

I TEMI: COVID-19 - STRUTTURE RICETTIVE, LINEE DI INDIRIZZO PER LA RIAPERTURA

01. NOZIONE

La seguente scheda tecnica contiene indirizzi operativi specifici validi per il settore delle

STRUTTURE RICETTIVE

finalizzata a fornire uno **strumento sintetico e immediato** di applicazione delle misure di prevenzione e contenimento di carattere generale

.

In particolare, nella scheda sono integrate le diverse misure di prevenzione e contenimento riconosciute a livello scientifico per contrastare la diffusione del contagio, tra le quali: **norme comportamentali, distanziamento sociale e contact tracing**.

Le indicazioni contenute si pongono in continuità con le indicazioni di livello nazionale, in particolare con il **protocollo condiviso tra le parti sociali approvato dal decreto del Presidente del Consiglio dei ministri del 26 aprile 2020**, nonché con i criteri guida generali di cui **ai documenti tecnici prodotti da INAIL e Istituto Superiore di Sanità** con il principale obiettivo di ridurre il rischio di contagio per i singoli e per la collettività in tutti i settori produttivi ed economici.

Solo la partecipazione consapevole e attiva di ogni singolo utente e lavoratore, con pieno senso di responsabilità, potrà risultare determinante, non solo per lo specifico contesto aziendale, ma anche per la collettività.

E' opportuno che le indicazioni operative di cui al presente documento, eventualmente integrate con soluzioni di efficacia superiore, siano adattate ad ogni singola organizzazione, individuando le misure più efficaci in relazione ad ogni singolo contesto locale, così come possono costituire un addendum connesso al contesto emergenziale del documento di valutazione dei rischi redatto ai sensi del decreto legislativo 9 aprile 2008, n. 81.

Resta inteso che in base all'evoluzione dello scenario epidemiologico le misure indicate potranno essere rimodulate, anche in senso più restrittivo.



02. SCHEDA STRUTTURE RICETTIVE

Le presenti indicazioni si applicano alle **strutture ricettive alberghiere, complementari e alloggi in agriturismo.**

PROCEDIAMO, all'occorrenza quanto segue può anche essere stampato ed affisso in posto ben visibile nel locale insieme all'adeguata informazione già predisposta, a questo fine riportiamo la tabella dall'inizio della pagina successiva per consentire un più agevole separazione dal resto di questa scheda per l'eventuale affissione all'interno del locale.





LINEE DI INDIRIZZO STRUTTURE RICETTIVE

Predisporre una **adeguata informazione** sulle misure di prevenzione, comprensibile anche per i clienti di altra nazionalità.

Potrà essere rilevata la **temperatura corporea**, impedendo l'accesso in caso di temperatura > 37,5 °C.

Garantire il rispetto del **distanziamento interpersonale** di **almeno un metro** in tutte le aree comuni e favorire la differenziazione dei percorsi all'interno delle strutture, con particolare attenzione alle zone di ingresso e uscita. Si suggerisce, a tal proposito, di **affiggere dei cartelli informativi** e/o di delimitare gli spazi (ad esempio, con adesivi da attaccare sul pavimento, palline, nastri segnapercorso, ecc.).

La postazione dedicata alla reception e alla cassa **può essere dotata di barriere fisiche** (es. schermi); in ogni caso, **favorire modalità di pagamento elettroniche** e gestione delle prenotazioni online, con sistemi automatizzati di check-in e check-out ove possibile.

La postazione dedicata alla cassa **può essere dotata di barriere fisiche** (es. schermi); **in alternativa il personale deve indossare la mascherina** e avere a disposizione gel igienizzante per le mani. In ogni caso, **favorire modalità di pagamento elettroniche**, eventualmente in fase di prenotazione.

L'addetto al servizio di ricevimento deve provvedere, alla fine di ogni turno di lavoro, **alla pulizia del piano di lavoro e delle attrezzature utilizzate**.

Gli **ospiti devono sempre indossare la mascherina**, mentre il personale dipendente è tenuto all'utilizzo della mascherina sempre quando in presenza dei clienti e comunque in ogni circostanza in cui non sia possibile garantire la distanza interpersonale di almeno un metro.

Garantire un'ampia **disponibilità e accessibilità a sistemi per l'igiene delle mani** con soluzioni idro-alcoliche in varie postazioni all'interno della struttura, promuovendone l'utilizzo frequente da parte dei clienti e del personale dipendente.

Ogni oggetto fornito in uso dalla struttura all'ospite, dovrà essere disinfettato prima e dopo di ogni utilizzo.

L'utilizzo degli ascensori dev'essere tale da consentire il rispetto della distanza interpersonale, **pur con la mascherina**, prevedendo eventuali **deroghe in caso di componenti dello stesso nucleo familiare/gruppo** di viaggiatori.

Garantire la **frequente pulizia e disinfezione di tutti gli ambienti e locali**, con particolare attenzione alle aree comuni e alle superfici toccate con maggiore frequenza (corrimano, interruttori della luce, pulsanti degli ascensori, maniglie di porte e finestre)

Per quanto riguarda il microclima, è fondamentale **verificare le caratteristiche di aerazione dei locali e degli impianti di ventilazione** e la successiva messa in atto in condizioni di mantenimento di adeguati ricambi e qualità dell'aria indoor.

Per un idoneo microclima è necessario:

- garantire periodicamente l'aerazione naturale nell'arco della giornata in tutti gli ambienti dotati di aperture verso l'esterno, dove sono presenti postazioni di lavoro, personale interno o utenti esterni (comprese le aule di udienza ed i locali openspace), evitando correnti d'aria o freddo/caldo eccessivo durante il ricambio naturale dell'aria;
- aumentare la frequenza della manutenzione / sostituzione dei pacchi filtranti dell'aria in ingresso (eventualmente anche adottando pacchi filtranti più efficienti);
- in relazione al punto esterno di espulsione dell'aria, assicurarsi che permangano condizioni impiantistiche tali da non determinare l'insorgere di inconvenienti igienico sanitari nella distanza fra i punti di espulsione ed i punti di aspirazione; · attivare l'ingresso e l'estrazione dell'aria almeno un'ora prima e fino ad una dopo l'accesso da parte del pubblico;
- nel caso di locali di servizio privi di finestre quali archivi, spogliatoi, servizi igienici, ecc., ma dotati di ventilatori/estrattori meccanici, questi devono essere mantenuti in funzione almeno per l'intero orario di lavoro;
- per quanto riguarda gli ambienti di collegamento fra i vari locali dell'edificio (ad esempio corridoi, zone di transito o attesa), normalmente dotati di minore ventilazione o privi di ventilazione dedicata, andrà posta particolare attenzione al fine di evitare lo stazionamento e l'assembramento di persone, adottando misure organizzative affinché gli stessi ambienti siano impegnati solo per il transito o pause di breve durata;
- negli edifici dotati di specifici impianti di ventilazione con apporto di aria esterna, tramite ventilazione meccanica controllata, eliminare totalmente la funzione di ricircolo dell'aria;
- Relativamente agli impianti di riscaldamento/raffrescamento che fanno uso di pompe di calore, fancoil, o termoconvettori, qualora non sia possibile garantire la corretta climatizzazione degli ambienti tenendo fermi gli impianti, pulire in base alle indicazioni fornite dal produttore, ad impianto fermo, i filtri dell'aria di ricircolo per mantenere i livelli di filtrazione/rimozione adeguati.
- le prese e le griglie di ventilazione devono essere pulite con panni puliti in microfibra inumiditi con acqua e sapone, oppure con alcool etilico al 75%;
- evitare di utilizzare e spruzzare prodotti per la pulizia detergenti/disinfettanti spray direttamente sui filtri per non inalare sostanze inquinanti, durante il funzionamento.

Per le **attività di ristorazione**, si applica quanto previsto nella specifica scheda.