

Linee guida relative alle misure per il contenimento del rischio di contagio da COVID-19 del comparto turistico - Strutture turistico ricettive all'aria aperta

Guidelines on measures to contain COVID-19 risk contagion in the tourism sector - Campsites and holiday resorts

La prassi di riferimento ha l'obiettivo di definire delle linee guida sulle soluzioni da attuare nelle strutture turistico ricettive all'aria aperta, per garantire la sicurezza dei lavoratori e dei consumatori, nella prevenzione del contagio da COVID-19.

Il documento fornisce indicazioni che possono contribuire a ridurre il rischio del contagio e finalizzate all'erogazione del servizio in modo sicuro, sia per i lavoratori/fornitori che per i consumatori/clienti/fruitori e sostenibile per l'ambiente.

La prassi di riferimento si propone di rispondere alle esigenze di sicurezza e igiene dei luoghi di lavoro e a quelle di fruizione delle strutture e dei servizi da parte dei clienti, definendo requisiti in termini di organizzazione delle strutture/servizi, di formazione degli addetti e, infine, di comunicazione ai clienti.

Pubblicata il 21 luglio 2020

ICS 03.200.01



© UNI
Via Sannio 2 – 20137 Milano
Telefono 02 700241
www.uni.com – uni@uni.com

Tutti i diritti sono riservati.

I contenuti possono essere riprodotti o diffusi (anche integralmente) a condizione che ne venga data comunicazione all'editore e sia citata la fonte.

Documento distribuito gratuitamente da UNI.

PREMESSA

La presente prassi di riferimento UNI/PdR xx:2020 non è una norma nazionale, ma è un documento pubblicato da UNI, come previsto dal Regolamento UE n.1025/2012, che raccoglie prescrizioni relative a prassi condivise all'interno dei seguenti soggetti firmatari di un accordo di collaborazione con UNI:

FEDERTURISMO

*Viale Pasteur, 10 (Palazzo Confindustria)
00144 – Roma*

ASSITAI

*Via Torino n. 151/c
30172 Mestre – Venezia*

La presente prassi di riferimento è stata elaborata dal Tavolo “Sicurezza da COVID-19 del comparto turistico - Strutture turistico ricettive all’aria aperta” condotto da UNI, costituito dai seguenti esperti:

Massimiliano Puozzo – Project Leader (ASSITAI)

Angelo Macola – (ASSITAI)

Roberto Marchetti – (ASSITAI)

La presente prassi di riferimento è stata ratificata dal Presidente dell’UNI il 21 luglio 2020.

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, sotto la conduzione operativa di UNI. 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 (UNI, UNI/TS, UNI/TR) 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

INTRODUZIONE	4
1 SCOPO E CAMPO DI APPLICAZIONE	5
2 RIFERIMENTI NORMATIVI E LEGISLATIVI.....	5
3 TERMINI E DEFINIZIONI	5
4 PRINCIPIO	6
5 PIANO D'AZIONE	7
5.1 METODOLOGIA DI VALUTAZIONE INTEGRATA	8
5.2 RIEPILOGO CLASSI DI RISCHIO E AGGREGAZIONI SOCIALI	9
6 FORMAZIONE E GESTIONE DEL PERSONALE DELLA STRUTTURA TURISTICO RICETTIVA ALL'ARIA APERTA	12
6.1 OBBLIGHI DEL PERSONALE	13
6.2 CASO DI UN DIPENDENTE CONTAGIATO.....	14
6.3 GESTIONE DEL PERSONALE DELLA MANUTENZIONE	14
7 FORNITORI E GESTORI DI APPALTI/SERVIZI.....	15
7.1 ACCESSO DEI FORNITORI.....	15
8 GESTIONE DELLA CLIENTELA.....	16
8.1 INFORMAZIONE AGLI OSPITI SU COME COMUNICARE CON LA STRUTTURA IN CASO DI CONTAGIO	17
9 GESTIONE DELLE PERSONE SINTOMATICHE COVID-19	17
10 PROCEDURE SULLE MODALITA' DI UTILIZZO DI TUTTE LE AREE/SERVIZI DELLA STRUTTURA TURISTICO RICETTIVA ALL'ARIA APERTA	18
10.1 PRE-CHECK-IN /CONTROLLO SANITARIO.....	18
10.2 RECEPTION/ CHECK-IN	18
10.3 BOOKING OFFICE - CUSTOMER SERVICE- CASSA.....	19
11 PROCEDURE DI PULIZIA E SANIFICAZIONE/IGIENIZZAZIONE DELLE AREE/SERVIZI DELLA STRUTTURA TURISTICO RICETTIVA ALL'ARIA APERTA	20

11.1	COMPORAMENTO OPERATORI	20
11.2	SANIFICAZIONE/ IGIENIZZAZIONE UFFICI/RECEPTION	20
11.3	SANIFICAZIONE/IGIENIZZAZIONE STRUTTURE DELLA STRUTTURA TURISTICO RICETTIVA ALL'APERTO.....	22
	APPENDICE A – GRANDI BLOCCHI DI SERVIZI IGIENICI COMUNI	28
	APPENDICE B – ANIMAZIONE	29
	APPENDICE C – INFERMERIA.....	33
	APPENDICE D – ADDETTI ALLA VIGILANZA	34
	APPENDICE E – MAGAZZINI	35

INTRODUZIONE

Il presente documento presenta una serie di raccomandazioni e suggerimenti studiati per contribuire a ridurre il rischio di contagio da agenti virali (in particolare il COVID-19) nelle strutture turistico ricettive all'aria aperta, tenendo presenti le specificità dell'ambiente.

Si presentano misure e possibili soluzioni di carattere generale, che potranno essere personalizzate a seconda del contesto e delle condizioni logistiche di ogni struttura.

Ciascuno degli strumenti presentati contribuisce a ridurre il rischio complessivo di trasmissione COVID-19 nelle strutture turistico ricettive all'aria aperta, attraverso un approccio probabilistico. Sarà cura di ciascun gestore adottare le misure che ritiene adeguate ed economicamente sostenibili per la propria struttura, in base ad una valutazione del rischio specifica e tenendo comunque presente che l'applicazione di più misure in parallelo nella medesima area contribuisce ad abbassare il rischio complessivo in maniera molto più efficace, già a partire da due misure tra loro indipendenti.

Il contenuto riflette le conoscenze scientifiche sul virus COVID-19 alla data di produzione del documento: man mano che emergeranno nuove evidenze l'Associazione emetterà delle revisioni. In particolare, si fa riferimento alle attuali raccomandazioni O.M.S. e Ministero della Sanità.

Vengono fatte salve eventuali prescrizioni ed obblighi introdotte successivamente alla data del presente documento da parte delle autorità competenti, anche a livello regionale.

Dovranno inoltre essere prese in considerazione le migliori pratiche ivi riportate che tengono conto degli aspetti ambientali generati dalle misure suddette, al fine di favorire il rilancio del turismo con criteri di sostenibilità che qualifichino il comparto, imprescindibilmente connesso alla valorizzazione e conservazione dell'ambiente.

1 SCOPO E CAMPO DI APPLICAZIONE

La presente prassi di riferimento ha l'obiettivo di definire delle linee guida sulle soluzioni da attuare nelle strutture turistico ricettive all'aria aperta, per garantire la sicurezza dei lavoratori e dei consumatori, nella prevenzione del contagio da COVID-19.

Il documento fornisce indicazioni che possono contribuire a ridurre il rischio del contagio e finalizzate all'erogazione del servizio in modo sicuro, sia per i lavoratori/fornitori che per i consumatori/clienti/fruitori e sostenibile per l'ambiente.

La prassi di riferimento si propone di rispondere alle esigenze di sicurezza e igiene dei luoghi di lavoro e a quelle di fruizione delle strutture e dei servizi da parte dei clienti, definendo requisiti in termini di organizzazione delle strutture/servizi, di formazione degli addetti e, infine, di comunicazione ai clienti.

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.

Decreto legislativo N. 81/2008 Decreto legislativo 9 aprile 2008, n. 81 e s.m.i.

Decreto legislativo N. 82/2020 del Presidente della Regione Emilia Romagna

Decreto legislativo N. 274/1997 del Ministro dell'industria, del Commercio e dell'Artigianato

Legge 2 aprile 2007, N. 40

Circolare Ministero della Salute N. 5443 del 22/02/2020

Ordinanza n.55 del 29 maggio 2020 della Regione Veneto "Linee di indirizzo per la riapertura delle Attività Economiche, Produttive e Ricreative"

Decreto-legge 25 marzo 2020, N. 19

Decreto-legge 16 maggio 2020, N. 33

D.P.C.M. del 11 giugno 2020 e s.m.i.

3 TERMINI E DEFINIZIONI

Ai fini del presente documento valgono i termini e le definizioni seguenti:

3.1 disinfezione: Processo in grado di eliminare la maggior parte dei microrganismi patogeni (ad eccezione delle spore batteriche) su oggetti e superfici, attraverso l'impiego di specifici prodotti ad azione germicida. L'efficacia della disinfezione è influenzata dalla quantità di sporco (deve quindi essere preceduta dalla pulizia), dalla natura fisica dell'oggetto (es. porosità, fessure, cerniere e fori), da temperatura, pH e umidità. Inoltre, giocano un ruolo la carica organica ed inorganica presente, il

tipo ed il livello di contaminazione microbica, la concentrazione ed il tempo di esposizione al germicida. Per quanto riguarda principi attivi e tempi di esposizione dei disinfettanti verso SARS CoV-2 si può fare riferimento alle indicazioni ISS.

NOTA Definizione tratta dal Decreto N. 82 del 17/05/2020 del Presidente della Regione Emilia Romagna.

3.2 maschere di comunità: Maschera di comunità che copre la bocca, il naso e il mento, dotata di un sistema di posizionamento e ritenzione sul volto, destinata al contenimento della diffusione di una pandemia.

NOTA Definizione tratta dal progetto di UNI/PdR “Maschere di comunità di comunità – Parte 1: Requisiti, designazione e marcatura”

3.3 pulizia (o detersione): Rimozione dello sporco visibile (es. materiale organico e inorganico) da oggetti e superfici, ambienti confinati e aree di pertinenza; di solito viene eseguita manualmente o meccanicamente usando acqua con detersivi o prodotti enzimatici. Una pulizia accurata è essenziale prima della disinfezione poiché i materiali inorganici e organici che rimangono sulle superfici interferiscono con l'efficacia di questi processi.

NOTA 1 Pulizia e disinfezione possono essere effettuate direttamente ed in autonomia da parte delle aziende e delle strutture operative e commerciali sia in fase di riapertura che di prosecuzione dell'attività. In alternativa possono essere effettuate da Imprese di Pulizia e/o di Disinfestazione regolarmente registrate per tali attività ed abilitate in base alla normativa vigente¹: i requisiti che sono richiesti alle Imprese per svolgere le sole attività di pulizia e disinfezione afferiscono esclusivamente alla capacità economica e all'onorabilità. Tali imprese sono soggette alla sola dichiarazione di inizio attività da presentare alla Camera di commercio, industria, artigianato e agricoltura.

NOTA 2 Definizione tratta dal Decreto N. 82 del 17/05/2020 del Presidente della Regione Emilia Romagna.

3.4 sanificazione: Complesso di procedimenti e operazioni atti a rendere sani determinati ambienti mediante la pulizia e/o la disinfezione e/o la disinfestazione. In sintesi la sanificazione è l'insieme di tutte le procedure atte a rendere ambienti, dispositivi e impianti igienicamente idonei per gli operatori e gli utenti; comprende anche il controllo e il miglioramento delle condizioni del microclima (temperatura, umidità, ventilazione, illuminazione e rumore).

NOTA 1 La sanificazione, quale processo di maggiore complessità, può essere svolta dalle Imprese di Disinfestazione, caratterizzate oltre che dai precedenti requisiti, anche dal più stringente requisito di capacità tecnico - professionale².

NOTA 2 Definizione tratta dal Decreto N. 82 del 17/05/2020 del Presidente della Regione Emilia Romagna.

4 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 UNI/PdR identifica in modo schematico ogni azione o comportamento da mettere in atto al fine di

¹ Legge 2 aprile 2007, n. 40 - Art.10 comma 3.

² Decreto del Ministro dell'industria, del commercio e dell'artigianato 7 luglio 1997, n. 274, e successive modificazioni.

garantire il massimo rispetto delle ottemperanze in materia di salute e sicurezza nei luoghi al fine di preservare la salute degli utenti delle strutture turistico ricettive all'aria aperta e dei lavoratori.

Il documento si sviluppa seguendo la seguente struttura:

- Piano d'azione (5);
- Gestione del personale (6);
- Gestione dei fornitori/appaltatori (7);
- Gestione della clientela (8);
- Gestione di una persona sintomatica presente nella struttura (9);
- Procedure sulle modalità di utilizzo di tutte le aree/servizi (10);
- Pulizia e sanificazione (11).

Il documento si completa con le seguenti appendici:

Appendice A – Grandi blocchi di servizi igienici comuni;

Appendice B – Animazione;

Appendice C – Infermeria;

Appendice D – Addetti alla vigilanza;

Appendice E – Magazzini.

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, bazar/negozi, parrucchiere, altri trattamenti estetici, magazzini dei gestori delle attività, si rimanda all'Allegato 1 Ordinanza n.55 del 29 maggio 2020 della Regione Veneto "Linee di indirizzo per la riapertura delle Attività Economiche, Produttive e Ricreative", nonché alle ulteriori disposizioni attuative del decreto-legge 25 marzo 2020, n. 19, recante misure urgenti per fronteggiare l'emergenza epidemiologica da COVID-19, e del decreto-legge 16 maggio 2020, n. 33, recante ulteriori misure urgenti per fronteggiare l'emergenza epidemiologica da COVID-19, e del D.P.C.M. del 11 giugno 2020 e s.m.i.

5 PIANO D'AZIONE

La Direzione della struttura ricettiva si impegna a mettere in atto un piano d'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 d'azione è 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 d'azione prevede l'istituzione di un team di controllo e gestione che verifica che, tutte le norme di seguito indicate, siano 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 devono 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 provvede, ai sensi del D.Lgs. 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.

5.1 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

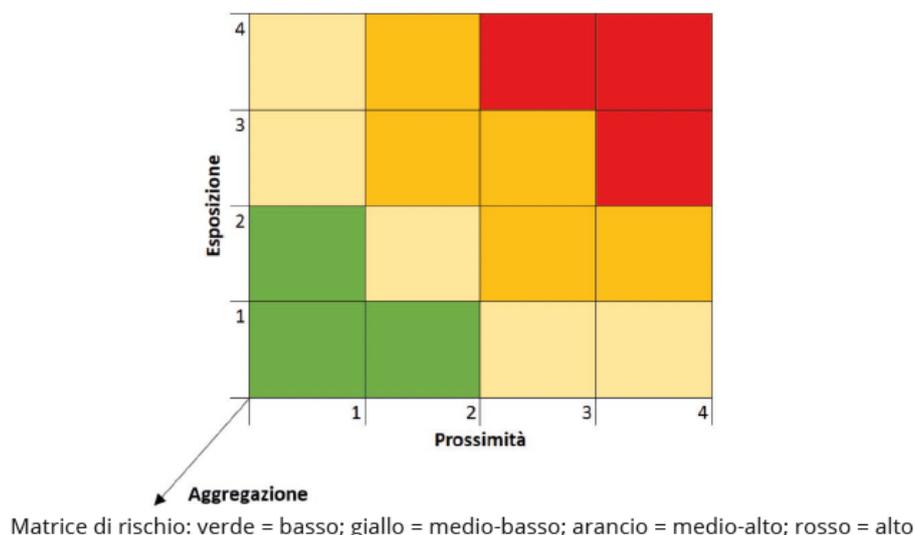
1.00 = presenza di terzi limitata o nulla (es. settori manifatturiero, industria, uffici non aperti al pubblico);

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:



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

5.2 RIEPILOGO CLASSI DI RISCHIO E AGGREGAZIONI SOCIALI

Di seguito tabella esplicativa relativa alle 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	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 SERVIZI DI	3	BASSO
80	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.Lgs. 81/2008 denominati RSPP), da ogni responsabilità derivante dal verificarsi di eventuali casi positivi all'interno della struttura ricettiva.

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

La struttura turistico ricettiva provvede a formare ed informare il proprio personale tramite sessioni di formazione interne che includono 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, deve rispettare rigorosamente le misure indicate nelle presenti linee guida ASSITAI e, nel relativo piano d'azione. È predisposto per le ditte terze un 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 maschere di comunità e DPI, preferibilmente lavabili e riutilizzabili, 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. Laddove possibile e opportuno, le maschere di comunità devono avere caratteristiche che si prestano al trattamento di lavaggio e al riutilizzo al fine di ridurre i rifiuti derivanti dall'uso indiscriminato del monouso.

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 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.

6.1 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 può 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.

6.2 CASO DI UN DIPENDENTE CONTAGIATO

Se un membro del personale sviluppa febbre e sintomi di infezione respiratoria quali 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.

6.3 GESTIONE DEL PERSONALE DELLA MANUTENZIONE

6.3.1 UTILIZZO E SANIFICAZIONI ATTREZZATURE E MEZZI

Qui di seguito un elenco esplicativo, ma non esaustivo di istruzioni operative che i manutentori devono eseguire per la sanificazione di attrezzature e mezzi:

- i manutentori devono indossare sempre la maschera di comunità e i DPI previsti dal tipo di manutenzione come maschera FFP2 in caso di lavorazioni che creano polveri e guanti ad uso meccanico a seconda della lavorazione; occhiali che devono essere sanificati a fine turno e scarpe antinfortunistiche e tutti i DPI necessari a seconda della lavorazione che eseguono;
- prima e dopo l'utilizzo di una qualsiasi attrezzatura manuale, devono procedere alla sua sanificazione attraverso un sanificante a base alcolica o di ipoclorito di sodio;
- prima e dopo l'utilizzo devono 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 devono 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. 81/2008/2008.

6.3.2 ULTERIORI DISPOSIZIONI

Di seguito un elenco di ulteriori disposizioni da seguire:

- divieto di accesso all'interno dello spogliatoio da parte di esterni/fornitori/clienti;
- lavaggio delle 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

secondo quanto previsto dalla procedura operativa nazionale "Allegato V - Norme igieniche volte a ridurre il rischio di diffusione, durante la fruizione dello spogliatoio" affissa.

6.3.3 SPECIFICHE SUI SERVIZI TECNICI E DI MANUTENZIONE

Relativamente alle specifiche sui servizi tecnici e di manutenzione, qui di seguito un elenco delle operazioni da effettuare:

- 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;
- 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;
- 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 deve 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;
- dispensers (distributori): è necessario effettuare controlli regolari per garantire il corretto funzionamento dei distributori di sapone e soluzioni disinfettanti, degli asciugamani e di altri dispositivi simili;
- le unità difettose devono essere riparate o sostituite rapidamente. Il piano d'azione di alberghi/villaggi deve 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.

7 FORNITORI E GESTORI DI APPALTI/SERVIZI

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

Inoltre, devono 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).

7.1 ACCESSO DEI FORNITORI

Per l'accesso dei fornitori è necessario osservare alcune regole per 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.

Di seguito, le principali misure previste dal protocollo:

- la struttura deve 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;
- devono 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 possono accedere agli uffici e, per le necessarie attività di approntamento delle attività, il trasportatore deve 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 devono accedere alla struttura si deve procedere alla misurazione della temperatura corporea. Per le necessarie attività di approntamento delle attività di carico e scarico e consegna, il trasportatore deve attenersi alla rigorosa distanza di un metro e deve indossare maschera e guanti di protezione; il personale della struttura verifica che il trasportatore abbia la maschera di protezione e sia dotato di guanti prima di procedere allo scambio e che mantenga la distanza di sicurezza. Il trasportatore firma i documenti mettendosi a distanza di sicurezza e utilizzando i guanti di protezione. Procede comunque al lavaggio delle mani al termine dell'operazione di scarico;
- i fornitori, trasportatori e altro personale esterno non possono utilizzare i servizi igienici dei dipendenti della struttura; devono pertanto essere individuati servizi igienici dedicati agli esterni, i quali devono essere sottoposti a pulizia giornaliera.

8 GESTIONE DELLA CLIENTELA

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

A tutti gli ospiti è fornita l'informativa COVID-19 (informativa su modalità di contagio, precauzioni igieniche personali) e sono comunicate tutte le misure di sicurezza attuate:

- messa a disposizione dei clienti in tutti i locali e le aree in comune di dispenser di gel per le mani a base alcolica;
- 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 e per le pulizie prima della sanificazione preferibilmente l'impiego di prodotti in possesso di marchio di qualità ecologica Ecolabel UE o di equivalenti etichette ambientali conformi alla norma UNI EN ISO 14024;
- 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 con prodotti detergenti offerti dalla struttura ricettiva preferibilmente in possesso del marchio di qualità ecologica Ecolabel UE o di equivalenti etichette ambientali conformi alla norma UNI EN ISO 14024, corretto uso delle mascherine di comunità e dei guanti, attenzione nei comportamenti, etc.)

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

Predisposizione, inoltre, di un'attività di informazione e/o richiesta dati, prima dell'arrivo della clientela nella struttura, attraverso e-mail o messaggi su smartphone.

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

In caso di malattie infettive o presunte tali, l'ospite deve avvisare tempestivamente la direzione, la quale provvederà ad informare immediatamente il medico competente aziendale ed il responsabile aziendale (RSPP). Nell'informativa deve essere specificato che l'ospite o le persone che lo assistono devono avvisare 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.

9 GESTIONE DELLE 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 in 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 un membro dello staff che abbia sufficienti conoscenze su prevenzione e procedure di emergenza per il personale (anche nel caso che sia proprio un membro dello staff a sviluppare i sintomi);
- se possibile, assegnare un bagno per l'uso esclusivo della persona malata;
- richiedere alla persona malata di indossare maschere di comunità 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, maschere di comunità e protezioni per gli occhi;

- rimuovere delicatamente e con cura le protezioni personali usate, per evitare il rischio di contaminare sé stessi. La procedura corretta è rimuovere prima i guanti e il camice, e poi igienizzarsi le mani. Successivamente togliere la maschera di comunità 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 ed alla successiva sanificazione dell'unità abitativa utilizzata dall'ospite positivo al COVID-19, che deve essere riutilizzata solo dopo la certificazione dell'avvenuta sanificazione/igienizzazione da parte di un operatore qualificato;
- la struttura ricettiva collabora con le autorità sanitarie per la definizione degli eventuali "contatti stretti" avvenuti con la persona alla quale è 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 può chiedere agli eventuali possibili contatti stretti di lasciare cautelativamente la struttura ricettiva, secondo le indicazioni dell'autorità sanitaria.

10 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.

10.1 PRE-CHECK-IN /CONTROLLO SANITARIO

All'ingresso, prima del check in, è predisposto un presidio di controllo sanitario che verifica la temperatura corporea di ogni ospite. L'esito positivo del test dà il diritto di accesso alla struttura. Gli ospiti sostano in attesa in una zona ombreggiata e devono 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.

10.2 RECEPTION/ CHECK-IN

Le procedure sono 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 possono 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;

10.2.1 ATTREZZATURE E KIT MEDICO ALLA RECEPTION

Qui di seguito un elenco delle attrezzature e del kit medico disponibili alla reception:

- disinfettante/salviette germicidi per la pulizia delle superfici e dei tessuti;
- maschere di comunità viso/occhi (separate o combinate, visiera, occhiali);
- guanti (usa e getta);
- borsa per rifiuti monouso a rischio biologico da chiudere ed eliminare a riempimento.

10.2.2 GESTIONE CLIENTI IN CODA

Di seguito le procedure per la gestione dei 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.

10.2.3 POSTAZIONE DI CHECK-IN

Di seguito le procedure e attrezzature per la gestione dei clienti alla postazione check-in:

- 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.

10.3 BOOKING OFFICE - CUSTOMER SERVICE- CASSA

10.3.1 GESTIONE CLIENTI IN CODA

Di seguito le procedure per la gestione dei clienti in coda:

- utilizzo di strumentazione elettronica di gestione code con numero;
- mantenimento di 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.

10.3.2 BOOKING /CUSTOMER/ CASSA

Di seguito le procedure e attrezzature per la gestione dei clienti alla cassa:

- 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.

11 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 deve farle proprie ed inserirle nel proprio Documento di Valutazione dei Rischi al capitolo specifico COVID-19.

La pulizia e sanificazione/igienizzazione è affidata ad una ditta esterna.

11.1 COMPORTAMENTO OPERATORI

Di seguito un elenco esplicativo, ma non esaustivo dei comportamenti da adottare dagli operatori:

- indossare abbigliamento e DPI (maschere di comunità, 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 attività;
- la pulizia non deve essere interrotta, ma completata interamente;
- eventuali guasti all'attrezzatura utilizzata o al servizio devono essere comunicate al 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. È raccomandato di trattare queste informazioni con la massima discrezione.

11.2 SANIFICAZIONE/ IGIENIZZAZIONE UFFICI/RECEPTION

Di seguito i comportamenti per la sanificazione/igienizzazione degli uffici/reception:

- assicurare la pulizia giornaliera preferibilmente mediante l'impiego di prodotti per le pulizie in possesso di marchio di qualità Ecolabel UE ISO 14024 e 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%)	maschera con filtro FFP2 (utilizzare sempre FFP3 per i prodotti che generano aerosol o in presenza di oltre un singolo operatore maschera 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 soluzione variabile)	
4	Lavaggio pavimenti(disinfettante per filtri aria) Da utilizzare i prodotti più adatti preferibilmente in possesso di marchio di qualità ecologica Ecolabel UE o di equivalenti etichette ambientali conformi alla norma UNI EN ISO 14024	occhiali a maschera guanti monouso scarpe antinfortunistiche

11.2.1 MATERIALE UTILIZZATO

Di seguito un elenco esplicativo, ma non esaustivo del 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.

11.2.2 ADEMPIMENTI

Di seguito gli adempimenti nella sanificazione/igienizzazione negli uffici/reception:

- 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.

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

11.3.1 PULIZIA SERVIZI IGIENICI

N.	OPERAZIONE	PRODOTTO UTILIZZATO	DPI
1	Svuotare bidoncini, raccogliere 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	Rimuovere 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.		maschera con filtro FFP2 (utilizzare sempre FFP3 per i prodotti che generano aerosol o in presenza di oltre un singolo operatore maschera FFP2)
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 un'altra tipologia(disincrostante acido)	
5	Neutralizzazione del detergente e 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%)	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 si deve fare in fase di sanificazione con utilizzo di una pastiglia disinfettante al cloro nello scarico WC.	Da utilizzare i prodotti più adatti preferibilmente in possesso di marchio di qualità ecologica Ecolabel UE o di equivalenti etichette ambientali conformi alla norma tecnica UNI EN ISO 14024	

11.3.1.1 MATERIALE UTILIZZATO

Di seguito un elenco esplicativo, ma non esaustivo del 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 sostituire e sanificare ogni spugna, panno o mocio prima del nuovo utilizzo.

11.3.1.2 FREQUENZA PULIZIE

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

11.3.1.3 ADEMPIMENTI

Di seguito gli adempimenti nella sanificazione/igienizzazione per i servizi igienici:

- affissione di cartellonistica informativa su COVID-19: informazione su modalità di contagio, precauzioni igieniche personali e della messa a disposizione dei clienti in reception di guanti monouso;
- 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 preferibilmente a ridotto impatto ambientale, in possesso del marchio di qualità ecologica Ecolabel UE o di equivalenti etichette ambientali conformi alla norma UNI EN ISO 14024;
- posizionamento di dispenser/nebulizzatore con detersivi disinfettanti per sanificazione lavandino/doccia prima e dopo l'utilizzo.

11.3.2 PULIZIA MOBILHOME – BUNGALOW

Di seguito le modalità procedurali:

- la 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;
- rimozione corretta dei residui organici presenti nei locali soggetti a pulizia.

N.	OPERAZIONE	PRODOTTO UTILIZZATO	DPI
1	Rimozione di 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%)	Maschera con filtro FFP2 (utilizzare sempre FFP3 per i prodotti che generano aerosol o in presenza di oltre un singolo operatore maschera FFP2) occhiali a maschera guanti monouso scarpe antinfortunistiche
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%) (base alcalina) (detergente neutro preferibilmente a ridotto impatto ambientale in possesso del marchio di qualità ecologica Ecolabel UE o di equivalenti etichette ambientali conformi alla norma UNI EN ISO 14024)	
6	Disinfezione degli apparecchi sanitari, dei rivestimenti murali, delle eventuali pareti divisorie e degli accessori tramite la 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.(ipoclorito di sodio soluzione 4,5%)	
7	Disinfezione di tende e divani sia in pelle che in tessuto e reti letti(ipoclorito di sodio soluzione variabile)	
8	Pulizia dei condizionatori, lavando filtro interno con acqua corrente e sapone e spruzzando un prodotto specifico per disinfettare ogni volta che viene pulita l'unità e rimontare. (disinfettante per filtri aria)	

N.	OPERAZIONE	PRODOTTO UTILIZZATO	DPI
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 da impresa qualificata, ad esempio dotata della UNI EN 14065, controllo microbiologico tessili.	Da utilizzare i prodotti più adatti, preferibilmente a ridotto impatto ambientale in possesso del marchio di qualità ecologica Ecolabel UE o di equivalenti etichette ambientali conformi alla norma UNI EN ISO 14024	
10	Fornitura di biancheria a nolo e sostituzione con biancheria pulita da impresa qualificata, ad esempio dotata della UNI EN 14065, controllo microbiologico tessili.		
11	Spazzatura del porticato e lavaggio degli arredi presenti con detergente a base alcolica		

11.3.2.1 MATERIALE UTILIZZATO

Di seguito un elenco esplicativo, ma non esaustivo del 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 sostituire e sanificare ogni spugna, panno o mocio prima del nuovo utilizzo.

11.3.2.2 ADEMPIMENTI

Di seguito gli adempimenti nella sanificazione/igienizzazione per mobilhome e bungalows:

- 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;
- come da circolare n 5443 del 22/02/2020 del Ministero della Salute e successive la pulizia di mobilhome, bungalows, abitende è eseguita prima dell'entrata degli ospiti e all'uscita degli

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

- (base alcolica 25%) (puramente indicativi)
- (base alcolica 75%)
- (base alcalina)
- detergente neutro preferibilmente a ridotto impatto ambientale in possesso del marchio di qualità ecologica Ecolabel UE o di equivalenti etichette ambientali conformi alla norma UNI EN ISO 14024
- (ipoclorito di Sodio soluzione 4,5%)
- (ipoclorito di sodio soluzione variabile)
- (disinfettante per filtri aria)

Ogni operatore deve obbligatoriamente indossare i DPI indicati:

- maschera con filtro FFP2 (utilizzare sempre FFP3 per i prodotti che generano aerosol o in presenza di oltre un singolo operatore maschera FFP2);
- occhiali;
- guanti monouso;
- stivali;
- cambio dei guanti monouso ogni volta che si cambia l'unità abitativa, ufficio o gruppo bagni;
- al termine della pulizia di ogni unità abitativa sostituire e sanificare ogni spugna, panno o mocio prima del nuovo utilizzo;
- alla fine del turno di pulizia l'operatore deve procedere alla svestizione: la maschera e i guanti devono essere smaltiti, mentre gli occhiali possono essere sanificati. Procedere, inoltre, al cambio dei vestiti indossati;
- l'operatore deve lasciare sul tavolo di ogni unità abitativa (mobilhome, lodge tende) una comunicazione in cui è specificata l'avvenuta sanificazione e pulizia dell'unità abitativa.

11.3.3 AREE ALL'APERTO

Le aree all'aperto della struttura turistico ricettiva all'aria aperta sono mantenute e pulite in modo continuativo.

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

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

11.3.4 INTERVENTI DI MIGLIORAMENTO

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

11.3.5 INTERVENTI ORDINARI

11.3.5.1 SERVIZI IGIENICI COMUNI – LAVANDERIE PUBBLICHE

Di seguito un elenco degli interventi ordinari per servizi igienici comuni e lavanderie pubbliche:

- affissione di cartellonistica informativa su COVID-19: informazione su modalità di contagio, precauzioni igieniche personali, eventuale obbligo dell'uso di maschera di comunità o altri

dispositivi in determinati momenti della vacanza e della messa a disposizione dei clienti di guanti monouso in reception;

- posizionamento di dispenser con detergenti per le mani e di guanti monouso;
- pulizia e sanificazione/igienizzazione da parte di un soggetto esterno (con firma di attestazione);
- possibilità/ obbligo di entrata per una persona alla volta.

APPENDICE A – GRANDI BLOCCHI DI SERVIZI IGIENICI COMUNI

A.1 SERVIZI IGIENICI COMUNI INDIVIDUALI

Di seguito un elenco relativo all'organizzazione dei servizi igienici comuni individuali:

- affissione di cartellonistica informativa su COVID-19: informazione su modalità di contagio e precauzioni igieniche personali, eventuale obbligo dell'uso della maschera di comunità o altri dispositivi in determinati momenti della vacanza e della messa a disposizione dei clienti di guanti monouso in reception;
- 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.

A.2 TENDA FITNESS FRONTE TENDONE

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

A.3 AREA FITNESS TERRAZZA A MARE

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

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

APPENDICE B – ANIMAZIONE

B.1 PRINCIPI GENERALI

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

Sono 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.

B.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.

B.3 LOCALE MINI CLUB

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

Il miniclub tradizionale è sostituito da speciali avvenimenti e format lungo l'arco della giornata, organizzati e gestiti esclusivamente all'aria aperta. Sono calendarizzate delle attività con un orario e un luogo definito a cui i bambini partecipano, fornendo preventiva adesione.

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

Baby-dance: l'area danza è organizzata con dei segni sul pavimento o in alternativa con l'utilizzo degli hula-hop garantendo comunque il distanziamento.

B.4 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.

Qui di seguito ulteriori disposizioni:

- esposizione di adeguata cartellonistica all'accoglienza, sui percorsi e nei servizi igienici dedicati;
- disponibilità di liquidi disinfettanti per pulizia delle superfici e a disposizione del pubblico in più punti;

UNI/PdR 95.2:2020

- i tavoli e le panchine sono 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 maschera di comunità personale a tutti i clienti (sul proprio sito, sulla cartellonistica).

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

- comunicazione 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;
- eliminazione del ticket cartaceo (ticket elettronico su dispositivo mobile sufficiente) e preferenza per il pagamento elettronico (idealmente pre-pagamento via web), touch-less (soluzioni mobile-pay), POS con terminale separato per cassiere e cliente.

B.5 ANIMALI

Gli animali nel parco devono essere tenuti al guinzaglio (o equivalente).

È 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. È consigliabile che ciascun individuo/nucleo familiare/nucleo convivente abbia la sua propria attrezzatura ove possibile (tennis, palloni, bocce).

È affissa la 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) è sanificata dopo ogni utilizzo.

B.6 AREA SPORTIVA/BASKET

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

Di seguito ulteriori disposizioni:

- affissione di cartellonistica informativa su COVID-19: informazione su modalità di contagio e precauzioni igieniche personali, e della messa a disposizione dei clienti di guanti monouso in reception;
- posizionamento di dispenser con detergenti per le mani;
- 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.

B.7 AREA SPORTIVA/ CALCIO

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

Di seguito ulteriori disposizioni:

- affissione di cartellonistica informativa su COVID-19: informazione su modalità di contagio e precauzioni igieniche personali, e della messa a disposizione dei clienti di guanti monouso in reception;
- posizionamento di dispenser con detergenti per le mani;
- 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.

B.8 AREA SPORTIVA/TENNIS

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

Di seguito ulteriori disposizioni:

- affissione di cartellonistica informativa su COVID-19: informazione su modalità di contagio e precauzioni igieniche personali, e della messa a disposizione dei clienti di guanti monouso in reception;
- posizionamento di dispenser con detergenti per le mani;
- 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.

B.9 AREA SPORTIVA/MINI GOLF

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

Di seguito ulteriori disposizioni:

- affissione di cartellonistica informativa su COVID-19: informazione su modalità di contagio e precauzioni igieniche personali, e della messa a disposizione dei clienti di guanti monouso in reception;
- posizionamento di dispenser con detergenti per le mani;

- 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.

APPENDICE C – INFERMERIA

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

Al personale in servizio presso la struttura è 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 può 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;
- 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.

APPENDICE D – 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 può 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.

APPENDICE E – MAGAZZINI

Per i magazzini utilizzati dal personale della struttura sono 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;
- evitare l'eccessivo affollamento, intervallandone l'utilizzo;
- consigliata ventilazione dei locali;
- pulizia e disinfezione con tempistiche prestabilite.





Membro italiano ISO e CEN
www.uni.com
www.youtube.com/normeuni
www.twitter.com/normeuni
www.twitter.com/formazioneuni
www.linkedin.com/company/normeuni

Sede di Milano
Via Sannio, 2 - 20137 Milano
tel +39 02700241, Fax +39
0270024375, uni@uni.com

Sede di Roma
Via del Collegio Capranica, 4 - 00186 Roma
tel +39 0669923074, Fax +39 066991604,
uni.roma@uni.com