

Linee guida sulle soluzioni per garantire sicurezza nel comparto turistico da emergenza COVID-19 – Strutture turistico ricettive all'aria aperta

Sommario

La presente ha l'obiettivo di definire delle linee guida sulle soluzioni da attuare nel settore relativo alle strutture turistico ricettive all'aria aperta per garantire la sicurezza dei lavoratori e dei consumatori, nella prevenzione del contagio da COVID-19, garantendo l'erogazione del servizio in modo sicuro, sia per i lavoratori/fornitori che per i consumatori/clienti/fruitori. Le linee guida devono inoltre rispondere alle esigenze di sicurezza e tutela dei luoghi di lavoro e a quelle della fruizione minima delle strutture e dei servizi da parte dei clienti, definendo requisiti sia in termini di organizzazione delle strutture/servizi, che di formazione degli addetti, che di comunicazione ai clienti, individuando soluzioni comuni a tutta la filiera in un documento quadro che articoli in singole parti le disposizioni specifiche dei diversi settori.

PREMESSA

La presente prassi di riferimento non è una norma nazionale, ma è un documento come previsto dal Regolamento UE n.1025/2012, che raccoglie prescrizioni relative a prassi condivise all'interno del seguente soggetto firmatario

La presente prassi di riferimento è stata elaborata dal **Team di Controllo e Gestione** per la Sicurezza da COVID-19 costituito dai seguenti esperti:

Puozzo Massimiliano – Responsabile aziendale

Cavalieri Alfio Uccio - Direttore Villaggio

– Medico presente in Villaggio

Le prassi di riferimento, adottate esclusivamente in ambito nazionale, rientrano fra i “prodotti della normazione europea”, come previsti dal Regolamento UE n.1025/2012, e sono documenti che introducono prescrizioni tecniche, elaborati sulla base di un rapido processo ristretto ai soli autori.

Le prassi di riferimento sono disponibili per un periodo non superiore a 5 anni, tempo massimo dalla loro pubblicazione entro il quale possono essere trasformate in un documento normativo oppure devono essere ritirate.

Chiunque ritenesse, a seguito dell'applicazione della presente prassi di riferimento, di poter fornire suggerimenti per un suo miglioramento è pregato di inviare i propri contributi all'UNI, Ente Nazionale Italiano di Unificazione, che li terrà in considerazione.

SOMMARIO

SCOPO E CAMPO DI APPLICAZIONE	4
RIFERIMENTI NORMATIVI E LEGISLATIVI.....	4
PRINCIPIO	4
PIANO D'AZIONE	5
METODOLOGIA DI VALUTAZIONE INTEGRATA	6
RIEPILOGO CLASSI DI RISCHIO E AGGREGAZIONI SOCIALI	8
FORMAZIONE E GESTIONE DEL PERSONALE DELLA STRUTTURA TURISTICO RICETTIVA ALL'ARIA APERTA	11
OBBLIGHI DEL PERSONALE	12
CASO DI UN DIPENDENTE CONTAGIATO	12
GESTIONE DEL PERSONALE DELLA MANUTENZIONE	13
UTILIZZO E SANIFICAZIONI ATTREZZATURE E MEZZI	13
ULTERIORI DISPOSIZIONI	13
SPECIFICHE SUI SERVIZI TECNICI E DI MANUTENZIONE	13
FORNITORI E GESTORI DI APPALTI/SERIVIZI	14
ACCESSO DEI FORNITORI	14
GESTIONE DELLA CLIENTELA	15
GESTIONE PERSONE SINTOMATICHE COVID-19	15
PROCEDURE SULLE MODALITA' DI UTILIZZO DI TUTTE LE AREE/ SERVIZI DELLA STRUTTURA TURISTICO RICETTIVA ALL'ARIA APERTA	16
PRE-CHECK-IN /CONTROLLO SANITARIO	16
RECEPTION/ CHECK-IN	17
ATTREZZATURE E KIT MEDICO alla reception:.....	17
GESTIONE CLIENTI IN CODA:.....	17
PER OGNI POSTAZIONE DI CHECK-IN PREVEDERE:.....	17
BOOKING OFFICE - CUSTOMER SERVICE- CASSA.....	17

GESTIONE CLIENTI IN CODA:.....	17
PER OGNI POSTAZIONE DI BOOKING /CUSTOMER/ CASSA PREVEDERE:	18
GRANDI BLOCCHI DI SERVIZI IGIENICI COMUNI	25
SERVIZI IGIENICI COMUNI INDIVIDUALI	25
PROCEDURE DI PULIZIA E SANIFICAZIONE DELLE AREE/ SERVIZI DELLA STRUTTURA TURISTICO RICETTIVA ALL'ARIA APERTA.....	19
COMPORTAMENTO OPERATORI:	19
SANIFICAZIONE UFFICI/RECEPTION	19
SANIFICAZIONE STRUTTURE DELLA STRUTTURA TURISTICO RICETTIVA ALL'APERTO	20
PULIZIA SERVIZI IGIENICI	20
MATERIALE UTILIZZATO:.....	21
FREQUENZA PULIZIE.....	21
ADEMPIMENTI.....	21
PULIZIA MOBILHOME – BUNGALOW.....	22
MATERIALE UTILIZZATO:.....	23
ADEMPIMENTI.....	23
AREE ALL'APERTO.....	24
INTERVENTI DI MIGLIORAMENTO.....	24
INTERVENTI ORDINARI.....	24
APPENDICE A	25

1 SCOPO E CAMPO DI APPLICAZIONE

La presente ha l'obiettivo di definire delle linee guida sulle soluzioni da attuare nel settore relativo a strutture turistico ricettive all'aria aperta per garantire la sicurezza dei lavoratori e dei consumatori, nella prevenzione del contagio da COVID-19; le linee guida devono fornire indicazioni specifiche per le imprese turistiche nella loro più ampia accezione garantendo l'erogazione del servizio in modo sicuro, sia per i lavoratori/fornitori che per i consumatori/clienti/fruitori. Le linee guida devono inoltre rispondere alle esigenze di sicurezza e tutela dei luoghi di lavoro e a quelle della fruizione minima delle strutture e dei servizi da parte dei clienti, definendo requisiti sia in termini di organizzazione delle strutture/servizi, che di formazione degli addetti, che di comunicazione ai clienti, individuando soluzioni comuni a tutta la filiera in un documento quadro che articoli in singole parti le disposizioni specifiche dei diversi settori.

2 RIFERIMENTI NORMATIVI E LEGISLATIVI

La presente prassi di riferimento rimanda, mediante riferimenti datati e non, a disposizioni contenute in altre pubblicazioni. Tali riferimenti normativi e legislativi sono citati nei punti appropriati del testo e sono di seguito elencati. Per quanto riguarda i riferimenti datati, successive modifiche o revisioni apportate a dette pubblicazioni valgono unicamente se introdotte nel presente documento come aggiornamento o revisione. Per i riferimenti non datati vale l'ultima edizione della pubblicazione alla quale si fa riferimento.

- **D. LGS. n. 81/2008**
- **Circolare Ministero della Salute n. 5443 del 22/02/2020**

3 PRINCIPIO

La prassi di riferimento è stata strutturata in maniera tale da definire delle linee guida sulle soluzioni da attuare all'interno delle strutture turistico ricettive all'aria aperta per garantire la sicurezza dei lavoratori e dei consumatori, nella prevenzione del contagio da COVID-19. In particolare, la presente identifica in modo schematico ogni azione o comportamento da mettere in atto al fine di garantire il massimo rispetto delle ottemperanze in materia di salute e sicurezza nei luoghi di attrazione turistica al fine di preservare la salute degli utenti delle strutture turistico ricettive all'aria aperta e dei lavoratori. Il documento identifica le seguenti procedure del servizio di prevenzione:

- Procedure di gestione del personale
- Procedure di gestione dei fornitori/appaltatori
- Procedure di gestione della clientela
- Procedure di sanificazione/ igienizzazione

Per quanto riguarda le attività interne alla struttura turistico ricettiva all'aria aperta quali parco acquatico, stabilimenti balneari o spiagge attrezzate, ristoranti, bar/gelaterie, supermercato, punti gastronomia da asporto, area spettacolo, bazaar/negozi, parrucchiere, altri trattamenti estetici, magazzini dei gestori delle attività si rimanda alle "[Linee di indirizzo per la riapertura delle Attività Economiche, Produttive e Ricreative](#)" di competenza.

4 PIANO D'AZIONE

La Direzione della struttura ricettiva si impegna a mettere in atto col presente documento tecnico un **Piano di Azione** che agisce su due livelli:

1. prevedere, per ogni area/servizio della struttura turistico ricettiva, una serie di **procedure ordinarie** sulle modalità di erogazione del servizio (da parte del soggetto interessato: struttura stessa, appaltatore o gestore) e sulle modalità di utilizzo di tale servizio (da parte degli ospiti).
2. prevedere un protocollo di **procedure straordinarie** per la gestione dell'emergenza (gestione di casi sospetti e confermati di COVID-19 o di altre malattie infettive all'interno della struttura)

Il Piano di Azione sarà aggiornato in conformità a quanto stabilito dalle Autorità Sanitarie locali e nazionali oltre che sulla base dell'evoluzione delle imposizioni di Legge e dell'evoluzione epidemiologica del virus.

Il Piano di Azione prevederà l'istituzione di un **Team di Controllo e Gestione** che verificherà che, tutte le norme di seguito indicate, vengano puntualmente e costantemente attuate dal personale interno, dal personale dei fornitori/appaltatori e dalla clientela.

Le procedure ordinarie di prevenzione e contrasto dell'emergenza sanitaria dovranno rispettare quanto indicato nel *Protocollo condiviso di regolamentazione delle misure per il contrasto e il contenimento della diffusione del virus COVID-19 negli ambienti di lavoro*.

Inoltre, la struttura ricettiva provvederà, ai sensi del D. LGS. n. 81/2008, all'aggiornamento e all'integrazione del **Documento di Valutazione del Rischio (DVR)** mediante l'inserimento del capitolo inerente al COVID-19, aggiornabile in itinere secondo quanto indicato e predisposto da tutti gli enti istituzionali preposti ed in ragione della valutazione evolutiva dell'emergenza epidemiologica. Il rischio da contagio da SARS-CoV-2 in occasione di lavoro può essere classificato secondo tre variabili:

- **Esposizione:** la probabilità di venire in contatto con fonti di contagio nello svolgimento delle specifiche attività lavorative
- **Prossimità:** le caratteristiche intrinseche di svolgimento del lavoro che non permettono un sufficiente distanziamento sociale per parte del tempo di lavoro o per la quasi totalità
- **Aggregazione:** la tipologia di lavoro che prevede il contatto con altri soggetti oltre ai lavoratori della struttura (es. fornitori/appaltatori e clientela)

Tali profili di rischio possono assumere una diversa entità ma allo stesso tempo modularità in considerazione delle aree in cui opera la struttura, delle modalità di organizzazione del lavoro e delle specifiche misure preventive adottate. È evidente che, nell'ambito della tipologia di lavoro della struttura turistico ricettiva che si svolge all'aria aperta, che prevede contatti con soggetti "terzi", determinano necessariamente la riattivazione di mobilità di popolazione e in alcuni casi grandi aggregazioni.

5 METODOLOGIA DI VALUTAZIONE INTEGRATA

Viene di seguito illustrata una matrice di rischio elaborata sulla base del confronto di scoring attribuibili per ciascun settore produttivo, per le prime due variabili, con le relative scale:

• esposizione

0 = probabilità bassa (es. lavoratore agricolo);

1 = probabilità medio-bassa;

2 = probabilità media;

3 = probabilità medio-alta;

4 = probabilità alta (es. operatore sanitario)

• prossimità

0 = lavoro effettuato da solo per la quasi totalità del tempo;

1 = lavoro con altri ma non in prossimità (es. ufficio privato);

2 = lavoro con altri in spazi condivisi ma con adeguato distanziamento (es. ufficio condiviso);

3 = lavoro che prevede compiti condivisi in prossimità con altri per parte non predominante del tempo (es. catena di montaggio);

4 = lavoro effettuato in stretta prossimità con altri per la maggior parte del tempo (es. studio dentistico).

Il punteggio risultante da tale combinazione viene corretto con un fattore che tiene conto della terza scala:

• aggregazione

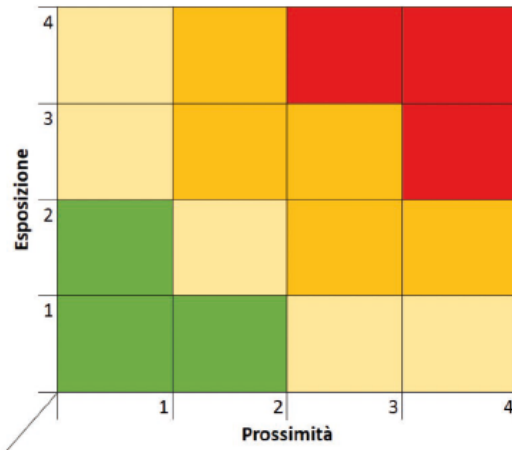
1.00 = presenza di terzi limitata o nulla (es. settori manifatturiero, industria, uffici non aperti al pubblico);

1.15 (+15%) = presenza intrinseca di terzi ma controllabile organizzativamente (es. commercio al dettaglio, servizi alla persona, uffici aperti al pubblico, bar e ristoranti);

1.30 (+30%) = aggregazioni controllabili con procedure (es. sanità, scuole, carceri, forze armate, trasporti pubblici);

1.50 (+50%) = aggregazioni intrinseche controllabili con procedure in maniera molto limitata (es. spettacoli, manifestazioni di massa).

Il risultato finale determina l'attribuzione del livello di rischio con relativo codice colore per ciascun settore produttivo all'interno della matrice seguente.



Matrice di rischio: verde = basso; giallo = medio-basso; arancio = medio-alto; rosso = alto

Visto quanto suddetto, viene di seguito riportato il riepilogo delle classi di rischio e aggregazioni sociali inerenti alle strutture turistico ricettive all'aria aperta.

6 RIEPILOGO CLASSI DI RISCHIO E AGGREGAZIONI SOCIALI

ATECO 2007	Descrizione	Classe di aggregazione sociale	Classe di Rischio
H	TRASPORTO E MAGAZZINAGGIO		
49	TRASPORTO TERRESTRE E TRASPORTO MEDIANTE CONDOTTE	3	MEDIO-BASSO
50	TRASPORTO MARITTIMO E PER VIE D'ACQUA	3**	MEDIO-BASSO
51	TRASPORTO AEREO	3	ALTO
52	MAGAZZINAGGIO E ATTIVITÀ DI SUPPORTO AI TRASPORTI	2	BASSO
53	SERVIZI POSTALI E ATTIVITÀ DI CORRIERE	2	BASSO
I	ATTIVITÀ DEI SERVIZI DI ALLOGGIO E DI RISTORAZIONE		
55	ALLOGGIO	3	BASSO
56	ATTIVITÀ DEI SERVIZI DI RISTORAZIONE	3	MEDIO-BASSO
J	SERVIZI DI INFORMAZIONE E COMUNICAZIONE		
58	ATTIVITÀ EDITORIALI	2	BASSO
59	ATTIVITÀ DI PRODUZIONE CINEMATOGRAFICA, DI VIDEO E DI PROGRAMMI TELEVISIVI, DI REGISTRAZIONI MUSICALI E SONORE	3	BASSO
60	ATTIVITÀ DI PROGRAMMAZIONE E TRASMISSIONE	3	BASSO
61	TELECOMUNICAZIONI	3	BASSO
62	PRODUZIONE DI SOFTWARE, CONSULENZA INFORMATICA E ATTIVITÀ CONNESSE	1	BASSO

ATECO 2007	Descrizione	Classe di aggregazione sociale	Classe di Rischio
73	PUBBLICITÀ E RICERCHE DI MERCATO	1	BASSO
74	ALTRE ATTIVITÀ PROFESSIONALI, SCIENTIFICHE E TECNICHE	1	BASSO
N	NOLEGGIO, AGENZIE DI VIAGGIO, SERVIZI DI SUPPORTO ALLE IMPRESE		
78	ATTIVITÀ DI RICERCA, SELEZIONE, FORNITURA DI PERSONALE	2	BASSO
79	ATTIVITÀ DEI SERVIZI DELLE AGENZIE DI VIAGGIO, DEI TOUR OPERATOR E SERVIZI DI PRENOTAZIONE E ATTIVITÀ CONNESSE	3	BASSO
80	SERVIZI DI VIGILANZA E INVESTIGAZIONE	3	MEDIO-BASSO
81	ATTIVITÀ DI SERVIZI PER EDIFICI E PAESAGGIO	2	MEDIO-BASSO
82	ATTIVITÀ DI SUPPORTO PER LE FUNZIONI D'UFFICIO E ALTRI SERVIZI DI SUPPORTO ALLE IMPRESE	2	BASSO
O	AMMINISTRAZIONE PUBBLICA E DIFESA; ASSICURAZIONE SOCIALE OBBLIGATORIA		
84	AMMINISTRAZIONE PUBBLICA E DIFESA; ASSICURAZIONE SOCIALE OBBLIGATORIA	1	MEDIO-ALTO
P	ISTRUZIONE		
85	ISTRUZIONE	3	MEDIO-BASSO

ATECO 2007	Descrizione	Classe di aggregazione sociale	Classe di Rischio
Q	SANITA' E ASSISTENZA SOCIALE		
86	ASSISTENZA SANITARIA	3	ALTO
87	SERVIZI DI ASSISTENZA SOCIALE RESIDENZIALE	3	MEDIO-ALTO
88	ASSISTENZA SOCIALE NON RESIDENZIALE	3	ALTO
R	ATTIVITÀ ARTISTICHE, SPORTIVE, DI INTRATTENIMENTO E DIVERTIMENTO		
90	ATTIVITÀ CREATIVE, ARTISTICHE E DI INTRATTENIMENTO	4	BASSO
91	ATTIVITÀ DI BIBLIOTECHE, ARCHIVI, MUSEI ED ALTRE ATTIVITÀ CULTURALI	3	BASSO
92	ATTIVITÀ RIGUARDANTI LE LOTTERIE, LE SCOMMESSE, LE CASE DA GIOCO	4	MEDIO-ALTO
93	ATTIVITÀ SPORTIVE, DI INTRATTENIMENTO E DI DIVERTIMENTO	4	MEDIO-BASSO

La corretta attuazione in tutte le fasi del Piano d'azione o DVR predisposto, in ottemperanza a quando verrà stabilito dalle Autorità sanitarie regionali o nazionali, esonera espressamente il titolare e/o rappresentante legale, i gestori, direttori e manager (soggetti individuati tra i componenti la rete aziendale della prevenzione ai sensi del D. L.GS. n. 81/2008 denominati RSPP), da ogni responsabilità derivante dal verificarsi di eventuali casi positivi all'interno della struttura ricettiva.

7 FORMAZIONE E GESTIONE DEL PERSONALE DELLA STRUTTURA TURISTICO RICETTIVA ALL'ARIA APERTA

La struttura turistico ricettiva provvederà a formare ed informare il proprio personale tramite sessioni di formazione interne che includano le presenti linee guida oltre a tutte le procedure aziendali volte alla prevenzione della diffusione del virus COVID-19 ed alla gestione di casi sospetti e/o confermati di COVID-19 o di altre malattie infettive.

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 ASSITAI e, nel

relativo Piano d'azione. Verrà comunque predisposto per le ditte terze documento denominato DUVRI.

Ogni membro dello staff deve rispettare rigorosamente le misure di protezione di base contro il COVID-19 raccomandate dall'OMS, come l'igiene delle mani, il distanziamento fisico, l'utilizzo di mascherine e DPI, evitare di toccare gli occhi, il naso e la bocca, praticare l'igiene respiratoria e consultare un medico qualora si manifestino i sintomi coerenti con la malattia.

Le misure di distanziamento sociale, l'igiene frequente delle mani e un buon comportamento respiratorio sono le misure principali per prevenire la trasmissione di COVID-19.

- Il distanziamento sociale tra comprende astenersi dall'abbracciare, baciare o stringere la mano agli ospiti e allo staff. Implica mantenere una distanza interpersonale adeguata secondo quanto previsto dalle eventuali linee guida Regionali/Nazionali ed evitare chiunque tossisca o starnutisca;
- Igiene delle mani significa pulire regolarmente e accuratamente le mani con utilizzo di sostanze contenenti alcool o lavarle con acqua e sapone. Evitare anche di toccare occhi, naso e bocca. La disinfezione delle mani viene suggerita dopo lo scambio di oggetti (denaro, carte di credito) con gli ospiti;
- Per buon comportamento respiratorio si intende coprire la bocca e il naso con il gomito o tramite un fazzoletto piegato quando si tossisce o starnutisce. Il fazzoletto usato deve essere cestinato immediatamente in un contenitore con un coperchio.

7.1 OBBLIGHI DEL PERSONALE

Al personale in servizio presso la struttura, sia dipendente dell'azienda sia dipendente di fornitori terzi, è fatto 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 e l'autorità sanitaria nonché la Struttura/Datore di lavoro. Il Datore di Lavoro potrà sottoporre al controllo della temperatura corporea il personale interno ed esterno.
- essere consapevole ed accettare il fatto di non poter fare ingresso o di poter permanere in azienda e di doverlo dichiarare tempestivamente laddove, anche successivamente all'ingresso, sussistano le condizioni di pericolo (sintomi di influenza, temperatura, provenienza da zone a rischio o contatto con persone positive al virus nei 14 giorni precedenti, etc.) in cui i provvedimenti dell'Autorità impongono di informare il medico di famiglia e l'Autorità Sanitaria e di rimanere al proprio domicilio. Se il dipendente/fornitore terzo proviene da zone a rischio deve dichiararlo, sarà poi il responsabile della struttura a decidere se può accedervi o meno.
- impegnarsi a rispettare tutte le disposizioni delle Autorità e del Datore di lavoro nel fare accesso in azienda (in particolare, mantenere la distanza di sicurezza, utilizzare i DPI, osservare le regole di igiene delle mani e tenere comportamenti corretti sul piano dell'igiene)
- impegnarsi a informare tempestivamente e responsabilmente il datore di lavoro della presenza di qualsiasi sintomo influenzale durante l'espletamento della prestazione lavorativa, avendo cura di rimanere ad un'adeguata distanza dalle persone presenti.

7.2 CASO DI UN DIPENDENTE CONTAGIATO

Se un membro del personale, sviluppi febbre e sintomi infezione respiratoria come la tosse, come riportato nel protocollo del Ministero della Salute, lo deve dichiarare immediatamente all'ufficio del personale e cercare assistenza medica. Il personale deve rimanere isolato in una stanza adatta

durante la notifica ai servizi medici. L'azienda inoltre collabora per la definizione degli eventuali contatti stretti.

Il personale che riferisce da casa di essere malato, in seguito a sintomi respiratori, deve essere informato di rimanere a casa e consultare un medico.

7.3 GESTIONE DEL PERSONALE DELLA MANUTENZIONE

7.4 UTILIZZO E SANIFICAZIONI ATTREZZATURE E MEZZI

- I manutentori dovranno indossare sempre i DPI consegnati: mascherina monouso chirurgica o FFP2 in caso di lavorazioni che creano polveri, guanti monouso o guanti ad uso meccanico a seconda della lavorazione, occhiali che dovranno essere sanificati a fine turno e scarpe antinfortunistiche) e tutti i DPI necessari a seconda della lavorazione che andranno ad eseguire
- Prima e dopo l'utilizzo di una qualsiasi attrezzatura manuale dovranno procedere alla sua sanificazione attraverso un sanificante a base alcolica o di ipoclorito di sodio
- Prima e dopo l'utilizzo dovranno procedere alla sanificazione dei mezzi, sanificando attraverso un disinfettante a base alcolica o di ipoclorito di sodio le superfici che possono venire a contatto con le mani come (volante, cambio, maniglie.) Per questo punto dovranno essere create delle schedature apposite per la gestione e la sanificazione di ogni mezzo in ottemperanza a procedure COVID-19 e quanto disposto dal D. LGS. n. 81/2008

7.5 ULTERIORI DISPOSIZIONI

- Divieto di accesso all'interno dello spogliatoio da parte di esterni/fornitori/clienti
- Lavarsi le mani prima di entrare nello spogliatoio
- Evitare l'eccessivo affollamento dello spogliatoio, intervallandone l'utilizzo.
- Non lasciare fuori dagli armadietti indumenti e/o cose personali
- Evitare di utilizzare in comune con altri bicchieri e stoviglie in generale
- Consigliata ventilazione dei locali

Si procederà all'affissione della scheda informativa prevista dalla procedura operativa nazionale "Allegato V - Norme igieniche volte a ridurre il rischio di diffusione, durante la fruizione dello spogliatoio"

7.6 SPECIFICHE SUI SERVIZI TECNICI E DI MANUTENZIONE

1. Disinfezione dell'acqua. È necessario mantenere la concentrazione di disinfettante nell'acqua da consumo e in piscine, nei limiti raccomandati e nel rispetto delle norme e degli standard internazionali, preferibilmente nei limiti superiori della portata.
2. Lavastoviglie e lavanderia: È necessario controllare il corretto funzionamento delle lavastoviglie e delle attrezzature per il bucato, in particolare le temperature di funzionamento, nonché il corretto dosaggio dei prodotti chimici per la pulizia e la disinfezione.
3. Aria condizionata: Sebbene il COVID-19 non sia trasmesso tramite aria ma da persona a persona attraverso piccole goccioline che fuoriescono dal naso o dalla bocca quando una persona infetta tossisce o espira, si dovrebbe prestare attenzione, come in circostanze normali, al monitoraggio delle condizioni dei filtri e alla costante sostituzione dell'aria interna. È necessario verificare il corretto funzionamento delle apparecchiature di ventilazione, di scambio d'aria e di deumidificazione delle piscine coperte. Operazione da eseguirsi mediante Ditta specializzata che rilasci Certificazione.

4. Dispensers (distributori): E' necessario effettuare controlli regolari per garantire il corretto funzionamento dei distributori di sapone e soluzioni disinfettanti, degli asciugamani e di altri dispositivi simili.
5. Le unità difettose devono essere riparate o sostituite rapidamente. Il piano d'azione di alberghi/villaggi dovrebbe includere l'installazione di unità per erogare gel disinfettante nelle diverse aree della struttura, compresi i bagni pubblici utilizzati dagli ospiti e dal personale e delle altre aree di interesse (ad es. Ingresso alla sala da pranzo, ristoranti e bar).

Si rimanda inoltre alle raccomandazioni ad interim dell'ISS sulla sanificazione di strutture non sanitarie nell'attuale emergenza COVID-19 in merito a superfici e ambienti interni

8 FORNITORI E GESTORI DI APPALTI/SERIVIZI

Tutte le attività e i servizi gestiti da aziende esterne devono attenersi scrupolosamente alle norme di sicurezza e di comportamento qui descritte.

Inoltre, dovranno consegnare all'Azienda prima dell'inizio dell'attività (ma in tempo utile per porre eventuali integrazioni/ variazioni richieste dall'Azienda) una documentazione completa relativa a: procedure di sicurezza, procedure di sanificazione ambienti, elenco dei prodotti utilizzati, modalità di erogazione del servizio, gestione e formazione del personale inoltre, dovrà corrispondere a quanto previsto dalla normativa nazionale e/o regionale, contenendo la planimetria del locale con l'indicazione di percorsi e distanze, anche dei tavoli per le attività che ne fanno uso, fatto salvo quanto precedentemente indicato (es. corsi di formazione).

9 ACCESSO DEI FORNITORI

Per l'accesso dei fornitori è necessario osservare alcune 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 Protocollo condiviso di regolamentazione delle misure per il contrasto e il contenimento della diffusione del virus COVID-19 negli ambienti di lavoro* del 14/03/2020, Allegato 6 Circolare 5443 del Ministero della Salute del 22/02/2020.

Principali misure previste dal protocollo:

- la struttura dovrà informare i fornitori che intendono entrare in azienda, della preclusione dell'accesso a chi, negli ultimi 14 giorni, abbia avuto contatti con soggetti risultati positivi al COVID-19 o provenga da zone a rischio secondo le indicazioni dell'OMS
- dovranno essere individuate tutte le modalità possibili al fine di ridurre le occasioni di contatto tra fornitori e personale della struttura
- nelle attività di scarico merce, gli autisti dei mezzi non potranno accedere agli uffici e, per le necessarie attività di approntamento delle attività, il trasportatore dovrà rispettare la distanza interpersonale
- Agli autisti dei mezzi di trasporto/fornitori/postini/corrieri non è consentito l'accesso agli uffici per nessun motivo inoltre, dal momento che dovranno accedere alla struttura si dovrebbe procedere alla misurazione della temperatura corporea. Per le necessarie attività di approntamento delle attività di carico e scarico e consegna, il trasportatore dovrà attenersi alla rigorosa distanza di un metro e dovrà indossare appositi DPI mascherina e guanti monouso, il personale della struttura verificherà che il trasportatore abbia la mascherina, sarà dotato di guanti e mascherina prima di procedere allo scambio e manterrà la distanza di sicurezza. Firmerà e farà firmare i documenti al trasportatore mettendosi a distanza di sicurezza e

utilizzando i guanti. Procederà comunque al lavaggio delle mani al termine dell'operazione di scarico.

- i fornitori, trasportatori e altro personale esterno non potranno utilizzare i servizi igienici dei dipendenti della struttura; dovranno pertanto essere individuati servizi igienici dedicati agli esterni, i quali dovranno essere sottoposti a pulizia giornaliera.

10 GESTIONE DELLA CLIENTELA

La struttura ricettiva dovrà provvedere ad informare e sensibilizzare la clientela verso una puntuale applicazione delle misure di igiene e sicurezza da adottate ai fini della prevenzione della diffusione del virus.

A tutti gli ospiti verrà consegnata l'**informativa COVID-19** (informativa su modalità di contagio, precauzioni igieniche personali) e verranno comunicate tutte le misure di sicurezza che sono state attuate:

- messa a disposizione dei clienti di dispenser di gel per le mani a base alcolica e guanti monouso in tutti i locali e le aree ad uso comune;
- potenziamento del piano di sanificazione e pulizia dei servizi igienici, delle aree comuni e delle unità abitative, con l'utilizzo di prodotti specifici a base alcolica o di ipoclorito di sodio come da Circolare n. 5443 del Ministero della Salute del 22/02/2020;
- procedure di comportamento e modalità di utilizzo di tutte le aree e servizi comuni, definendo idonei percorsi in sicurezza ed eventuale perimetrazione delle aree, e predisponendo segnaletica per delimitare gli spazi
- procedure di igiene personale (lavaggio delle mani, corretto uso delle mascherine e dei guanti, attenzione nei comportamenti, etc.)

L'informazione potrà essere erogata o distribuita in più forme e modalità: al momento dell'arrivo della clientela, mediante cartellonista all'interno della struttura, mediante dèpliant presenti nelle unità abitative, con messaggi sugli smartphone, messaggio iniziale sulla televisione presente all'interno della singola casa e procedere al posizionamento di totem in punti strategici dei villaggi/alberghi.

E' stata predisposta un'attività di informazione e/o richiesta dati, prima dell'arrivo della clientela nella struttura, mediante apposito modulo.

INFORMAZIONE AGLI OSPITI DI COME COMUNICARE CON LA STRUTTURA IN CASO DI CONTAGIO:

In caso di malattie infettive o presunte tali, l'ospite dovrà avvisare tempestivamente la Direzione, la quale provvederà ad informare immediatamente il medico competente aziendale ed il responsabile aziendale (RSPP). Nell'informativa dovrà essere specificato che l'ospite o le persone che lo assistono avvisino la direzione della struttura telefonicamente, evitando perciò, di presentarsi direttamente presso gli uffici della Direzione. È pertanto opportuno che l'informativa riporti uno o più numeri di telefono dedicati a tale eventualità.

11 GESTIONE PERSONE SINTOMATICHE COVID-19

Se un ospite della struttura ricettiva sviluppa sintomi di infezione respiratoria acuta, si devono immediatamente compiere sforzi per ridurre al minimo il contatto della persona malata con tutti gli ospiti e il personale della struttura stessa. L'accoglienza o altro personale della struttura deve seguire le procedure del presente documento tecnico e del relativo piano d'azione per la situazione in cui un

ospite sviluppa segni e sintomi indicativi di COVID-19 riportate di seguito, punto condiviso in quanto, corrispondente a quanto riportato dal protocollo del Ministero della Salute:

- Separare le persone con sintomi con una distanza adeguata secondo quanto previsto dalle normative Regionali/Nazionali in base allo stato epidemiologico del virus
- Se la situazione lo richiede, e la persona malata non viene trasferita in un ospedale o un centro medico, la Direzione della struttura deve considerare tutte le misure per prendersi cura del soggetto in modo adeguato. Questo include la designazione di medici ed infermieri che intervengono in caso di sospetto caso di COVID-19, provvedendo da accertarne o meno la sintomatologia.
- Se possibile, assegnare un bagno per l'uso esclusivo della persona malata.
- Richiedere alla persona malata di indossare mascherine protettive e di attenersi a tutte le regole di comportamento che impone un caso del genere. Se il presidio medico non è disponibile o tollerato dalla persona interessata, è possibile utilizzare un tessuto per coprire la bocca. Tali tessuti e dispositivi usa e getta devono essere trattati come "rifiuti pericolosi", riposti in sacchi speciali o in contenitori di plastica intatti. Si raccomanda sempre il lavaggio delle mani con acqua e sapone o prodotti a base di alcol.
- Quando si assiste un ospite o un membro dello staff che mostra febbre, tosse persistente, difficoltà a respirare, bisogna sempre usare delle protezioni aggiuntive: camici monouso, guanti, mascherine e protezioni per gli occhi.
- Rimuovere delicatamente e con cura le protezioni personali usate, per evitare il rischio di contaminare se stessi. La procedura corretta è rimuovere prima i guanti e il camice, e poi igienizzarsi le mani. Successivamente togliere la mascherina e la protezione per gli occhi, e di nuovo lavarsi le mani con acqua e sapone o con soluzione alcolica.
- Smaltire in modo corretto tutti gli articoli usa e getta che sono stati a contatto con i fluidi corporei della persona malata, considerandoli sempre "rifiuti pericolosi".
- Seguendo le disposizioni delle Autorità Sanitarie, la struttura provvede all'isolamento immediato dall'ospite positivo al COVID-19 presso l'unità abitativa ed alla successiva sanificazione della stessa, che verrà riutilizzata solo dopo la certificazione dell'avvenuta sanificazione/igienizzazione da parte di un operatore qualificato.
- La struttura ricettiva collaborerà con le Autorità Sanitarie per la definizione degli eventuali "contatti stretti" avvenuti con la persona alla quale sia stata riscontrata positività al tampone COVID-19. Ciò al fine di permettere alle autorità di applicare le necessarie e opportune misure di quarantena. Nel periodo dell'indagine, l'azienda potrà chiedere agli eventuali possibili contatti stretti di lasciare cautelativamente la struttura ricettiva, secondo le indicazioni dell'Autorità Sanitaria.

12 PROCEDURE SULLE MODALITA' DI UTILIZZO DI TUTTE LE AREE/ SERVIZI DELLA STRUTTURA TURISTICO RICETTIVA ALL'ARIA APERTA

Si delineano di seguito le procedure di utilizzo di ogni area/servizio della struttura turistico ricettiva all'aria aperta, volte a garantire il rispetto delle misure di distanziamento e di sicurezza, evitando ogni possibile assembramento, e ad assicurare agli ospiti e al personale adeguati livelli di protezione. La struttura provvede a creare delle aree opportunamente delimitate e presidiate da personale designato (steward e/o hostess) che controllano gli accessi/uscite e provvedono al rilevamento della temperatura corporea in ingresso. Nel caso in cui dovessero riscontrare la presenza di un utente con temperatura > 37,5 °C verrà messo in atto quanto specificato al punto 11.

12.1 PRE-CHECK-IN /CONTROLLO SANITARIO

All'ingresso, prima del check in, sarà predisposto un presidio di controllo sanitario che verificherà la temperatura corporea di ogni ospite. L'esito positivo del test darà il diritto di accesso alla struttura. Gli

ospiti sosterranno in attesa in una zona ombreggiata e dovranno mantenere una distanza interpersonale adeguata tra nuclei abitativi mediante l'applicazione di segnaletica a terra e/o paletti di delimitazione secondo quanto previsto dalle eventuali linee guida Regionali/Nazionali.

12.2 RECEPTION/ CHECK-IN

Le procedure saranno volte ad evitare assembramenti e a ridurre al minimo il tempo di permanenza nell'area ricevimento. Il personale della reception deve essere in grado di:

- fornire raccomandazioni igieniche di base ove richiesto
- informare gli ospiti sulla politica della struttura in termini di misure preventive stabilite o altri servizi di cui gli ospiti potrebbero aver bisogno (ad esempio, servizi medici e farmaceutici disponibili nell'area o presso la struttura stessa).
- avere immediatamente a disposizione i numeri di telefono delle autorità sanitarie competenti, dei centri medici, degli ospedali pubblici e privati
- Gli ospiti sosterranno in attesa in una zona ombreggiata e dovranno mantenere una distanza interpersonale adeguata tra clienti mediante l'applicazione di segnaletica a terra e/o paletti di delimitazione secondo quanto previsto dalle eventuali linee guida Regionali/Nazionali

12.2.1 ATTREZZATURE E KIT MEDICO alla reception:

- Disinfettante / salviette germicidi per la pulizia delle superfici e dei tessuti;
- Mascherine viso / occhi (separate o combinate, visiera, occhiali).
- Guanti (usa e getta);
- Borsa per rifiuti monouso a rischio biologico da chiudere ed eliminare a riempimento

12.2.2 GESTIONE CLIENTI IN CODA:

- utilizzo di strumentazione elettronica di gestione code con numero
- distanza interpersonale adeguata tra nuclei abitativi mediante l'applicazione di segnaletica a terra e/o paletti di delimitazione secondo quanto previsto dalle eventuali linee guida Regionali/Nazionali

12.2.3 PER OGNI POSTAZIONE DI CHECK-IN PREVEDERE:

- vetro protettivo con foro per consegna documenti (eventuale microfono per parlare con il cliente)
- sul banco lato cliente: detergenti per le mani
- ben visibile, cartellonistica informativa sulle misure di sicurezza adottate dalla struttura

12.3 BOOKING OFFICE - CUSTOMER SERVICE- CASSA

12.3.1 GESTIONE CLIENTI IN CODA:

- utilizzo di strumentazione elettronica di gestione code con numero
- far mantenere una distanza interpersonale adeguata tra nuclei abitativi mediante l'applicazione di segnaletica a terra e/o paletti di delimitazione secondo quanto previsto dalle eventuali linee guida Regionali/Nazionali

12.3.2 PER OGNI POSTAZIONE DI BOOKING /CUSTOMER/ CASSA PREVEDERE:

- vetro/plexiglass protettivo con foro per consegna documenti (eventuale microfono per parlare con il cliente)
- sul banco lato cliente: detergenti per le mani
- ben visibile, cartellonistica informativa sulle misure di sicurezza adottate dalla struttura

13 PARCO ACQUATICO A SERVIZIO DELLA STRUTTURA TURISTICO RICETTIVA ALL'APERTO

Il parco acquatico sarà oggetto di particolare sorveglianza, il perimetro dell'area sarà delimitato e gli accessi contingentati da steward e/o hostess i quali provvederanno al rilevamento della temperatura corporea al momento dell'ingresso. Nel caso in cui dovessero riscontrare la presenza di un utente con temperatura > 37,5 °C verrà messo in atto quanto specificato al punto 11.

L'accesso degli utenti sia nella zona solarium sia in acqua sia nelle varie aree di gioco, sarà limitata in base agli indici sotto riportati e saranno date disposizioni di rispettare il "criterio di distanza" nei limiti delle capienze consentite.

I bagnini sono stati opportunamente formati ed informati per evitare sovraffollamenti, e far rispettare i 7mq di superficie di acqua a persona. Per le aree solarium e verdi, verrà assicurato un distanziamento tra gli ombrelloni (o altri sistemi di ombreggio) in modo da garantire una superficie di almeno 10 mq per ogni ombrellone; tra le attrezzature (lettini, sedie a sdraio), quando non posizionate nel posto ombrellone, deve essere garantita una distanza di almeno 1,5 m.

13.1 AREA SPETTACOLO

Il perimetro dell'area sarà delimitato e gli accessi contingentati da steward e/o hostess i quali provvederanno al rilevamento della temperatura corporea al momento dell'ingresso. Nel caso in cui dovessero riscontrare la presenza di un utente con temperatura > 37,5 °C verrà messo in atto quanto specificato al punto 11.

Per gestire la platea rispettando il distanziamento sociale le sedute saranno posizionate preventivamente ad un'adeguata distanza, organizzate sia come utilizzo individuale che raggruppate per nucleo familiare. In base al numero di ospiti presenti nella struttura ricettiva, si potranno organizzare spettacoli in replica e con prenotazione dei posti a sedere. L'accesso al Teatro verrà regolato in base ai posti assegnati, creando varchi d'accesso e di uscita vigilati.

14 PROCEDURE DI PULIZIA E SANIFICAZIONE/ IGIENIZZAZIONE DELLE AREE/ SERVIZI DELLA STRUTTURA TURISTICO RICETTIVA ALL'ARIA APERTA

La pulizia e la sanificazione/igienizzazione è l'operazione più importante ed efficace per contrastare il contagio del COVID-19.

Ogni attività dovrà farle proprie ed inserirle nel proprio documento COVID-19

La pulizia e sanificazione/igienizzazione è affidata alla Ditta

14.1 COMPORTAMENTO OPERATORI:

- Indossare abbigliamento e DPI (mascherine, occhiali a maschera e guanti monouso, si precisa che i guanti monouso sono da cambiare ogni volta che si cambia servizio igienico inteso come gruppo bagno
- Considerare nella manipolazione dei prodotti le indicazioni presenti nelle schede di sicurezza e la formazione e informazione che l'azienda deve produrre.
- L'operatore è responsabile dell'ordine e della messa in sicurezza dei prodotti
- Utilizzare i segnali di avvertimento per la sicurezza durante l'esecuzione delle operatività
- La pulizia non deve essere interrotta ma completata interamente
- Eventuali guasti all'attrezzatura utilizzata o al servizio vengono comunicate alla responsabile
- Redazione diario di azione giornaliero con specifica pulizie da parte degli operatori
- Gli operatori devono sempre informare la direzione o la reception in caso di qualsiasi informazione pertinente, inclusa la presenza di soggetti malati o con sintomi. Ovviamente è raccomandato di trattare queste informazioni con la massima discrezione.

14.2 SANIFICAZIONE/ IGIENIZZAZIONE UFFICI/RECEPTION

- assicurare la pulizia giornaliera, la sanificazione/igienizzazione e la ventilazione dei locali, degli ambienti, delle postazioni di lavoro e delle aree comuni secondo le disposizioni della Circolare n. 5443 del 22/02/2020 del Ministero della Salute e successive modifiche ad integrazione.

N.	Operazione	PRODOTTO UTILIZZATO	DPI
1	Spolveratura, lavaggio e sanificazione piani di lavoro(base alcolica 25%)	Mascherina con filtro FFP2 (utilizzare sempre FFP3 per i prodotti che generano aerosol o in presenza di oltre un singolo operatore mascherina ffp2)
2	Pulizia e sanificazione/igienizzazione telefoni ed attrezzature elettriche ed elettroniche (base alcolica 75%)	
3	Pulizia e sanificazione filtri aria condizionata(ipoclorito di sodio soluz. variabile)	
3	Lavaggio pavimenti(disinfettante per filtri aria)	Occhiali a maschera Guanti monouso

		Verranno poi indicati i prodotti più adatti che verranno utilizzati	Scarpe antinfortunistiche
--	--	---	---------------------------

MATERIALE UTILIZZATO:

- Spugne abrasive
- Panni colorati (per tenere separate le apparecchiature sanitarie a diverso rischio.)
- Idropulitrice
- Detergente disincrostante debole o forte (acido)
- Detergente con azione Disinfettante
- Disinfettante a base di ipoclorito di sodio

ADEMPIMENTI

- Affissione di cartellonistica informativa su COVID-19: informazione su modalità di contagio, precauzioni igieniche personali
- Posizionamento di dispenser con detergenti per le mani all'interno degli uffici/reception
- Consegna ai clienti di informativa COVID-19: informazione su modalità di contagio, precauzioni igieniche personali
- Posizionamento di dispenser con detergenti per le mani all'esterno zona accoglienza reception per i clienti, nelle uscite.

14.3 SANIFICAZIONE/ IGIENIZZAZIONE STRUTTURE DELLA STRUTTURA TURISTICO RICETTIVA ALL'APERTO

14.3.1 PULIZIA SERVIZI IGIENICI

N.	Operazione	PRODOTTO UTILIZZATO	DPI
1	Svuotamento bidoncini, raccolta carta intorno al perimetro interno dello stabile, rifornire i distributori di carta igienica, togliere ragnatele, aspirare eventuali tappeti, verificare integrità e quantità dispenser disinfettanti ad uso pubblico		
2	Rimozione degli eventuali residui organici presenti sui pavimenti, questa operazione verrà effettuata tramite spazzatura dei pavimenti.		
3	Ammollo degli apparecchi sanitari, dei lavandini, delle superfici orizzontali e verticali tramite schiumatura con idropulitrice		MASCHERINA con filtro FFP2 (utilizzare sempre FFP3 per i prodotti che generano aerosol o in presenza di oltre un
4	Ripasso con spugne abrasive per il recupero dello sporco emulsionato dal detergente; le spugne utilizzate sono divise per tipologia di interventi, lavandini\accessori\rivestimenti verticali una tipologia, wc una altra tipologia(disincrostante acido)	

5	Si procederà inoltre alla neutralizzazione del detergente e al lavaggio di tutte le superfici con acqua, e asciugatura di apparecchi sanitari, lavandini e specchi con panni. I panni di diversa colorazione servono all'operatore per la sanificazione delle apparecchiature sanitarie, degli specchi, dei portasaponi, dei ripiani, dei porta asciugamani, degli appoggi, delle porte, del rivestimento murale delle eventuali pareti divisorie e per garantire la non contaminazione fra zone a diverso rischio. (detergente schiumogeno cloro 3,5%) (Ipoclorito di Sodio soluzione 4,5%)	singolo operatore mascherina fpp2) OCCHIALI a maschera GUANTI monouso Scarpe antinfortunistiche
6	La disinfezione degli apparecchi sanitari, dei rivestimenti murali, delle eventuali pareti divisorie, dei lavandini, degli accessori e quindi rompigitto rubinetti e rompigitto docce e dei pavimenti avviene già in fase di sanificazione con utilizzo di FOAM CL, inserimento di pastiglia disinfettante al cloro nello scarico WC	Verranno poi indicati i prodotti più adatti che verranno utilizzati	

14.3.2 MATERIALE UTILIZZATO:

- Spugne abrasive
- Panni colorati (per tenere separate le apparecchiature sanitarie a diverso rischio.)
- Idropulitrice
- Detergente disincrostante debole o forte (acido)
- Detergente con azione Disinfettante
- Disinfettante a base di ipoclorito di sodio
- Al termine della pulizia di ogni servizio igienico occorre sostituire e sanificare ogni spugna, panno o mop prima del nuovo utilizzo

14.3.3 FREQUENZA PULIZIE

La pulizia accurata e sanificazione verrà realizzata n.1 volte al giorno mentre, l'igienizzazione verrà realizzata n.3 volte al giorno in considerazione della bassa e alta stagione e quindi dell'affluenza degli ospiti.

14.3.4 ADEMPIMENTI

- Affissione di cartellonistica informativa su COVID-19: informazione su modalità di contagio, precauzioni igieniche personali
- Distanziamento dei lavandini di almeno 1 metro l'uno dall'altro (chiudendo l'acqua a lavandini alternati)
- Posizionamento di dispenser con detersivi per le mani e di guanti monouso

- Posizionamento di dispenser/nebulizzatore con detergenti disinfettanti per sanificazione lavandino/doccia prima e dopo l'utilizzo

14.4 PULIZIA MOBILHOME – BUNGALOW

Modalità procedurali:

- Le squadra delle pulizie che provvede alla pulizia delle strutture del campeggio procede per n. di mobilhome, bungalows, abitende assegnate e disposte dalla reception.
- Si raccomanda qualora sia possibile di assegnare le strutture in modo alternato settimanalmente.
- Premessa per una valida ed efficace sanificazione è la rimozione corretta dei residui organici presenti nei locali soggetti a pulizia.

N.	Operazione	PRODOTTO UTILIZZATO	DPI
1	Rimozione degli eventuali residui a terra tramite spazzatura dei pavimenti e controllo e rimozione di residui da camere, mobili, vani.		
2	Deragnatura dei soffitti		
3	Lavaggio degli arredi, mobili, porte, maniglie, accessori tramite pelle o panno colorato e prodotto detergente a base alcolica, successiva disinfezione con prodotto disinfettante e asciugatura con carta monouso		
4	Lavaggio di elettrodomestici, piani cottura e di tutte le stoviglie (piatti, forchette, coltelli, cucchiari, pentolame...) tramite spugna e risciacquo con acqua, successiva disinfezione con prodotto detergente e asciugatura con carta monouso (base alcolica 25%)	MASCHERINA con filtro FFP2 (utilizzare sempre FFP3 per i prodotti che generano aerosol o in presenza di oltre un singolo operatore mascherina fpp2)
5	Lavaggio di tutte le superfici del bagno con disincrostante, successivo risciacquo e asciugatura di apparecchi sanitari, lavandini e specchi con panni. I panni di diversa colorazione servono all'operatore per la sanificazione delle apparecchiature sanitarie, degli specchi, dei porta saponi, dei ripiani, dei porta asciugamani, degli appoggi, delle porte, del rivestimento murale delle eventuali pareti divisorie e per garantire la non contaminazione fra zone a diverso rischio (base alcolica 75%) (a base alcalina) detergente neutro (Ipoclorito di Sodio soluzione 4,5%)	OCCHIALI a maschera GUANTI monouso Scarpe antinfortunistiche
	Disinfezione degli apparecchi sanitari, dei rivestimenti murali, delle eventuali pareti divisorie e degli accessori tramite la (Ipoclorito di sodio soluz. variabile)	

6	distribuzione di disinfettante a base cloro con idoneo spettro d'azione e relativa asciugatura, inserimento pastiglia disinfettante a base di ipoclorito di sodio in scarico WC. (disinfettante per filtri aria)	
7	Disinfezione di tende e divani sia in pelle che in tessuto e reti letti	Verranno poi indicati i prodotti più adatti che verranno utilizzati	
8	Pulizia dei condizionatori, lavando filtro interno con acqua corrente e sapone e spruzzare prodotto specifico per disinfettare ogni volta che viene pulita l'unità e rimontare		
9	Svestizione dell'unità abitativa dalla biancheria, da riporre negli appositi carrelli dentro sacchi chiusi, suddivisa in biancheria di proprietà (copriletto, fodere materasso, copricuscini, teli divani, coperte lana, piumini estivi). e, biancheria a nolo e sostituzione con biancheria pulita igienizzata e confezionata.		
10	Fornitura di biancheria a nolo e sostituzione con biancheria pulita igienizzata e sigillata.		
11	Spazzatura del porticato e lavaggio degli arredi presenti con detergente a base alcolica		

14.4.1 MATERIALE UTILIZZATO:

- Spugne abrasive
- Panni colorati (per tenere separate le apparecchiature sanitarie a diverso rischio.)
- Idropulitrice
- Detergente disincrostante debole o forte (acido)
- Detergente con azione Disinfettante
- Disinfettante a base di ipoclorito di sodio
- Al termine della pulizia di ogni unità abitativa occorre sostituire e sanificare ogni spugna, panno o mop prima del nuovo utilizzo

14.4.2 ADEMPIMENTI

- Kit con disinfettante per ogni unità abitativa rinnovato ad ogni cambio
- All'interno di ogni unità abitativa informativa su modalità di pulizia, sanificazione e prodotti utilizzati
- Le disposizioni di pulizia UFFICI/RECEPTION, SERVIZI IGIENICI, MOBILHOME, sono presenti nelle istruzioni rispettivamente suddivise in uffici/reception, servizi igienici ad uso comune e case mobili / lodge tende ovvero allegato n. 1,2,3 al presente documento.
- Si precisa che come da circolare n 5443 del 22/02/2020 del Ministero della Salute e successive la pulizia di mobilhome, bungalows, abitende viene eseguita prima dell'entrata

degli ospiti e all'uscita degli ospiti e si procede con la pulizia e sanificazione utilizzando i seguenti prodotti di cui si allegano le schede di sicurezza:

- FID ROSA (base alcolica 25%) (puramente indicativi)
- CITROGEN 70 (base alcolica 75%)
- RESOLV (a base alcalina)
- TOOL detergente neutro
- AMACASA (Ipoclorito di Sodio soluzione 4,5%)
- CLORFIX PASTIGLIE (Ipoclorito di sodio soluz. variabile)
- CONDIBAT (disinfettante per filtri aria)
- Ogni operatore deve obbligatoriamente indossare i DPI indicati:
- MASCHERINA con filtro FFP2 (utilizzare sempre FFP3 per i prodotti che generano aerosol o in presenza di oltre un singolo operatore mascherina ffp2)
- OCCHIALI
- GUANTI monouso
- STIVALI
- Si dispone inoltre il cambio dei guanti monouso ogni volta che si cambia l'unità abitativa, ufficio o gruppo bagni.
- Al termine della pulizia di ogni unità abitativa occorre sostituire e sanificare ogni spugna, panno o mop prima del nuovo utilizzo
- Alla fine del turno di pulizia l'operatore deve procedere alla svestizione: la mascherina e i guanti dovranno essere smaltiti, mentre gli occhiali potranno essere sanificati. Si consiglia anche di procedere al cambio dei vestiti indossati.
- L'operatore inoltre lascerà sul tavolo di ogni unità abitativa (MOBILHOME, LODGE TENDE) una comunicazione in cui sarà specificata l'avvenuta sanificazione e pulizia dell'unità abitativa

14.5 AREE ALL'APERTO

Per quanto riguarda le aree all'aperto della struttura turistico ricettiva all'aria aperta saranno manutate e pulite in modo continuativo.

Le aree ecologiche e i bidoncini dei rifiuti saranno svuotati giornalmente e sanificati nei punti di contatto (aperture).

All'entrata delle aree ecologiche verranno messi a disposizione della clientela dispenser di gel detergente per le mani e guanti monouso.

14.6 INTERVENTI DI MIGLIORAMENTO

Al fine di mettere in sicurezza la struttura turistico ricettiva all'aria aperta, il personale e i clienti, di seguito si riportano gli interventi realizzati per fronteggiare l'emergenza COVID-19

14.7 INTERVENTI ORDINARI

SERVIZI IGIENICI COMUNI – LAVANDERIE PUBBLICHE

Affissione di cartellonistica informativa su COVID-19: informazione su modalità di contagio, precauzioni igieniche personali, eventuale obbligo dell'uso di mascherina o altri dispositivi in determinati omenti della vacanza.

Posizionamento di dispenser con detergenti per le mani e di guanti monouso

Pulizia e sanificazione/igienizzazione da parte di(con firma di attestazione)

Possibilità/ obbligo di entrata ad una persona alla volta.

APPENDICE A

14.8 GRANDI BLOCCHI DI SERVIZI IGIENICI COMUNI

14.8.1 SERVIZI IGIENICI COMUNI INDIVIDUALI

- Affissione di cartellonistica informativa su COVID-19: informazione su modalità di contagio e precauzioni igieniche personali
- Posizionamento di dispenser con detergenti per le mani e di guanti monouso
- Pulizia e disinfezione con tempistiche prestabilite
- Mantenimento una distanza interpersonale adeguata tra singoli e/o nuclei abitativi mediante l'applicazione di segnaletica a terra e/o paletti di delimitazione secondo quanto previsto dalle eventuali linee guida Regionali/Nazionali
-

14.9 TENDA FITNESS FRONTE TENDONE

(Gestione diretta della struttura turistico ricettiva all'aria aperta mediante Ditta in subappalto)

14.10 AREA FITNESS TERRAZZA A MARE

(Gestione diretta della struttura turistico ricettiva all'aria aperta mediante Ditta in subappalto)

Il materiale e gli attrezzi saranno sanificati con prodotti disinfettanti ad ogni utilizzo. Le lezioni di fitness (Acquagym, Fitness aerobico, fitness olistico a terra) saranno organizzate su grandi spazi all'aperto o specchi acquei, con i partecipanti ben distanziati, e su più turni nell'arco della giornata. Le lezioni potranno essere seguite anche in diretta Facebook per poter partecipare anche da remoto.

14.11 ANIMAZIONE

14.11.1 principi generali

(Gestione diretta della struttura turistico ricettiva all'aria aperta mediante Ditta in subappalto)

Saranno organizzate attività di giochi/indovinelli/balli di gruppo in grandi aree aperte, come gli spazi a bordo della piscina interna alla struttura ricettiva o in spiaggia, in cui gli Animatori si esibiscono o conducono il gioco dalla loro postazione DJ-speaker, e gli Ospiti assistono da lontano oppure da remoto.

14.11.2 UFFICIO ANIMAZIONE

(Gestione diretta della struttura turistico ricettiva all'aria aperta mediante Ditta in subappalto)

Prevedere per le postazioni di lavoro:

- vetro protettivo con foro per consegna documenti (eventuale microfono per parlare con il cliente)

- sul banco lato cliente: detergenti per le mani
- ben visibile, cartellonistica informativa sulle misure di sicurezza adottate dalla struttura
- favorire il ricambio d'aria all'interno del locale

14.11.3 LOCALE MINI CLUB

(Gestione diretta della struttura turistico ricettiva all'aria aperta mediante Ditta in subappalto)

Il Miniclub tradizionale sarà sostituito da speciali happening e Format lungo l'arco della giornata, organizzati e gestiti esclusivamente all'aria aperta. Verranno calendarizzate delle attività con un orario e un luogo definito a cui i bambini parteciperanno, fornendo preventiva adesione.

Ogni bambino avrà uno spazio assegnato e - come fosse in un grande gioco - dovrà rispettare i "confini" con gli altri partecipanti. Le attività previste spaziano da quelle ludiche con giochi e balletti a quelle artistiche.

Baby-dance: Verrà organizzar l'area danza con dei segni sul pavimento oppure utilizzando degli hula-hop garantendo comunque il distanziamento. Compito dei genitori sarà occuparsi della vigilanza e del "contenimento" dei bambini più piccoli.

14.12 PARCO GIOCHI

(Gestione diretta della struttura turistico ricettiva all'aria aperta mediante Ditta in subappalto)

L'accesso è consentito, ai minori assieme ai familiari o altre persone conviventi o deputate alla loro cura, alle aree gioco per svolgere attività ludica o ricreativa all'aperto. L'accesso è condizionato al rigoroso rispetto del divieto di assembramento nonché della distanza di sicurezza interpersonale tra singolo e/o nuclei abitativi prevista dalle eventuali linee guida Regionali/Nazionali.

Si procederà inoltre:

- Ad esporre adeguata cartellonistica all'accoglienza, sui percorsi e nei servizi igienici dedicati
- Ad assicurare la disponibilità di liquidi disinfettanti per pulizia delle superfici e a disposizione del pubblico in più punti
- I tavoli e le panchine saranno essere posizionati garantendo le distanze sociali tra singoli e/o nuclei abitativi
- Sanificazione di tavoli e panchine secondo un protocollo che consideri utilizzo e frequentazione
- Raccomandazione dell'uso di mascherina chirurgica personale a tutti i clienti (sul proprio sito, sulla cartellonistica)

NOTA Chirurgica o equivalente anche auto-prodotta, come stabilito dal D.P.C.M. 26/04/2020 art. 3 c. 3

- Comunicare in maniera evidente (all'ingresso, con cartellonistica e sul regolamento) che i clienti che presentano sintomi respiratori evidenti non saranno ammessi o verranno allontanati dall'area giochi
- Eliminare ticket cartaceo (ticket elettronico su dispositivo mobile sufficiente) e preferire il pagamento elettronico (idealmente pre-pagamento via web), touch-less (soluzioni mobile-pay), POS con terminale separato per cassiere e cliente

14.12.1 ANIMALI

- Gli animali nel parco dovranno essere tenuti al guinzaglio (o equivalente)
- E' fatto salvo il rigoroso rispetto del divieto di assembramento nonché della distanza di sicurezza interpersonale tra singolo e/o nuclei abitativi prevista dalle eventuali linee guida Regionali/Nazionali.

Si possono praticare attività sportive che prevedono la partecipazione 1-1 oppure 1 nucleo familiare/nucleo convivente contro 1 altro nucleo familiare/convivente: tennis, beach volley, beach tennis, bocce, ping-pong, tiro con l'arco, pallavolo, canoa, stand up paddle. E' consigliabile che ciascun individuo/nucleo familiare/nucleo convivente abbia la sua propria attrezzatura ove possibile (tennis, palloni, bocce). *Si procederà all'affissione della scheda di istruzioni di dettaglio per la disciplina emanate dalle Federazioni Sportive Nazionali e Discipline Sportive Associate di riferimento, nonché della Federazione Medico Sportiva Italiana.*

L'attrezzatura di proprietà della struttura (ping-pong, archi, frecce, canoa, paddle) sarà sanificata dopo ogni utilizzo.

14.13 AREA SPORTIVA/BASKET

(Gestione diretta della struttura turistico ricettiva all'aria aperta mediante Ditta in subappalto)

- Affissione di cartellonistica informativa su COVID-19: informazione su modalità di contagio e precauzioni igieniche personali
- Posizionamento di dispenser con detergenti per le mani e di guanti monouso
- Pulizia e disinfezione con tempistiche prestabilite
- Mantenimento una distanza interpersonale adeguata tra singoli e/o nuclei abitativi mediante l'applicazione di segnaletica a terra e/o paletti di delimitazione secondo quanto previsto dalle eventuali linee guida Regionali/Nazionali

14.14 AREA SPORTIVA/ CALCIO

Gestione diretta della struttura turistico ricettiva all'aria aperta mediante Ditta in subappalto)

- Affissione di cartellonistica informativa su COVID-19: informazione su modalità di contagio e precauzioni igieniche personali
- Posizionamento di dispenser con detergenti per le mani e di guanti monouso
- Pulizia e disinfezione con tempistiche prestabilite
- Mantenimento una distanza interpersonale adeguata tra singoli e/o nuclei abitativi mediante l'applicazione di segnaletica a terra e/o paletti di delimitazione secondo quanto previsto dalle eventuali linee guida Regionali/Nazionali

14.15 AREA SPORTIVA/TENNIS

(Gestione diretta della struttura turistico ricettiva all'aria aperta mediante Ditta in subappalto)

- Affissione di cartellonistica informativa su COVID-19: informazione su modalità di contagio e precauzioni igieniche personali
- Posizionamento di dispenser con detergenti per le mani e di guanti monouso

- Pulizia e disinfezione con tempistiche prestabilite
- Mantenimento una distanza interpersonale adeguata tra singoli e/o nuclei abitativi mediante l'applicazione di segnaletica a terra e/o paletti di delimitazione secondo quanto previsto dalle eventuali linee guida Regionali/Nazionali

Scuola Calcio- Scuola Tennis: I bambini potranno partecipare alla nostra Scuola Calcio e Scuola Tennis, condotte da maestri federali, delle federazioni, grazie a un programma ideato su misura per le nuove esigenze: saranno divisi in piccoli gruppi che si cimenteranno in prove di tiro, di parata e di palleggio individualmente, a turno. Per il Tennis si possono effettuare lezioni private per adulti e bambini.

14.16 AREA SPORTIVA/MINI GOLF

(Gestione diretta della struttura turistico ricettiva all'aria aperta mediante Ditta in subappalto)

- Affissione di cartellonistica informativa su COVID-19: informazione su modalità di contagio e precauzioni igieniche personali
- Posizionamento di dispenser con detergenti per le mani e di guanti monouso
- Pulizia e disinfezione con tempistiche prestabilite
- Mantenimento una distanza interpersonale adeguata tra singoli e/o nuclei abitativi mediante l'applicazione di segnaletica a terra e/o paletti di delimitazione secondo quanto previsto dalle eventuali linee guida Regionali/Nazionali

14.17 INFERMERIA

L'Azienda affittuaria si occupa della gestione. Essendo autonoma rispetto alla struttura turistico ricettiva, dovrà provvedere alla predisposizione di DVR, inserendo apposito documento COVID-19 corrispondente a quanto previsto dalla normativa nazionale e regionale per la specifica attività inoltre, dovrà allegarvi la planimetria del locale indicante i percorsi, le distanze, anche dei tavoli per le attività che ne prevedono l'utilizzo. La struttura fornirà il presente documento tecnico come linea guida indicativa che sarà fatta propria dal gestore

Al personale in servizio presso la struttura verrà ricordato di:

- rimanere al proprio domicilio in presenza di febbre (oltre 37.5°) o altri sintomi influenzali e di chiamare il proprio medico di famiglia e l'autorità sanitaria nonché la Struttura/Datore di lavoro. Il Datore di Lavoro potrà sottoporre al controllo della temperatura corporea il personale
- essere consapevole ed accettare il fatto di non poter fare ingresso o di poter permanere in azienda e di doverlo dichiarare tempestivamente laddove, anche successivamente all'ingresso, sussistano le condizioni di pericolo (sintomi di influenza, temperatura, provenienza da zone a rischio o contatto con persone positive al virus nei 14 giorni precedenti, etc.) in cui i provvedimenti dell'Autorità impongono di informare il medico di famiglia e l'Autorità Sanitaria e di rimanere al proprio domicilio. Se proviene da zone a rischio deve dichiararlo, sarà poi il responsabile della struttura a decidere se può accedervi o meno
- impegnarsi a rispettare tutte le disposizioni delle Autorità e del Datore di lavoro nel fare accesso in azienda (in particolare, mantenere la distanza di sicurezza, utilizzare i DPI, osservare le regole di igiene delle mani e tenere comportamenti corretti sul piano dell'igiene)

- impegnarsi a informare tempestivamente e responsabilmente il datore di lavoro della presenza di qualsiasi sintomo influenzale durante l'espletamento della prestazione lavorativa, avendo cura di rimanere ad un'adeguata distanza dalle persone presenti
- affiggere cartellonistica informativa su COVID-19: informazione su modalità di contagio e precauzioni igieniche personali
- posizionare dispenser con detergenti per le mani e di guanti monouso
- procedere alla pulizia e disinfezione con tempistiche prestabilite del locale, inoltre dovrà garantire una corretta ventilazione dello stesso
- mantenere una distanza interpersonale adeguata tra singoli e/o nuclei abitativi mediante l'applicazione di segnaletica a terra e/o paletti di delimitazione secondo quanto previsto dalle eventuali linee guida Regionali/Nazionali

14.18 ADDETTI ALLA VIGILANZA

(Gestione diretta della struttura turistico ricettiva all'aria aperta mediante Ditta in subappalto)

Al personale in servizio presso la struttura, è fatto 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 e l'autorità sanitaria nonché la Struttura/Datore di lavoro. Il Datore di Lavoro potrà sottoporre il personale al controllo della temperatura corporea
- essere consapevole ed accettare il fatto di non poter fare ingresso o di poter permanere in azienda e di doverlo dichiarare tempestivamente laddove, anche successivamente all'ingresso, sussistano le condizioni di pericolo (sintomi di influenza, temperatura, provenienza da zone a rischio o contatto con persone positive al virus nei 14 giorni precedenti, etc.) in cui i provvedimenti dell'Autorità impongono di informare il medico di famiglia e l'Autorità Sanitaria e di rimanere al proprio domicilio. Se proviene da zone a rischio deve dichiararlo, sarà poi il responsabile della struttura a decidere se può accedervi o meno
- impegnarsi a rispettare tutte le disposizioni delle Autorità e del Datore di lavoro nel fare accesso in azienda (in particolare, mantenere la distanza di sicurezza, utilizzare i DPI, osservare le regole di igiene delle mani e tenere comportamenti corretti sul piano dell'igiene)
- impegnarsi a informare tempestivamente e responsabilmente il datore di lavoro della presenza di qualsiasi sintomo influenzale durante l'espletamento della prestazione lavorativa, avendo cura di rimanere ad un'adeguata distanza dalle persone presenti

15 MAGAZZINI

Per i magazzini utilizzati dal personale della struttura verranno applicate le seguenti direttive:

- Affissione di cartellonistica informativa su COVID-19: informazione su modalità di contagio e precauzioni igieniche personali
- Divieto di accesso all'interno da parte di esterni/fornitori/clienti
- Posizionamento di dispenser con detergenti per le mani e di guanti monouso
- Evitare l'eccessivo affollamento, intervallandone l'utilizzo
- Consigliata ventilazione dei locali
- Pulizia e disinfezione con tempistiche prestabilite