ASSOCIAZIONE ITALIANA
CONFINDUSTRIA ALBERGHI

FEDERALBERGHI
Federazione delle Associazioni Italiane Alberghi e Turismo

ASSOHOTEL

Roma, 27 aprile 2020

Oggetto: **protocollo nazionale "Accoglienza Sicura" - misure di prevenzione della diffusione del virus SARS-CoV-2 nelle strutture turistico ricettive.**

Federalberghi, Confindustria Alberghi e Assohotel, organizzazioni nazionali maggiormente rappresentative delle imprese turistico ricettive, hanno elaborato l'allegato protocollo nazionale "Accoglienza Sicura", che individua efficaci misure di prevenzione della diffusione del virus SARS-CoV-2, con l'obiettivo di tutelare la salute degli ospiti e dei collaboratori e di realizzare l'equilibrio necessario per garantire l'erogazione del servizio in condizioni di sicurezza e sostenibilità, senza snaturarne le caratteristiche.

Il protocollo è stato redatto da una task force composta da imprenditori e dirigenti, italiani e stranieri, espressione delle diverse categorie e tipologie di strutture turistico ricettive che - con l'ausilio di consulenti in materia di igiene e sicurezza e sotto la supervisione di un esperto in malattie infettive - hanno analizzato le diverse fasi dei processi di produzione ed erogazione del servizio, individuando gli eventuali punti critici e suggerendo le conseguenti misure da adottare, prospettando quando possibile la disponibilità di soluzioni alternative, ispirate al principio della sicurezza equivalente.

Hanno collaborato alla redazione del protocollo anche la Croce Rossa Italiana e rappresentanti di imprese alberghiere ed associazioni territoriali degli albergatori che stanno curando, al fianco della Protezione Civile e del Sistema Sanitario Nazionale, le soluzioni ricettive destinate ad accogliere gli operatori sanitari e i volontari impegnati nella gestione dell'emergenza nonché le persone in quarantena.

Il documento è stato elaborato sulla base delle informazioni disponibili e delle disposizioni vigenti alla data odierna. Sarà soggetto a revisione in caso di aggiornamento delle suddette fonti, di evoluzione della situazione epidemiologica e sulla base delle esperienze che saranno maturate in fase di applicazione in condizioni di "normalità", che auspichiamo possa avvenire in tempi brevi, non appena sarà nuovamente consentito alle persone di spostarsi all'interno del territorio nazionale e, conseguentemente, si riattiverà la domanda di servizi turistico ricettivi, che al momento è sostanzialmente azzerata.

Nel rimanere a disposizione per ogni approfondimento, confidiamo che i contenuti del protocollo vengano assunti a riferimento per l'adozione di eventuali provvedimenti volti a regolamentare i comportamenti che le aziende turistico ricettive dovranno tenere nella fase della cosiddetta "ripartenza", e sottolineiamo a tal fine l'opportunità di adottare modelli uniformi su tutto il territorio nazionale, caratterizzati da indicazioni chiare e semplici, che possano essere facilmente comprese e poste in opera da collaboratori e clienti, italiani e stranieri, anche in considerazione dell'esistenza di numerose imprese che gestiscono strutture ricettive presenti in una pluralità di regioni.

(Maria Carmela Colaiacovo)	(Bernabò Bocca)	(Claudio Albonetti)
Vice Presidente	Presidente	Presidente
CONFINDUSTRIA ALBERGHI	FEDERALBERGHI	ASSOHOTEL

allegato

Distribuito in collaborazione con BBVarese

Ill.mo Prof. Avv.
Giuseppe Conte
Presidente del Consiglio dei ministri

Ill.ma Sen.
Nunzia Catalfo
Ministro del Lavoro

Ill.mo On.le
Dario Franceschini
Ministro dei Beni e delle Attività Culturali e del Turismo

Ill.mo On.le
Roberto Gualtieri
Ministro dell'Economia e delle Finanze

Ill.mo Sen.
Stefano Patuanelli
Ministro dello Sviluppo Economico

Ill.mo On.le
Roberto Speranza
Ministro della salute

Ill.mo On.le
Stefano Bonaccini
Presidente della Conferenza
delle Regioni e delle Province autonome

Preg.mo Dott.
Domenico Arcuri
Commissario Straordinario
per l'emergenza Coronavirus

Preg.mo Dott.
Vittorio Colao
Presidente
Comitato di Esperti
in materia economica e sociale

Preg.mo Dott.
Dott. Agostino Miozzo
Coordinatore
Comitato Tecnico Scientifico

Distribuito in collaborazione con BBVarese

ASSOCIAZIONE ITALIANA
CONFINDUSTRIA ALBERGHI

FEDERALBERGHI
Federazione delle Associazioni
Italiane Alberghi e Turismo

ASSOHOTEL

Protocollo nazionale
"Accoglienza Sicura"

Prevenire la diffusione
del virus SARS-CoV-2
nelle strutture turistico ricettive

Redatto con la supervisione
del prof. Pierluigi Viale
Dipartimento di Scienze Mediche e Chirurgiche
Alma Mater Studiorum Università di Bologna
Unità Operative Malattie Infettive
Policlinico di S. Orsola - Bologna

in collaborazione con

Croce Rossa Italiana

release 1.0 del 27 aprile 2020

Distribuito in collaborazione con BBVarese

1. INTRODUZIONE 4
1.1 Finalità 4
1.2 Campo di applicazione 4
1.3 Riferimenti 4
1.4 Aggiornamento periodico 5
1.5 Crediti 5
1.6 Copyright 5
2. RICEVIMENTO 6
2.1 Misure di carattere generale 6
2.2 Assistenza agli ospiti e richieste di interventi 8
2.3 Back of the house 9
2.4 Accesso dei fornitori esterni 9
3. PULIZIA DELLE CAMERE E DEGLI AMBIENTI COMUNI 10
3.1 Definizioni 10
3.2 Misure di carattere generale 10
3.3 Modalità operative di svolgimento del servizio ai piani 11
3.4 Modalità operative del servizio nell'area di ricevimento 12
3.5 Impianti di condizionamento 13
3.6 Sanificazione periodica 13
4. SOMMINISTRAZIONE DI ALIMENTI E BEVANDE 14
4.1 Definizioni 14
4.2 Misure di carattere generale 14
4.3 Aree destinate alla somministrazione 15
4.4 Servizio 15
4.5 Lavaggio di piatti e stoviglie 16
4.6 Lavaggio della biancheria da tavola 16
4.7 Servizio in camera 16
4.8 Asporto 16
4.9 Preparazione degli alimenti 17
4.10 Accesso dei fornitori esterni 18
5. RIUNIONI, CONFERENZE ED EVENTI 19
5.1 Misure di carattere generale 19
6. INFORMAZIONI AI LAVORATORI ED AGLI OSPITI 20
6.1 Misure di carattere generale 20
6.2 esempio di cartello 20

Distribuito in collaborazione con BBVarese

7. DISPOSITIVI DI PROTEZIONE INDIVIDUALE 21
7.1 Misure di carattere generale 21
7.2 Tipologia di protezione garantita dai DPI 21
7.3 Raffigurazione delle tipologie di DPI 22
7.4 Disponibilità dei DPI 23
7.5 Verbale di consegna dei DPI 23
8. CASO SINTOMATICO 25
8.1 Misure di carattere generale 25
8.2 Kit protettivo 26
8.4 Contatti stretti 27
8.5 Persone non coinvolte 27
Allegato 1. ALCUNI CHIARIMENTI RELATIVI ALLE REGOLE ED ALLE AZIONI DI CONTENIMENTO DEL RISCHIO DI TRASMISSIONE DI SARS-CoV-2 28
Mascherine e razionale del loro utilizzo. 28
Pulizia e disinfezione delle mani 28
Distanziamento sociale 28
Guanti disposable 29
Allegato 2. ALCUNE INFORMAZIONI SULLA MALATTIA DA SARS-CoV-2 29

Distribuito in collaborazione con BBVarese

1. INTRODUZIONE

1.1 Finalità

Il presente protocollo è uno strumento di supporto a quanto definito nel documento di valutazione dei rischi di cui al decreto legislativo 9 aprile 2008 n. 81 e successive modifiche ed integrazioni, integrando gli accorgimenti da adottare al fine di mitigare il rischio di trasmissione del contagio da Covid-19 all'interno delle strutture turistico ricettive, con l'obiettivo di tutelare la salute degli ospiti e dei collaboratori.

1.2 Campo di applicazione

Ai fini del presente documento, si intendono per strutture ricettive le strutture con reception, servizi e attrezzature supplementari in cui sono offerti un alloggio e, nella maggior parte dei casi, vengono somministrati alimenti e bevande.

1.3 Riferimenti

Il presente documento è stato redatto tenendo conto dei seguenti documenti e pubblicazioni:

- delibera del Consiglio dei ministri 31 gennaio 2020, che ha dichiarato lo stato di emergenza in conseguenza del rischio sanitario connesso all'insorgenza di patologie derivanti da agenti virali trasmissibili sino al 31 luglio 2020;

- "Operational considerations for COVID-19 management in the accommodation sector" redatto dall'Organizzazione Mondiale della Sanità il 31 marzo 2020;

- "COVID-19 and food safety: guidance for food businesses" redatto dall'Organizzazione Mondiale della Sanità il 7 aprile 2020;

- decreto del Presidente del Consiglio dei ministri 26 aprile 2020;

- circolare del Ministero della Salute 22 febbraio 2020 n. 5443;

- Protocollo condiviso di regolazione delle misure per il contrasto e il contenimento della diffusione del virus Covid-19 negli ambienti di lavoro, sottoscritto dalle parti sociali il 14 marzo 2020 su invito del Presidente del Consiglio dei ministri, del Ministro dell'economia, del Ministro del lavoro e delle politiche sociali, del Ministro dello sviluppo economico e del Ministro della salute, come integrato dalle stesse parti sociali il 24 aprile 2020;

- Documento tecnico sulla possibile rimodulazione delle misure di contenimento del contagio da SARS-CoV-2 nei luoghi di lavoro e strategie di prevenzione, INAIL, aprile 2020;

Distribuito in collaborazione con BBVarese

- Codex Alimentarius CAC/RCP 1-1969 (REV. 4 - 2003);

- Regolamento (CE) n. 178/2002 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 28 gennaio 2002 che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'Autorità europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare;

- Regolamento (CE) N. 852/2004 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004 sull'igiene dei prodotti alimentari;

- decreto legislativo 9 aprile 2008, n. 81 e successive modifiche ed integrazioni (testo unico sulla salute e sicurezza sul lavoro).

1.4 Aggiornamento periodico

Il presente documento è stato pubblicato il 27 aprile 2020, sulla base delle informazioni disponibili e delle disposizioni vigenti a tale data.

Sarà soggetto a revisione in caso di aggiornamento delle suddette fonti e/o sulla base delle esperienze che saranno maturate in fase di applicazione.

1.5 Crediti

Il presente documento è stato elaborato dalla Task force assistenza sicura di Federalberghi e dagli esperti di Confindustria Alberghi ed Assohotel, che hanno operato con la supervisione del prof. Pierluigi Viale dell'Università di Bologna, direttore dell'Unità Operative Malattie Infettive del Policlinico di S. Orsola.

Ha collaborato alla redazione del documento la Croce Rossa Italiana.

1.6 Copyright

La traduzione, l'adattamento totale o parziale, la riproduzione con qualsiasi mezzo (compresi i microfilm, i film, le fotocopie), nonché la memorizzazione elettronica, sono riservati per tutti i Paesi.

Distribuito in collaborazione con BBVarese

2. RICEVIMENTO

2.1 Misure di carattere generale

Anche se è probabile che il personale e gli ospiti abbiano già familiarità con le misure di prevenzione da Covid-19, è opportuno rammentarne i contenuti, prevedendo apposite indicazioni alla reception e negli altri ambienti comuni.

Alla reception e negli altri ambienti comuni, è sempre obbligatorio rispettare la distanza interpersonale (almeno un metro tra una persona ed un'altra o la distanza più ampia definita da eventuali ordinanze dell'autorità locale).

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

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

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

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

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

- guanti (se necessari);

- mascherina.

E' necessario usare protezioni delle vie respiratorie nei luoghi confinati aperti al pubblico.

Per gli addetti che nello svolgimento della propria attività sono oggettivamente impossibilitati a mantenere la distanza interpersonale di un metro, è richiesto l'uso delle mascherine.

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

- richiedere agli ospiti di inviare all'hotel, prima dell'arrivo, tutte le informazioni necessarie per la registrazione, nonché copia del documento di identità che sarà esibito all'arrivo, fornendo agli ospiti l'informativa sul trattamento dei dati personali;

- ove possibile, utilizzare sistemi automatizzati di registrazione ed autorizzazione all'accesso (self check-in, chiavi elettroniche, etc.), ferma restando la necessità di verificare l'identità dell'ospite utilizzando il documento di identità originale e di acquisire l'autorizzazione all'addebito della carta di credito;

Distribuito in collaborazione con BBVarese

- in caso di prenotazioni plurime (gruppi, gruppi familiari, etc.) invitare il capogruppo o il capofamiglia a fare da unico tramite per la procedura di check in e per tutte le altre esigenze di contatto diretto alla reception; richiedere la rooming list entro il giorno prima dell'arrivo; le chiavi, insieme a delle targhette per il bagaglio con il numero della camera, verranno consegnate al capogruppo o al capofamiglia che le distribuirà agli ospiti;

- per contenere la formazione di code, è possibile ritirare il documento degli ospiti in arrivo, consentire l'accesso alla struttura, e concludere in un secondo momento la procedura di registrazione;

- ove possibile, utilizzare sistemi di virtual concierge o sistemi similari di servizio informativo all'ospite in modo tale da ridurre al minimo le occasioni di contatto con la reception;

- favorire il ricorso alle procedure di priority check-out e self check-out, ferma restando la necessità di richiedere la sottoscrizione delle relative autorizzazioni (cosiddetti "Priority Check-Out Agreement" e "Delayed Charge Agreement").

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Distribuito in collaborazione con BBVarese

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

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

I pulsanti degli ascensori devono essere puliti frequentemente.

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

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

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

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

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

2.2 Assistenza agli ospiti e richieste di interventi

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

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

La direzione della struttura ricettiva può attivare una linea dedicata con le autorità sanitare locali per la segnalazione tempestiva di eventuali problematicità di carattere sanitario e più specificamente epidemiologico.

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

Distribuito in collaborazione con BBVarese

2.3 Back of the house

Negli ambienti c.d. back of the house occorre provvedere all'organizzazione degli spazi e alla sanificazione degli spogliatoi per lasciare nella disponibilità dei lavoratori luoghi per il deposito degli indumenti di lavoro e garantire loro idonee condizioni igieniche sanitari.

In generale, in tutti gli ambienti dove sono presenti postazioni di lavoro e personale deve essere garantito un buon ricambio d'aria aprendo con maggiore frequenza le diverse aperture: finestre e balconi.

Per le operazioni di pulizia di tali ambienti si applicano le procedure in uso alla generalità degli ambienti.

2.4 Accesso dei fornitori esterni

Al fine di limitare il contatto con il personale e con gli ospiti, gli appaltatori e i fornitori di beni e servizi che entrano nella struttura alberghiera devono usare preferibilmente dei percorsi a loro dedicati nonché tutte le precauzioni di sicurezza e i sistemi di prevenzione della diffusione di Covid-19 indicati dalla struttura stessa.

Distribuito in collaborazione con BBVarese

3. PULIZIA DELLE CAMERE E DEGLI AMBIENTI COMUNI

3.1 Definizioni

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

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

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

3.2 Misure di carattere generale

Anche se è probabile che il personale e gli ospiti abbiano già familiarità con le misure di prevenzione igienico sanitaria, è opportuno rammentarne i contenuti, affiggendo l'apposito cartello negli spazi comuni ai piani.

Ai piani e nelle altre aree di lavoro è sempre obbligatorio rispettare la distanza interpersonale (almeno un metro tra una persona ed un'altra o la distanza più ampia definita da eventuali ordinanze dell'autorità locale).

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

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

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

- guanti;

- mascherina;

- cuffia per i capelli (se necessaria);

- calzature idonee ad essere sanificate (se necessarie).

Distribuito in collaborazione con BBVarese

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

3.3 Modalità operative di svolgimento del servizio ai piani

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

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

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

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

Nel caso di partenza la stanza sarà sanificata.

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

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

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

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

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

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

Se il frigobar è presente e attivo, ad ogni cambio dell'ospite pulire le confezioni integre presenti nel frigobar, quindi pulire internamente ed esternamente il frigorifero.

Distribuito in collaborazione con BBVarese

Il vassoio coffee/tea facilities viene controllato, pulito e rifornito. I bicchieri e le tazze devono essere sostituiti al cambio dell'ospite, anche se non utilizzati.

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

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

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

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

Eventuali portarifiuti vanno svuotati e puliti.

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

A fine del turno di servizio il carrello utilizzato per il servizio alle camere deve essere pulito, riordinato e ripristinato con tutti i materiali mancanti.

3.4 Modalità operative del servizio nell'area di ricevimento

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

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

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

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

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

All'esterno dei servizi igienici degli spazi comuni dovranno essere messi a disposizione distributori di gel con una concentrazione di alcol al 60-85% per l'igiene delle mani, con l'indicazione di igienizzare le mani prima dell'accesso e

Distribuito in collaborazione con BBVarese

anche all'uscita. In alternativa, potrà essere data indicazione di utilizzare i servizi igienici delle camere o si procederà ad una sanificazione dopo ogni utilizzo.

3.5 Impianti di condizionamento

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

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

3.6 Sanificazione periodica

Gli ambienti di lavoro, le postazioni con le relative dotazioni e le aree comuni vengono sottoposti a sanificazione periodica.

Distribuito in collaborazione con BBVarese

4. SOMMINISTRAZIONE DI ALIMENTI E BEVANDE

4.1 Definizioni

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

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

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

4.2 Misure di carattere generale

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

Anche se è probabile che il personale e gli ospiti abbiano già familiarità con le misure di prevenzione da Covid-19, è opportuno rammentarne i contenuti, prevedendo apposite indicazioni all'ingresso delle aree destinate alla somministrazione di alimenti e bevande.

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

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

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

Occorre evitare l'uso di appendiabiti comuni. Il servizio guardaroba viene fornito solo se è possibile evitare il contatto tra gli oggetti dei diversi ospiti (ad esempio,

Distribuito in collaborazione con BBVarese

mantenendo adeguate distanze o utilizzando copriabito monouso e buste portaombrelli monouso).

4.3 Aree destinate alla somministrazione

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

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

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

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

4.4 Servizio

È preferibile che il servizio di somministrazione venga erogato dal personale, munito di attrezzatura adeguata, possibilmente con servizio al tavolo e menu a la carte, o breakfast box/lunch box.

Gli oggetti utilizzati per un servizio (cestino del pane, prodotti per il condimento, zuccheriera monodose, etc.) non possono essere messi a disposizione di nuovi ospiti senza adeguata igienizzazione. È possibile adottare soluzioni alternative quali ad esempio prodotti monouso.

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

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

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

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

Distribuito in collaborazione con BBVarese

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

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

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

4.5 Lavaggio di piatti e stoviglie

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

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

4.6 Lavaggio della biancheria da tavola

Tovaglie e tovaglioli devono essere lavati con le modalità consuete.

4.7 Servizio in camera

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

I tempi di allestimento e consegna devono essere minimizzati.

4.8 Asporto

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

Distribuito in collaborazione con BBVarese

4.9 Preparazione degli alimenti

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

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

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

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

- postazioni di lavoro sfalsate in modo che i lavoratori non si trovino uno di fronte all'altro;

- fornire dispositivi di protezione individuale come mascherine, cuffie per i capelli, guanti monouso, tute pulite e scarpe da lavoro antisdrucciolo; quando i lavoratori indossano i DPI è possibile ridurre la distanza tra di loro;

- distanziare le stazioni di lavoro, che causerebbe però il rallentamento dei tempi di preparazione;

- limitare il numero dei lavoratori addetti contemporaneamente ad un'area di preparazione di alimenti;

- organizzare il personale in gruppi di lavoro per ridurre le interazioni tra i gruppi.

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

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

Distribuito in collaborazione con BBVarese

4.10 Accesso dei fornitori esterni

Al fine di limitare il contatto con il personale e con gli ospiti, i fornitori di beni e servizi che entrano nella struttura alberghiera devono usare preferibilmente dei percorsi a loro dedicati nonché tutte le precauzioni di sicurezza e i sistemi di prevenzione della diffusione di Covid-19 indicati dalla struttura stessa.

Distribuito in collaborazione con BBVarese

5. RIUNIONI, CONFERENZE ED EVENTI

5.1 Misure di carattere generale

All'interno delle aree destinate a riunioni, conferenze ed eventi, come negli altri ambienti comuni, è sempre obbligatorio rispettare la distanza interpersonale (almeno un metro tra una persona ed un'altra o la distanza più ampia definita da eventuali ordinanze dell'autorità locale).

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Distribuito in collaborazione con BBVarese

6. INFORMAZIONI AI LAVORATORI ED AGLI OSPITI

6.1 Misure di carattere generale

L'azienda informa i lavoratori e chiunque acceda agli spazi aziendali circa le disposizioni impartite dalle Autorità e le misure da adottare al fine di limitare il rischio di trasmissione di Covid-19.

E' altresì opportuno rammentare ai collaboratori ed agli ospiti le misure di prevenzione igienico sanitaria, nonché le indicazioni e le prescrizioni relative alle varie aree della struttura o alle varie attività.

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

6.2 esempio di cartello

Lavati spesso le mani

con acqua e sapone

o con gel a base alcolica



Wash your hands frequently

with water and soap

or with an alcohol-based gel

Distribuito in collaborazione con BBVarese

7. DISPOSITIVI DI PROTEZIONE INDIVIDUALE

7.1 Misure di carattere generale

Il personale dovrà essere dotato di specifici dispositivi di protezione individuale (DPI) alcuni dei quali comuni a tutto il personale, altri che si differenziano a seconda del tipo di mansione svolta.

Ciascun lavoratore dovrà ricevere formazione/addestramento necessario per il corretto uso dei DPI e, pertanto, dovrà utilizzarli conformemente alle informazioni ricevute.

Ciascun lavoratore dovrà custodire i propri DPI senza apportare agli stessi modifiche e dovrà segnalare immediatamente al datore di lavoro qualsiasi difetto o inconveniente.

7.2 Tipologia di protezione garantita dai DPI

DPI	**SCOPO**
Mascherina	Riduzione del rischio di emissione di droplets
Guanti	Protezione delle mani da rischio biologico e chimico
Copricapo	Protezione capo
Copri Calzari	Protezione scarpe
Camice Monouso / Grembiule	Protezione operatore
Schermo di Protezione Facciale / Occhiali	Protezione occhi
Maschera FFP2	Protezione delle vie respiratorie da contaminanti esterni

Distribuito in collaborazione con BBVarese

7.3 Raffigurazione delle tipologie di DPI

MASCHERINA		**GUANTO ***
		
usa e getta		*usa e getta*
COPRICAPO		**COPRISCARPE**
		
monouso		monouso
MASCHERA FFP2 **	**CAMICE O GREMBIULE ****	**OCCHIALI DI PROTEZIONE ****
		
non riutilizzabile	monouso	igienizzabile ***

** i guanti "usa e getta" devono essere gettati dopo ogni utilizzo / non mettere le mani in tasca / non toccare il viso / il guanto si toglie rivoltandolo su sé stesso e va smaltito nel bidone dei rifiuti potenzialmente infetti*

*** la maschera FFP2, il copriabito (camice o grembiule) e la protezione facciale sono necessari solo in caso di contatto con una persona sintomatica*

**** gli occhiali di protezione si igienizzano e NON devono essere buttati*

Distribuito in collaborazione con BBVarese

7.4 Disponibilità dei DPI

L'adozione delle misure di igiene e dei dispositivi di protezione individuale indicati nel presente Protocollo, vista l'attuale situazione di emergenza, è evidentemente legata alla disponibilità in commercio.

Per questi motivi:

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

b) data la situazione di emergenza, in caso di difficoltà di approvvigionamento e alla sola finalità di evitare la diffusione del virus, potranno essere utilizzate mascherine la cui tipologia corrisponda alle indicazioni dall'autorità sanitaria; in particolare, ai sensi dell'articolo 3 del decreto del Presidente del Consiglio dei ministri 26 aprile 2020, possono essere utilizzate mascherine di comunità, ovvero mascherine monouso o mascherine lavabili, anche auto-prodotte, in materiali multistrato idonei a fornire una adeguata barriera e, al contempo, che garantiscano comfort e respirabilità, forma e aderenza adeguate che permettano di coprire dal mento al di sopra del naso;

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

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

7.5 Verbale di consegna dei DPI

E' allegato il fac simile di verbale che il lavoratore dovrà sottoscrivere, al fine di attestare l'avvenuta consegna dei DPI.

Il fac-simile è predisposto per la stampa in formato A4, al fine di agevolarne la riproduzione con le comuni stampanti.

Distribuito in collaborazione con BBVarese

Verbale di consegna dei Dispositivi di protezione individuale

(ai sensi dell'art. 78 del decreto legislativo 9 aprile 2008 n. 81 e successive modifiche ed integrazioni)

Il / la sottoscritto / a _____

DICHIARA:

1) di aver ricevuto in dotazione i seguenti **Dispositivi di Protezione Individuale:**

A) protezione del capo:

☐ cuffie per capelli; ☐ altro:

B) protezione degli occhi e del viso:

☐ occhiali; ☐ altro:

C) protezione delle vie respiratorie:

☐ maschera; ☐ maschera FFP2;

☐ altro: _____

D) protezione del corpo e braccia:

☐ camice, grembiule; ☐ altro:

E) protezione delle mani:

☐ guanti; ☐ Gel sanificante mani;

☐ altro: _____

F) altro:

☐ calzature sanificabili; ☐ altro:

☐ copriscarpe;

2) di essere stato **istruito** sul corretto uso degli stessi (☐ formazione/☐ addestramento),

3) di utilizzare i **DPI** messi a sua disposizione conformemente alle informazioni ricevute,

4) di aver cura dei **DPI** messi a disposizione,

5) di non apportare modifiche ai **DPI** di propria iniziativa,

4) di segnalare immediatamente al datore di lavoro qualsiasi difetto o inconveniente rilevato nei **DPI** messi a sua disposizione.

……, ….. /….. / …..

(firma

Distribuito in collaborazione con BBVarese

8. CASO SINTOMATICO

8.1 Misure di carattere generale

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

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

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

La direzione aziendale provvede tempestivamente ad informare l'autorità sanitaria competente (contattando i numeri di emergenza per il Covid-19 indicati dalla Regione) e il medico competente.

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

- fargli indossare una mascherina chirurgica;

- ridurre al minimo i contatti con altre persone;

- indirizzarlo alla propria stanza o a un ambiente isolato con la porta chiusa, garantendo un'adeguata ventilazione naturale;

- escludere l'impianto di ricircolo dell'aria, se possibile;

- eventuali forme di assistenza, connesse a necessità improrogabili, dovranno essere svolte da persone in buona salute, che utilizzino gli opportuni dispositivi di protezione individuale; solo in questo caso si utilizzano dispositivi di protezione facciale, copriabiti e maschera FFP2;

- lavarsi accuratamente le mani con soluzione idroalcolica prima e dopo il contatto con la persona o con l'ambiente di permanenza; prestare particolare attenzione alle superfici corporee che sono venute eventualmente in contatto con i fluidi (secrezioni respiratorie, urine, feci) del malato;

- far eliminare in sacchetto impermeabile, direttamente dal paziente, i fazzoletti di carta utilizzati; il sacchetto sarà smaltito in uno con i materiali infetti prodottisi durante le attività sanitarie del personale di soccorso.

Se un dipendente o un collaboratore comunica da casa di avere dei sintomi, o sospetta infezione da Coronavirus, dovrà rimanere a casa e cercare subito assistenza medica. In caso di diagnosi di Covid-19 il lavoratore seguirà le istruzioni

Distribuito in collaborazione con BBVarese

ricevute dal personale medico, incluso l'auto-isolamento in casa fino a che i sintomi non siano definitivamente spariti.

8.2 Kit protettivo

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

Il kit comprende i seguenti elementi:

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

8.3 Pulizia degli ambienti

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

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

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

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

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

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

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

Distribuito in collaborazione con BBVarese

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

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

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

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

8.4 Contatti stretti

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

Ad esempio:

- la persona che ha fornito assistenza diretta alla persona contagiata senza l'impiego dei DPI raccomandati o mediante l'utilizzo di DPI non idonei;

- la persona che ha avuto un contatto diretto non protetto con le secrezioni della persona contagiata (ad esempio, ha toccato a mani nude fazzoletti di carta usati);

- le persone che hanno avuto un contatto fisico diretto con il contagiato (ad esempio, una stretta di mano);

- le persone che hanno avuto un contatto diretto (faccia a faccia) ovvero si sono trovate in un ambiente chiuso (ad esempio, un veicolo o una stanza chiusa) con la persona contagiata per almeno 15 minuti, a distanza minore di 2 metri;

- le persone che hanno soggiornato nella stessa stanza o unità abitativa in cui ha soggiornato la persona contagiata.

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

8.5 Persone non coinvolte

La direzione aziendale, d'intesa con l'autorità sanitaria, valuterà le modalità di eventuale informazione delle persone non coinvolte.

Distribuito in collaborazione con BBVarese

Allegato 1. ALCUNI CHIARIMENTI RELATIVI ALLE REGOLE ED ALLE AZIONI DI CONTENIMENTO DEL RISCHIO DI TRASMISSIONE DI SARS-CoV-2

Mascherine e razionale del loro utilizzo.

La mascherina rappresenta uno dei cardini delle misure di prevenzione. Il suo ruolo fondamentale è rappresentato dalla capacità di bloccare la dispersione di droplet, che ogni persona emette normalmente quando parla ovvero starnutisce, tossisce ecc. In questa fase di circolazione di un virus a potenziale trasmissibilità per via aerogena da droplets, indossare la mascherina è un dovere civico per ciascun cittadino, nei confronti dell'intera comunità. Essa infatti impedisce che ciascuno di noi possa disperdere droplets nell'ambiente. Quindi prima che una misura difensiva verso noi stessi è una misura preventiva nei confronti del prossimo. Pertanto, se il personale che La accoglierà e la seguirà nelle Sue necessità durante il suo soggiorno indosserà le mascherine, lo farà per proteggere la Sua salute prima che la propria. Analogamente indossando la mascherina chirurgica Lei sarà garante della protezione della salute del personale dell'albergo. Esistono altre tipologie di mascherine, dotate di maggior potere filtrante (FP2). Esse vengono indossate essenzialmente dal personale sanitario che si prende cura dei pazienti affetti da malattie ad elevata trasmissibilità aerogena quale SARS-CoV-2. All'interno della struttura alberghiera esse saranno indossate solo dal personale che dovesse prestare assistenza ad un paziente con malattia sospetta/accertata nonché dal personale addetto alla sanificazione degli ambienti occupati da un paziente con malattia sospetta/accertata. Al di fuori di queste situazioni la mascherina chirurgica è il filtrante migliore per efficacia e confort.

Pulizia e disinfezione delle mani

Lavarsi frequentemente le mani e con acqua e sapone oppure con soluzioni idro-alcoliche rappresenta il secondo cardine della prevenzione. La soluzione idroalcolica è particolarmente efficace nell'annullare l'azione patogena del virus SARS-CoV-2 e quindi la sua trasmissione indiretta tramite le mani accidentalmente contaminate da secrezioni respiratorie. E' quindi importante lavarsi le mani prima di maneggiare presidi di uso comune, anche se si tratta di semplici pulsanti, al fine di proteggere gli altri; lavarsele subito dopo l'utilizzo ha invece la finalità di proteggere sé stessi.

Distanziamento sociale

Sebbene difficile e talvolta doloroso il distanziamento sociale è una misura comportamentale utile quanto il lavaggio della mani e l'utilizzo delle mascherine. Rispettare la distanza minima di un metro in tutte le fasi della vita comune è necessario, così come è coretto evitare contatti stretti occasionali. Per questo

Distribuito in collaborazione con BBVarese

motivo ambienti ristretti quali gli ascensori hanno un accesso regolamentato, così come ogni tipo di attesa per qualsiasi tipo di servizio deve rispettare la regola del distanziamento. Rispettare le misure di distanziamento serve altresì a aumentare il proprio livello di attenzione e concentrazione rispetto a molte gestualità e comportamenti usuali, che potrebbero in questo momento essere potenzialmente rischiosi.

Guanti disposable

I guanti di vinile sono una misura di protezione individuale utile, sebbene meno efficace rispetto a quelle precedentemente esplicate. Essi servono ad evitare la contaminazione delle mani, ma non sono una alternativa al lavaggio delle stesse. Vanno utilizzati per periodi brevi qualora si debbano maneggiare materiali potenzialmente molto contaminati o per la preparazione di cibi ovvero per l'utilizzo di presidi di uso comune. Va precisato che prima e dopo averli indossati, le mani vanno lavate e che non devono esser indossati a lungo per svolgere più attività in ambiti lavorativi o ambienti diversi. Sono pertanto presidi che devono essere frequentemente cambiat e mai riciclati.

Allegato 2. ALCUNE INFORMAZIONI SULLA MALATTIA DA SARS-CoV-2

Gentile cliente,

poiché il sospetto diagnostico precoce è uno dei cardini della corretta gestione della malattia da SARS-CoV-2 ci permettiamo di ricordarle brevemente alcuni sintomi che, lungi dall'allarmarla meriterebbero un controllo medico, che la direzione si preoccuperà di garantirle.

Il sintomo principale è rappresentato dalla febbre, che può manifestarsi sia con un rialzo lieve (inferiore a 38°C) sia con valori più elevati, superiori a 38°C. Pertanto, ogni rialzo febbrile merita attenzione da parte sua, specie se associato a tosse secca o a sensazione di costrizione polmonare o a affaticamento respiratorio anche lieve.

Anche una inusuale sensazione di stanchezza è un sintomo da prendere in considerazione. Anche una diminuzione o una perdita del gusto e/o dell'olfatto sono sintomi evocativi per infezione da SARS-CoV-2.

In una percentuale minore di casi infine, la malattia può manifestarsi con congiuntivite o diarrea. Sebbene tali condizioni siano ascrivibili a numerose altre patologie, spesso banali, è bene in questa fase epidemica, non trascurarne il significato diagnostico rispetto a SARS-CoV-2.

Nel pieno rispetto della sua privacy, le garantiamo la nostra presenza ed il nostro aiuto, qualora avvertisse i sintomi elencati.

Distribuito in collaborazione con BBVarese