

ALLEGATO 2 (al Decreto - Legge 27 maggio 2020 n.93)**1. Licenze di commercio al dettaglio, servizi, artigianali di servizi e libere professioni**

- l'ingresso dei clienti è consentito solo a seguito dell'utilizzo di gel disinfettante o in alternativa l'uso di guanti monouso (la postazione di gel disinfettante posta all'ingresso del locale e/o i guanti devono essere messi a disposizione dal titolare dell'attività solo in caso di assenza del prodotto lava mani); per i clienti è obbligatorio l'uso della mascherina di tipo chirurgico
- alla postazione/banco/cassa - ove presente - la presenza di barriera di plexiglas o vetro di sicurezza stratificato con pvb oppure temperato di altezza congrua che divide il commerciante/operatore dal cliente è obbligatorio se non vi è garanzia di distanziamento di 1 m
- utilizzo obbligatorio per l'esercente/operatore della mascherina di tipo chirurgico ed utilizzo di gel disinfettante o in alternativa l'uso di guanti monouso
- arieggiare frequentemente il locale
- sanificazione degli ambienti due volte al giorno (la sanificazione va effettuata sempre in due fasi; la pulizia effettuata con comuni detergenti, a cui deve seguire sempre la disinfezione. La disinfezione da farsi esclusivamente con l'utilizzo di prodotti di comprovata azione virucida, in particolare ipoclorito di sodio allo 0,5% di cloro attivo o prodotti con tenore di alcol 70% volume/volume)
- la sanitizzazione deve riguardare tutte le superfici che sono venute a contatto con l'ospite: banconi, suppellettili, maniglie, vetrate, piani, etc.
- il materiale di pulizia (panni, salviette e quanto necessario per la pulizia e la spolveratura) deve essere monouso o successivamente ad ogni utilizzo lavato a 90° con disinfettante; non usare un panno utilizzato per eliminare lo sporco per asciugare o lucidare superfici pulite
- se è presente il servizio toilette, lo stesso può essere utilizzato dai clienti solamente se viene sanificato dopo ogni utilizzo con prodotti di pulizia e sanificazione ad alto potenziale sanificante, a base di cloro ipoclorito di sodio e/o alcol
- indisponibilità dell'uso dell'eventuale guardaroba

2. Servizi alle persone

Misure speciali per le attività di servizi che prevedano contatti con il cliente (ad es. centri estetici – parrucchiere – massaggiatori – fisioterapie), aggiuntive a quelle dell'Allegato 1

- a) Considerato l'alto rischio di aerosol e quello derivante dal contatto diretto, è consentito il trattamento di un solo cliente alla volta per ogni locale, a prescindere dalla sua metratura.
- b) Ogni operatore e ogni cliente ha l'obbligo di indossare la mascherina di tipo chirurgico per tutta la durata del trattamento. Non sono consentiti servizi che non possano venire effettuati senza l'utilizzo della mascherina di tipo chirurgico;
- c) Ogni operatore deve sempre utilizzare guanti monouso. Per i servizi nei quali il cliente non possa indossare anch'esso i guanti monouso (ad esempio manicure), l'operatore deve prestare particolare attenzione a non portare le proprie mani sul volto, e igienizzare con regolarità, durante il trattamento, i propri guanti. Va in ogni caso sempre eseguita la sanitizzazione delle mani del cliente da trattare;

- d) Ogni singola attività deve indicare al Dipartimento prevenzione dell'ISS quali materiali non siano monouso; per essi si rende obbligatoria la sterilizzazione a 90° vapore frazionato (autoclave) e l'utilizzo di prodotti disinfettanti successivamente ad ogni trattamento/cliente (il Dipartimento prevenzione dell'ISS indicherà appositi protocolli personalizzati). È da preferire, quando possibile, l'utilizzo di materiali monouso.
- e) L'operatore deve utilizzare camici preferibilmente monouso da sostituire tra ogni cliente e quello successivo. I camici, se non monouso, devono venire lavati ad alta temperatura (90°) con prodotti disinfettanti idonei.
- f) Ogni strumento promiscuo non monouso (lettini, attrezzature, utensili) deve venire sottoposto ad accurata sanitizzazione tra un cliente e quello successivo con sostanza a base di ipoclorito di sodio-candeggina o di alcol etilico con una concentrazione tra il 60 e l'80%;
- g) Ogni cliente deve venire fornito di asciugamani e prodotti per la detersione monouso;
- h) Dopo ogni trattamento deve avvenire l'areggiamento della cabina e/o stanza esclusivamente con aria esterna. Gli impianti di trattamento dell'aria possono funzionare solo se non prevedono il ricircolo dell'aria.
- i) Nelle cabine e/o stanze di trattamento prive di finestre, al termine di un servizio che può avere prodotto aerosol o polveri fini, occorre prevedere, prima dell'accesso per utilizzi successivi, tempi adeguati per disperdere o diluire eventuali particelle possibili veicolo del virus. Successivamente è necessario procedere alla sanitizzazione completa della cabina.
- j) Tutti i servizi e le prestazioni che non possono venire effettuate indossando la mascherina chirurgica (ad es. taglio della barba, lavaggio dei capelli, trattamenti viso ecc.) sono interdetti fino a nuova disposizione.

Per sanitizzazione si intendono le due fasi di sanificazione, ovvero la pulizia effettuata con comuni detergenti, a cui deve seguire sempre la disinfezione. La disinfezione è da farsi esclusivamente con l'utilizzo di prodotti di comprovata azione virucida, in particolare ipoclorito di sodio allo 0,5% di cloro attivo o prodotti con tenore di alcol 70% volume/volume)

Ogni attività deve redigere ed applicare delle procedure che riguardino tutte le misure da mettere in atto durante l'esercizio, che riguardino in particolare:

- a) le pulizie, indicando chi le svolge, le tempistiche e periodicità, le modalità, i prodotti utilizzati tenendo conto delle indicazioni per le pulizie emesse dal Dipartimento Prevenzione in data 29 aprile 2020;
- b) i DPI, le accortezze messe in atto in relazione all'emergenza, le modalità di svestizione riguardanti i DPI per evitare il contatto con gli stessi.

3. *Attività sanitarie e socio-sanitarie*

- 1. I Direttori Sanitari/Tecnici delle strutture devono definire le modalità operative, che devono essere specifiche per ogni tipo di struttura, per lavorare in sicurezza e per prevenire il diffondersi del COVID-19,
- 2. Le procedure devono essere inviate al Commissario Straordinario, al Dipartimento Prevenzione per le rispettive valutazioni e competenze.
- 3. Le procedure di cui al comma 2 devono essere inviate, altresì, all'Authority Sanitaria cui è demandata l'autorizzazione alla riapertura stante la verifica della documentazione di cui al comma 1, e solo successivamente alla sottoposizione degli operatori di tali strutture a test sierologico e, in caso di esito positivo, di test molecolare.

4. *Attività di ristorazione: bar, pub, ristoranti, gelaterie, pasticcerie, pizzerie, piadinerie, rosticcerie, self service e similari*

Ristoranti, pizzerie, self service e pub con prevalente servizio al tavolo

- si indica come preferibile l'ingresso dei clienti ai locali dietro prenotazione. In caso di non prenotazione, l'esercente valuterà la disponibilità di spazi adeguati per garantire il distanziamento necessario tra gli ospiti;
- dovrà essere predisposta, all'entrata del locale e nell'area toilette, una postazione di gel disinfettante;
- si indica di estendere l'orario della fruizione del servizio di ristorazione per favorire l'afflusso della clientela;
- all'ingresso del locale dovrà essere collocata una cartellonistica informativa di sicurezza generale;
- è necessario rimuovere, in caso di presenza di aree comuni, qualsiasi oggetto non sanitizzabile e non in grado di sopportare cicli di pulizia quotidiana, come ad esempio cuscini decorativi, riviste ed altri elementi non necessari;
- la sala deve garantire che i tavoli usati dai clienti siano disposti in modo tale che la distanza tra un tavolo e l'altro sia di almeno 2 metri oppure che il retro di una sedia occupata sia di almeno 1 metro dal retro della sedia occupata del tavolo successivo, sempre nel rispetto del distanziamento di 1 m tra le persone;
- i clienti vengono fatti accomodare ai tavoli per nucleo familiare/congiunti o, in caso diverso, fatti accomodare nel rispetto del distanziamento richiesto. In caso di gruppi di persone, il capogruppo sarà tenuto alla sottoscrizione di apposita autocertificazione per l'utilizzo di un solo tavolo;
- i tavoli e le sedie devono essere igienizzati ad ogni cambio cliente;
- il locale deve essere frequentemente arieggiato;
- tutto il personale sarà dotato di mascherine e guanti per la prestazione della propria opera;
- la biancheria di sala usata deve essere collocata in sacchi o contenitori chiusi per evitare il contatto con la linea del pulito;
- i tovaglioli e tutta la mise en place dovrà essere portata al tavolo solo a seguito dell'arrivo del cliente e nulla deve essere lasciato sul tavolo;
- dopo ogni servizio dovranno essere pulite e disinfettate anche tutte le superfici della sala, della cucina, dei banconi e delle altre superfici presenti, oltre a tavoli e sedie;
- evitare prodotti contenenti profumazioni, in particolare la nebulizzazione e gli spray;
- si indica di consegnare sempre il conto direttamente al tavolo;
- si consiglia l'adozione di menu digitali su dispositivi dei clienti o, in alternativa, si igienizzano i menu dopo ogni uso;
- per le specifiche attività di self service, le stesse potranno avvenire sia con servizio al tavolo che a buffet (in modalità display); se a buffet display, gli ospiti dovranno entrare in contatto solo con il proprio cibo; il servizio sarà effettuato da personale con relativi DPI e non self service da parte dei clienti. Eliminare dai banconi tutto quanto possa essere a utilizzo comune (ad es. arachidi, salatini ecc.);
- per il lavaggio dei piatti e delle stoviglie (anche quelle non utilizzate ma comunque presenti ed a disposizione degli ospiti) dovranno essere utilizzate le procedure abitudinali con lavaggi ad alte temperature (60/70°), oltre all'ausilio di prodotti ad alto contenuto di tensioattivi e sanificanti. L'asciugatura deve essere effettuata con asciugamani di carta monouso o panni precedentemente lavati a 90° da sostituire ad ogni utilizzo;
- l'esercente organizza, direttamente o tramite la propria categoria di rappresentanza, una formazione ad hoc in merito a:
 - modalità di accesso al locale;
 - modalità di gestione dei fornitori e dei clienti;
 - pulizia e sanificazione nel locale;
 - precauzione igieniche sanitarie;

- rispetto del distanziamento sociale e corretto utilizzo dei dispositivi di protezione individuale;
- gestione di una persona sintomatica in azienda;
 - il materiale di pulizia (panni, salviette e quanto necessario per la pulizia e la spolveratura) deve essere monouso o precedentemente lavato a 90° con detergente; non usare un panno utilizzato per eliminare lo sporco per asciugare o lucidare superfici pulite
 - il servizio igienico è presidiato per la maggior parte dell'orario di effettuazione del servizio di sala da addetti alla pulizia che provvedono a garantire un uso corretto dei servizi igienici ed al fine di provvedere alla sanificazione
 - all'interno di ogni area wc saranno presenti spray igienizzanti e carta monouso per l'igienizzazione del wc prima e dopo l'uso
 - si consiglia l'utilizzo di asciugamani e salviette monouso nell'area dei lavabo
 - i fornitori esterni dovranno seguire procedure di ingresso, transito e uscita, mediante modalità, percorsi e tempistiche predefinite e dedicate dove possibile, al fine di ridurre le occasioni di contatto con il personale e la clientela

Bar, piadinerie, pasticcerie, gelaterie, rosticcerie e similari

- dovranno essere predisposte, sia all'entrata dei locali come pure nella zona del bancone/cassa e nell'area toilette, postazioni di gel disinfettante
- alla postazione/banco/cassa la presenza di barriera di plexiglas o vetro di sicurezza stratificato con pvb oppure temperato di altezza congrua che divida il commerciante/operatore dal cliente è obbligatorio se non vi è garanzia di distanziamento di 1 m
- è permesso lo stazionamento ai tavoli solo per consumare i prodotti acquistati per il tempo necessario. I tavoli e le sedie vanno sanitizzati prima e dopo l'utilizzo della clientela;
- è vietato l'uso di slot machine e giochi vari di intrattenimento
- è necessario rimuovere qualsiasi oggetto non sanitizzabile e non in grado di sopportare cicli di pulizia quotidiana, come ad esempio cuscini decorativi, riviste, quotidiani ed altri elementi non necessari
- utilizzo obbligatorio da parte del personale dei guanti monouso da sanificare successivamente alla vestizione e dopo ogni manipolazione di materiale potenzialmente sporco e della mascherina di tipo chirurgico
- non è consentita la consumazione al banco; anche gli acquisti di prodotti direttamente alla cassa devono essere consumati all'esterno del locale
- il servizio potrà essere fornito solamente ai tavoli
- i tavoli devono essere disposti in modo tale che la distanza tra un tavolo e l'altro sia di almeno 2 metri oppure che il retro di una sedia occupata sia di almeno 1 metro dal retro della sedia occupata del tavolo successivo, sempre nel rispetto del distanziamento di 1 m tra le persone
- arieggiare frequentemente il locale
- sanificazione di tavoli e sedie ad ogni cambio di cliente
- al termine della giornata lavorativa dovranno essere pulite e disinfettate anche tutte le altre superfici presenti, oltre a tavoli e sedie
- evitare prodotti contenenti profumazioni, in particolare la nebulizzazione e gli spray
- per il lavaggio delle stoviglie dovranno essere utilizzate le procedure abitudinali con lavaggi ad alte temperature, oltre all'ausilio di detersivi ad alto contenuto di tensioattivi e sanificanti. L'asciugatura deve essere effettuata con asciugamani di carta monouso o panni precedentemente lavati a 90° da sostituire ad ogni utilizzo
- indisponibilità dell'uso di appendiabiti
- il materiale di pulizia (panni, salviette e quanto necessario per la pulizia e la spolveratura) deve essere monouso o precedentemente lavato a 90° con detergente; non usare un panno utilizzato per eliminare lo sporco per asciugare o lucidare superfici pulite

- se è presente il servizio toilette, lo stesso può essere utilizzato dai clienti solamente se viene sanificato dopo ogni utilizzo con prodotti di pulizia e sanificazione ad alto potenziare sanificante, a base di ipoclorito di sodio e/o alcol
- segnaletica informativa all'ingresso del locale
- gli ingressi dovranno essere contingentati in base ai clienti presenti ai tavoli; se non vi è posto a sedere i clienti devono attendere all'esterno
- Evitare l'utilizzo di impianti di trattamento d'aria a ricircolo.

5. *Strutture ricettive*

- Piano d'Azione: ogni struttura dovrà predisporre un Piano d'Azione che tenga conto degli spazi della struttura, dei punti sensibili di aggregazione e del contatto fra il pubblico, delle possibili problematiche per ogni settore o comparto, con l'elenco delle zone più a rischio (ascensori, corrimani, tavoli, sedute, interruttori superfici, etc.) e le conseguenti azioni di prevenzione e sanificazione. Il Piano d'Azione potrà essere redatto dal Titolare, dall'RSPP o da altro soggetto qualificato dallo stesso designato.
- Log book: ogni struttura deve avere un registro delle azioni dove vengono indicate le azioni di sanificazione giornaliere effettuate per ogni reparto.

Formazione

Il Titolare organizza:

- una formazione ad hoc in merito a:
 - modalità di accesso in azienda;
 - modalità di gestione dei fornitori e dei clienti;
 - pulizia e sanificazione nella struttura ricettiva e della postazione di lavoro;
 - precauzioni igieniche sanitarie;
 - rispetto del distanziamento sociale e corretto utilizzo dei dispositivi di protezione individuale;
 - controllo/gestione degli spazi comuni;
 - gestione di una persona sintomatica in azienda.
- briefing informativi periodici di aggiornamento.

- al fine di evitare assembramenti e limitare la fruizione contemporanea del personale nelle zone comuni (ingressi, spogliatoi, sala mensa, etc.) è limitata la presenza e, dove possibile, sono regolamentati i flussi con percorsi dedicati. Se possibile, saranno favoriti turni di lavoro con orari scaglionati di ingresso/uscita.

Fornitori

- per l'accesso di fornitori esterni saranno individuate nel Piano d'Azione le adeguate procedure di ingresso, transito e uscita, mediante modalità, percorsi e tempistiche predefinite e dedicate dove possibile, al fine di ridurre le occasioni di contatto con il personale e la clientela

Aziende esterne di servizi

- sarà ridotto, per quanto possibile, l'accesso ai visitatori e qualora fosse necessario l'ingresso di visitatori esterni, con riferimento alle aziende di servizi (impresa di pulizie, manutenzione, etc.), gli stessi saranno informati su tutte le regole adottate dalla struttura ricettiva in materia di riduzione dei rischi da contagio COVID19 a cui dovranno sottostare

Attività di informazione

- dovranno essere strutturati appositi cartelli/avvisi e dépliant informativi (comportamenti da tenere, riconoscimento dei sintomi, etc.) posti nei luoghi maggiormente visibili e di transito nella struttura

Pulizia generale della struttura

- viene garantita la ventilazione periodica di tutti i locali e gli ambienti, sia quelli frequentati dai clienti come pure quelli frequentati dai dipendenti
- particolare attenzione sarà data alla pulizia e sanificazione degli oggetti che maggiormente vengono a contatto con le persone quali corrimani, maniglie, interruttori, sedute, tavoli, superfici, etc. prevedendo un'attività di pulizia e igienizzazione intensificata (almeno 2 volte al giorno)
- ad ogni fine turno sarà garantita la pulizia e la sanificazione delle postazioni e delle strumentazioni di lavoro degli uffici e dei vari reparti produttivi della struttura ricettiva (tastiere, schermi touch, mouse, etc.)
- nelle operazioni di pulizia e sanificazione, la struttura ricettiva assicurerà l'utilizzo di prodotti di pulizia ad elevato contenuto sanificante, come previsto dalla normativa vigente, prevedendo quando possibile l'utilizzo di materiali per la pulizia usa e getta e/o panni e materiali non assorbenti (consigliato microfibra)
- tutti i dipendenti devono essere muniti di mascherine facciali e guanti (monouso)
- utilizzare sacchetto per rifiuti a rischio biologico o in alternativa un doppio sacchetto
- il personale delle pulizie sarà munito di dispositivi di protezione personale come mascherina, guanti e di quanto ritenuto necessario dal Titolare per ridurre il rischio di contagio. I DPI devono essere indicati dal RSPP e comunque congrui in relazione ai prodotti utilizzati e ai relativi rischi.
- qualora l'attività di pulizia e sanificazione imponga di lavorare a una distanza interpersonale minore di un metro e non siano possibili altre soluzioni organizzative, il personale sarà munito di mascherine e di altri dispositivi di protezione ritenuti necessari per ridurre il rischio di contagio (quali ad esempio guanti, occhiali, cuffie, camici, etc.)
- saranno inoltre collocati dispenser e prodotti igienizzanti per le mani in ogni luogo di passaggio per favorire l'igiene frequente delle mani di tutte le persone presenti nella struttura
- evitare prodotti contenenti profumazioni, in particolare la nebulizzazione e gli spray
- si dispone inoltre la sanificazione ed il trattamento dell'acqua per acqua sanitaria, sanificazione e pulizia periodica costante dei filtri di riscaldamento e aria condizionata, corretto funzionamento della ventilazione; il corretto funzionamento delle lavastoviglie, delle lavatrici, dei sistemi automatici di dosaggio prodotti chimici per la pulizia e la sanificazione, come da specifiche indicazioni del Dipartimento Prevenzione dell'ISS

Ricevimento: la reception deve:

- posizionare in maniera visibile cartellonistica informativa di sicurezza generale, inclusi il numero di emergenza del centro Covid19 messo a disposizione dall'ISS
- disporre la barriera di plexiglas o vetro di sicurezza stratificato con pvb oppure temperato di altezza congrua che divide il receptionist dall'ospite è obbligatoria se non vi è garanzia di distanziamento di 1 m
- utilizzare cesto/box chiuso per la consegna delle chiavi/schede magnetiche da parte dell'ospite in partenza
- avere a disposizione termometro a infrarossi frontale per misurare la temperatura corporea
- avere a disposizione mascherine e guanti per clienti che ne arrivassero sprovvisti
- sanificare le chiavi/schede magnetiche delle stanze ad ogni cambio ospite
- sanificare il banco della reception ad ogni passaggio di cliente/nucleo familiare

Check in e check out:

- le operazioni di registrazione in ingresso ed in uscita saranno effettuate il più possibile in maniera digitale o per via telefonica, in modo da ridurre sul posto i tempi di sosta della clientela
- in caso di prenotazioni plurime (gruppi, gruppi familiari, etc.) invitare il capogruppo/capofamiglia a fare da tramite per la procedura di un unico check in e per tutte le altre esigenze di contatto diretto alla reception
- si indica di favorire e stimolare il check in on line preventivo e la fotografia dei documenti da smart phone o altri device
- per la movimentazione dei bagagli è d'obbligo l'utilizzo dei guanti

- sottoscrizione, da parte del cliente, di apposita dichiarazione di buono stato di salute, coesistenza per motivi familiari nelle stesse camere e nei tavoli per la ristorazione/colazione

- il parcheggio dell'eventuale autovettura deve preferibilmente essere effettuato dall'ospite. Se ciò non è possibile, prima di accedere all'autovettura l'addetto al parcheggio deve indossare i guanti e la mascherina di tipo chirurgico, areare l'abitacolo e assicurarsi che l'aria condizionata sia spenta

Ristorazione/colazione e bar

- dovrà essere predisposta, all'entrata del ristorante/sala colazione ed in immediata prossimità del banco bar, una postazione di gel disinfettante

- si indica di estendere l'orario della fruizione del servizio di ristorazione e colazione per favorire un afflusso diluito della clientela

- la sala deve garantire che i tavoli usati dai clienti siano disposti in modo tale che la distanza tra un tavolo e l'altro sia di almeno 2 metri oppure che il retro di una sedia occupata sia di almeno 1 metro dal retro della sedia occupata del tavolo successivo, sempre nel rispetto del distanziamento di 1 m tra le persone

- i tavoli e le sedie devono essere igienizzati ad ogni cambio cliente

- la consumazione diretta al bar da parte dei clienti non è permessa

- dopo ogni servizio dovranno essere pulite e disinfettate anche tutte le superfici del buffet e le altre superfici presenti, oltre a tavoli e sedie

- per il lavaggio dei piatti e delle stoviglie (anche quelle non utilizzate ma comunque presenti ed a disposizione degli ospiti) dovranno essere utilizzate le procedure abitudinali con lavaggi ad alte temperature, oltre all'ausilio di prodotti ad alto contenuto di tensioattivi e sanificanti. L'asciugatura deve essere effettuata con asciugamani di carta monouso o panni precedentemente lavati a 90° da sostituire ad ogni utilizzo

- le tovaglie devono essere sostituite ad ogni cambio di ospite. Nel caso siano utilizzati coprimacchia, è sufficiente sostituire questi ultimi

- la biancheria usata di sala deve essere collocata in sacchi o contenitori chiusi per evitare il contatto con la linea del pulito

- i tovaglioli e tutta la mise en place dovrà essere portata al tavolo solo a seguito dell'arrivo del cliente e nulla deve essere lasciato sul tavolo

- i clienti vengono fatti accomodare ai tavoli per nucleo familiare o per camera

- per la colazione si consiglia di adottare tovagliati e tovaglioli monouso

- il servizio colazione potrà avvenire sia con servizio al tavolo che a buffet (in modalità display)

- nel servizio colazione a buffet display, gli ospiti dovranno entrare in contatto solo con il proprio cibo; il servizio sarà effettuato da cuochi o personale con relativi DPI e non self service da parte dei clienti

- i macchinari presenti in sala ristorante per il servizio colazione (macchine bevande, macchine caffè, etc.) dovranno essere pulite e disinfettate dopo ogni servizio

Camere

- in ogni piano (in prossimità delle scale e/o dell'ascensore) deve essere predisposta una postazione di gel disinfettante

- durante la pulizia della camera l'ospite non deve essere presente

- prima di iniziare la pulizia della stanza si provvederà ad arieggiare il locale

- dovranno essere usati prodotti di pulizia e sanificazione per le superfici ad alto potenziale sanificante, a base di cloro e/o alcol

- il materiale di pulizia (panni, salviette e quanto necessario per la pulizia e la spolveratura) deve essere monouso o precedentemente lavato a 90° con detergente; non usare un panno utilizzato per eliminare lo sporco per asciugare o lucidare superfici pulite

- la pulizia deve riguardare 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, cassette di sicurezza, etc.

- è opportuno evitare di dotare le stanze di tappeti o di elementi di arredo che non sopportano cicli di pulizia quotidiani, come pure è altresì consigliabile rimuovere runner, cuscini decorativi ed altri elementi non necessari (ad esempio riviste, etc.)
- se è presente il frigorifer, ad ogni cambio dell'ospite bisogna pulire le confezioni integre presenti nel frigorifer; pulire internamente ed esternamente il frigorifer
- il cambio giornaliero della biancheria dovrà evitare innalzamento di polvere nell'aria
- la biancheria usata verrà collocata in sacchi o contenitori chiusi per evitare il contatto con la linea del pulito
- sono consigliate altre forme di sanificazione utili a ridurre il rischio batteriologico dell'ambiente

Ascensore

- dovranno essere posizionati cartelli ed avvisi per sensibilizzare gli ospiti all'utilizzo salutare delle scale in alternativa all'ascensore
- l'ingresso in ascensore deve essere regolamentato per nucleo familiare, per componenti camera o singolo cliente

Ampliamento delle misure per strutture all'aria aperta-campeggi

Ad integrazione delle misure già indicate, per quanto attiene alle strutture ricettive plein air, vengono definite le seguenti ulteriori misure:

- o possono accedere alla struttura solo ospiti con regolare registrazione
- o tutti gli ospiti devono indossare un braccialetto identificativo, al fine di facilitare l'attività di sorveglianza
- o eventuali visite giornaliere da parte di esterni a clienti alloggiati in struttura sono consentite previa accettazione dagli stessi delle medesime procedure attivate per i clienti regolarmente alloggiati
- o le aree ecologiche ed i bidoni dei rifiuti saranno svuotati giornalmente e sanificati nei punti di contatto
- o dovrà essere predisposta, all'entrata di ogni area ecologica, una postazione di gel disinfettante
- o per quanto riguarda i servizi igienici comuni, ogni struttura definirà le proprie policy all'interno del Piano d'Azione, nel rispetto delle norme di igienizzazione e distanziamento e fermo restando che successivamente ad ogni utilizzo, e prima di quello successivo, va effettuata la sanitizzazione
- o le attività commerciali, i bazar, i supermercati, i ristoranti, i bar e qualsiasi ulteriore servizio fornito all'interno della struttura devono rispettare le misure individuate e previste per il rispettivo settore

Per quanto riguarda l'adozione delle misure di sicurezza delle strutture ricettive relative all'igiene degli impianti di acqua potabile e degli impianti di trattamento dell'aria si rimanda alle specifiche disposizioni emanate dal Dipartimento Prevenzione dell'ISS.

Gestione dei casi di Covid-19

Procedure da seguire nel caso in cui una persona all'interno della struttura ricettiva (ospite, dipendente/collaboratore, etc.) presenti febbre e sintomi di infezione respiratoria (tosse secca, febbre, mal di gola, difficoltà respiratorie).

Dipendente

- comunicazione immediata alla Direzione
- interruzione immediata dell'attività lavorativa
- obbligo di contatto immediato con l'Autorità sanitaria, da parte della struttura
- in aggiunta alle normali attività di pulizia, procedere ad una sanificazione straordinaria degli ambienti, delle postazioni di lavoro e delle aree comuni frequentati dalla persona sintomatica
- in attesa dell'arrivo dei sanitari, il dipendente deve:

- essere isolato in apposita stanza o ambiente isolato con porta chiusa e adeguata ventilazione naturale
- indossare una mascherina chirurgica
- ridurre al minimo i contatti con altre persone
- eliminare direttamente, in un sacchetto impermeabile, i fazzoletti di carta utilizzati (il sacchetto sarà smaltito con i materiali infetti prodotti 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 chiedere immediata assistenza medica, seguendo le istruzioni

Ospite

- separare il cliente dalle altre persone ad una distanza di almeno 2 metri
- procedere immediatamente al suo isolamento (in stanza o altro locale chiuso) ed alla dotazione di una mascherina di tipo chirurgico
- avvertire le Autorità sanitarie competenti per la presa in carico del caso
- procedere al check out del soggetto sintomatico
- collaborare con le Autorità sanitarie locali nell'individuazione dei "contatti stretti", al fine di permettere alle Autorità di applicare le necessarie ed opportune misure di quarantena, quali:
 - 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
 - la struttura potrà chiedere agli eventuali contatti stretti di lasciare cautelativamente l'attività, secondo le indicazioni dell'Autorità sanitaria
 - in aggiunta alle normali attività di pulizia, si dovrà procedere ad una sanificazione straordinaria della stanza e degli ambienti/aree comuni frequentate dalla persona sintomatica.

Nello specifico:

- completa pulizia della stanza con acqua e detersivi comuni prima di essere nuovamente utilizzata: si raccomanda l'uso di ipoclorito di sodio 0,1% per i pavimenti, di ipoclorito di sodio 0,5% per le altre superfici, e il rispetto delle due fasi di pulizia e poi disinfezione
- 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 (mascherine di protezione, 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

Kit

Presso la reception dovrà essere disponibile 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 chirurgiche
- protezione facciale
- guanti (usa e getta)
- grembiule protettivo (usa e getta)
- tuta a maniche lunghe a tutta lunghezza
- copriscarpa con gambale
- disinfettante/salviette germicide per la pulizia delle superfici e dei tessuti
- sacchetto monouso per rifiuti a rischio biologico oppure doppio sacchetto

Ospiti non coinvolti

- la Direzione, d'intesa con l'Autorità sanitaria, valuterà le modalità di eventuale informazione degli ospiti non coinvolti

