



Piano d'azione anti Covid-19

SOMMARIO

<u>PREVENZIONE DEI CASI</u>	<u>2</u>
<u>REGISTRO DELLE AZIONI.....</u>	<u>2</u>
<u>RECEPTION E PRIMA ACCOGLIENZA.....</u>	<u>2</u>
<u>GUANTI, MASCHERINE E CESTINI.....</u>	<u>3</u>
<u>ASCENSORI, PARCHEGGI E ATTREZZATURE</u>	<u>3</u>
<u>GLI STRUMENTI DI LAVORO.....</u>	<u>3</u>
<u>PULIZIA DELLE CAMERE E DEGLI AMBIENTI COMUNI</u>	<u>4</u>
<u>MICROCLIMA.....</u>	<u>4</u>
<u>RISTORAZIONE / SALA COLAZIONE.....</u>	<u>5</u>
<u>FORNITORI.....</u>	<u>6</u>
<u>GESTIONE DEI CONTAGIATI.....</u>	<u>6</u>
<u>FONTI NORMATIVE</u>	<u>7</u>

PREVENZIONE DEI CASI

Al fine della prevenzione dei casi di contagio, la gestione della Struttura ha previsto le seguenti azioni.

REGISTRO DELLE AZIONI

Il Responsabile della Struttura redigerà un registro delle azioni in cui annoterà le azioni previste dal protocollo di sicurezza regionale/nazionale e le relative misure intraprese con sufficiente dettaglio, includendo le misure programmate per la prevenzione al rischio di contagio. Riporterà siffatte azioni in maniera dettagliata (ad esempio, includendo la data, l'ora e il luogo delle sanificazioni, i disinfettanti usati, il personale che avrà condotto le operazioni, e altri dettagli che potranno essere annotati e riutilizzati in seguito per rivalutare e migliorare il proprio piano).

RECEPTION E PRIMA ACCOGLIENZA

Ad ogni ospite potrebbe essere rilevata, se ritenuto necessario, la temperatura all'ingresso impedendo l'accesso qualora essa fosse superiore ai 37,5 gradi (ai sensi del punto 3 sezione 4 Protocollo di sicurezza per l'esercizio delle attività ricettive alberghiere ed extralberghiere Regione Abruzzo e ai sensi delle Linee Guida Nazionali "Nuovo Coronavirus SARS-COV-2: Conferenza delle Regioni e delle Province Autonome del 22 maggio 2020"). Nel caso di rilevamento della temperatura si procederà ad adottare tutte le azioni necessarie per l'adeguamento a quanto disposto dal Reg. UE 679/2016 (Privacy).

È stata predisposta un'adeguata informazione tramite cartelli e note informative, tradotti anche in altre lingue, apposti in tutte le aree comuni in cui si informa dell'obbligo del rispetto del distanziamento interpersonale di almeno un metro in tutte le aree comuni; dell'obbligo dell'utilizzo delle mascherine in tutte le aree comuni sia per gli ospiti che per lo staff; dell'obbligo di lavare frequentemente le mani con sapone detergente o con soluzioni idroalcoliche nonché di indossare i guanti nel trasporto delle valigie del cliente. Il distanziamento interpersonale non si applica ai membri dello stesso gruppo familiare o di conviventi, né alle persone che occupano la medesima camera, né alle persone che in base alle disposizioni vigenti non sono soggetti al distanziamento interpersonale (ai sensi delle Linee Guida Nazionali "Nuovo Coronavirus SARS-COV-2: Conferenza delle Regioni e delle Province Autonome del 22 maggio 2020").

Sono stati differenziati i percorsi all'interno della struttura, con particolare attenzione alle zone di ingresso e/o uscita.

La Struttura garantisce un'ampia disponibilità e accessibilità a sistemi per l'igiene delle mani con soluzioni idro-alcoliche in varie postazioni all'interno della struttura, promuovendone l'utilizzo frequente da parte dei clienti e dello staff.

Gli addetti al servizio di ricevimento sono dotati dei seguenti dispositivi di protezione individuale necessari al corretto svolgimento del lavoro loro affidato: disinfettante germicida e salviette per la pulizia delle superfici e dei tessuti; mascherine facciali; guanti (monouso); abito a maniche lunghe;

La Struttura, ogni qualvolta sarà possibile, eviterà o limiterà allo stretto necessario il contatto delle mani con gli oggetti degli ospiti (ad esempio: inviterà gli ospiti a conservare la chiave per tutta la durata del soggiorno, visionerà i documenti di identità senza toccarli, favorirà pagamenti con sistemi contactless, etc.).

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

Lo Staff è tenuto all'utilizzo della mascherina sempre quando in presenza dei clienti e comunque in ogni circostanza in cui non sia possibile garantire la distanza interpersonale di almeno un metro.

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

Lo Staff della struttura è stato istruito a favorire l'accesso ai servizi sanitari durante le operazioni di ricevimento.

La Struttura garantisce la frequente pulizia e disinfezione di tutti gli ambienti e locali, con particolare attenzione alle aree comuni e alle superfici toccate con maggiore frequenza (corrimano, interruttori della luce, pulsanti, maniglie di porte e finestre, ecc.).

La Struttura ha reso disponibili presso la reception i numeri di telefono da contattare in caso di necessità: numero unico di emergenza (112), guardia medica, ospedale più vicino, e numero Covid Regionale.

GUANTI, MASCHERINE E CESTINI

La Struttura mette a disposizione degli ospiti che ne facciano richiesta, eventualmente anche a pagamento: mascherine, guanti monouso e disinfettante per superfici.

La Struttura informa e forma il personale dipendente, i propri addetti e anche gli ospiti al corretto utilizzo dei guanti; in particolare: sia in caso di utilizzo dei guanti che non, è sempre necessaria la periodica igiene delle mani attraverso l'utilizzo di acqua e sapone 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.

ASCENSORI, PARCHEGGI E ATTREZZATURE

Il parcheggio dell'eventuale autovettura deve essere effettuato dall'ospite.

La Struttura sanificherà prima e dopo ogni utilizzo ogni oggetto (ad esempio, biciclette, computer, etc.) fornito in uso agli ospiti.

GLI STRUMENTI DI LAVORO

Gli addetti al servizio dovranno 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, il telefono, la tastiera, il mouse, lo schermo touch, il POS, la cancelleria, etc.). Al fine di agevolare lo svolgimento e l'efficacia di tale operazione, verranno rimossi dal piano di lavoro tutti gli oggetti non indispensabili.

Ogni qual volta gli strumenti di lavoro dovranno essere utilizzati durante il medesimo turno da più persone, l'addetto dovrà lavarsi le mani con soluzione idroalcolica prima e dopo l'utilizzo.

Verrà evitato lo scambio della cornetta del telefono se la stessa prima del passaggio da un operatore all'altro non verrà opportunamente disinfettata.

PULIZIA DELLE CAMERE E DEGLI AMBIENTI COMUNI

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

La sanificazione dell'ambiente verrà svolta con procedure idonee a rendere salubre un determinato ambiente mediante interventi di detergenza e successiva disinfezione, utilizzando una soluzione di ipoclorito di sodio diluita allo 0,1% o alcool etilico al 70% per le superfici che possono essere danneggiate dall'ipoclorito di sodio, nel rispetto delle indicazioni di utilizzo fornite dai produttori.

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

La Struttura mette a disposizione degli ospiti negli spazi comuni ai piani 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 verranno dotati di dispositivi di protezione individuale necessari al corretto svolgimento del lavoro loro affidato.

La Struttura si assicurerà di evitare la presenza contemporanea di più addetti nella medesima camera. In ogni caso, durante la pulizia delle camere l'ospite non dovrà essere presente.

MICROCLIMA

Per quanto riguarda il microclima, sono state verificate le caratteristiche di aerazione dei locali e degli impianti di ventilazione e la successiva messa in atto in condizioni di mantenimento di adeguati ricambi e qualità dell'aria indoor, come indicato di seguito;

La Struttura garantisce periodicamente l'aerazione naturale nell'arco della giornata in tutti gli ambienti dotati di aperture verso l'esterno, dove sono presenti postazioni di lavoro, personale interno o utenti esterni, evitando correnti d'aria o freddo/caldo eccessivo durante il ricambio naturale dell'aria.

La Struttura ha aumentato la frequenza della manutenzione / sostituzione dei pacchi filtranti dell'aria in ingresso (adottando pacchi filtranti più efficienti).

La Struttura, in relazione al punto esterno di espulsione dell'aria, si è assicurata che permangano condizioni impiantistiche tali da non determinare l'insorgere di inconvenienti igienico sanitari nella distanza fra i punti di espulsione ed i punti di aspirazione.

La Struttura si assicura di attivare l'ingresso e l'estrazione dell'aria almeno un'ora prima e fino ad una dopo l'accesso da parte del pubblico.

La Struttura, per quanto riguarda gli ambienti di collegamento fra i vari locali dell'edificio (ad esempio corridoi, zone di transito o attesa), normalmente dotati di minore ventilazione o privi di ventilazione dedicata, pone particolare attenzione al fine di evitare lo stazionamento e l'assembramento di persone, e adotta misure organizzative affinché gli stessi ambienti siano impegnati solo per il transito o pause di breve durata.

La Struttura, relativamente agli impianti di riscaldamento/raffrescamento ha effettuato una pulizia in base alle indicazioni fornite dal produttore, ad impianto fermo, dei filtri dell'aria di ricircolo per mantenere i livelli di filtrazione/rimozione adeguati.

La Struttura assicura la pulizia delle prese e le griglie di ventilazione con panni puliti in microfibra inumiditi con acqua e sapone, oppure con alcool etilico al 75%.

La Struttura si accerta di evitare di utilizzare e spruzzare prodotti per la pulizia detergenti/disinfettanti spray direttamente sui filtri per non inalare sostanze inquinanti, durante il funzionamento.

RISTORAZIONE / SALA COLAZIONE

Premesso che gli alimenti non sono veicolo di trasmissione, si procede come segue:

La Struttura ha deciso di non offrire la consumazione a buffet e di non effettuare il servizio in camera.

La Struttura utilizza principalmente prodotti monodose per evitare il più possibile il contatto promiscuo.

Gli alimenti da somministrare verranno trasferiti su vassoi o tramite carrelli con contenitori chiusi o muniti di apposito coperchio. Durante il trasferimento la Struttura curerà la protezione degli alimenti dalle contaminazioni accidentali da parte del personale, che dovrà indossare guanti e mascherina. I tempi di allestimento e consegna saranno minimizzati.

La Struttura segue la regola secondo la quale ad ogni cambio di guanti, e quando i guanti vengono rimossi, si debbano lavare le mani. Il lavaggio delle mani costituisce una barriera protettiva alle infezioni maggiore rispetto all'indossare guanti monouso. I lavoratori del settore alimentare si dovranno 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 dovranno sostituire il lavaggio delle mani.

La Struttura si accerta che non siano presenti all'interno del locale più clienti di quanti siano i posti a sedere, opportunamente distanziati.

L'accesso è consentito ad un numero limitato di clienti per volta, in base alle caratteristiche dei singoli locali, in modo da assicurare il distanziamento. Si rammenta che tale distanza nelle linee guida nazionali è di 1 metro. La separazione tra i clienti è da calcolarsi tra seduta e tavolo e riguarda i soli clienti. La disposizione non cita i commensali e non disciplina la distanza di quest'ultimi. È pertanto evidente che per coloro che siedono allo stesso tavolo non è prevista alcuna limitazione circa le distanze da rispettare.

Per agevolare il rispetto della distanza, la Struttura ha affisso dei cartelli informativi

La Struttura ha disposto i tavoli in modo che le sedute garantiscano il distanziamento di separazione tra i clienti, ad eccezione delle persone che in base alle disposizioni vigenti non siano soggette al distanziamento interpersonale (nuclei familiari, conviventi, o persone che condividono la stessa camera o unità abitativa).

La Struttura privilegia l'utilizzo degli spazi esterni (giardini, terrazze, plateatici), sempre nel rispetto del distanziamento.

La Struttura ha introdotto delle barriere fisiche tra i diversi tavoli adeguate a prevenire il contagio tramite droplet.

Il personale di servizio a contatto con i clienti usa la mascherina e procede ad una frequente igiene delle mani con soluzioni idro-alcoliche (prima di ogni servizio al tavolo).

La Struttura utilizza tovaglie e tovaglioli usa e getta. Quando non è previsto l'utilizzo di tovaglie che coprono l'intera superficie del tavolo, il tavolo viene pulito dopo ogni servizio.

La Struttura favorisce il ricambio d'aria negli ambienti interni ed ha escluso totalmente, per gli impianti di condizionamento, la funzione di ricircolo dell'aria.

I clienti hanno l'obbligo di indossare la mascherina tutte le volte che non si è seduti al tavolo.

La Struttura ha messo 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 / Sala Colazione.

Al termine di ogni servizio al tavolo sono previste tutte le consuete misure di disinfezione delle superfici,

Tutti i piatti, posate e bicchieri verranno 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

FORNITORI

La struttura si accerterà che tutti i fornitori che avranno accesso alla struttura, compresi i gestori di attività esterne, abbiano adottato le necessarie misure di prevenzione.

Il contatto dei fornitori con il personale e con gli ospiti verrà limitato al massimo. I fornitori di beni e servizi che entrano nella struttura dovranno usare preferibilmente dei percorsi a loro dedicati nonché tutte le precauzioni di sicurezza e i sistemi di prevenzione della diffusione del COVID 19.

I fornitori, trasportatori e altro personale esterno non potranno utilizzare i servizi igienici della struttura; dovranno pertanto essere individuati servizi igienici dedicati agli esterni, i quali dovranno essere sottoposti a pulizia giornaliera. Qualora ciò non fosse possibile si dovrà procedere alla sanificazione immediata del servizio prima che possa essere consentito l'accesso ad altro soggetto.

I fornitori esterni e, in generale, tutti i visitatori, dovranno sottostare alle regole aziendali che la struttura ha definito per la prevenzione del contagio.

GESTIONE DEI CONTAGIATI

Lavoratore Contagiato - Se un membro del personale dovesse segnalare febbre e sintomi di infezione respiratoria (tosse secca, febbre, mal di gola, difficoltà respiratorie), il lavoratore dovrà immediatamente interrompere il lavoro e rivolgersi all'assistenza medica. La direzione provvederà tempestivamente ad informare l'autorità sanitaria competente (contattando i numeri di emergenza per il Covid-19 indicati dalla Regione) ed il medico competente. In attesa dell'intervento dei servizi medici, la persona dovrà rimanere isolata in un'apposita stanza e sarà dotato di tessuti monouso e di una mascherina che dovrà indossare quando sono presenti altre persone o quando deve uscire nelle aree comuni. 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 ricevute dal personale medico, incluso l'auto isolamento in casa fino a che non risulti guarito.

Ospite Contagiato - La Struttura ha previsto che nel caso in cui un ospite presente all'interno della struttura ricettiva presenti febbre e sintomi di infezione respiratoria (tosse secca, febbre, mal di gola, difficoltà respiratorie) lo debba comunicare tempestivamente alla direzione. La comunicazione deve essere effettuata

telefonicamente, per il tramite della reception. La direzione provvederà tempestivamente ad informare l'autorità sanitaria competente (contattando i numeri di emergenza per il Covid-19 indicati dalla Regione). Al fine di ridurre al minimo il rischio di contagio, nell'attesa dell'arrivo dei sanitari, verranno 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. Nessun visitatore verrà autorizzato a entrare nella stanza occupata dall'ospite malato. In base alla disponibilità, gli eventuali accompagnatori verranno spostati in un'altra camera. A seguito dell'identificazione del caso sospetto si procederà immediatamente all'individuazione dei contatti avuti. La direzione della struttura si occuperà senza indugio della pulizia e sanificazione della stanza che era occupata dall'ospite, seguendo i protocolli per camere esposte a Covid-19. Agli ospiti o il personale che si ritenga abbiano avuto un'esposizione a basso rischio con l'ospite sospettato di contagio dovranno essere fornite tutte le informazioni sulla malattia, sulla sua trasmissione e sulle misure preventive. A loro verrà chiesto di automonitorarsi per 14 giorni dalla data di conferma della presenza di un caso nello stabilimento. In presenza di sintomi indicativi del Covid-19 entro 14 giorni, verranno invitati ad autoisolarsi immediatamente e a contattare i servizi sanitari locali.

FONTI NORMATIVE

- D.L. 25 marzo 2020 n. 19 "Misure urgenti per fronteggiare epidemologica da COVID-19"; "Protocollo condiviso di regolazione delle misure per il contrasto e il contenimento della diffusione del virus Covid-19 negli ambienti di lavoro" sottoscritto il 14 marzo 2020 e integrato e modificato il 24 aprile 2020 (Allegato 12 al D.P.C.M. 17 maggio 2020);
- D.P.C.M. 17 maggio 2020;
- "Documento tecnico sulla possibile rimodulazione delle misure di contenimento del contagio da SARS-CoV-2 nei luoghi di lavoro e strategie di prevenzione"
- Verbale n. 49 approvato dal Comitato Tecnico Scientifico istituito presso il Dipartimento della Protezione Civile, approvato in data 9 aprile 2020;
- Circolare del Ministero della Salute, n. 0014915-29/04/2020-DGPRES-DGPRES-P del 29 aprile 2020;
- Organizzazione Mondiale della Sanità (World Health Organization o WHO) Considerazioni operative per la gestione del COVID-19 nel settore Alberghiero (31 marzo 2020) forniscono indicazioni sulla corretta prassi da adottare nel settore ricettivo turistico;
- Protocolli di sicurezza previsti dall'art. 1, comma 14, d.l. 16 maggio 2020, n. 33 "abruzzosicura" Nuovo Coronavirus SARS-COV-2: Conferenza delle Regioni e delle Province Autonome del 22 maggio 2020.