



DE/PN/SVM Oggetto: Linee Guida operative per la prevenzione, gestione,
0 NC contrasto e controllo dell'emergenza COVID-19 nelle
strutture ricettive, stabilimenti balneari e spiagge
libere
Prot. Segr. 601

Lunedì 11 maggio 2020, nella sede della Regione Marche, ad Ancona, in via Gentile da Fabriano, si è riunita in videoconferenza la Giunta regionale regolarmente convocata.

Sono presenti:

- LUCA CERISCIOLI	Presidente
- ANNA CASINI	Vicepresidente
- MANUELA BORA	Assessore
- LORETTA BRAVI	Assessore
- FABRIZIO CESETTI	Assessore
- MORENO PIERONI	Assessore
- ANGELO SCIAPICHETTI	Assessore

Constatato il numero legale per la validità dell'adunanza, assume la Presidenza il Presidente della Giunta regionale, Luca Ceriscioli. Assiste alla seduta il Segretario della Giunta regionale, Deborah Giraldi.

Riferisce in qualità di relatore l'Assessore Moreno Pieroni.

La deliberazione in oggetto è approvata all'unanimità dei presenti.

NOTE DELLA SEGRETERIA DELLA GIUNTA

Inviata per gli adempimenti di competenza

- alla struttura organizzativa: _____
- alla P.O. di spesa: _____
- al Presidente del Consiglio regionale
- alla redazione del Bollettino ufficiale

Il _____

L'INCARICATO

Proposta o richiesta di parere trasmessa al Presidente del Consiglio regionale il _____

prot. n. _____

L'INCARICATO

DELIBERAZIONE DELLA GIUNTA REGIONALE

Oggetto: LINEE GUIDA OPERATIVE PER LA PREVENZIONE, GESTIONE, CONTRASTO E CONTROLLO DELL'EMERGENZA COVID-19 NELLE STRUTTURE RICETTIVE, STABILIMENTI BALNEARI E SPIAGGE LIBERE.

LA GIUNTA REGIONALE

VISTO il documento istruttorio riportato in calce alla presente deliberazione predisposto dalla P.F. Turismo dal quale si rileva la necessità di adottare il presente atto;

RITENUTO, per motivi riportati nel predetto documento istruttorio e che vengono condivisi, di deliberare in merito;

VISTO il parere favorevole di cui all'articolo 16 bis della legge regionale 15 ottobre 2001, n. 20 sotto il profilo della legittimità e della regolarità tecnica del Dirigente della P.F. Turismo e l'attestazione dello stesso che dalla deliberazione non deriva né può derivare alcun impegno di spesa a carico della Regione;

VISTA la proposta del Dirigente del Servizio Sviluppo e Valorizzazione delle Marche;

VISTO l'articolo 28 dello Statuto della Regione;

Con la votazione, resa in forma palese, riportata nell'allegato "Verbale di seduta"

DELIBERA

- di approvare le Linee guida operative per la prevenzione, gestione, contrasto e controllo dell'emergenza covid-19 nelle strutture ricettive alberghiere; nelle strutture ricettive all'aria aperta – Campeggi e Villaggi; negli stabilimenti balneari e nelle spiagge libere; nelle Altre strutture ricettive previste nel Capo II della L.R. n.9/2006; così come riportate rispettivamente negli allegati A, B, C e D che costituiscono parte integrante e sostanziale della presente deliberazione.

IL SEGRETARIO DELLA GIUNTA
(Deborah Giraldi)

Documento informatico firmato digitalmente

IL PRESIDENTE DELLA GIUNTA
(Luca Ceriscioli)

Documento informatico firmato digitalmente



DELIBERAZIONE DELLA GIUNTA REGIONALE

DOCUMENTO ISTRUTTORIO

- L.R. n.9/2006 “Testo unico delle norme regionali in materia di turismo”;
- D.G.R. n.478 del 20 aprile 2020 recante: “Linee di indirizzo operative per fronteggiare la grave crisi del settore turistico a seguito della pandemia da Covid-19. Disposizioni urgenti. Istituzione del Comitato di coordinamento per il rilancio del turismo nelle Marche.
- Delibera del Consiglio dei ministri 31 gennaio 2020 recante “stato di emergenza in conseguenza del rischio sanitario connesso all’insorgenza di patologie derivanti da agenti virali trasmissibili”;
- Operational considerations for COVID-19 management in the accommodation sector” redatto dall’Organizzazione Mondiale della Sanità il 30 aprile 2020;
- “COVID-19 and food safety: guidance for food businesses” redatto dall’Organizzazione Mondiale della Sanità il 7 aprile 2020;
- decreto del Presidente del Consiglio dei ministri 26 aprile 2020;
- circolare del Ministero della Salute 22 febbraio 2020 n. 5443;
- Protocollo condiviso di regolazione delle misure per il contrasto e il contenimento della diffusione del virus Covid-19 negli ambienti di lavoro, sottoscritto dalle parti sociali il 14 marzo 2020 su invito del Presidente del Consiglio dei ministri, del Ministro dell’economia, del Ministro del lavoro e delle politiche sociali, del Ministro dello sviluppo economico e del Ministro della salute, come integrato dalle stesse parti sociali il 24 aprile 2020;
- Documento tecnico sulla possibile rimodulazione delle misure di contenimento del contagio da SARS-CoV-2 nei luoghi di lavoro e strategie di prevenzione, INAIL, aprile 2020;
- Regolamento (CE) n. 178/2002 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 28 gennaio 2002 che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l’Autorità europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare;
- Regolamento (CE) N. 852/2004 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004 sull’igiene dei prodotti alimentari;
- decreto legislativo 9 aprile 2008, n. 81 e successive modifiche ed integrazioni (testo



DELIBERAZIONE DELLA GIUNTA REGIONALE

unico sulla salute e sicurezza sul lavoro).

Con D.G.R. n.478 del 20 aprile 2020 allo scopo di fronteggiare la gravissima crisi del settore del turismo a seguito della pandemia da Covid-19 e per organizzare la ripresa delle attività ed il rilancio dell'intero comparto produttivo, è stato istituito un apposito *Comitato di Coordinamento* presieduto dall'Assessore al Turismo Moreno Pieroni e composto dal Presidente della II Commissione Consiliare Gino Traversini, dal Presidente dell'Anci Marche Maurizio Mangialardi o suo delegato (in rappresentanza dei Comuni e degli enti territoriali), dal Rettore dell'Università Politecnica delle Marche prof. Gianluca Gregori (in rappresentanza del pool tecnico degli accademici), dal Presidente della Camera di Commercio Gino Sabatini o suo delegato (in rappresentanza delle imprese del settore), da Dirigente del Servizio regionale competente Raimondo Orsetti, o suo delegato;

Il Comitato di Coordinamento sta operando in stretto rapporto con le associazioni di categoria del settore ed ha il compito di elaborare linee di indirizzo da proporre in adozione ai competenti organi regionali per l'attuazione di misure, di immediata efficacia tra cui la misura di supportare gli operatori turistici per l'adeguamento delle strutture ricettive, balneari e della ristorazione alle nuove normative della sicurezza sanitaria.

In data 22/04/2020 si è tenuta la prima riunione del Comitato sopraccitato e sono state affrontate le varie misure oggetto delle DGR 478/2020.

In particolare per quanto riguarda la misura b) relativa alla necessità di supportare gli operatori turistici per l'adeguamento delle strutture ricettive, balneari e della ristorazione alle nuove normative della sicurezza sanitaria, dopo ampia discussione si è deciso di istituire due gruppi di lavoro di cui uno dedicato alle strutture ricettive alberghiere, extralberghiere e all'aria aperta ed uno dedicato agli stabilimenti balneari e alla fruizione delle spiagge libere.

Con Decreto del Dirigente del Servizio Sviluppo e Valorizzazione delle Marche n.54 del 24/04/2020 sono stati costituiti i gruppi di lavoro composti da rappresentanti delle istituzioni competenti e da rappresentanti delle categorie e in particolare il un gruppo di lavoro dedicato alle strutture ricettive alberghiere, all'aria aperta ed extralberghiere è composto dai seguenti componenti:

- a) Regione Marche – Servizio Sviluppo e Valorizzazione delle Marche *coordinatore del gruppo Ignazio Pucci*;
- b) Regione Marche – ARS *Fabio Filippetti*, dirigente P.F. Prevenzione e promozione della salute nei luoghi di vita e di lavoro o suo delegato;
- c) Regione Marche – *Claudio Martini*, dirigente ARS - P.F. Territorio ed Integrazione ospedale territorio o suo delegato
- d) ANCI – Marche – *Maurizio Mangialardi*, presidente o suo delegato;
- e) Un rappresentante della Confcommercio Marche;
- f) Un rappresentante della Confesercenti Marche;
- g) Un rappresentante di Confindustria Marche;
- h) Un rappresentante di Unioncamping Marche;
- i) Un rappresentante di Villaggi Marche;



DELIBERAZIONE DELLA GIUNTA REGIONALE

- j) Un rappresentante di Confturismo Marche Nord.
- k) Un rappresentante della ANBBA (extralberghiero).

Il gruppo dedicato agli stabilimenti balneari e alla fruizione delle spiagge libere è composto dai seguenti componenti:

- a) Regione Marche – Servizio Sviluppo e Valorizzazione delle Marche - *coordinatore del gruppo Ignazio Pucci*;
- b) Regione Marche – P.F. Turismo, *Maurizio Melonaro*;
- c) Regione Marche - ARS *Fabio Filippetti*, dirigente P.F. Prevenzione e promozione della salute nei luoghi di vita e di lavoro o suo delegato;
- d) Regione Marche – *Claudio Martini*, dirigente ARS - P.F. Territorio ed Integrazione ospedale territorio o suo delegato;
- e) Regione Marche – *Stefania Tibaldi*, dirigente o suo delegato P.F. Tutela delle acque e difesa del suolo e della costa;
- f) Direzione Marittima di Ancona – *Enrico Moretti*, direttore o suo delegato;
- g) A.R.P.A.M. – *Giancarlo Marchetti*, Direttore Generale o suo delegato;
- h) ANCI – Marche – *Maurizio Mangialardi*, presidente o suo delegato;
- i) Un rappresentante della Confcommercio F.I.P.E.;
- j) Un rappresentante della Confesercenti F.I.B.A.;
- k) Un rappresentante della Confindustria Assobalneari;
- l) Un rappresentante della CNA Marche
- m) Un rappresentante della ITB Marche.

I gruppi di lavoro si sono da subito attivati e in data 27 aprile si è tenuto un primo incontro di analisi e valutazione delle problematiche da sviluppare.

Il 29 aprile è seguito un secondo incontro alla presenza di tutte le componenti pubbliche e private nel quale è stata presentata una bozza di lavoro di ipotesi di linee guida per la prevenzione, gestione, contrasto e controllo dell'emergenza Covid-19 nelle strutture ricettive e negli stabilimenti balneari nonché nelle spiagge libere.

I componenti hanno prodotto delle osservazioni scritte alla bozza presentata e in data 07 maggio u.s. il coordinatore ha riconvocato i gruppi di lavoro e dopo ampia discussione si è raggiunta una condivisione di massima sui contenuti delle linee guida dei protocolli da adottare.

Le linee guida oggetto del presente atto rappresentano delle indicazioni dettagliate e operative per la prevenzione, gestione, contrasto e controllo dell'emergenza COVID-19 nelle strutture ricettive di riferimento al fine di indicare ai gestori le modalità più idonee a prevenire il rischio di contagio dal virus SARS CoV-2 (responsabile della malattia denominata COVID-19) sia nei confronti dei clienti sia nei confronti del personale delle strutture e degli stabilimenti e permettere l'esercizio dell'attività nel rispetto della loro sicurezza.

Le presenti linee guida potranno essere aggiornate, integrate o modificate sulla base dell'evoluzione delle disposizioni del governo, dell'evoluzione dello scenario epidemiologico,



DELIBERAZIONE DELLA GIUNTA REGIONALE

nonché di eventuali ulteriori indirizzi di carattere tecnico-scientifico di livello nazionale o internazionale.

Le misure proposte nel presente documento saranno valutate da ogni singola impresa al fine di adattarle alle caratteristiche specifiche di ogni contesto locale con un proprio piano aziendale di controllo del contagio che metta in atto le presenti indicazioni.

Le presenti linee guide possono costituire anche un riferimento ai fini dell'integrazione del DVR (documento di valutazione del rischio ai sensi del d.lgs. n.81/2008 "*tutela della salute e della sicurezza nei luoghi di lavoro*").

Nello specifico è stato condiviso un documento di linee guide per le misure operative di prevenzione e contrasto negli stabilimenti balneari con particolare riguardo alle distanze consentite tra gli ombrelloni e tra le attrezzature poste in spiaggia, alle procedure di sanificazione delle aree comuni e dei servizi igienici comuni. Sono state altresì definite le modalità di utilizzo delle aree ludico-sportive comprese le eventuali piscine interne agli stabilimenti. In ogni situazione è stato regolamentato il comportamento che dovrà essere tenuto dal personale e dai clienti in tema di distanziamento sociale e di dispositivi di protezione personale.

Sono state adottate anche indicazioni per quanto riguarda la fruizione delle spiagge libere nelle quali dovranno comunque evitarsi situazioni di assembramento e mantenere da parte dei bagnanti il distanziamento fisico di almeno 2 metri tra i lettini, sdraie, asciugamani e di 4 metri tra i pali di eventuali ombrelloni posati dai cittadini.

Per quanto riguarda le linee guide relative al protocollo di sicurezza da osservare nelle strutture ricettive alberghiere ed extralberghiere si è preso a riferimento il documento "Accoglienza Sicura" prodotto e siglato il 27 aprile u.s. dalle tre associazioni nazionali di categoria maggiormente rappresentative: Federalberghi, Asshotel e Confindustria alberghi redatto con la supervisione del Dipartimento di Scienze mediche e Chirurgiche- Malattie infettive dell'Università di Bologna e in collaborazione con la Croce Rossa Italiana. Il protocollo nazionale è stato poi adattato alla realtà regionale mantenendone integro il valore tecnico, scientifico e operativo. Le linee guida prendono in considerazione le varie fasi di attività all'interno della struttura alberghiera, dal check-in, alla vita nelle aree comuni, alla colazione/ristorazione. Vengono dettagliate i protocolli per la pulizia delle stanze, delle aree comuni e delle aree ristoro; inoltre vengono date indicazioni pratiche in caso di verificarsi di casi di infezione interni alla struttura.

Per quanto riguarda le linee guida operative per le strutture ricettive all'aria aperta e cioè Campeggi e Villaggi turistici, si è fatto riferimento ai documenti prodotti dalle associazioni nazionali di categoria Feder Camping e ASSITAI Confindustria adattandoli poi alla realtà regionale attraverso un confronto diretto con l'Unioncamping Marche e l'associazione Villaggi Marche. In questo caso si sono indicati in particolare i protocolli per l'utilizzo delle aree di svago, ludico-sportive, le aree solarium e piscina, i protocolli per l'igiene dei bagni comuni e il comportamento dei clienti nelle aree destinate a servizi come market, bar e ristorazione.



DELIBERAZIONE DELLA GIUNTA REGIONALE

Il sottoscritto, in relazione alla presente deliberazione, dichiara, ai sensi dell'art. 47 D.P.R. 445/2000, di non trovarsi in situazioni anche potenziali di conflitto di interesse ai sensi dell'art. 6 bis della L. 241/1990 e degli artt. 6 e 7 del D.P.R. 62/2013 e della DGR 64/2014.

In riferimento a quanto sopra esposto propone l'adozione del presente atto.

Il responsabile del procedimento
(*Ignazio Pucci*)

Documento informatico firmato digitalmente

PARERE DEL DIRIGENTE DELLA P.F. TURISMO

Il sottoscritto considerata la motivazione espressa nell'atto, esprime parere favorevole sotto il profilo della legittimità e della regolarità tecnica della presente deliberazione. Attesta inoltre che dalla presente deliberazione non deriva nè può derivare alcun impegno di spesa a carico della Regione Marche.

Il sottoscritto, in relazione alla presente deliberazione, dichiara, ai sensi dell'art. 47 D.P.R. 445/2000, di non trovarsi in situazioni anche potenziali di conflitto di interesse ai sensi dell'art. 6 bis della L. 241/1990 e degli artt. 6 e 7 del D.P.R. 62/2013 e della DGR 64/2014

Il dirigente
(*Paola Marchegiani*)

Documento informatico firmato digitalmente

PROPOSTA DEL DIRIGENTE DEL SERVIZIO SVILUPPO E VALORIZZAZIONE DELLE MARCHE

Il sottoscritto propone alla Giunta regionale l'adozione della presente deliberazione.

Il sottoscritto, in relazione alla presente deliberazione, dichiara, ai sensi dell'art. 47 D.P.R. 445/2000, di non trovarsi in situazioni anche potenziali di conflitto di interesse ai sensi dell'art. 6 bis della L. 241/1990 e degli artt. 6 e 7 del D.P.R. 62/2013 e della DGR 64/2014

Il dirigente del servizio
(*Raimondo Orsetti*)

Documento informatico firmato digitalmente

ALLEGATI



Linee guida operative per la prevenzione, gestione, contrasto e controllo dell'emergenza COVID-19 nelle strutture ricettive ALBERGHIERE

Il presente documento rappresenta una linea guida rivolta alle imprese turistiche che gestiscono strutture ricettive alberghiere, al fine di indicare le modalità più idonee per prevenire il rischio di contagio dal virus SARS CoV-2 (responsabile della malattia denominata COVID-19) sia nei confronti dei clienti sia nei confronti del personale della struttura e permettere l'esercizio dell'attività nel rispetto della loro sicurezza.

Le presenti linee guida potranno essere aggiornate, integrate o modificate sulla base dell'evoluzione delle disposizioni del governo, dell'evoluzione dello scenario epidemiologico, nonché di eventuali ulteriori indirizzi di carattere tecnico-scientifico di livello nazionale o internazionale.

È opportuno che le misure proposte nel presente documento siano valutate da ogni singola impresa al fine di adattarle alle caratteristiche specifiche di ogni contesto locale con un proprio piano di controllo del contagio che metta in atto le presenti indicazioni.

Registro delle azioni

Si consiglia la redazione di un Registro, un documento in cui, ai fini della trasparenza, verranno annotate le azioni previste dalle linee guida e le relative misure intraprese con sufficiente dettaglio, includendo le misure programmate per la prevenzione al rischio di contagio.

Il registro potrà essere funzionale anche all'aggiornamento del DVR aziendale.

Formazione e informazione del personale

L'impresa titolare della struttura ricettiva provvede a formare ed informare il proprio personale tramite momenti formativi interni che includano la presente linea guida e le eventuali procedure aziendali organizzative interne per la prevenzione della diffusione del virus responsabile del COVID-19.

Ogni membro del personale, sia dipendente della struttura, sia dipendente di ditte terze operanti nella struttura, dovrà rispettare rigorosamente le misure indicate nelle presenti linee guida.

Tutti i dipendenti dell'azienda e i collaboratori, anche occasionali, dovranno essere dotati di un tesserino o un elemento di riconoscimento (divisa, maglietta staff o altro) esposto e visibile in modo che i clienti possano avere punti di riferimento immediatamente visibili.

Screening test del personale e dotazioni

Ai sensi del DPCM 26/04/2020 allegato 6 punto 2, il titolare della struttura può disporre in loco, verso tutti i lavoratori che operano all'interno della azienda, compresi i collaboratori anche occasionali, la misurazione della temperatura corporea prima di iniziare il turno lavorativo e in caso di febbre (superiore a 37.5° C), tosse o difficoltà respiratoria non potranno iniziare l'attività lavorativa e dovranno contattare immediatamente il proprio medico curante e seguire le sue indicazioni.

Il personale deve essere dotato da parte dei gestori di DPI adeguati (mascherine, guanti, disinfettante etc.) ed è obbligato all'adozione di DPI in caso di contatti ravvicinati con i clienti e attività a rischio (es. contatto con rifiuti potenzialmente infetti, condizioni di formazione di aerosol durante la sanificazione etc.);

Accesso dei fornitori all'interno della struttura ricettiva.

Per l'accesso dei fornitori all'interno della struttura è necessario osservare le disposizioni contenute nel punto 3 dell'allegato 6 del DPCM 26/04/2020.

Comunicazione

È necessario predisporre strumenti di comunicazione finalizzati ad informare i clienti sulle disposizioni da rispettare all'interno della struttura ricettiva.

Tra gli strumenti di comunicazione, è raccomandata l'affissione di documenti e poster in posizione ben visibile, in diverse lingue, indicanti i punti salienti (distanze sociali, lavaggio delle mani, igiene respiratoria, altri comportamenti da tenere all'interno dell'albergo e nei vari ambienti;

Le comunicazioni possono essere realizzate con varie modalità, quali ad esempio cartelli informativi o schermi nella hall e negli spazi comuni, il sito internet della struttura ricettiva, le televisioni in camera, la posta elettronica, i sistemi di messaggistica, i social network, etc.

Oltre alle comunicazioni sopra descritte il cliente verrà informato di poter scaricare e utilizzare la APP "Immuni".

RICEVIMENTO

Alla reception e negli altri ambienti comuni, è sempre obbligatorio rispettare la distanza interpersonale (almeno un metro tra una persona ed un'altra).

Per agevolare il rispetto della distanza, si suggerisce di affiggere dei cartelli informativi e/o di delimitare gli spazi (ad esempio, con adesivi da attaccare sul pavimento, paline, nastri segnapercorso, etc.).

Se possibile, differenziare i percorsi di entrata da quelli di uscita.

Mantenendo il tono di cordialità connesso all'attività di accoglienza, evitare di stringere la mano, abbracciare o baciare gli ospiti e i colleghi di lavoro.

Occorre mettere a disposizione del personale e degli ospiti gel con una concentrazione di alcol al 60-85% per l'igiene delle mani, se possibile per ogni postazione del ricevimento.

Gli addetti al servizio di ricevimento sono dotati di dispositivi di protezione individuale necessari al corretto svolgimento del lavoro loro affidato:

- guanti (se necessari);
- mascherina.

È raccomandata l'adozione di misure volte ad evitare assembramenti e a ridurre il tempo di permanenza nell'area di ricevimento, quali ad esempio:

- richiedere agli ospiti di inviare all'hotel, prima dell'arrivo, tutte le informazioni necessarie per la registrazione, nonché copia del documento di identità che sarà esibito all'arrivo, fornendo agli ospiti l'informativa sul trattamento dei dati personali;
- ove possibile, utilizzare sistemi automatizzati di registrazione ed autorizzazione all'accesso (self check-in, chiavi elettroniche, etc.), ferma restando la necessità di verificare l'identità dell'ospite utilizzando il documento di identità originale e di acquisire l'autorizzazione all'addebito della carta di credito;
- in caso di prenotazioni plurime (gruppi, gruppi familiari, etc.) invitare il capogruppo o il capofamiglia a fare da unico tramite per la procedura di check-in e per tutte le altre esigenze di contatto diretto alla reception; richiedere la rooming list entro il giorno prima dell'arrivo; le chiavi, insieme a delle targhette per il bagaglio con il numero della camera, verranno consegnate al capogruppo o al capofamiglia che le distribuirà agli ospiti;
- per contenere la formazione di code, è possibile ritirare il documento degli ospiti in arrivo, consentire l'accesso alla struttura, e concludere in un secondo momento la procedura di registrazione;
- ove possibile, utilizzare sistemi di informazioni turistiche all'ospite online in modo tale da ridurre al minimo le occasioni di contatto con la reception;

Si richiama l'attenzione sull'opportunità di effettuare la comunicazione all'autorità di pubblica sicurezza e sul portale Regionale ISTRICE con la massima tempestività, al fine di agevolare l'individuazione di persone che si siano sottratte alle limitazioni degli spostamenti finalizzate al contenimento del rischio di contagio.

Ogni qual volta sia possibile, evitare o limitare allo stretto necessario il contatto delle mani con gli oggetti degli ospiti (ad esempio: invitare gli ospiti a conservare la chiave per tutta la durata del soggiorno; visionare i documenti di identità senza toccarli; favorire pagamenti con sistemi contactless; etc.).

Le chiavi delle stanze devono essere pulite o sostituite ad ogni cambio dell'ospite. La pulizia deve interessare anche il portachiavi, se presente.

È facoltà dell'ospite richiedere che durante il soggiorno il personale addetto alle pulizie non faccia ingresso in camera.

Per la movimentazione dei bagagli è previsto l'utilizzo dei guanti.

Per gli altri lavoratori l'utilizzo dei guanti non è obbligatorio. Sia in caso di utilizzo dei guanti che non, è necessaria la periodica igiene delle mani attraverso l'utilizzo di acqua e sapone o attraverso l'utilizzo di gel alcolici.

Dopo aver lavato le mani con acqua e sapone è necessario asciugarle accuratamente.

I gel alcolici per l'igiene delle mani devono essere utilizzati periodicamente, anche in caso di impiego dei guanti.

Mascherine, guanti monouso e disinfettante per superfici, ove possibile, saranno a disposizione degli ospiti che ne facciano richiesta, eventualmente anche a pagamento.

Al fine di agevolare lo smaltimento dei dispositivi di protezione utilizzati dagli ospiti, si suggerisce di collocare cestini portarifiuti dotati di pedale o fotocellula nelle aree comuni. Ogni cestino deve essere dotato di un sacchetto per permettere di svuotarlo senza entrare in contatto con il contenuto.

L'utilizzo degli ascensori dev'essere tale da consentire il rispetto della distanza interpersonale. La distanza può essere derogata in caso di persone che fanno parte dello stesso nucleo familiare o che condividono la camera. Negli altri casi, è necessario utilizzare la mascherina.

I pulsanti degli ascensori devono essere puliti frequentemente.

È consigliabile che il parcheggio dell'eventuale autovettura sia effettuato dall'ospite. Qualora ciò non sia possibile, prima di accedere all'autovettura dell'ospite l'addetto al parcheggio deve indossare i guanti e mascherina, areare l'abitacolo e assicurarsi che l'aria condizionata sia spenta.

Ogni oggetto (es. biciclette, computer, ...) fornito in uso dalla struttura agli ospiti, dovrà essere sanificato prima e dopo di ogni utilizzo.

Gli addetti al servizio devono tenere pulita la propria postazione e provvedere, alla fine di ogni turno di lavoro, alla pulizia dei piani di lavoro e delle attrezzature (ad esempio: telefono, tastiera, mouse, schermo touch, pos, penne, matite, spillatrici). Allo scopo di agevolare lo svolgimento e l'efficacia di tale operazione, è opportuno rimuovere dal piano di lavoro tutti gli oggetti non indispensabili.

Qualora gli strumenti di lavoro vengano utilizzati durante il medesimo turno da più persone, l'addetto deve lavarsi le mani con soluzione idroalcolica prima e dopo l'utilizzo.

Si deve evitare lo scambio della cornetta del telefono se la stessa prima del passaggio da un operatore all'altro non venga opportunamente disinfettata.

Assistenza agli ospiti e richieste di interventi

Gli addetti al ricevimento devono essere in grado di favorire l'accesso ai servizi sanitari.

A questo fine, presso la reception devono essere disponibili i numeri di telefono da contattare in caso di necessità: numero unico di emergenza (112), guardia medica, ospedale più vicino, e numero Covid Regionale 800936677.

Le istruzioni riguardanti il comportamento da tenere in presenza di persone con febbre e/o sintomi respiratori sono contenute nell'apposita sezione del presente protocollo.

PULIZIA DELLE CAMERE E DEGLI AMBIENTI COMUNI

Definizioni

La pulizia quotidiana è effettuata secondo la prassi in uso nell'azienda, impiegando detergenti adeguati alle diverse tipologie di materiale trattato, nel rispetto delle indicazioni di utilizzo fornite dai produttori.

La sanificazione dell'ambiente è l'attività che riguarda il complesso di procedure e operazioni atte a rendere salubre un determinato ambiente mediante interventi di detergenza e successiva disinfezione, ad esempio con una soluzione di ipoclorito di sodio diluita allo 0,1% o con alcool etilico al 70% per le superfici che possono essere danneggiate dall'ipoclorito di sodio nel rispetto delle indicazioni di utilizzo fornite dai produttori.

Pulizia e sanificazione possono essere svolte separatamente o essere condotte con un unico processo utilizzando prodotti che hanno duplice azione; è importante rimuovere lo sporco o i residui di sporco che possono contribuire a rendere inefficace l'intero processo.

Negli spazi comuni ai piani (corridoi, pianerottoli, atrii ascensori) sono messi a disposizione degli ospiti distributori di gel con una concentrazione di alcol al 60-85% per l'igiene delle mani.

Gli addetti al servizio di pulizia e rifacimento delle camere e di pulizia dei saloni e delle aree comuni sono dotati di dispositivi di protezione individuale necessari al corretto svolgimento del lavoro loro affidato:

- guanti;
- mascherina;
- cuffia per i capelli (se necessaria);
- calzature idonee ad essere sanificate (se necessarie).

Quando possibile, è opportuno evitare la presenza contemporanea di più addetti nella medesima camera. In ogni caso, durante la pulizia delle camere l'ospite non deve essere presente.

Modalità operative di svolgimento del servizio ai piani

Prima di entrare nella stanza verificare di aver indossato correttamente gli opportuni dispositivi di protezione individuale.

Areare la stanza aprendo le finestre, se presenti, prima di intraprendere le successive operazioni di pulizia.

La pulizia della stanza sarà effettuata con diverse modalità a seconda che sia già occupata da un ospite (fermata) o che sia destinata ad accogliere un nuovo ospite (partenza).

Nel caso di fermata la stanza sarà pulita secondo la prassi in uso nell'azienda.

Nel caso di partenza la stanza sarà **sanificata**.

Dopo ogni fase del ciclo di pulizia è opportuno cambiare i guanti.

I rifiuti presenti devono essere gettati nel cestino, dotato di sacchetto. Il sacchetto contenente i rifiuti deve essere chiuso e riposto nello scomparto dei rifiuti del carrello.

La pulizia deve riguardare tutte le superfici che sono venute a contatto con l'ospite, quali comodini, scrivania, sedie, tavolini, eventuali suppellettili, telefono, telecomando, maniglie e pulsantiere, armadi e cassetti.

In caso di cambio biancheria, la biancheria usata (lenzuola e biancheria da bagno) deve essere riposta in un contenitore chiuso separato dal carrello con la biancheria pulita; biancheria sporca e pulita devono essere sempre separate e non venire in contatto.

Non utilizzare la biancheria sporca come supporto nelle operazioni di pulizia della stanza (ad esempio: non utilizzare asciugamani o tappetini doccia utilizzati nelle operazioni di pulizia del bagno).

Il materiale di pulizia (panni, salviette e quanto necessario per la pulizia e la spolveratura) deve essere monouso o precedentemente trattato con una soluzione di ipoclorito di sodio 2% per 10 minuti o con altro trattamento di pari efficacia; non usare un panno utilizzato per eliminare lo sporco per asciugare o lucidare superfici pulite.

I bicchieri e le tazze devono essere sostituiti al cambio dell'ospite, anche se non utilizzati.

I pavimenti vengono puliti e sanificati con prodotti adeguati alle diverse tipologie di materiali.

Quando possibile, è opportuno evitare di dotare le stanze o gli altri ambienti della struttura di tappeti o di elementi di arredo che non sopportano cicli di pulizia quotidiani.

È altresì consigliabile rimuovere runner, cuscini decorativi ed altri elementi non necessari.

Nelle aree comuni (corridoi, scale, pianerottoli, saloni etc.) tutti gli elementi che vengono a contatto ripetuto con gli ospiti, quali maniglie, maniglioni, pulsantiere etc. devono essere puliti ad intervalli regolari in funzione del livello di utilizzo.

Eventuali portarifiuti vanno svuotati e puliti.

Gli eventuali trattamenti aggiuntivi a scopo di sanificazione e purificazione vengono svolti al termine delle operazioni di pulizia.

Modalità operative del servizio nell'area comuni di soggiorno e svago.

La zona di soggiorno e svago, come ogni altra area della struttura in cui sono presenti diverse persone deve essere periodicamente areata.

I pavimenti vengono lavati e sanificati con prodotti adeguati alle diverse tipologie di materiali almeno due volte al giorno, e comunque con una frequenza adeguata all'affollamento delle stesche nel corso della giornata.

Per il mobilio e tutte le superfici di contatto si procede come avviene per le camere a una pulizia periodica, tanto più ravvicinata quanto maggiore è l'afflusso di ospiti.

Pulsantiere e altre superfici e suppellettili a frequente contatto con gli ospiti vengono puliti almeno due volte al giorno e comunque ogni qualvolta l'utilizzo ripetuto da parte della clientela lo richieda.

Per la pulizia dei divani, delle poltrone e delle sedute in genere si procede secondo la prassi in uso nell'azienda, impiegando detergenti adeguati alle diverse tipologie di materiale trattato, nel rispetto delle indicazioni di utilizzo fornite dai produttori.

All'esterno dei servizi igienici degli spazi comuni dovranno essere messi a disposizione distributori di gel con una concentrazione di alcol al 60-85% per l'igiene delle mani, con l'indicazione di igienizzare le mani prima dell'accesso e anche all'uscita. In alternativa, potrà essere data indicazione di utilizzare i servizi igienici delle camere o si procederà ad una sanificazione dopo ogni utilizzo.

Impianti di condizionamento

Gli impianti di condizionamento devono essere puliti a impianti spenti, in base alle indicazioni fornite dai produttori e/o dai responsabili incaricati della manutenzione.

Per la pulizia delle prese e delle griglie di ventilazione sono usati panni puliti in microfibra inumiditi con acqua e sapone, oppure con alcool etilico al 75% asciugando successivamente.

SOMMINISTRAZIONE DI ALIMENTI E BEVANDE

Definizioni

La pulizia quotidiana è effettuata secondo la prassi in uso nell'azienda, impiegando detergenti adeguati alle diverse tipologie di materiale trattato, nel rispetto delle indicazioni di utilizzo fornite dai produttori.

La sanificazione dell'ambiente è l'attività che riguarda il complesso di procedure e operazioni atte a rendere salubre un determinato ambiente mediante interventi di detergenza e successiva disinfezione, ad esempio con una soluzione di ipoclorito di sodio diluita allo 0,1% o con alcool etilico al 70% per le superfici che possono essere danneggiate dall'ipoclorito di sodio, nel rispetto delle indicazioni di utilizzo fornite dai produttori.

Pulizia e sanificazione possono essere svolte separatamente o essere condotte con un unico processo utilizzando prodotti che hanno duplice azione; è importante rimuovere lo sporco o i residui di sporco che possono contribuire a rendere inefficace l'intero processo.

Il personale deve aver ricevuto un addestramento e/o una formazione in materia d'igiene alimentare conforme alla normativa vigente.

All'ingresso delle aree destinate alla somministrazione di alimenti e bevande (sala colazioni, bar, sala ristorante, etc.), come negli altri ambienti comuni, è sempre obbligatorio rispettare la distanza interpersonale (almeno un metro tra una persona ed un'altra).

Per agevolare il rispetto della distanza, si suggerisce di affiggere dei cartelli informativi e/o di delimitare gli spazi (ad esempio, con adesivi da attaccare sul pavimento, paline, nastri segnapercorso, etc.).

Occorre mettere a disposizione del personale e degli ospiti gel alcolico con concentrazione di alcol tra 60-85% per l'igiene delle mani, con ferma indicazione di utilizzo prima di accedere al ristorante/bar.

Occorre evitare l'uso di appendiabiti comuni. Il servizio guardaroba viene fornito solo se è possibile evitare il contatto tra gli oggetti dei diversi ospiti (ad esempio, mantenendo adeguate distanze o utilizzando copriabito monouso e buste portaombrelli monouso).

Aree destinate alla somministrazione

Per favorire il distanziamento, possono essere utilizzate per la somministrazione altre aree interne ed esterne alla struttura ricettiva, normalmente destinate ad altri usi.

I tavoli devono essere posizionati in modo che gli ospiti siano distanti tra di loro almeno un metro, salvo che per i nuclei familiari o per persone conviventi o che condividono la stessa camera o unità abitativa.

Gli addetti di sala, che sono a contatto diretto con gli alimenti, devono indossare la mascherina e devono lavare o igienizzare le mani con gel alcolico frequentemente.

Le tovaglie devono essere sostituite ad ogni cambio di ospite. Nel caso siano utilizzati coprimacchia al di sopra delle tovaglie, è sufficiente sostituire quest'ultimi. Quando non è previsto l'utilizzo di tovaglie che coprono l'intera superficie del tavolo, il tavolo va pulito dopo ogni servizio.

Servizio

È preferibile che il servizio di somministrazione venga erogato dal personale, munito di attrezzatura adeguata, possibilmente con servizio al tavolo e menu a la carta

E' consigliato l'utilizzo di prodotti monodose per evitare il più possibile il contatto promiscuo.

Il servizio a buffet può essere effettuato solo se può essere garantito il distanziamento ed evitato l'affollamento (ad esempio, con adesivi da attaccare sul pavimento, paline, nastri segnapercorso, etc.).

Gli alimenti esposti nel buffet vanno adeguatamente protetti. Nel caso non sia possibile installare protezioni anti droplet, gli ospiti, così come gli addetti alla somministrazione, devono essere dotati di mascherine.

Pinze, cucchiari, mestoli e altri utensili a disposizione degli ospiti vanno sostituiti con frequenza e lasciati in contenitori separati, al fine di evitare il più possibile il contatto diretto tra le mani degli ospiti e il cibo.

Qualora il funzionamento delle macchine dispensatrici di bevande non sia curato dagli addetti, occorre mettere a disposizione degli ospiti gel alcolico, con ferma indicazione di igienizzare le mani prima di utilizzarle.

Per evitare di cambiare frequentemente gli utensili a disposizione degli ospiti, o di disinfettare frequentemente gli altri oggetti esposti al contatto, possono essere forniti agli ospiti guanti monouso (es. in polietilene), fermo restando l'invito ad igienizzare le mani prima dell'ingresso in sala.

Ad ogni servizio è necessario pulire e disinfettare tutte le superfici del buffet.

Al fine di agevolare lo smaltimento dei dispositivi di protezione individuale utilizzati dagli ospiti, si suggerisce di collocare cestini portarifiuti dotati di pedale o fotocellula nell'area di somministrazione o nelle immediate vicinanze. Ogni cestino deve essere dotato di un sacchetto per permettere di svuotarlo senza entrare in contatto con il contenuto.

Lavaggio di piatti e stoviglie

Tutti i piatti, posate e bicchieri devono essere lavati e disinfettati in lavastoviglie, compresi gli oggetti che non sono stati utilizzati, se c'è la possibilità che siano toccati dagli ospiti o dal personale, o comunque esposti al contagio.

Nel caso in cui non fosse possibile il lavaggio in lavastoviglie, nell'eseguire quello manuale occorre procedere con lavaggio, disinfezione e risciacquo, usando il massimo livello di precauzione, asciugando con carta monouso.

Lavaggio della biancheria da tavola

Tovaglie e tovaglioli devono essere lavati con le modalità consuete.

Servizio in camera

Gli alimenti da somministrare tramite servizio in camera vengono trasferiti al piano su vassoi o tramite carrelli con contenitori chiusi o muniti di apposito coperchio. Durante il trasferimento è importante curare la protezione degli alimenti dalle contaminazioni accidentali da parte del personale, che dovrà indossare guanti e mascherina.

I tempi di allestimento e consegna devono essere minimizzati.

Asporto

In caso di richiesta di cibi da asporto, gli alimenti, preparati secondo le vigenti norme igienico sanitarie da personale fornito di mascherina e guanti, devono essere consegnati agli ospiti in idonei contenitori monouso, accuratamente chiusi in modo da evitare la fuoriuscita accidentale di materiale.

Preparazione degli alimenti

Gli addetti alla preparazione di alimenti devono aver ricevuto un addestramento e/o una formazione in materia d'igiene alimentare conforme alla normativa vigente.

Devono indossare la mascherina e i guanti, da cambiare con la frequenza indicata dai produttori. I guanti vanno cambiati, in particolare dopo aver svolto attività non legate al cibo, come l'apertura / chiusura manuale delle porte di entrata ed uscita dai locali cucina e lo svuotamento di contenitori. Quando si indossano i guanti, non bisogna toccarsi occhi, bocca e naso.

Ad ogni cambio di cambio di guanti, e quando i guanti vengono rimossi, occorre lavarsi le mani. Il lavaggio delle mani costituisce una barriera protettiva alle infezioni maggiore rispetto all'indossare guanti monouso. I lavoratori del settore alimentare si devono lavare accuratamente e frequentemente le mani, con sapone normale e acqua corrente calda. I disinfettanti per le mani possono essere utilizzati come misura aggiuntiva ma non devono sostituire il lavaggio delle mani.

Nel caso in cui i locali adibiti alla preparazione degli alimenti rendano difficile mantenere le misure di distanziamento, occorre mettere in atto misure alternative per proteggere i lavoratori. Ad esempio:

- postazioni di lavoro sfalsate in modo che i lavoratori non si trovino uno di fronte all'altro;
- fornire dispositivi di protezione individuale come mascherine, cuffie per i capelli, guanti monouso, tute pulite e scarpe da lavoro antisdrucchiolo; quando i lavoratori indossano i DPI è possibile ridurre la distanza tra di loro;
- distanziare le stazioni di lavoro, che causerebbe però il rallentamento dei tempi di preparazione;
- limitare il numero dei lavoratori addetti contemporaneamente ad un'area di preparazione di alimenti;
- organizzare il personale in gruppi di lavoro per ridurre le interazioni tra i gruppi.

Occorre lavare frequentemente e sanificare periodicamente tutte le superfici e gli utensili a contatto con gli alimenti.

Al fine di agevolare lo smaltimento dei dispositivi di protezione individuale utilizzati dai lavoratori, si suggerisce di collocare cestini portarifiuti dotati di pedale o fotocellula nell'area di lavoro o nelle immediate vicinanze. Ogni cestino deve essere dotato di un sacchetto per permettere di svuotarlo senza entrare in contatto con il contenuto.

RIUNIONI, CONFERENZE ED EVENTI

Misure di carattere generale

All'interno delle aree destinate a riunioni, conferenze ed eventi, come negli altri ambienti comuni, è sempre obbligatorio rispettare la distanza interpersonale (almeno un metro tra una persona ed un'altra).

La distanza interpersonale dovrà essere rispettata anche durante l'accesso e il deflusso.

Per agevolare il rispetto della distanza, si suggerisce di affiggere dei cartelli informativi e/o di delimitare gli spazi (ad esempio, con adesivi da attaccare sul pavimento, paline, nastri segnapercorso, etc.).

Quando possibile, sarà assegnato un posto fisso numerato ad ogni partecipante, da utilizzare per tutta la durata dell'evento.

Occorre evitare l'uso di appendiabiti comuni. Il servizio guardaroba viene fornito solo se è possibile evitare il contatto tra gli oggetti dei diversi ospiti (ad esempio, mantenendo adeguate distanze o utilizzando copriabito monouso e buste portaombrelli monouso).

Anche se è probabile che il personale e gli ospiti abbiano già familiarità con le misure di prevenzione igienico sanitaria, è opportuno rammentarne i contenuti, prevedendo apposite indicazioni all'interno delle sale riunioni.

Occorre mettere a disposizione del personale e degli ospiti gel alcolico con concentrazione di alcol tra 60-85% per l'igiene delle mani.

Per permettere di effettuare la presentazione senza mascherina, il podio sarà posizionato a una distanza di almeno due metri da qualsiasi altra persona sul palco e dalla prima fila.

Per poter permettere loro di intervenire senza indossare la mascherina, i relatori seduti al tavolo dovranno mantenere la distanza minima di un metro tra uno e l'altro.

Si raccomanda di evitare l'uso promiscuo di microfoni mobili, mouse, tastiere, schermi touch, telecomandi, etc. Ove non sia possibile, è necessaria la pulizia con disinfettante tra un uso e l'altro.

Quando possibile, dotare la sala di sistemi per il collegamento da remoto.

Gli ambienti dovranno essere arieggiati durante gli intervalli tra le sessioni di lavoro e sanificati dopo ogni evento.

Dispositivi di protezione individuale

a) le mascherine dovranno essere utilizzate in conformità a quanto previsto dalle indicazioni dell'Organizzazione mondiale della sanità;

b) data la situazione di emergenza, in caso di difficoltà di approvvigionamento e alla sola finalità di evitare la diffusione del virus, potranno essere utilizzate mascherine la cui tipologia corrisponda alle indicazioni dall'autorità sanitaria; in particolare, ai sensi dell'articolo 3 del decreto del Presidente del Consiglio dei ministri 26 aprile 2020, possono essere utilizzate mascherine di comunità, ovvero mascherine monouso o mascherine

lavabili, anche auto-prodotte, in materiali multistrato idonei a fornire una adeguata barriera e, al contempo, che garantiscano comfort e respirabilità, forma e aderenza adeguate che permettano di coprire dal mento al di sopra del naso;

c) è favorita la preparazione da parte dell'azienda del liquido detergente secondo le indicazioni dell'OMS

(https://www.who.int/gpsc/5may/Guide_to_Local_Production.pdf)

CASO SINTOMATICO

Nel caso in cui una persona presente all'interno della struttura ricettiva (ospite, collaboratore, etc.) presenti febbre e sintomi di infezione respiratoria (tosse secca, febbre, mal di gola, difficoltà respiratorie) lo deve comunicare tempestivamente alla direzione aziendale.

Se la persona che presenta i sintomi è un dipendente o un collaboratore, dovrà interrompere immediatamente l'attività lavorativa.

La comunicazione deve essere effettuata telefonicamente, per il tramite della reception (per gli ospiti) o dell'ufficio del personale (per i dipendenti, collaboratori, etc.).

La direzione aziendale provvede tempestivamente ad informare l'autorità sanitaria competente (contattando il numero Regionale 800936677) o la guardia medica.

Al fine di ridurre al minimo il rischio di contagio, nell'attesa dell'arrivo dei sanitari, dovranno essere adottate le seguenti misure:

- fargli indossare una mascherina chirurgica;
- ridurre al minimo i contatti con altre persone;
- indirizzarlo alla propria stanza o a un ambiente isolato con la porta chiusa, garantendo un'adeguata ventilazione naturale;
- escludere l'impianto di ricircolo dell'aria, se possibile;
- eventuali forme di assistenza, connesse a necessità improrogabili, dovranno essere svolte da persone in buona salute, che utilizzino gli opportuni dispositivi di protezione individuale; solo in questo caso si utilizzano dispositivi di protezione facciale, copriabiti e maschera FFP2;
- lavarsi accuratamente le mani con soluzione idroalcolica prima e dopo il contatto con la persona o con l'ambiente di permanenza; prestare particolare attenzione alle superfici corporee che sono venute eventualmente in contatto con i fluidi (secrezioni respiratorie, urine, feci) del malato;
- far eliminare in sacchetto impermeabile, direttamente dal paziente, i fazzoletti di carta utilizzati; il sacchetto sarà smaltito in uno con i materiali infetti prodottisi durante le attività sanitarie del personale di soccorso.

Se un dipendente o un collaboratore comunica da casa di avere dei sintomi, o sospetta infezione da Coronavirus, dovrà rimanere a casa e cercare subito assistenza medica. In

caso di diagnosi di Covid-19 il lavoratore seguirà le istruzioni ricevute dal personale medico, incluso l'auto-isolamento in casa fino a che i sintomi non siano definitivamente spariti.

Kit protettivo

Presso la reception si consiglia il deposito di un kit da utilizzare per coloro che presentano sintomi da Covid-19 o per coloro che si prendono cura di una persona affetta.

Il kit comprende i seguenti elementi:

- mascherine di tipo FFP2;
- protezione facciale;
- guanti (usa e getta);
- grembiule protettivo (usa e getta);
- tuta a maniche lunghe a tutta lunghezza;
- copriscarpe (usa e getta)
- disinfettante / salviette germicide per la pulizia delle superfici e dei tessuti;
- sacchetto monouso per rifiuti a rischio biologico.

Pulizia degli ambienti

In stanze ed altri ambienti della struttura ricettiva in cui abbiano soggiornato casi confermati di Covid-19 prima di essere stati ospedalizzati verranno applicate le misure di pulizia di seguito riportate.

A causa della possibile sopravvivenza del virus nell'ambiente per diverso tempo, i luoghi e le aree potenzialmente contaminati da SARS-CoV-2 devono essere sottoposti a completa pulizia con acqua e detersivi comuni prima di essere nuovamente utilizzati.

Per la decontaminazione, si raccomanda l'uso di ipoclorito di sodio 0,1% dopo pulizia.

Per le superfici che possono essere danneggiate dall'ipoclorito di sodio, utilizzare etanolo al 70% dopo pulizia con un detersivo neutro.

Vanno pulite con particolare attenzione tutte le superfici toccate di frequente, quali superfici di muri, porte e finestre, superfici dei servizi igienici e sanitari.

Durante le operazioni di pulizia con prodotti chimici, assicurare la ventilazione degli ambienti.

La biancheria da letto, le tende e altri materiali di tessuto devono essere sottoposti a un ciclo di lavaggio con acqua calda a 90° C e detersivo.

Qualora non sia possibile il lavaggio a 90° C per le caratteristiche del tessuto, aggiungere il ciclo di lavaggio con candeggina o prodotti a base di ipoclorito di sodio).

Tutte le operazioni di pulizia devono essere condotte da personale che indossa gli appositi dispositivi di protezione individuale (filtrante respiratorio FFP2, protezione facciale, guanti monouso, camice monouso impermeabile a maniche lunghe).

Al termine delle operazioni, seguire le misure indicate per la rimozione in sicurezza dei dispositivi di protezione individuale (svestizione).

Dopo l'uso, i dispositivi di protezione individuale monouso vanno smaltiti come materiale potenzialmente infetto.

Contatti stretti

Il personale sanitario potrebbe richiedere informazioni in merito ai contatti stretti che la persona contagiata ha avuto all'interno della struttura.

Ad esempio:

- la persona che ha fornito assistenza diretta alla persona contagiata senza l'impiego dei DPI raccomandati o mediante l'utilizzo di DPI non idonei;
- la persona che ha avuto un contatto diretto non protetto con le secrezioni della persona contagiata (ad esempio, ha toccato a mani nude fazzoletti di carta usati);
- le persone che hanno avuto un contatto fisico diretto con il contagiato (ad esempio, una stretta di mano);
- le persone che hanno avuto un contatto diretto (faccia a faccia) ovvero si sono trovate in un ambiente chiuso (ad esempio, un veicolo o una stanza chiusa) con la persona contagiata per almeno 15 minuti, a distanza minore di 2 metri;
- le persone che hanno soggiornato nella stessa stanza o unità abitativa in cui ha soggiornato la persona contagiata.

L'azienda potrà chiedere agli eventuali contatti stretti di lasciare cautelativamente l'attività, secondo le indicazioni dell'Autorità sanitaria.

Responsabilità del gestore.

Il gestore pone in essere tutte le condizioni per il rispetto delle regole e dei comportamenti prescritti dalle presenti linee guida senza tuttavia essere direttamente responsabile di eventuali condotte contrarie da parte dei singoli clienti.

ALLEGATO B

Linee guida operative per la prevenzione, gestione, contrasto e controllo dell'emergenza COVID-19 nelle strutture ricettive all'aria aperta CAMPEGGI E VILLAGGI TURISTICI

Il presente documento rappresenta una linea guida rivolta alle imprese turistiche che gestiscono strutture ricettive all'aria aperta, quali Campeggi e Villaggi Turistici, al fine di indicare le modalità più idonee per prevenire il rischio di contagio dal virus SARS CoV-2 (responsabile della malattia denominata COVID-19) sia nei confronti dei clienti sia nei confronti del personale della struttura e permettere l'esercizio dell'attività nel rispetto della loro sicurezza.

Le presenti linee guida saranno aggiornate, integrate o modificate sulla base dell'evoluzione delle disposizioni del governo, dell'evoluzione dello scenario epidemiologico, nonché di eventuali ulteriori indirizzi di carattere tecnico-scientifico di livello nazionale o internazionale.

È opportuno che le misure proposte nel presente documento siano valutate da ogni singola impresa al fine di adattare alle caratteristiche specifiche di ogni contesto locale con un proprio piano di controllo del contagio che metta in atto le presenti indicazioni.

Registro delle azioni

Si consiglia la redazione di un Registro, un documento in cui, ai fini della trasparenza, verranno annotate le azioni previste dalle linee guida e le relative misure intraprese con sufficiente dettaglio, includendo le misure programmate per la prevenzione al rischio di contagio.

Il registro potrà essere funzionale anche all'aggiornamento del DVR aziendale.

Formazione e informazione del personale

L'impresa titolare della struttura ricettiva provvede a formare ed informare il proprio personale tramite momenti formativi interni che includano la presente linea guida e le

eventuali procedure aziendali organizzative interne per la prevenzione della diffusione del virus responsabile del COVID-19.

Ogni membro del personale, sia dipendente della struttura, sia dipendente di ditte terze operanti nella struttura, dovrà rispettare rigorosamente le misure indicate nelle presenti linee guida.

Tutti i dipendenti dell'azienda e i collaboratori, anche occasionali, dovranno essere dotati di un tesserino o un elemento di riconoscimento (maglietta staff o altro) esposto e visibile in modo che i clienti possano avere punti di riferimento immediatamente visibili.

Screening test del personale e dotazioni.

Ai sensi del DPCM 26/04/2020 allegato 6 punto 2, il titolare della struttura può disporre in loco, verso tutti i lavoratori che operano all'interno della azienda, compresi i collaboratori anche occasionali, la misurazione della temperatura corporea prima di iniziare il turno lavorativo e in caso di febbre (superiore a 37.5° C), tosse o difficoltà respiratoria non potranno iniziare l'attività lavorativa e dovranno contattare immediatamente il proprio medico curante e seguire le sue indicazioni.

Il personale deve essere dotato da parte dei gestori di DPI adeguati (mascherine, guanti, disinfettante etc.) ed è obbligato all'adozione di DPI in caso di contatti ravvicinati con i clienti e attività a rischio (es. contatto con rifiuti potenzialmente infetti, condizioni di formazione di aerosol durante la sanificazione etc.);

Accesso dei fornitori all'interno della struttura ricettiva.

Per l'accesso dei fornitori all'interno della struttura è necessario osservare le disposizioni contenute nel punto 3 dell'allegato 6 del DPCM 26/04/2020.

Organizzazione interna

I componenti ciascun equipaggio possono interagire fra loro senza dover rispettare alcuna distanza minima e senza dispositivi di protezione, devono invece rispettare la distanza minima dagli altri equipaggi sia fra le piazzole che nei locali comuni, ludici, ricreativi e di ristorazione.

Per i servizi igienici comuni, è necessario garantire con apposita segnalazione il rigoroso rispetto delle misure di distanziamento personale. Se i servizi igienici sono dotati di due accessi, uno dovrà essere segnalato come entrata e l'altro come uscita.

La pulizia dei servizi igienici deve essere garantita utilizzando prodotti idonei abbinando alle procedure di pulizia e sanificazione ordinaria quelle a carattere straordinario.

-Procedure ordinarie: rimozione residui e detergenza, applicazione della soluzione disinfettante, rispetto dei dosaggi e dei tempi di contatto, risciacquo e asciugatura.

-Procedure straordinarie: intensificazione della frequenza degli interventi, anche in relazione alla quantità dei flussi, posizionamento dispenser/nebulizzatore con detergenti

per la disinfezione lavandino/doccia prima e dopo l'utilizzo all'interno di ogni servizio igienico.

Per disinfettare superfici come ad esempio tavoli, maniglie delle porte, delle finestre, interruttori della luce, etc, soggette ad essere toccate direttamente e anche da più persone, si possono utilizzare sia disinfettanti a base alcolica sia prodotti a base di cloro (es. l'ipoclorito di sodio).

La percentuale di cloro attivo in grado di eliminare il virus senza provocare irritazioni dell'apparato respiratorio è lo 0,1% in cloro attivo per la maggior parte delle superfici.

Anche per la disinfezione dei pavimenti si possono usare prodotti a base di cloro attivo. Si consiglia in particolare prima della detersione di passarli con un panno umidito con acqua e sapone per una prima rimozione dello sporco più superficiale.

Nel dettaglio le giuste diluizioni dei prodotti:

Prodotti a base di cloro: diluizione dello 0,1% in cloro attivo:

Per i servizi igienici (gabinetto, doccia, lavandini) la percentuale di cloro attivo che si può utilizzare è allo 0,5%.

Per le superfici che possono essere danneggiate dall'ipoclorito di sodio, utilizzare etanolo al 70%.

Sia durante che dopo le operazioni di pulizia delle superfici è necessario arieggiare gli ambienti. Tutte le operazioni di pulizia devono essere condotte dal personale che indossa idonei DPI.

Ai sensi del comma 3 dell'art. 3 della D.G.R. Marche n. 1312 del 19.11.2007 e s.m.i. le strutture ricettive all'aria aperta hanno l'obbligo di esporre in modo ben visibile nella zona di ricevimento degli ospiti, fra l'altro, una tabella contenente oltre ad altre informazioni anche il regolamento d'organizzazione del complesso che dovrà essere opportunamente integrato da regole di corretta igiene da tenere all'interno della struttura e nei vari ambienti e da cartellonistica indicante i punti salienti della struttura (lavaggio delle mani, igiene respiratoria e ubicazione dei singoli ambienti). Il tutto in formato plurilingue.

Il personale alla reception, in caso sia contattato da clienti che lamentino sintomi febbrili (oltre 37,5) o altri sintomi influenzali, deve immediatamente mettere in contatto il cliente con la guardia medica.

Il personale addetto al ricevimento dovrà essere rifornito di DPI (come mascherina, guanti monouso etc..). Il titolare, sulla base della conformazione del bancone valuterà se necessaria anche una protezione con vetro o plexiglass.

È auspicabile che gli eventuali market garantiscano la disponibilità di vendita di soluzioni disinfettanti e per la sanificazione degli ambienti oltre a tutti i dispositivi di protezione individuale come guanti e mascherine.

Effettuare le operazioni di check-in e check-out dei clienti possibilmente in modalità da remoto, installando anche POS esterni per pagamenti servito da un apposito dispenser con detergente mani, limitando al massimo le attività sul posto che dovranno essere senza contatto fisico e protette da mascherine e guanti.

Informare e sensibilizzare la clientela all'arrivo con cartellonistica, dépliant per una corretta applicazione delle misure di prevenzione e contrasto alla diffusione del contagio da virus e numeri utili da chiamare in caso di emergenza/malore evitando di recarsi direttamente presso gli uffici della direzione/reception.

Servizio di informazione preventiva prima dell'arrivo in struttura.

Consegnare ai clienti un braccialetto identificativo che li evidenzia come clienti della struttura, in modo da facilitare la sorveglianza ed evitare accessi alla struttura da parte di persone non autorizzate e non identificate alla reception.

Collocazione di dispenser di gel igienizzante nei punti dove ci siano contatti degli ospiti con superfici.

Le unità abitative che sono nella disponibilità del gestore dovranno essere pulite e sanificate ad ogni cambio di cliente.

Attività collaterali e di svago

Le attività di svago e di animazione sono sospese o riorganizzate e previste in piccoli gruppi, con spazi ed orari in modo da permettere sempre il distanziamento anche per quanto riguarda i miniclub privilegiando aree all'aperto.

Nei negozi e attività commerciali interne alla struttura si devono applicare le misure di distanziamento disposte dalle linee guida specifiche per la categoria incentivando la consegna dei prodotti direttamente presso le piazzole e i bungalow, ordinando da remoto.

Corretto accesso alle aree e ai servizi comuni con percorsi di sicurezza ed eventuale perimetrazione delle aree stesse predisponendo segnaletica per delimitare gli spazi.

Le attività sportive a squadre quali beach volley, calcetto, etc., che non consentono il prescritto distanziamento sociale, sono limitate secondo quanto prescritto dalle normative specifiche in vigore.

L'utilizzo delle piscine interne alle strutture ricettive può essere consentito solo in funzione di una limitazione di accessi, di ricambio frequente dell'acqua e di disinfezione, adeguata a prevenire l'esposizione a infezione Covid-19 da parte dei clienti sia nell'area di accesso che all'interno della vasca.

L'accesso alla piscina deve essere controllato attraverso un ingresso/uscita con numero contingentato in relazione alla capienza della struttura con una frequenza di 10mq per 4 persone.

Tra le persone deve comunque essere sempre garantito il distanziamento di almeno un metro sia fuori che dentro l'acqua con deroga per le persone appartenenti allo stesso nucleo familiare.

L'ingresso in acqua deve essere consentito solo dopo la doccia

In particolare per le piscine, si prescrive la massima attenzione per:

- Manutenzione e verifica del corretto funzionamento degli impianti di trattamento acqua;

- Conferma dell'idoneità alla balneazione attraverso le analisi chimiche e microbiologiche previste;

- Verifica costante della concentrazione di cloro nell'acqua;

Ai bordi della piscina, per garantire il distanziamento sociale è preferibile che sia consentito il posizionamento solo sui lettini che devono essere usati da persone della stessa famiglia con asciugamano/telo mare di proprietà.

L'ingresso in acqua è organizzato utilizzando, ove necessario, i camminamenti predisposti, consentendo il distanziamento sociale. Gli addetti al salvataggio avranno cura di richiamare al rispetto delle regole ove necessario.

Gli arredi (ombrelloni, lettini, sdraie) a bordo piscina o area solarium, devono essere posizionati in postazioni fisse in maniera tale da garantire il rispetto delle distanze interpersonali. La distanza minima tra i lettini non può essere inferiore ai 2mt.

Qualora il gestore ritenga che per le caratteristiche degli impianti e delle attrezzature non possano adottarsi le misure di distanziamento sociale efficacemente, potrà decidere di vietarne l'utilizzo.

Le attrezzature come lettini, sdraie, seggiole panche etc...sono giornalmente sottoposte a pulizia e sanificazione.

Il titolare della struttura è tenuto ad informare i clienti e a mettere in atto tutte le indicazioni presenti nelle linee guida.

Comportamenti igienico-sanitari da adottare da parte dei clienti

Obbligo di non accedere all'area turistico-ricettiva in caso di provvedimento di quarantena, in presenza di sintomi influenzali o di temperatura corporea superiore ai 37,5°C, o se si proviene da aree di focolai epidemici segnalati dal Ministero della Salute;

Obbligo di distanziamento sociale di almeno 1 metro, nel corso di ogni permanenza e attività all'interno della struttura ricettiva;

Rispetto del distanziamento sociale in ogni circostanza, anche durante l'utilizzo di docce e servizi igienici;

Lavaggio dei teli frequenti, almeno a 60°C;

Misure di igiene personale, curando in particolare la pulizia e disinfezione frequente delle mani anche dei bambini;

Obbligo di doccia immediatamente dopo la balneazione con particolare cura di pulizia di mani e viso;

Indossare mascherine e guanti secondo la normativa in vigore;

Controllo da parte dei genitori del rispetto di tutte le norme comportamentali da parte dei bambini.

Le deroghe al distanziamento fisico sono limitate alle persone appartenenti allo stesso nucleo familiare ovvero conviventi (è possibile acquisire apposita autocertificazione).

Servizi Bar e Ristorazione

I Servizi di Bar e di Ristorazione forniti nell'ambito della struttura ricettiva devono svolgersi nel rispetto delle normative vigenti e in particolare secondo le linee guida e le disposizioni specifiche per la categoria.

In caso di consumo di bevande o pasti nelle aree comuni, dovranno essere osservate scrupolosamente le disposizioni relative alle distanze di sicurezza con deroga per i componenti del medesimo nucleo familiare ovvero per i conviventi.

Potrà essere organizzato un servizio di prenotazione bar o ristorante mediante dispositivi informatici e consegna diretta in piazzola o area appositamente allestita.

Caso sintomatico

Misure di carattere generale

Nel caso in cui una persona presente all'interno della struttura ricettiva (ospite, collaboratore, etc.) presenti febbre e sintomi di infezione respiratoria (tosse secca, febbre, mal di gola, difficoltà respiratorie) lo deve comunicare tempestivamente al titolare della struttura, il quale provvede tempestivamente ad informare l'autorità sanitaria competente (contattando i numeri di emergenza per il Covid-19 indicati dalla Regione Marche).

Al fine di ridurre al minimo il rischio di contagio, nell'attesa dell'arrivo dei sanitari, dovranno essere adottate le seguenti misure:

- fargli indossare una mascherina chirurgica;
- ridurre al minimo i contatti con altre persone;
- indirizzarlo alla propria stanza o a un ambiente isolato con la porta chiusa, garantendo un'adeguata ventilazione naturale;
- lavarsi accuratamente le mani con soluzione idroalcolica prima e dopo il contatto con la persona o con l'ambiente di permanenza;
- far eliminare in sacchetto impermeabile, direttamente dal cliente, il materiale sanitario potenzialmente infetto;

Pulizia straordinaria degli ambienti in caso di paziente positivo

I luoghi e le aree potenzialmente contaminati devono essere sottoposti a completa pulizia con acqua e detersivi comuni; per la decontaminazione (disinfezione) si raccomanda l'uso di ipoclorito di sodio 0,1% dopo pulizia, per le superfici che possono essere danneggiate dall'ipoclorito di sodio, utilizzare etanolo al 70% dopo pulizia con un detersivo neutro. Vanno effettuate con particolare attenzione tutte le operazioni di pulizia

e sanificazione elencate nei punti precedenti, attuando le stesse modalità operative. In particolare la biancheria da letto, le tende e altri materiali di tessuto devono essere sottoposti a un ciclo di lavaggio con acqua calda a 90° C e detergente, qualora non sia possibile il lavaggio a 90° C per le caratteristiche del tessuto, aggiungere il ciclo di lavaggio con candeggina o prodotti a base di ipoclorito di sodio). Tutte le operazioni di pulizia devono essere condotte indossando gli appositi dispositivi di protezione individuale (filtrante respiratorio FFP2, protezione facciale, guanti monouso, camice monouso impermeabile a maniche lunghe o altro camice/indumenti riutilizzabili ma che dovranno essere sottoposti a trattamento di sanificazione prima di essere riutilizzati) oppure di avvalersi di ditta esterna specializzata e autorizzata. Al termine delle operazioni, seguire le misure indicate per la rimozione in sicurezza dei dispositivi di protezione individuale (svestizione) e smaltirli come materiale potenzialmente infetto.

Responsabilità del gestore.

Il gestore pone in essere tutte le condizioni per il rispetto delle regole e dei comportamenti prescritti dalle presenti linee guida senza tuttavia essere direttamente responsabile di eventuali condotte contrarie da parte dei singoli clienti.

ALLEGATO C

Linee guida operative per la prevenzione, gestione, contrasto e controllo dell'emergenza COVID-19 negli stabilimenti balneari e spiagge libere

Il presente documento rappresenta una linea guida rivolta alle imprese turistiche che gestiscono stabilimenti balneari al fine di indicare le modalità più idonee a prevenire il rischio di contagio dal virus SARS CoV-2 (responsabile della malattia denominata COVID-19) sia nei confronti dei clienti sia nei confronti del personale dello stabilimento e permettere l'esercizio dell'attività nel rispetto della loro sicurezza.

Le presenti linee guida saranno aggiornate, integrate o modificate sulla base dell'evoluzione delle disposizioni del governo, dell'evoluzione dello scenario epidemiologico, nonché di eventuali ulteriori indirizzi di carattere tecnico-scientifico di livello nazionale o internazionale.

Le misure proposte nel presente documento sono valutate da ogni singola impresa al fine di adattarle alle caratteristiche specifiche di ogni contesto locale con un proprio piano aziendale di controllo del contagio che metta in atto le presenti indicazioni.

Le presenti linee guide possono costituire un riferimento ai fini dell'integrazione del DVR (documento di valutazione del rischio ai sensi del d.lgs. n.81/2008 "*tutela della salute e della sicurezza nei luoghi di lavoro*").

FORMAZIONE E INFORMAZIONE DEL PERSONALE

L'impresa titolare dello stabilimento balneare provvede a formare ed informare il proprio personale tramite momenti formativi interni che includano la presente linea guida e le procedure aziendali organizzative interne per la prevenzione della diffusione del virus responsabile del COVID-19.

Ogni membro del personale, sia dipendente della struttura, sia dipendente di ditte terze operanti nella struttura, dovrà rispettare rigorosamente le misure indicate nelle presenti linee guida.

Tutti i dipendenti dell'azienda e i collaboratori devono essere dotati di un tesserino/elemento di riconoscimento (es. maglietta staff o altro) esposto e visibile in modo che i clienti possano avere punti di riferimento immediatamente visibili.

Il DPCM 26/4/2020 allegato 6 prevede l'affissione di appositi dépliant informativi all'ingresso e nei luoghi maggiormente visibili (citati successivamente in "Comunicazione")

SCREENING TEST DEL PERSONALE E DOTAZIONI

Ai sensi del DPCM 26/4/2020 allegato 6 punto 2, il titolare dello stabilimento balneare può disporre in loco, verso tutti i lavoratori che operano all'interno della azienda, la misurazione della temperatura corporea prima di iniziare il turno lavorativo e in caso di febbre (superiore a 37.5° C), tosse o difficoltà respiratoria non potranno iniziare l'attività lavorativa e dovranno contattare immediatamente il proprio medico curante e seguire le sue indicazioni.

Il personale deve essere dotato da parte dei gestori di DPI adeguati (mascherine, guanti, disinfettante etc.) ed è obbligato all'adozione di DPI in caso di contatti ravvicinati con i bagnanti e attività a rischio (es. contatto con rifiuti potenzialmente infetti, condizioni di formazione di aerosol durante la sanificazione);

ACCESSO DEI FORNITORI NELLO STABILIMENTO BALNEARE

Per l'accesso dei fornitori nell'area dello stabilimento balneare è necessario osservare le regole che prevedano il rispetto del distanziamento sociale e altre misure di prevenzione. Il principale documento di riferimento in merito alla gestione dell'accesso ai fornitori è rappresentato dal punto 3 dell'allegato 6 DPCM 26/4/2020.

COMUNICAZIONE

È necessario predisporre strumenti di comunicazione finalizzati ad informare i clienti sulle disposizioni da rispettare all'interno dello stabilimento balneare.

Tra gli strumenti di comunicazione, è raccomandata l'affissione di documenti e poster in posizione ben visibile, in diverse lingue, indicanti i punti salienti (distanze sociali, lavaggio delle mani, igiene respiratoria, altri comportamenti da tenere all'interno dello stabilimento e nei vari ambienti; obbligo di rimanere al proprio domicilio in presenza di febbre (oltre 37.5°) o altri sintomi influenzali e di chiamare il proprio medico di famiglia sia per i clienti che per il personale.

Oltre alle comunicazioni sopra descritte il cliente verrà informato di poter scaricare e utilizzare la APP "Immunì" usufruendo del servizio di Wifi Regionale gratuito.

ACCESSO ALLO STABILIMENTO

È fondamentale che gli accessi allo stabilimento avvengano in modo ordinato al fine di prevenire assembramenti.

La regolamentazione degli accessi e degli spostamenti sulle spiagge e negli arenili deve essere predisposta e attuata anche attraverso percorsi dedicati, prevedendo ove necessario, la segnatura della distanza di 1 metro sulle parti comuni e i camminamenti con maggior passaggio e afflusso di clienti.

La disposizione delle attrezzature all'interno dello stabilimento deve garantire in ogni circostanza il distanziamento sociale di almeno 1 mt.

Il personale addetto alla reception e all'accompagnamento dei clienti viene dotato di dispositivi di protezione che limitino il contatto con *droplets* e aerosol e inviterà i clienti in arrivo ad informarsi tramite il materiale esposto e ad osservare tutte le disposizioni indicate all'interno dello stabilimento per prevenire e controllare i rischi.

Essendo preferibile evitare la circolazione di monete e banconote si consiglia di incentivare i clienti all'utilizzo della moneta elettronica, possibilmente mediante card contactless o mediante pagamento anticipato con bonifico.

LA DISTANZA TRA GLI OMBRELLONI

Al fine di garantire il corretto distanziamento sociale all'interno dello stabilimento balneare, le distanze minime tra gli ombrelloni posizionati sulla spiaggia in deroga all'attuale regolamento Regionale n.2/2004 art.4 lett.f) sono modificate come segue:

La distanza tra ombrelloni della stessa fila e tra file deve in ogni caso garantire una superficie minima ad ombrellone di mq 10,5 a paletto.

È consentita la possibilità di posizionare gli ombrelloni con distanza minima di 4,60 metri nella stessa fila e 3 metri tra le file per consentire, in caso di superamento delle condizioni critiche epidemiologiche e successivamente ad eventuale specifico provvedimento, l'inserimento di ulteriori ombrelloni a distanza minima di m.2.30 nella stessa fila.

In caso di utilizzo di altri sistemi di ombreggio andranno comunque garantite aree di distanziamento equivalenti a quelle garantite dal posizionamento degli ombrelloni; la misura minima di 1 metro va garantita come distanza minima tra la proiezione di un sistema di ombreggio e l'altro.

Le attrezzature complementari assegnate in dotazione all'ombrellone quali sdraio, seggiola, lettino etc. potranno essere fornite in quantità limitata atta a garantire il distanziamento con le attrezzature dell'ombrellone contiguo di almeno 1,50 metri.

Sotto gli ombrelloni, o altri sistemi di ombreggio, è fatto obbligo di osservare una distanza di sicurezza interpersonale di almeno un metro. L'obbligo è derogato per i soli membri del medesimo nucleo familiare ovvero conviventi (potrà essere richiesta un'autocertificazione).

DISTANZIAMENTO DEI LETTINI IN SPIAGGIA

Fermo restando l'obbligo di rispetto della fascia di mt. 5,00 dal bagnasciuga, i lettini posizionati singolarmente sulla spiaggia devono essere collocati orizzontalmente a distanza di almeno mt.2,00 l'uno dall'altro. L'obbligo è derogato per i soli membri del medesimo nucleo familiare ovvero conviventi (potrà essere richiesta un'autocertificazione).

ATTIVITÀ LUDICO-SPORTIVA

Le attività ludico sportive potranno essere svolte solo se consentite dalle normative in vigore e comunque assicurando sempre il prescritto distanziamento sociale.

Il titolare dello stabilimento valuterà le modalità corrette per consentire le attività ovvero il divieto delle medesime.

Le aree gioco bambini potranno essere allestite e utilizzate solo assicurando la vigilanza al rispetto delle norme di distanziamento in vigore.

L'utilizzo delle piscine eventualmente presenti all'interno degli stabilimenti può essere consentito solo in funzione di una limitazione di accessi, di ricambio frequente dell'acqua e di disinfezione adeguata a prevenire l'esposizione a infezione Covid-19 da parte dei bagnanti sia nell'area di accesso che all'interno della vasca.

L'accesso alla piscina dovrà essere controllato attraverso un ingresso/uscita con numero contingentato in relazione alla capienza della struttura con una frequenza di 10mq per 4 persone.

Ai bordi della piscina, per garantire il distanziamento sociale è preferibile che sia consentito il posizionamento solo sui lettini che devono essere usati da persone della stessa famiglia con asciugamano/telo mare di proprietà.

Ai margini della piscina gli arredi (ombrelloni, lettini, sdraie) devono essere posizionati in postazioni fisse in maniera tale da garantire il rispetto delle distanze interpersonali. La distanza minima tra i lettini non può essere inferiore ai mt. 2,00.

L'ingresso in acqua deve essere consentito solo dopo la doccia.

In particolare per le piscine, si prescrive la massima attenzione per:

- Manutenzione e verifica del corretto funzionamento degli impianti di trattamento acqua;
- Conferma dell'idoneità alla balneazione attraverso le analisi chimiche e microbiologiche previste;
- Verifica costante della concentrazione di cloro nell'acqua;

Sono altresì limitate le aree comuni di gioco e svago o destinate al pranzo al sacco dei bagnanti che dovranno essere organizzate in modo da garantire in ogni caso il rispetto delle distanze interpersonali di almeno 1 metro.

Derogando al piano spiagge, le aree destinate ad attività ludico-sportive, ai giochi per bambini o altre situazioni non utilizzabili, in quanto individuate come aree a rischio, potranno provvisoriamente essere organizzate dalle imprese balneari per diverso allestimento quali zone ombreggianti, posa ombrelloni, tavoli, etc.. attraverso una comunicazione al Comune territorialmente competente.

Gli allestimenti posizionati nelle aree con diversa destinazione di origine dovranno comunque seguire le regolamentazioni sulle distanze sopra illustrate.

ACCESSO ALL'AREA DI BALNEAZIONE

L'attività di balneazione deve rispettare le regole relative al distanziamento sociale senza mai derogare alle distanze consentite.

Il personale abilitato quale "bagnino di salvataggio" dovrà essere impiegato esclusivamente per osservare lo specchio acqueo di competenza, sia per sensibilizzare l'utenza sull'obbligo di garantire il distanziamento fisico che per vigilare sulla salvaguardia della vita umana in mare dei bagnanti. Le ordinarie procedure di salvataggio dovranno essere adeguate con tecniche di intervento che tengano conto dell'emergenza Covid-19.

Anche nella fase di accesso al mare dovrà essere prevista, ove opportuno, una regolamentazione degli accessi in modo da mantenere sempre il distanziamento prescritto.

PULIZIA E SANIFICAZIONE.

E' necessario garantire una pulizia periodica, almeno giornaliera, con i normali detergenti delle varie superfici e arredi di cabine e aree comuni.

E' inoltre fatto obbligo di provvedere alla pulizia con acqua e detergenti comuni e alla sanificazione. Per la decontaminazione, si raccomanda l'uso di ipoclorito di sodio 0,1% dopo pulizia e, per le superfici che possono essere danneggiate dall'ipoclorito di sodio, etanolo al 70% (Circolare del Ministero della salute n.005443 del 22/02/2020), delle attrezzature in dotazione quali sedie, sdraio e lettini, periodica e **comunque ad ogni cambio di cliente.**

Deve essere assicurata una sanificazione accurata e frequente dei servizi igienici comuni in relazione alla quantità di flusso di accesso.

È consigliata la limitazione dell'utilizzo di strutture (es. cabine docce singole, spogliatoi) per le quali non sia possibile assicurare una disinfezione intermedia tra gli utilizzi promiscui.

E' inoltre necessario assicurare la non promiscuità nell'uso di lettini, sdraie e altre attrezzature, con divieto di scambiare le attrezzature tra ombrellone e ombrellone.

All'ingresso delle aree adibite a servizi igienici deve essere messa a disposizione dei clienti una dotazione di soluzioni idroalcoliche per l'igiene delle mani in modo da detergersi prima dell'utilizzo dei servizi e all'uscita, con l'utilizzo di appositi dispenser collocati in punti facilmente individuabili.

Nelle aree di accesso alle docce/fontanelle dovranno essere predisposti dispositivi o soluzioni che assicurino il regolare flusso dei bagnanti mantenendo le distanze di sicurezza.

CORRETTEZZA DEI COMPORTAMENTI

Il titolare e tutti i dipendenti della impresa balneare avranno cura di sensibilizzare e richiamare, ove necessario, i clienti alla corretta applicazione delle disposizioni previste

dalle presenti linee guida in particolare in caso di assembramenti e mancata osservanza delle norme di distanziamento sociale.

Va inoltre pianificata l'eventuale procedura per la gestione di eventi straordinari quali interdizione della balneazione a seguito di osservazione di reflui in mare, interdizione dell'accesso in caso di eventi a rischio di esposizione al virus anche in accordo con le autorità di pubblica sicurezza.

Sono comunque vietate tutte le attività di animazione (feste, balli di gruppo, merende collettive etc..) che favoriscano assembramenti di persone.

COMPORAMENTI IGIENICO-SANITARI DA ADOTTARE DA PARTE DEI BAGNANTI

Obbligo di non accedere all'area turistico-ricreativa di balneazione in caso di provvedimento di quarantena, in presenza di sintomi influenzali o di temperatura corporea superiore ai 37,5°C, o se si proviene da aree di focolai epidemici segnalati dal Ministero della Salute;

Obbligo di distanziamento sociale di almeno 1 metro, nel corso di ogni permanenza e attività sull'arenile e scogliere, e nel corso della balneazione;

Coloro che passeggiano lungo la battigia dovranno avere cura di osservare le misure di distanziamento fisico;

Rispetto del distanziamento fisico in ogni circostanza, anche durante l'utilizzo di docce e servizi igienici;

Utilizzo dei lettini e delle sedie sdraio apponendo un telo da mare personale.

Lavaggio dei teli (asciugamano da mare) frequentemente, almeno a 60°C;

Misure di igiene personale, curando in particolare la pulizia e disinfezione frequente delle mani anche dei bambini;

Obbligo di doccia immediatamente dopo la balneazione con particolare cura di pulizia di mani e viso;

Starnutire e/o tossire in un fazzoletto evitando il contatto delle mani con le secrezioni respiratorie e limitando il rilascio di escreti in acqua (in nessun caso in acque basse e in prossimità della battigia);

Controllo da parte dei genitori del rispetto di tutte le norme comportamentali da parte dei bambini.

RESPONSABILITÀ DEL TITOLARE DELLO STABILIMENTO

Il titolare dello stabilimento pone in essere tutte le condizioni per il rispetto delle regole e dei comportamenti prescritti dalle presenti linee guida senza tuttavia essere direttamente responsabile di eventuali condotte contrarie da parte dei singoli clienti.

SERVIZI BAR E RISTORAZIONE

I Servizi di Bar e di Ristorazione forniti nell'ambito dello stabilimento balneare devono svolgersi nel rispetto delle normative vigenti e in particolare secondo le linee guida e le disposizioni specifiche per la categoria.

In caso di consumo di bevande o pasti sotto l'ombrellone/gazebo, dovranno essere osservate scrupolosamente le disposizioni relative alle distanze di sicurezza.

Potrà essere organizzato un servizio di prenotazione bar o ristorante mediante dispositivi informatici e consegna diretta all'ombrellone.

CONCESSIONE TEMPORANEA DI FASCE DI SPIAGGE LIBERE

I Comuni o le Autorità competenti, possono valutare di assegnare in concessione temporanea le fasce di spiaggia libera di lunghezza massima pari a 25 metri lineari contenute tra due spiagge in concessione ovvero fasce di spiaggia libera confinanti con una singola concessione balneare per un massimo di 12 metri al fine di attrezzarle garantendone il corretto utilizzo in coerenza con le presenti linee guida.

SPIAGGE LIBERE

Per l'utilizzo delle spiagge libere i Comuni dovranno garantire l'adozione di misure di mitigazione del rischio analoghe a quelle previste per gli operatori/gestori degli stabilimenti, incluse, in particolare, la regolamentazione degli accessi per evitare assembramenti e garantire il distanziamento sociale; l'informativa e il rispetto delle misure di mitigazione di rischio da parte dei bagnanti; le procedure di pulizia e sanificazione delle eventuali attrezzature promiscue presenti, come i servizi igienici; il controllo del rispetto delle misure da parte dei fruitori delle spiagge.

La regolamentazione delle spiagge libere potrà essere garantita anche attraverso idonee convenzioni con soggetti pubblici e privati da attivare a cura del Comune territorialmente competente.

Ove possibile dovrebbe essere favorito l'accesso alla spiaggia su prenotazione (anche in turnazioni mediante applicativi informatici), in modo da prevenire assembramenti.

Dovrà essere assicurato il distanziamento fisico in ogni circostanza e la posa di ombrelloni, lettini, sdraie, teli da mare etc..da parte di privati cittadini dovrà rispettare la distanza minima di mt 3,50 da palo a palo per gli ombrelloni e di mt 2,00 tra i lettini, sdraie, teli da mare etc..

Il distanziamento fisico può essere derogato per le persone facenti parte del medesimo nucleo familiare o conviventi fornendo apposita documentazione se richiesta.

In considerazione del carattere generale di queste indicazioni si raccomanda alle autorità sanitarie e ambientali competenti per territorio la possibile adozione di misure più restrittive di quanto indicato, come, ad esempio, una limitazione di accessi più stringente (fino all'interdizione della balneazione) nel caso di ambienti ad elevata frequentazione o condizioni meteo marine che precludano il ricambio d'acqua.

I Comuni potranno emettere ordinanze di DIVIETO DI ACCESSO alle spiagge nelle ore notturne (verosimilmente dalle 00.00-06.00) per ragioni di sicurezza e pubblica incolumità, limitatamente alle aree in concessione demaniale, al fine di non vanificare le attività di sanificazione adottate in base alle presenti linee guida.

ALLEGATO D

Linee guida operative per la prevenzione, gestione, contrasto e controllo dell'emergenza COVID-19 nelle ALTRE STRUTTURE RICETTIVE previste nel Capo II della L.R. n.9/2006

Il presente documento rappresenta una **linea guida** rivolta alle strutture ricettive disciplinate nel Capo II della L.R. 9/2006 (Testo unico delle norme regionali in materia di turismo) e in particolare: Art. 21 - Attività ricettive rurali e residenze d'epoca; Art. 22 - Case per ferie e ostelli per la gioventù; Art. 23 - Case religiose di ospitalità; Art. 24 - Centri di vacanza per minori e anziani; Art. 25 - Rifugi alpini, escursionistici e bivacchi fissi; -Art. 26 - Esercizi di affittacamere; Art. 27 - Case e appartamenti per vacanze; Art. 34 - Offerta del servizio di alloggio e prima colazione, al fine di indicare le modalità più idonee per **prevenire il rischio di contagio** dal virus SARS CoV-2 (responsabile della malattia denominata COVID-19) **sia nei confronti dei clienti sia nei confronti del personale della struttura** e permettere l'esercizio dell'attività nel rispetto della loro sicurezza.

Le presenti linee guida potranno essere aggiornate, integrate o modificate sulla base dell'evoluzione delle disposizioni del governo, dell'evoluzione dello scenario epidemiologico, nonché di eventuali ulteriori indirizzi di carattere tecnico-scientifico di livello nazionale o internazionale.

È opportuno che le misure proposte nel presente documento siano valutate da ogni singola struttura al fine di adattare alle caratteristiche specifiche di ogni contesto locale con un proprio **piano di controllo** del contagio che metta in atto le presenti indicazioni.

Registro delle azioni

Si consiglia la redazione di un Registro, un documento in cui, ai fini della trasparenza, verranno annotate le azioni previste dalle linee guida e le relative misure intraprese con sufficiente dettaglio, includendo le misure programmate per la prevenzione al rischio di contagio.

Il registro potrà essere funzionale anche all'aggiornamento del DVR aziendale ove prescritto.

Formazione e informazione del personale

Il titolare della struttura ricettiva provvede a **formare ed informare il proprio personale** (ove presente) tramite momenti formativi interni che includano la presente linea guida e le eventuali procedure aziendali organizzative interne per la prevenzione della diffusione del virus responsabile del COVID-19.

Ogni membro del personale, sia dipendente della struttura, sia dipendente di ditte terze operanti nella struttura, dovrà rispettare rigorosamente le misure indicate nelle presenti linee guida.

Tutti i dipendenti e i collaboratori, anche occasionali, dovranno essere dotati di un **tesserino o un elemento di riconoscimento** (divisa, maglietta staff o altro) esposto e visibile in modo che i clienti possano avere punti di riferimento immediatamente visibili.

Screening test del personale

Ai sensi del DPCM 26/04/2020 allegato 6 punto 2, il titolare della struttura può disporre in loco, verso tutti i lavoratori che operano all'interno della azienda, compresi i collaboratori anche occasionali, la misurazione della temperatura corporea prima di iniziare il turno lavorativo e in caso di febbre (superiore a 37.5° C), tosse o difficoltà respiratoria non potranno iniziare l'attività lavorativa e dovranno contattare immediatamente il proprio medico curante e seguire le sue indicazioni.

Il personale deve essere dotato da parte dei gestori di DPI adeguati (mascherine, guanti, disinfettante etc.) ed è obbligato all'adozione di DPI in caso di contatti ravvicinati con i clienti e attività a rischio (es. contatto con rifiuti potenzialmente infetti, condizioni di formazione di aerosol durante la sanificazione etc.);

Accesso dei fornitori all'interno della struttura ricettiva.

Per l'accesso dei fornitori all'interno della struttura è necessario osservare le disposizioni contenute nel punto 3 dell'allegato 6 del DPCM 26/04/2020.

Comunicazione

È necessario predisporre strumenti di comunicazione finalizzati ad informare i clienti sulle disposizioni da rispettare all'interno della struttura ricettiva.

Tra gli strumenti di comunicazione, è raccomandata l'affissione di documenti e poster in posizione ben visibile, in diverse lingue, indicanti i punti salienti (distanze sociali, lavaggio delle mani, igiene respiratoria, altri comportamenti da tenere all'interno della struttura e nei vari ambienti;

Le comunicazioni possono essere realizzate con varie modalità, quali ad esempio cartelli informativi o schermi nella hall e negli spazi comuni, il sito internet della struttura ricettiva, le televisioni in camera, la posta elettronica, i sistemi di messaggistica, i social network, etc.

Oltre alle comunicazioni sopra descritte il cliente verrà informato di poter scaricare e utilizzare la APP "Immuni".

All'ingresso della struttura e negli altri eventuali ambienti comuni, è sempre obbligatorio rispettare la distanza interpersonale (almeno un metro tra una persona ed un'altra).

Per agevolare il rispetto di tale distanza, si suggerisce di affiggere dei cartelli informativi e/o di delimitare gli spazi (ad esempio, con adesivi da attaccare sul pavimento, paline, nastri segna percorso, etc.).

Mettere a disposizione del componente familiare, collaboratore domestico e degli ospiti gel con una concentrazione di alcol al 60-85% per l'igiene delle mani, se possibile per ogni postazione che il gestore ritiene idonea rispetto la tipologia di struttura. L'uso dei dispositivi di protezione individuale - guanti (se necessari); - mascherina sono necessari ed obbligatori durante check in e check out, la gestione delle colazioni, le fasi di pulizia e sanificazione.

Registrazione degli ospiti

È raccomandata l'adozione di misure volte ad evitare assembramenti ovvero la presenza di più persone contemporaneamente e a ridurre il tempo di permanenza nell'area di ricevimento, quali ad esempio:

- richiedere agli ospiti di inviare prima dell'arrivo alla struttura via mail o altro mezzo, tutte le informazioni necessarie per la registrazione, nonché copia del documento d'identità che sarà esibito all'arrivo;
- in caso di prenotazioni plurime (gruppi, gruppi familiari, etc.) invitare il capogruppo o il capofamiglia a fare da unico tramite per la procedura di check in e per tutte le altre esigenze di contatto diretto alla reception;
- è possibile, utilizzare sistemi informazione turistica agli ospiti online o in qualunque altro metodo in grado di ridurre al minimo le occasioni di contatto con il gestore e/o altri componenti del nucleo familiare o altri collaboratori;

Si richiama l'attenzione sull'opportunità di effettuare la comunicazione all'autorità di pubblica sicurezza e al sistema Regionale ISTRICE con la massima tempestività, al fine di agevolare l'individuazione di persone che si siano sottratte alle limitazioni degli spostamenti finalizzate al contenimento del rischio di contagio.

Ogni qual volta sia possibile, evitare o limitare allo stretto necessario il contatto delle mani con gli oggetti degli ospiti (ad esempio visionare i documenti di identità senza toccarli; favorire pagamenti con sistemi contactless; etc.).

Le chiavi delle stanze devono essere pulite o sostituite ad ogni cambio dell'ospite. La pulizia deve interessare anche il portachiavi, se presente.

È facoltà dell'ospite richiedere che durante il soggiorno il personale addetto alle pulizie non faccia ingresso in camera.

Si consiglia di avere a disposizione mascherine, guanti monouso e disinfettante per superfici, per ospiti che ne siano sprovvisti all'arrivo e ne facciano richiesta eventualmente anche a pagamento.

Al fine di agevolare lo smaltimento dei dispositivi di protezione utilizzati dagli ospiti, si suggerisce di collocare cestini portarifiuti dotati di pedale o fotocellula nelle aree comuni o in ogni camera.

Ogni cestino deve essere dotato di un sacchetto per permettere di svuotarlo senza entrare in contatto con il contenuto.

Spazi comuni esterni alle camere e/o al singolo appartamento ad uso esclusivo della struttura

Ascensore: l'utilizzo dell'ascensore dev'essere tale da consentire il rispetto della distanza interpersonale. Il rispetto della distanza è derogato in caso di persone che fanno parte dello stesso nucleo familiare, conviventi o che condividono la camera. Negli altri casi, è necessario utilizzare la mascherina o, meglio, preferire l'attesa. I pulsanti degli ascensori devono essere periodicamente puliti e sanificati.

Scale: segnalare a terra o con cartellonistica il percorso nei due sensi di marcia (salita e discesa), ove non sia possibile indicare di effettuare la salita e la discesa una persona alla volta; sempre al fine di mantenere la distanza di sicurezza ed evitare incontri imprevisti. I corrimani delle scale devono essere periodicamente puliti e sanificati.

Pulizia delle camere e degli ambienti comuni

Definizioni

La **pulizia** quotidiana può continuare ad essere svolta nei tempi e nei modi già precedentemente in uso, nel rispetto delle indicazioni di utilizzo fornite dai produttori e nel rispetto delle buone prassi igieniche e di comportamento ovvero mantenendo la distanza, utilizzando idonei DPI e nella corretta gestione dei rifiuti e della biancheria sostituita. Diversamente la **sanificazione** dell'ambiente è l'attività che riguarda il complesso di procedure e operazioni atte a rendere salubre un determinato ambiente mediante interventi di detergenza, prima, e successiva disinfezione, ad esempio, con una soluzione di ipoclorito di sodio diluita allo 0,1% o con alcool etilico al 70%, per le superfici che possono essere danneggiate dall'ipoclorito di sodio nel rispetto delle indicazioni di utilizzo fornite dai produttori.

Modalità operative

1. Prima di entrare nella stanza verificare di aver indossato correttamente gli opportuni dispositivi di protezione individuale.

2. Areare la stanza aprendo le finestre, se presenti, prima di intraprendere le successive operazioni di pulizia.

3. La pulizia della stanza sarà effettuata con diverse modalità a seconda che sia già occupata da un ospite (fermata) o che sia destinata ad accogliere un nuovo ospite (partenza):

- Nel caso di fermata la stanza sarà pulita secondo la prassi in uso nell'azienda.
- Nel caso di partenza la stanza sarà sanificata.

4. I rifiuti presenti devono essere gettati nel cestino, dotato di pedale e sacchetto, il sacchetto deve essere chiuso e riposto temporaneamente in luogo idoneo e successivamente smaltito secondo ogni regolamento comunale, successivamente pulire e, se necessario, sanificare anche i porta rifiuti.

5. La pulizia e la sanificazione deve riguardare oltre che i pavimenti e i servizi igienici, tutte le superfici che sono venute a contatto con l'ospite, quali comodini, scrivania, sedie, tavolini, eventuali suppellettili, amenities, telefono, telecomando, maniglie e pulsantiere, armadi e cassetti.

6. La biancheria usata (lenzuola e biancheria da bagno) deve essere rimossa e riposta in un contenitore dedicato e chiuso sempre separata dalla biancheria pulita.

Si consiglia di preferire materiale monouso per la pulizia e la sanificazione (panni, salviette e quanto necessario per la pulizia e la spolveratura) qualora non sia possibile deve essere precedentemente trattato con una soluzione di ipoclorito di sodio 2% per 10 minuti o con altro trattamento di pari efficacia; se necessario asciugare una superficie che è stata sanificata usare sempre carta asciugatutto monouso e non usare mai un panno, rischiando così di contaminare la superficie sanificata.

Se presente un frigo a disposizione degli ospiti, ad ogni cambio dell'ospite eliminare eventuali rimanenze, quindi pulire internamente ed esternamente il frigorifero.

Per facilitare le operazioni di pulizia e sanificazione, è opportuno evitare di dotare le stanze o gli altri ambienti della struttura di tappeti, cuscini decorativi, o di elementi di arredo che non sopportano cicli di pulizia quotidiani, che non siano indispensabili né funzionali al soggiorno dell'ospite.

Vanno inoltre sanificati tutti gli elementi che vengono a contatto ripetuto con gli ospiti, quali maniglie, maniglioni, pulsantiere, interruttori etc.

Infine è consigliato dotare i materassi ed i cuscini rispettivamente di copri materassi e copri cuscini impermeabili da lavare ad ogni cambio ospite.

Impianti di condizionamento

Per gli impianti di condizionamento (tipo splitter) devono essere puliti a impianti spenti, in base alle indicazioni fornite dai produttori e/o dai responsabili incaricati della manutenzione.

Per la pulizia delle prese e delle griglie di ventilazione sono usati panni puliti in microfibra inumiditi con acqua e sapone o monouso, per la successiva sanificazione panni riutilizzabili o monouso con alcool etilico al 75% asciugando successivamente. (seguono le

regole di cui sopra) In caso di impianti di condizionamento centralizzati si consiglia di affidare a ditte esterne e specializzate la pulizia e la manutenzione degli stessi. Ogni operazione di pulizia e sanificazione verrà registrata dal titolare della struttura e saranno indicate data, locale, persona che lo ha effettuato, tipo di operazione (pulizia, sanificazione, pulizia straordinaria).

Gestione della colazione

Sempre al fine di limitare la presenza di più persone in aree comuni, come ad esempio la zona destinata al consumo della colazione, è sempre obbligatorio rispettare la distanza interpersonale (almeno un metro tra una persona ed un'altra).

Per agevolare il rispetto della distanza, si suggerisce di affiggere dei cartelli informativi e/o di delimitare gli spazi (ad esempio, con adesivi da attaccare sul pavimento, paline, nastri segna percorso, etc.). Sarà messo a disposizione del personale e degli ospiti gel alcolico con concentrazione di alcol tra 60-85% per l'igiene delle mani, con ferma indicazione di utilizzo prima di accedere all'area comune. Per favorire il distanziamento possono essere utilizzate per il consumo della colazione direttamente le aree interne delle stanze ad uso privato dell'ospite o eventuali altre aree normalmente destinate ad altri usi.

Le tovaglie devono essere sostituite ad ogni cambio di ospite o meglio utilizzare tovaglie monouso di carta e comunque provvedere alla pulizia e sanificazione del piano del tavolo stesso quando le tovaglie non coprono l'intera superficie del tavolo.

Servizio.

Oggetti come prodotti per il condimento, zuccheriera, contenitore del miele etc. che andrebbero igienizzati dopo ogni utilizzo, possono essere messi a disposizione di ogni ospite in sicurezza adottando soluzioni alternative quali prodotti monouso. Gli utensili di uso comune (pinze, cucchiari, mestoli, coltelli etc.), a disposizione degli ospiti, devono essere cambiati frequentemente o disinfettati frequentemente o essere utilizzati solo se si indossano guanti monouso, fermo restando l'invito ad igienizzare le mani prima di consumare la colazione.

Lavaggio di piatti, stoviglie ed utensili

Tutti i piatti, posate e bicchieri devono essere lavati e disinfettati in lavastoviglie, compresi gli oggetti che non sono stati utilizzati. Nel caso in cui non fosse possibile il lavaggio in lavastoviglie, nell'eseguire quello manuale occorre procedere con lavaggio, disinfezione e risciacquo, usando il massimo livello di precauzione, asciugando con carta monouso.

Piscina

Nel caso sia presente nella struttura ricettiva una piscina è necessario valutare l'utilizzo in base alle seguenti prescrizioni:

L'utilizzo delle piscine interne alle strutture ricettive può essere consentito solo in funzione di una limitazione di accessi, di ricambio frequente dell'acqua e di disinfezione, adeguata a prevenire l'esposizione a infezione Covid-19 da parte dei clienti sia nell'area di accesso che all'interno della vasca.

L'accesso alla piscina deve essere controllato attraverso un ingresso/uscita con numero contingentato in relazione alla capienza della struttura con una frequenza di **10mq per 4 persone**.

Tra le persone deve comunque essere sempre garantito il distanziamento di almeno un metro sia fuori che dentro l'acqua con deroga per le persone appartenenti allo stesso nucleo familiare.

L'ingresso in acqua deve essere consentito solo dopo la doccia

In particolare per le piscine, si prescrive la massima attenzione per:

- Manutenzione e verifica del corretto funzionamento degli impianti di trattamento acqua;
- Conferma dell'idoneità alla balneazione attraverso le analisi chimiche e microbiologiche previste;
- Verifica costante della concentrazione di cloro nell'acqua;

Ai bordi della piscina, per garantire il distanziamento sociale è preferibile che sia consentito il posizionamento solo sui lettini che devono essere usati da persone della stessa famiglia con asciugamano/telo mare di proprietà.

L'ingresso in acqua è organizzato utilizzando, ove necessario, i camminamenti predisposti, consentendo il distanziamento sociale. Gli addetti al salvataggio avranno cura di richiamare al rispetto delle regole ove necessario.

Gli arredi (ombrelloni, lettini, sdraie) a bordo piscina o area solarium, devono essere posizionati in postazioni fisse in maniera tale da garantire il rispetto delle distanze interpersonali. La distanza minima tra i lettini non può essere inferiore ai 2mt.

Qualora il gestore ritenga che per le caratteristiche degli impianti e delle attrezzature non possano adottarsi le misure di distanziamento sociale efficacemente, potrà decidere di vietarne l'utilizzo.

Le attrezzature come lettini, sdraie, seggiole panche etc...sono giornalmente sottoposte a pulizia e sanificazione.

Il titolare della struttura è tenuto ad informare i clienti e a mettere in atto tutte le indicazioni presenti nelle linee guida

Caso sintomatico

Misure di carattere generale

Nel caso in cui una persona presente all'interno della struttura ricettiva (ospite, collaboratore, etc.) presenti febbre e sintomi di infezione respiratoria (tosse secca, febbre, mal di gola, difficoltà respiratorie) lo deve comunicare tempestivamente al titolare della struttura, il quale provvede tempestivamente ad informare l'autorità sanitaria competente (contattando i numeri di emergenza per il Covid-19 indicati dalla Regione Marche).

Al fine di ridurre al minimo il rischio di contagio, nell'attesa dell'arrivo dei sanitari, dovranno essere adottate le seguenti misure:

- fargli indossare una mascherina chirurgica;
- ridurre al minimo i contatti con altre persone;
- indirizzarlo alla propria stanza o a un ambiente isolato con la porta chiusa, garantendo un'adeguata ventilazione naturale;
- lavarsi accuratamente le mani con soluzione idroalcolica prima e dopo il contatto con la persona o con l'ambiente di permanenza;
- far eliminare in sacchetto impermeabile, direttamente dal cliente, il materiale sanitario potenzialmente infetto;

Pulizia straordinaria degli ambienti in caso di paziente positivo

I luoghi e le aree potenzialmente contaminati devono essere sottoposti a completa pulizia con acqua e detersivi comuni; per la decontaminazione (disinfezione) si raccomanda l'uso di ipoclorito di sodio 0,1% dopo pulizia, per le superfici che possono essere danneggiate dall'ipoclorito di sodio, utilizzare etanolo al 70% dopo pulizia con un detersivo neutro. Vanno effettuate con particolare attenzione tutte le operazioni di pulizia e sanificazione elencate nei punti precedenti, attuando le stesse modalità operative. In particolare la biancheria da letto, le tende e altri materiali di tessuto devono essere sottoposti a un ciclo di lavaggio con acqua calda a 90° C e detersivo, qualora non sia possibile il lavaggio a 90° C per le caratteristiche del tessuto, aggiungere il ciclo di lavaggio con candeggina o prodotti a base di ipoclorito di sodio). Tutte le operazioni di pulizia devono essere condotte indossando gli appositi dispositivi di protezione individuale (filtrante respiratorio FFP2, protezione facciale, guanti monouso, camice monouso impermeabile a maniche lunghe o altro camice/indumenti riutilizzabili ma che dovranno essere sottoposti a trattamento di sanificazione prima di essere riutilizzati) oppure di avvalersi di ditta esterna specializzata e autorizzata. Al termine delle operazioni, seguire le misure indicate per la rimozione in sicurezza dei dispositivi di protezione individuale (svestizione) e smaltirli come materiale potenzialmente infetto.

Responsabilità del gestore.

Il gestore pone in essere tutte le condizioni per il rispetto delle regole e dei comportamenti prescritti dalle presenti linee guida senza tuttavia essere direttamente responsabile di eventuali condotte contrarie da parte dei singoli clienti.