναι τεκμηριωμένες, υπογεγραμμένες και χρονολογημένες.



Διαχείριση ασθενειών και περιστατικών

Οι αναφορές ασθενειών και περιστατικών, από πελάτες, δίνουν σημαντικές πληροφορίες σε ένα ξενοδοχείο σχετικά με την αποτελεσματικότητα του συστήματος διαχείρισης της ασφάλειας. Όταν αυτές οι πληροφορίες συγκεντρώνονται, εξετάζονται και αναλαμβάνονται ενέργειες για τον έλεγχο του εντοπισθέντος κινδύνου, αυτό μπορεί να βελτιώσει γρήγορα τα πρότυπα ασφάλειας



ΚΑΤΑΓΡΑΦΗ ΚΑΙ ΕΡΕΥΝΑ ΠΕΡΙΣΤΑΤΙΚΟΥ

Όπου γίνονται αναφορές περιστατικών πελατών, αυτές θα πρέπει να καταγράφονται και να αναφέρονται στο κατάλληλο άτομο εντός του ξενοδοχείου. Όπου είναι σκόπιμο, θα πρέπει να διενεργείται έρευνα, προκειμένου να αποτραπεί η επανάληψη αυτού του τύπου περιστατικού.

Όταν η διερεύνηση του συμβάντος διαπιστώνει ότι απαιτούνται εργασίες αποκατάστασης για την αποφυγή επανάληψης του συμβάντος, αυτές οι εργασίες αποκατάστασης θα πρέπει να εκτελούνται το συντομότερο δυνατό. Μπορεί επίσης να εφαρμοστούν προσωρινά μέτρα ασφαλείας πριν ολοκληρωθούν οι εργασίες αποκατάστασης.

Κατά την καταγραφή περιστατικών για μια χρονική περίοδο, είναι πιθανό να εντοπιστούν οι τάσεις των περιστατικών. Αυτές οι πληροφορίες μπορούν να χρησιμοποιηθούν για να δοθεί προτεραιότητα στην προσοχή της διοίκησης στη μείωση των περιστατικών.

Πολλά ξενοδοχεία και τουριστικοί πράκτορες βρίσκουν ότι ο πιο συχνός τύπος ατυχήματος που αναφέρεται είναι γλιστρήματα, σκάλες ή πτώσεις. Εάν αυτό συμβαίνει στο ξενοδοχείο σας, θα πρέπει να σκεφτείτε πώς μπορείτε να μειώσετε τον κίνδυνο αυτού του είδους ατυχήματος, για παράδειγμα, εκπαιδεύοντας το προσωπικό να αντιμετωπίζει πιο

αποτελεσματικά τις διαρροές υγρών για να μειώσετε τον αριθμό των περιστατικών. Εναλλακτικά, εάν έχετε πολλά περιστατικά όπου άνθρωποι πέφτουν από μια σκάλα – θα μειώνετε τον αριθμό των ατυχημάτων η παροχή πρόσθετων κουπαστών ή αντιολισθητικών λωρίδων στα

σκαλοπάτια;

Δεν υπάρχει μια απάντηση για τη μείωση του κινδύνου εμφάνισης συμβάντων – επομένως η διοίκηση θα πρέπει να διερευνήσει τα περιστατικά για να κατανοήσει πώς συμβαίνουν και να εφαρμόσει κατάλληλα μέτρα πρόληψης συμβάντων.

Θα πρέπει επίσης να βεβαιωθείτε ότι ένας συνάδελφος της Jet2holidays ενημερώνεται για οποιοδήποτε περιστατικό πελάτη και οποιοσδήποτε ενέργειες έχουν γίνει από το Ξενοδοχείο, μετά την εκδήλωση.

ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗ ΑΣΘΕΝΕΙΩΝ

Είναι εξαιρετικά σημαντικό κάθε ασθένεια που αναφέρεται σε ένα ξενοδοχείο να καταγράφεται και να αναφέρεται εσωτερικά, έτσι ώστε να μπορούν να εφαρμοστούν τα κατάλληλα βήματα για τον έλεγχο της πιθανής εξάπλωσης της ασθένειας.

Υπάρχει μια σειρά από πρακτικές που πρέπει να εφαρμόζονται σε όλα τα ξενοδοχεία για τη διαχείριση του κινδύνου και της εξάπλωσης της ασθένειας μεταξύ των πελατών. Αυτό περιλαμβάνει, αλλά μπορεί να μην περιορίζεται σε:

ΠΡΟΣΩΠΙΚΟ ΥΠΟΔΟΧΗΣ

Το προσωπικό της ρεσεψιόν θα πρέπει να καταγράφει τυχόν ειδοποιήσεις για ασθένειες και να αναφέρει στο κατάλληλο άτομο εντός του ξενοδοχείου. Οι αναφορές μπορεί να προέρχονται από την ομάδα Housekeeping, της κουζίνας ή του εστιατορίου, καθώς και από τους ίδιους τους πελάτες.

Οι συνάδελφοι της Jet2holidays θα πρέπει να ενημερώνονται για κάθε πελάτη που αναφέρει ασθένεια στο ξενοδοχείο.

Διαχείριση ασθενειών και περιστατικών



ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟΥ

Όλο το προσωπικό θα πρέπει να λαμβάνει αρχική και συνεχή εκπαίδευση, όπως απαιτείται. Η εκπαίδευση θα πρέπει να περιλαμβάνει λεπτομέρειες σχετικά με την ασθένεια και τις διαδικασίες υγιεινής/ασφάλειας σε σχέση με γαστρική νόσο και άλλες σχετικές ασθένειες.

Το προσωπικό καθαριότητας μπορεί να είναι το πρώτο που θα μάθει για την ασθένεια ενός πελάτη.

Ενδέχεται να ζητηθεί από το προσωπικό της κουζίνας να παρέχει συγκεκριμένα τρόφιμα σε πελάτες που είναι άρρωστοι, και αυτό θα πρέπει να τους παρακινήσει να ενημερώσουν την ομάδα υποδοχής για την πιθανή ασθένεια

Όλες οι αναφορές από διαφορετικές ομάδες του ξενοδοχείου βοηθούν στην κατανόηση του



επιπέδου της εξάπλωσης ασθένειας. Θα πρέπει να υπάρχει μια ολοκληρωμένη διαδικασία που πρέπει να ακολουθείται σε περίπτωση αύξησης των κρουσμάτων ασθένειας.



ΜΕΤΡΑ ΥΓΙΕΙΝΗΣ

Όπου εφαρμόζονται ενισχυμένα μέτρα υγιεινής, θα πρέπει να βεβαιωθείτε ότι όλα τα απαραίτητα εφόδια είναι διαθέσιμα για χρήση (π.χ. απολυμαντικό χεριών). Θα πρέπει να εφαρμόζονται τυχόν τοπικές οδηγίες σχετικά με τον έλεγχο της ασθένειας. Όπου απαιτούνται αναφορές ασθένειας στις Τοπικές Υγειονομικές Αρχές, αυτές πρέπει να γίνονται αμέσως.

ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΥΓΙΕΙΝΗΣ ΓΙΑ ΠΕΛΑΤΕΣ

Όταν έχουν εφαρμοστεί πρόσθετα μέτρα για τη μείωση της εξάπλωσης της ασθένειας, θα πρέπει να παρέχονται πληροφορίες στους πελάτες για να τους ενθαρρύνουν να εφαρμόσουν αυτά τα πρότυπα. Για παράδειγμα, μια πινακίδα που ζητά από τους πελάτες να χρησιμοποιούν τζελ απολύμανσης χεριών πριν μπουν στο εστιατόριο.



ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΕΣ ΠΡΟΛΗΨΗΣ ΔΙΑΔΟΣΗΣ ΛΟΙΜΩΞΕΩΝ (POSI)

Όπου έχει επιβεβαιωθεί ότι υπάρχει αύξηση στις ειδοποιήσεις ασθενειών, συνιστούμε ανεπιφύλακτα την εφαρμογή πρόσθετων ελέγχων υγιεινής για τη μείωση και την πρόληψη της περαιτέρω εξάπλωσης της λοίμωξης.

ΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ ΤΗΣ JET2HOLIDAYS

Εάν η διεύθυνση του ξενοδοχείου εντοπίσει μια γενική αύξηση παραπόνων ασθένειας μεταξύ των επισκεπτών από οποιονδήποτε ταξιδιωτικό πράκτορα ή έγινε απευθείας κράτηση με το ξενοδοχείο, τότε η διεύθυνση του ξενοδοχείου θα πρέπει να ενημερώσει την **Jet2holidays** για την αύξηση, μέσω των συνηθισμένων επαφών της. Αυτός θα είναι συνήθως Βοηθός Πελατών ή μέλος της ομάδας του θερέτρου.

Παροχή πληροφοριών στους πελάτες



Η ασφάλεια των πελατών βρίσκεται στο επίκεντρο της εμπειρίας που προσφέρουν οι διαχειριστές ακινήτων μας. Είναι ζωτικής σημασίας όχι μόνο οι συνεργάτες του ξενοδοχείου μας να διαθέτουν ασφαλείς διαδικασίες εργασίας, εγκαταστάσεις και προσωπικό με επίγνωση της ασφάλειας, αλλά και οι πελάτες μας πώς μπορούν να απολαμβάνουν ασφαλείς και χαρούμενες διακοπές.

Οι παρακάτω βασικοί τομείς απαιτούν κατάλληλες και επαρκείς πληροφορίες ασφαλείας. Δείτε τα ακόλουθα παραδείγματα σήμανσης που μπορεί να είναι κατάλληλα για την λειτουργία του ξενοδοχείου:



Όπου απαιτείται οποιαδήποτε συμβουλή σε σχέση με οποιαδήποτε πρότυπα ή οποιεσδήποτε εργασίες αποκατάστασης που πρέπει να ολοκληρωθούν, μπορείτε να επικοινωνήσετε με το Τμήμα Κινδύνων και Ασφάλειας της **Jet2holidays** στη διεύθυνση riskandsafety@jet2holidays.com. Θα κατευθύνουν το ερώτημά σας στο αρμόδιο άτομο στο τμήμα.

ΓΛΥΣΤΡΗΜΑΤΑ ΚΑΙ ΠΤΩΣΕΙΣ

Οι πινακίδες πρέπει να υποδεικνύουν κινδύνους ολίσθησης, σε περιοχές όπου υπάρχει κίνδυνος. Αυτό περιλαμβάνει προσωρινά σημάδια που μπορεί να χρειαστούν κατά τον καθαρισμό και τη συντήρηση ή κατά τον καθαρισμό διαρροών υγρών.



ΕΠΙΚΙΝΔΥΝΕΣ ΠΕΡΙΟΧΕΣ

Σε περιοχές όπου υπάρχουν γνωστοί κίνδυνοι ή όπου δεν επιτρέπονται οι πελάτες, θα πρέπει να υπάρχουν πινακίδες όπως αυτές που φαίνονται παρακάτω.

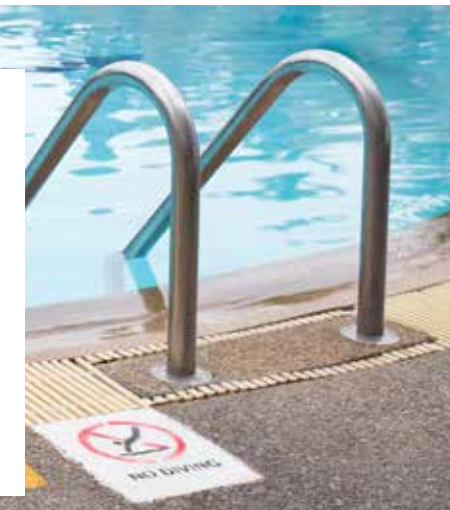


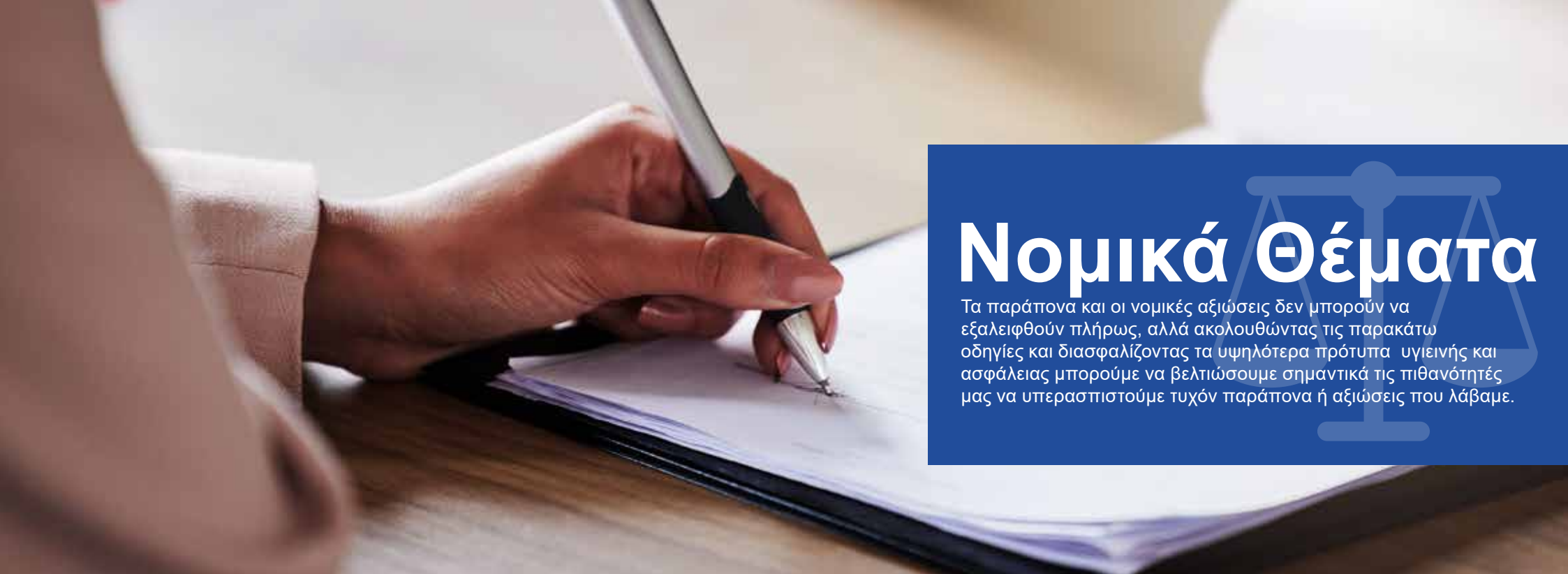
ΠΥΡΑΣΦΑΛΕΙΑ ΚΑΙ ΕΚΚΕΝΩΣΗ

Οι πινακίδες με βέλη κατεύθυνσης πρέπει να τοποθετούνται σύμφωνα με τα τοπικά πρότυπα και τη νομοθεσία. Σκοπός τους είναι να καθοδηγήσουν τους πελάτες σε ένα ασφαλές μέρος σε περίπτωση έκτακτης ανάγκης. Θα πρέπει επίσης να υπάρχει μια πινακίδα, στα δωμάτια πελατών, η οποία να παρέχει οδηγίες για το τι πρέπει να κάνετε σε περίπτωση πυρκαγιάς. Αυτό συνήθως περιλαμβάνει ένα σχέδιο που δείχνει τη διαδρομή που πρέπει να ακολουθήσετε σε ένα μέρος ασφαλείας.

ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΠΙΣΙΝΑΣ ΚΑΙ SPA

Οι πινακίδες ασφαλείας της πισίνας θα πρέπει να περιλαμβάνουν οδηγίες όταν η κατάδυση απαγορεύεται, πληροφορίες σχετικά με το ωράριο της πισίνας, την παρουσία ναυαγισσών και πληροφορίες σχετικά με το βάθος





Νομικά Θέματα

Τα παράπονα και οι νομικές αξιώσεις δεν μπορούν να εξαλειφθούν πλήρως, αλλά ακολουθώντας τις παρακάτω οδηγίες και διασφαλίζοντας τα υψηλότερα πρότυπα υγιεινής και ασφάλειας μπορούμε να βελτιώσουμε σημαντικά τις πιθανότητές μας να υπερασπιστούμε τυχόν παράπονα ή αξιώσεις που λάβαμε.

Η συμπλήρωση και η διατήρηση των εγγράφων είναι ένα σημαντικό μέρος της διαχείρισης της ασφάλειας. Όλη η τεκμηρίωση που σχετίζεται με τα θέματα που συζητούνται σε αυτόν τον οδηγό θα πρέπει να διατηρηθεί για όσο το δυνατόν περισσότερο, ιδανικά για περίοδο τουλάχιστον 3 ετών. Αυτό διασφαλίζει ότι, σε περίπτωση νομικής αξίωσης ή καταγγελίας από έναν επισκέπτη του ξενοδοχείου, αυτά τα έγγραφα μπορούν να προσκομιστούν ως τρόπος απόδειξης ότι υπάρχουν καλά μέτρα για την πρόληψη περιστατικών και τη διατήρηση υψηλού επιπέδου υγείας, υγιεινής και ασφάλειας σε όλη τη διάρκεια το ξενοδοχείο σας.

Σε περίπτωση που ένας επισκέπτης του ξενοδοχείου αναφέρει τραυματισμό ή ασθένεια, θα πρέπει να υπάρχουν κατάλληλες διαδικασίες αναφοράς που να επιτρέπουν την καταγραφή των κάτωθι:

- την ημερομηνία, την τοποθεσία και τις συνθήκες που σχετίζονται με οποιονδήποτε τραυματισμό ή ασθένεια
- κάθε λεπτομέρεια ή πληροφορία που μπορεί να δώσει οποιοδήποτε προσωπικό του ξενοδοχείου που μπορεί να ήταν μάρτυρας του περιστατικού ή της αναφοράς μιας ασθένειας, εκείνη τη στιγμή
- οποιαδήποτε δήλωση έγινε από πελάτες που μπορεί να ήταν μάρτυρες του συμβάντος

Εάν αντιληφθείτε έναν τραυματισμό ή μια ασθένεια, η οποία δεν σας έχει αναφερθεί από τον παθόν επισκέπτη, θα πρέπει να προσπαθήσετε να καταγράψετε τις περιστάσεις στο μέτρο που μπορείτε σε περίπτωση που λάβετε μελλοντική καταγγελία ή αξίωση.

Παρόλο που δεν υπάρχει αναφορά από τον επηρεαζόμενο επισκέπτη, δεν τον εμποδίζει να υποβάλει παράπονα ή αξίωση μαζί μας μετά την επιστροφή τους στο σπίτι .

Και πάλι, τυχόν αρχεία παραπόνων ή αρχεία καταγραφής θα πρέπει να διατηρούνται για όσο το δυνατόν περισσότερο, ιδανικά για περίοδο τουλάχιστον 3 ετών, ώστε να μπορούν να αναφέρονται για πληροφορίες όπως απαιτείται σε περίπτωση καταγγελίας ή αξίωσης.

Στο Ηνωμένο Βασίλειο, μια επίσημη αξίωση μπορεί να εκδοθεί στο δικαστήριο ανά πάσα στιγμή έως και 3 χρόνια μετά τον τραυματισμό ενός ενήλικα και για τα παιδιά η περίοδος των 3 ετών δεν αρχίζει να τρέχει μέχρι να κλείσουν τα 18, και γι' αυτό προτείνουμε Περίοδος διατήρησης εγγράφων 3 ετών. Αυτός είναι επίσης ο λόγος για τον οποίο οι διαδικασίες έγκαιρης αναφοράς είναι τόσο σημαντικές, ώστε εάν υπάρχει καθυστέρηση στην υποβολή επίσημης αξίωσης από έναν πελάτη, μπορούμε να είμαστε βέβαιοι ότι οι έρευνες διεξήχθησαν τη στιγμή του συμβάντος, όταν οι συνθήκες γύρω από το συμβάν είναι φρέσκες σε όλους και οι αναφορές αντικατοπτρίζουν με ακρίβεια την ανάμνηση των γεγονότων εκείνης της εποχής.

Όπου υποβάλλεται αξίωση, από πελάτη, το νομικό τμήμα της Jet2holidays θα επικοινωνήσει για να μας ζητήσει να σταλούν αντίγραφα αυτής της τεκμηρίωσης.



LEGAL INFORMATION

This booklet is only intended to alert the reader to recent issues, provide general information regarding the topics discussed and to act as a preliminary, but not comprehensive guide. It should not therefore be relied upon in place of specific advice. This booklet is not a substitute for the terms and conditions that we have entered into with you. Please note that your obligation to us is to comply with the terms and conditions we have agreed when supplying us with accommodation.

All copyright, trademarks and other intellectual property rights in all logos, designs, text, images, and other materials in this booklet are owned by **Jet2holidays** Limited or appear with the permission of the relevant owner. Those works are protected by copyright and trademark laws and treaties around the world. All such rights are reserved.

You shall not copy, adapt, exploit, or otherwise use the content in this booklet in any way unless you have our express written permission.

The UK's largest holiday operator, **Jet2holidays** offers thousands of 2-5-star package holidays and city breaks across the Mediterranean, Canary Islands and Europe for a low £60pp deposit.

Jet2holidays Limited is registered in England No: 4472486 VAT No: GB 911 4683 35. The registered office is Low Fare Finder House, Leeds Bradford Airport, Leeds, LS19 7TU.

Jet2holidays Limited is a member of ABTA.