

GESUNDHEITSPROTOKOLLS

EINSETZUNG EINES GESUNDHEITSMANAGERS PRO SCHIFF:

Die Leitung ernennt den Bordkommissar als Referent des „Gesundheitsprotokolls“, der sicherstellt, dass die Regeln aktualisiert werden und dass die guten Praktiken innerhalb jeder Einrichtung eingehalten werden, wie z.B.:

- Verwaltung und Versorgung aller Passagiere und Mitarbeiter mit Hygieneprodukten (Masken, Handschuhe, hydro-alkoholisches Gel, Desinfektionsmittel, Seifenspender, Baccide, usw.);
- Einhaltung der Reinigungsverfahren für Oberflächen und Arbeitsausrüstung;
- Einhaltung der auf dem Schiff geltenden Hygienemaßnahmen und Sicherheitsabstände von einem Meter von Passagieren und Besatzung;
- Sicherstellung der Gesundheit von Passagieren und Besatzung und Einhaltung des Gesundheitsprotokolls;
- Einhaltung des Sicherheitsprotokolls für alle Personen, die ein Risiko darstellen oder Anzeichen einer Kontamination aufweisen.

AN BORD:

Ausrüstung:

- Messung der Temperatur jedes Passagiers bei der Einschiffung. Jedem Passagier, dessen Temperatur über 38° liegt, wird der Zugang zum Schiff verweigert. Jedes Schiff ist mit einer Infrarot-Thermometerpistole ausgerüstet;
- Gepäckdesinfektion bei Kundenanreise.
- Hydroalkoholisches Gel steht immer im Restaurant, in der Lobby und in den Kabinen des Schiffes bereit;
- Vorräte an Masken und Handschuhen werden systematisch bereitgestellt;
- Einführung des Desinfektionsmittels „Anios“ auf allen Schiffen.

Küche und Service:

- Einführung einer doppelten Bewirtung (Frühstück, Mittag- und Abendessen), um einen Abstand von einem Meter zwischen den Kunden im Restaurant zu ermöglichen. Familien und Personen, die zusammen reisen, können diese Entfernung außer Acht lassen und sich in Gruppen von maximal acht Personen aufhalten;
- Die Restaurant-Plätze werden für die gesamte Kreuzfahrt festgelegt;
- Optimierung der Desinfektionsprodukte und der Hygienekontrollen;
- Die Buffets werden beim Frühstück-, Mittag- und Abendessen durch Tellerservice ersetzt;
- Verstärkung der Hygienevorschriften bei Lieferungen und für die Mahlzeiten des Personals;
- Nebelbehandlung der Küche.

Bar :

- Entfernen von Servietten und Fingerschalen auf den Tischen;
- Früchte, Kekse, Aperitifmischungen und Appetithäppchen werden individuell und auf Anfrage serviert;
- Verstärkung der Hygienevorschriften bezüglich des Personalkonsums.

UNTERBRINGUNG:

- Maßnahmen zur Distanzierung der Personen voneinander werden durch Markierungen auf dem Boden in jedem Wartebereich (Steg, Rezeption, Bar, Toiletten, Unterhaltungsbereiche usw.) angegeben;
- Farbige Armbänder werden für das Gruppenmanagement im Restaurant, in der Lounge-Bar und bei Ausflügen verteilt;
- Gestaltung der Gemeinschaftsbereiche, um mindestens einen Meter Abstand zwischen jeder Person zu ermöglichen;
- Auf den Schiffen wird eine vorgegebene Richtung vorgeschrieben, um jegliches Kreuzen der Personen zu vermeiden;
- Aushang der Hygienemaßnahmen in der Einrichtung;
- Privilegierte kontaktlose Zahlungsmethode und Desinfektion des elektronischen Zahlungsterminals nach jedem Gebrauch;

Optimierung der Reinigung von Gemeinschaftsbereichen und Kabinen:

- Tragen von Handschuhen und Maske bei der Reinigung der Kabine (Handschuhwechsel in jeder Kabine);
- Tägliches Versprühen von Desinfektionslösung;
- Mehrmals täglich Desinfektion der gemeinsamen Innenoberflächen (Türkäufe, Bedienknopfes der automatischen Türen, usw.);
- Verweigerung des Zugangs für externe Arbeitskräfte ohne das Tragen einer Maske und die Anwendung von Hygienemaßnahmen.

NAVIGATION:

- Die Benutzung von Whirlpools oder Pools ist verboten;
- Tägliche Desinfektion der gemeinsamen Außenoberflächen (externer Digicode, Schutzgeländer, usw.);

EXKURSIONEN:

- Verteilung von Masken, Handschuhen und Gel vor jeder Exkursion;
- In den Reisebussen und während der Besuche werden Maßnahmen zur Distanzierung ergriffen;
- Das Tragen einer Maske wird empfohlen.

BESATZUNG ALLGEMEIN:

- Kontrolle des Gesundheitszustands der Besatzungen vor ihrer Rückkehr an Bord der Schiffe durch die Einführung eines spezifischen Formulars oder durch Temperaturmessungen;
- Sensibilisierung und Ausbildung des Personals für die bestehenden Hygienevorschriften;
- Im Personalbereich Aushang der Hygienemaßnahmen sowie des obligatorischen Tragens der Maske.

