



LINEE GUIDA E OPERATIVE PER LA GESTIONE DELL'EMERGENZA COVID-19 NELLE STRUTTURE CDSHOTELS

v.20200420
DATA: 25 05 2020

FONTE: "CONSIDERAZIONI OPERATIVE PER LA GESTIONE DELL'EMERGENZA COVID-19 NEL SETTORE RICETTIVO: ORIENTAMENTO PROVVISORIO" | TRADUZIONE A CURA DI M. V. VERNALEONE- CDSHOTELS, RIELABORAZIONE A CURA DI G. TOTISCO

PREMESSA

Le misure contenute in queste Linee Guida sono una rielaborazione interna delle raccomandazioni OMS per il settore turistico contenute nel documento "[CONSIDERAZIONI OPERATIVE PER LA GESTIONE DELL'EMERGENZA COVID-19 NEL SETTORE RICETTIVO: ORIENTAMENTO PROVVISORIO](#)" (versione aggiornata al 06/04/2020) e del DPCM del 17 maggio e delle "Linee di indirizzo per la riapertura delle attività economiche, produttive e ricreative" emanate dalla Conferenza delle Regioni e delle Provincie Autonome. Nel caso in cui OMS aggiorni tali linee guida o nel caso il governo nazionale o regionale promulghi delle nuove linee guida interne, CDSHotels si occuperà di adeguare tali linee guida aziendali.

RACCOMANDAZIONI GENERALI DI IGIENE E "GALATEO RESPIRATORIO"

Le misure volte alla limitazione dei contatti, insieme all'igiene delle mani frequente e al "galateo respiratorio", sono le misure principali per prevenire la trasmissione di COVID-19. Sebbene sia probabile che gli Ospiti abbiano già familiarità con queste misure, dovrebbero essere ricordate come una forma di ospitalità:

- **Limitazione dei contatti:** astenersi dall'abbracciare, baciare o stringere la mano agli Ospiti e allo staff. Implica mantenere una distanza di almeno 1 m (3 piedi) ed evitare chiunque tossisca o starnutisca. Considerazioni operative per la gestione dell'emergenza COVID-19 nel settore ricettivo: orientamento provvisorio | Traduzione a cura di M. V. V.- CDSHotels
- **Igiene delle mani:** pulire regolarmente e accuratamente le mani con un detergente a base di alcool o lavarle con acqua e sapone. Evitare anche di toccare occhi, naso e bocca. La disinfezione delle mani è raccomandata dopo lo scambio di oggetti (denaro, carte di credito) con gli Ospiti.
- **Galateo respiratorio:** coprire la bocca e il naso con il gomito o un fazzoletto piegato quando si tossisce o starnutisce. Il fazzoletto utilizzato deve essere gettato immediatamente in un contenitore chiuso con un coperchio.

DIREZIONE

La direzione di ciascuna struttura ricettiva adoterà i comportamenti responsabili contenuti in questo documento per far fronte alla minaccia alla salute di COVID-19.

1. Piano d'azione

Il team manageriale, previa consultazione con le ASL, gli enti e le associazioni dei settori turistico-ricettivo e della ristorazione, **ha stabilito un piano d'azione COVID-19 adattato alla situazione e lo attuerà** conformemente alle raccomandazioni delle autorità sanitarie locali e nazionali e alle **linee guida contenute in questo documento**, con l'obiettivo di prevenire i casi di contagio, gestire efficacemente i casi che si dovessero eventualmente verificare e mitigarne l'impatto tra i clienti e il personale.

Il **piano d'azione** include anche le forniture di attrezzature (DPI, disinfettanti, materiale per comunicazione) e comprende ed eventualmente integra le procedure per la gestione dei casi sospetti COVID-19 contenute in queste linee guida.

Il **piano d'azione** sarà periodicamente aggiornato secondo eventuali modifiche di queste linee guida e comunque, seguendo gli aggiornamenti per il settore forniti dall'OMS, dal governo nazionale e dagli enti locali.

2. Risorse dedicate al Piano

Il team manageriale metterà a disposizione risorse umane ed economiche sufficienti per garantire che il **piano d'azione** possa essere attuato rapidamente ed efficacemente.

3. Responsabilità e coordinamento interno

Il Direttore è responsabile dell'attuazione del **piano d'azione** e della sua conformità rispetto alle presenti linee guida, inoltre, è sua responsabilità adattare il piano all'esperienza operativa della sua struttura, nonché identificare, correggere e segnalare eventuali lacune presenti nel piano e/o nelle presenti linee guida.

Per essere coadiuvato in questo lavoro, il Direttore può coinvolgere i propri capi servizio in un **team di crisi** che lo aiuterà nell'attuazione del piano e nell'individuazione tempestiva degli adeguamenti richiesti.

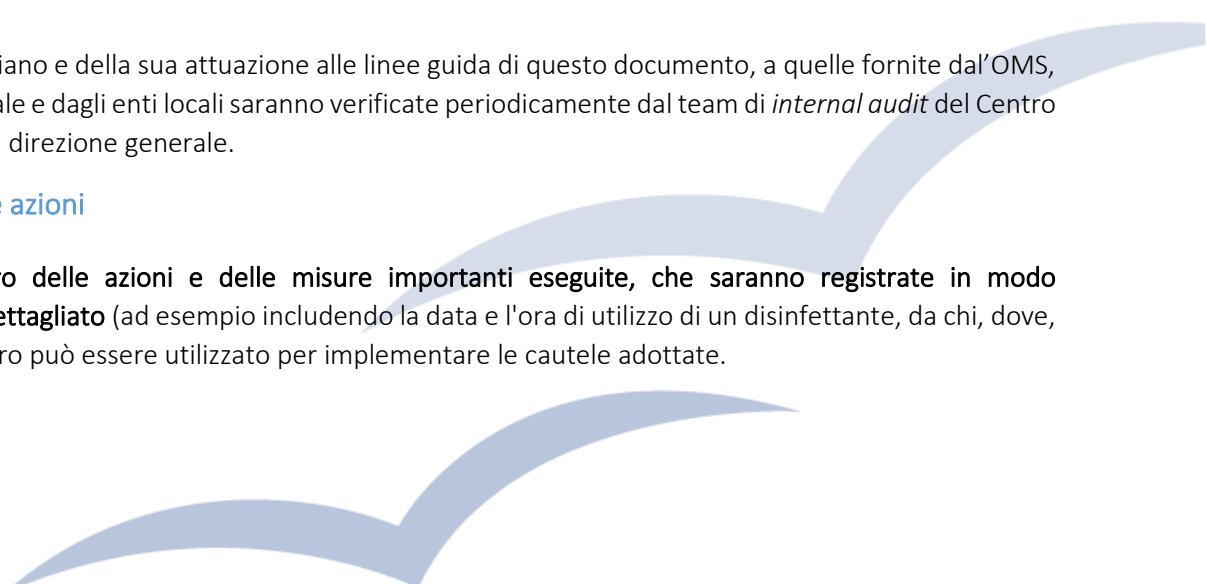
È necessario garantire una comunicazione frequente tra la direzione e il personale, anche attraverso i capi servizio, al fine di fornire e ottenere rapidamente informazioni sui casi di contagio che possono verificarsi nella struttura ricettiva e conoscere lo stato della situazione in ogni momento.

4. Supervisione

La conformità del piano e della sua attuazione alle linee guida di questo documento, a quelle fornite dall'OMS, dal governo nazionale e dagli enti locali saranno verificate periodicamente dal team di *internal audit* del Centro Servizi Lecce e dalla direzione generale.

5. Registro delle azioni

Si terrà un **registro delle azioni e delle misure importanti eseguite, che saranno registrate in modo sufficientemente dettagliato** (ad esempio includendo la data e l'ora di utilizzo di un disinfettante, da chi, dove, ecc.). Questo registro può essere utilizzato per implementare le cautele adottate.



6. Formazione e informazione interna

La direzione informerà tutto il personale delle misure da adottare e delle misure che potrebbero proteggere la loro salute e quella degli altri previste nel piano d'azione, compresa la raccomandazione di rimanere a casa e consultare un medico se si hanno sintomi associati a problemi respiratori, come tosse o asfissia. **La direzione organizzerà briefing informativi** aventi ad oggetto tutte le misure di protezione di base da adottare contro la diffusione del COVID-19 e i segni e sintomi della malattia. Potrebbe essere necessaria una formazione per procedure specifiche.

7. Comunicazione agli ospiti

Tutto il personale della struttura dovrà impegnarsi a comunicare il piano d'azione agli Ospiti e alle altre parti interessate in modo da garantire l'uniformità dell'adeguamento.

A tale scopo occorre che la direzione fornisca linee guida a tutto lo staff su come comunicare.

Brevi testi o poster informativi possono contribuire a diffondere le informazioni-chiave tra gli Ospiti e il personale, compresa la promozione del lavaggio delle mani (almeno 20 secondi, tutte le parti della mano), dell'igiene respiratoria e "galateo respiratorio".

Opuscoli ufficiali sulle pratiche igieniche di base da adottare e sul COVID-19, in diverse lingue, potrebbero essere utili strumenti di informazione.

Può essere utile disporre di un elenco aggiornato delle informazioni di contatto del personale, compresi i numeri di telefono di emergenza.

RECEPTION

Aggiornato a allegato definitivo DPCM 17-05-2020

1. Precauzioni generali

Il personale della reception deve prendere tutte le precauzioni necessarie ad evitare il contagio, inclusa la limitazione dei contatti fisici, la disinfezione davanti all'ospite di tutto ciò che gli viene consegnato (tessera, chiavi, ecc...). Non dovrebbe essere composto da persone anziane o affette da malattie pregresse.

Alla reception e negli altri ambienti comuni è sempre obbligatorio rispettare la distanza interpersonale di almeno un metro tra una persona e l'altra (o un eventuale distanza maggiore richiesta dalle autorità locali). Per agevolare il rispetto di tale distanza, arretrare le postazioni operatori e/o delimitare gli spazi con adesivi, paline, nastri ferma percorso, ecc... Informare la clientela con appositi cartelli.

Per gli addetti che nello svolgimento delle loro attività siano oggettivamente impossibilitati a mantenere la distanza interpersonale è richiesto l'uso delle mascherine.

Se possibile differenziare i percorsi di entrata e di uscita

2. Informazione

Il personale della reception deve essere sufficientemente informato su COVID-19 in modo da poter svolgere in sicurezza i compiti assegnati e prevenire la possibile diffusione di COVID-19 all'interno della struttura alberghiera.

Deve essere in grado di informare gli Ospiti che richiedono informazioni in merito alle misure di prevenzione adottate dall'hotel e/o ad altri servizi di cui gli Ospiti potrebbero aver bisogno (ad esempio, servizi medici e farmaceutici disponibili nell'area o presso la stessa struttura alberghiera). Devono essere disponibili informazioni ufficiali aggiornate sui viaggi da e verso paesi o aree in cui COVID-19 si sta diffondendo.

3. Check-in e check-out e gestione dell'ospite in-house

Potrà essere rilevata la **temperatura corporea**, impedendo l'accesso in caso di temperatura > 37,5 °C.

La postazione dedicata alla reception e alla cassa può essere dotata di barriere fisiche (es. schermi); in ogni caso, saranno favorite modalità di pagamento elettroniche e gestione delle prenotazioni online, con sistemi automatizzati di check-in e check-out ove possibile.

Nell'ottica di evitare il più possibile assembramenti e ridurre al minimo il tempo di permanenza nell'area di ricevimento si raccomanda di:

- Incentivare il più possibile l'utilizzo della procedura di **Modulo Opzione Online e Fast-Check-in**. Prevedere un'apposita fila preferenziale rapida per i clienti che hanno scelto questa procedura;
- Incentivare il più possibile le richieste al ricevimento tramite telefono o l'App. **CDSHotels Directory Digitale**, accessibile all'indirizzo www.catalog.cdshotels.it.

Garantire il rispetto del distanziamento interpersonale di almeno un metro in tutte le aree comuni e favorire la differenziazione dei percorsi all'interno della struttura, con particolare attenzione alle zone di ingresso e uscita. A tal proposito, saranno affissi dei cartelli informativi e/o delimitati gli spazi (ad esempio, con adesivi da attaccare sul pavimento, palline, nastri segnapercorso, ecc.).

4. Cosa fare in caso di "caso sospetto COVID-19"?

Le definizioni più aggiornate di "caso sospetto di COVID-19" possono essere trovate sul sito Web dell'OMS.

In caso di "caso sospetto COVID-19" il personale della reception deve prontamente informare il Direttore, il quale procederà ad informare il restante personale alberghiero e a contattare immediatamente il medico.

Al caso sospetto dovrà essere consigliato di rimanere nella propria camera fino a quando non verrà visitato dal medico, nonché fornire raccomandazioni igieniche in base a quanto richiesto seguendo le raccomandazioni contenute nella: "PROCEDURA DI GESTIONE DI UN CASO SOSPETTO COVID-19 IN STRUTUTRA"

La reception avrà a disposizione i numeri di telefono delle autorità sanitarie, dei centri medici, degli ospedali pubblici e privati e dei centri di assistenza da utilizzare ogni volta che esiste la possibilità che un Ospite possa essere contagiato.

5. Kit medico in reception

Sebbene l'uso delle maschere non sia raccomandato al pubblico come misura preventiva, ma solo per coloro che presentano sintomi riconducibili al COVID-19 o a coloro che si prendono cura dei contagiati, **la reception sarà fornita di un kit medico che include i seguenti elementi:**

- **Disinfettanti / salviettine germicidi per la pulizia delle superfici dei tessuti.**
- **Maschere viso / occhi** (separate o combinate, visiera, occhiali). Si noti che le maschere monouso possono essere utilizzate una sola volta (consultare i Consigli sull'uso della maschera).
- **Guanti (usa e getta)**

- Grebiule protettivo (usa e getta)
- Abito a maniche lunghe a tutta lunghezza
- Sacco per rifiuti usa e getta anti-contaminazione

6. Informativa dell'ospite e liberatoria al check-in

L'Ospite, al momento del check-in, sarà informato su quali sono le misure adottate dalla struttura per contenere la diffusione del COVID-19 e quali sono le sue responsabilità nel far sì che tali misure siano efficaci anche grazie alla sua collaborazione.

Gli Ospiti firmeranno, per presa visione, il regolamento adottato dalla struttura.

RISTORANTI E SALE E BAR

Aggiornato a allegato definitivo DPCM 17-05-2020

1. Informazione e comunicazione

Il personale addetto alla ristorazione e al bar rispetterà le prescrizioni relative all'igiene personale (lavaggi frequenti delle mani, igiene della tosse) il più rigorosamente possibile.

Gli Ospiti, quando entrano ed escono dal ristorante e dalla sala colazione, **devono essere invitati a disinfettarsi mani con gel disinfettante, preferibilmente situato all'ingresso di tali strutture.**

Sarà predisposta una adeguata informazione sulle misure di prevenzione, comprensibile anche per i clienti di altra nazionalità.

2. Pulizia e punti di igienizzazione

Saranno resi disponibili prodotti igienizzanti per i clienti e per il personale anche in più punti del locale in particolare all'entrata e in prossimità dei servizi igienici, che saranno puliti più volte al giorno

3. Ingresso del ristorante e Prenotazione

Negli esercizi che dispongono di posti a sedere sarà privilegiato l'accesso tramite **prenotazione**, mantenuto l'elenco dei soggetti che hanno prenotato per un periodo di 14 giorni. In tali attività non saranno presenti nel locale più clienti di quanti siano i posti a sedere.

Per la gestione dei posti a sedere e delle prenotazioni sarà utilizzato il gestionale Elice e la Directory Digitale.

Negli esercizi che non dispongono di posti a sedere, sarà consentito l'ingresso ad un numero limitato di clienti per volta, in base alle caratteristiche dei singoli locali, in modo da assicurare il mantenimento di almeno 1 metro di separazione tra le sedute.

I clienti dovranno indossare la mascherina tutte le volte che non si è seduti al tavolo

4. Disposizione dei tavoli

Laddove possibile, sarà privilegiato l'utilizzo degli spazi esterni (giardini, terrazze, plateatici), sempre nel rispetto del distanziamento di almeno 1 metro.

I tavoli saranno disposti in modo che le sedute garantiscano il **distanziamento interpersonale di almeno 1 metro di separazione tra i clienti**, ad eccezione delle persone che in base alle disposizioni vigenti non siano soggette al distanziamento interpersonale; detto ultimo aspetto afferisce alla responsabilità individuale. Tale distanza può essere ridotta solo ricorrendo a barriere fisiche tra i diversi tavoli adeguate a prevenire il contagio tramite droplet.

In generale, si consiglia di avere un massimo di 4 persone per 10 metri quadrati.

Al termine di ogni servizio al tavolo saranno previste tutte le consuete misure di disinfezione delle superfici, evitando il più possibile utensili e contenitori riutilizzabili se non igienizzati (saliere, oliere, ecc). Per i menù sarà favorita la consultazione online sul proprio cellulare, ma sarà anche affisso al muro o su apposito cavalletto.

5. Orari e turni

Ove non è possibile garantire il servizio ristorazione per tutti gli Ospiti a causa della ridotta disponibilità di tavoli, il servizio sarà diviso in due turni. Gli orari consigliati sono:

- Per il pranzo 12:00 alle 13:30 e dalle 13:30 alle 15:00
- Per la cena 19:00 alle 20:30 e dalle 20:30 alle 22:00

Si consiglia di gestire l'assegnazione del "turno di default" a tutti gli ospiti della camera al momento del check-in. Qualora non sia possibile assicurare il servizio a tutti gli Ospiti nel ristorante di default, anche avendolo diviso in due turni, prevedere la possibilità di prenotare il turno ed il ristorante preferito, tra quelli a disposizione, il giorno prima per il giorno dopo.

6. Macchine per buffet e bevande

Ai buffet, gli Ospiti non devono maneggiare il cibo.

Saranno predisposti i banchi del buffet dietro apposite barriere fisiche (schermi para-sputi), anche per antipasti, frutta e dolci. Le pietanze saranno servite da operatori, posizionati dietro i banchi, muniti di mascherina, guanti e visiera.

Tutte le attrezzature del buffet saranno pulite e disinfettate dopo ogni servizio.

Le macchine da caffè, le macchine per bevande gassate e altre, in particolare le parti più a contatto con le mani degli utenti, **saranno pulite e disinfettate almeno dopo ogni servizio** e ancor più frequentemente se necessario.

Sarà favorito il ricambio d'aria negli ambienti interni ed escluso totalmente, per gli impianti di condizionamento, la funzione di ricircolo dell'aria

Nel caso ci sia una cassa interna al ristorante, la postazione dedicata alla cassa può essere dotata di barriere fisiche (es. schermi); in alternativa il personale deve indossare la mascherina e avere a disposizione gel igienizzante per le mani. In ogni caso, sarà favorita la modalità di pagamento elettronico, possibilmente al tavolo

7. Lavare piatti, posate e biancheria da tavola

Devono essere utilizzate le normali procedure. Tutti i piatti, posate e bicchieri saranno lavati e disinfettati in una lavastoviglie, compresi gli oggetti che non sono stati utilizzati, poiché potrebbero essere stati in contatto con le mani degli Ospiti o del personale.

Se per qualsiasi motivo, il lavaggio dovrà essere eseguito manualmente, sarà necessario seguire le normali procedure (lavaggio, disinfezione, risciacquo), prendendo il massimo livello di precauzioni. **L'asciugatura dovrà essere effettuata utilizzando asciugamani di carta usa e getta.** Allo stesso modo, tovaglie e tovaglioli dovranno essere lavati nel solito modo.

8. Disposizione presso i banconi e le sale bar

La consumazione al **banco** è consentita solo se può essere assicurata la distanza interpersonale di almeno 1 metro tra i clienti e l'eventuale operatore. Dove non sia possibile adottare tale misura, sarà proibita la possibilità di consumare al bancone del bar.

ANIMAZIONE

Il servizio di animazione sarà completamente ripensato e le attività saranno programmate in modo tale da consentire il distanziamento dislocando vari momenti ricreativi in diverse aree del Villaggio, così da consentire agli Ospiti di scegliere in totale autonomia lo spettacolo e l'intrattenimento preferiti.

AREE RICREATIVE PER BAMBINI, MINI CLUB E JUNIOR CLUB

1. Linee guida generali

Sebbene l'attuale evidenza indichi che la maggior parte dei bambini sembra sviluppare sintomi associati a problemi respiratori meno gravi di COVID-19, ci sono segnalazioni di bambini infetti da COVID-19 che hanno sviluppato una malattia grave o critica. Le persone responsabili dei bambini devono prestare attenzione alla presenza di qualsiasi segno di malattia respiratoria e devono informare immediatamente i genitori del bambino al fine di gestire tale circostanza.

A seconda del contesto della struttura, avendo riguardo anche al numero di bambini e alle istruzioni delle autorità sanitarie nazionali, l'attività ricreativa dei bambini sarà organizzata in maniera da evitare assembramenti. I giochi saranno improntati ad attività individuali anche se in un contesto collettivo.

In ogni caso, agli spazi e strutture dedicate all'attività di mini club e junior club saranno applicati protocolli speciali di pulizia e disinfezione.

2. Liberatoria

Prima di consentire la partecipazione dei propri figli a tali attività, agli Ospiti genitori sarà sottoposta una informativa sulle modalità in cui l'attività sarà svolta e con la quale accettano il rischio che comporti per i propri figli la partecipazione a tali attività e con le suddette modalità.

Se ritenuto, tale informativa/liberatoria dovrà essere sottoposta già al momento del check-in.

PULIZIE E LAVANDERIA

1. Pulizia e disinfezione

Particolare attenzione sarà data all'applicazione delle misure di pulizia e disinfezione nelle aree comuni (servizi igienici, hall, corridoi, ascensori, ecc.) come misura preventiva generale.

Sarà prestata particolare attenzione agli oggetti che vengono toccati più frequentemente come maniglie, pulsanti dell'ascensore, corrimano, interruttori, maniglie delle porte, ecc. Il personale addetto alle pulizie sarà istruito di conseguenza.

2. Monitoraggio degli Ospiti

Il personale addetto alle pulizie e alla lavanderia informerà la direzione o la reception di eventuali casi rilevanti, compresi eventuali Ospiti malati nelle loro stanze e **tratterà tutte queste informazioni con assoluta discrezione.**

3. Disponibilità dei materiali

Il personale addetto alle pulizie sarà addestrato sull'uso e dotato dei dispositivi di protezione individuale (DPI) elencati di seguito:

- Guanti;
- Abiti monouso;
- Scarpe chiuse;
- Se si eseguono procedure che generano schizzi (ad es. durante il lavaggio delle superfici), dovrà essere aggiunta una protezione per il viso con una visiera e grembiuli impermeabili.

Il personale avrà accesso a sufficienti soluzioni disinfettanti e altri materiali forniti.

La Direzione si assicurerà che il personale delle pulizie disponga in ogni momento dei suddetti dispositivi di protezione individuale in quantità sufficiente a svolgere il servizio in sicurezza.

4. Programmi di pulizia opzionali

Anche se previsto dalla struttura alberghiera, gli Ospiti non potranno volontariamente rinunciare ai servizi di pulizia, ciò al fine di massimizzare la salute e la sicurezza del personale dell'hotel e degli Ospiti.

5. Come pulire una camera contaminata da un ospite accertato COVID-19: "PROCEDURA DI PULIZIA E DISINFIZIONE IN AREE OCCUPATE DA CASI ACCERTATI COVID-19"

Come parte del **piano d'azione** della struttura alberghiera per affrontare l'emergenza COVID-19, **sarà predisposto un piano speciale di pulizia e disinfezione nel caso in cui si verificano casi di Ospiti soggiornanti o dipendenti contagiati o qualora, pochi giorni dopo aver lasciato la struttura alberghiera, venga accertato che tali soggetti hanno contratto il COVID-19.** Saranno predisposte delle indicazioni per iscritto per garantire una più approfondita pulizia e disinfezione, nelle quali saranno indicate le procedure operative di pulizia potenziate da adottare, come debba essere effettuata la gestione dei rifiuti solidi e l'uso di dispositivi di protezione individuale (DPI).

Le seguenti prescrizioni saranno adottate per le camere o le aree specifiche eventualmente esposte a casi di COVID-19:

1. Qualsiasi superficie che si sporchi di secrezioni respiratorie o altri fluidi corporei delle persone malate, - ad es. servizi igienici, lavandini e vasche da bagno - sarà pulita con una normale soluzione disinfettante per uso domestico contenente 0,1% di ipoclorito di sodio (cioè equivalente a 1000 ppm). Le superfici dovranno essere risciacquate con acqua pulita dopo **10 minuti** di contatto per il cloro.
2. Il personale di servizio potrà richiedere una formazione aggiuntiva nella preparazione, manipolazione, applicazione e conservazione di questi prodotti, principalmente candeggina, che può essere ad una concentrazione più elevata del solito. Il personale addetto alle pulizie dovrà sapere come assicurarsi che la candeggina non si dissolva e come risciacquarla dopo 10 minuti.

3. Quando l'uso di candeggina non è adatto, - ad es. per telefono, apparecchiature di controllo remoto, maniglie delle porte, pulsanti nell'ascensore, ecc. - si potrà usare una soluzione contenente alcol al 70%.
4. Se possibile, utilizzare solo materiali di pulizia usa e getta. Eliminare qualsiasi attrezzatura per la pulizia fatta di panni e materiali assorbenti, ad es. mocio e strofinacci. Se opportuno, disinfettare i materiali per la pulizia adeguatamente non porosi con una soluzione di ipoclorito di sodio allo 0,5% o secondo le istruzioni del produttore prima di utilizzarli per altri locali.
5. I tessuti, le lenzuola e gli indumenti dovranno essere riposti in appositi sacchetti contrassegnati per il bucato e maneggiati con cura per evitare l'innalzamento della polvere, con conseguente potenziale contaminazione delle superfici o delle persone circostanti. Saranno fornite istruzioni per lavarli a cicli caldi (70 ° o più) con i soliti detersivi. Tutti gli articoli usati dovranno essere maneggiati in modo appropriato per mitigare il rischio di una potenziale trasmissione. Gli articoli monouso (asciugamani, guanti, maschere, fazzoletti) dovranno essere collocati in un contenitore con coperchio e smaltiti secondo il piano d'azione dell'hotel e le normative nazionali per la gestione dei rifiuti.
6. In generale, le aree pubbliche in cui un soggetto contagiato è solo passato o ha trascorso un tempo minimo (corridoi) non dovranno essere appositamente pulite e disinfettate.
7. Le squadre di pulizia dovranno essere addestrate sull'uso dei DPI e in merito all'igiene delle mani immediatamente dopo aver rimosso i DPI e al termine dei lavori di pulizia e disinfezione.
8. Tutte le stanze e le aree comuni dovranno essere ventilate quotidianamente.

SPIAGGIA

Aggiornato a allegato definitivo DPCM 17-05-2020

1. Informazione

Sarà predisposta un'adeguata informazione sulle misure di prevenzione, comprensibile anche per i clienti di altra nazionalità. Sarà promosso, a tal proposito, l'accompagnamento all'ombrellone da parte di personale dello stabilimento adeguatamente preparato (steward di spiaggia) che illustri ai clienti le misure di prevenzione da rispettare.

2. Accesso alla spiaggia

Se ritenuto necessario dalla Direzione, sarà previsto un sistema di **prenotazione dell'ombrellone**. A tal scopo, si raccomanda l'utilizzo di Elice e della Directory Digitale per la gestione della prenotazione degli ombrelloni.

Saranno riorganizzati gli spazi per garantire l'accesso allo stabilimento in modo ordinato al fine di evitare assembramenti di persone e di assicurare il mantenimento di almeno 1 metro di separazione tra gli utenti, ad eccezione delle persone che in base alle disposizioni vigenti non siano soggette al distanziamento interpersonale; detto ultimo aspetto afferisce alla responsabilità individuale. Se possibile saranno organizzati percorsi separati per l'entrata e per l'uscita

Per quanto riguarda la gestione dei bar in spiaggia, si farà riferimento alle stesse disposizioni per i bar all'interno della struttura.

3. Organizzazione della spiaggia

Sarà assicurato un distanziamento tra gli ombrelloni (o altri sistemi di ombreggio) in modo da garantire una superficie di almeno 10 mq per ogni ombrellone, indipendentemente dalla modalità di allestimento della spiaggia (per file orizzontali o a rombo).

Tra le attrezzature di spiaggia (lettini, sedie a sdraio), quando non posizionate nel posto ombrellone, sarà garantita una distanza di almeno 1,5 m.

Saranno predisposti punti di igienizzazione in più parti dello stabilimento.

Saranno vietate pratiche di attività ludico-sportive di gruppo che possono dar luogo ad assembramenti.

Gli sport individuali che si svolgono abitualmente in spiaggia (es. racchettoni) o in acqua (es. nuoto, surf, windsurf, kitesurf) potranno essere regolarmente praticati, nel rispetto delle misure di distanziamento interpersonale.

Diversamente, per gli sport di squadra (es. beach-volley, beach soccer) sarà necessario rispettare le disposizioni delle istituzioni competenti.

4. Pulizia

Sarà effettuata una regolare e frequente pulizia e disinfezione delle aree comuni, spogliatoi, cabine, docce, servizi igienici, etc. e comunque assicurata dopo la chiusura dell'impianto.

Le attrezzature come ad es. lettini, sedie a sdraio, ombrelloni etc. saranno disinfettati ad ogni cambio di persona o nucleo familiare. In ogni caso la sanificazione sarà garantita ad ogni fine giornata.

SERVIZIO NAVETTA

5. Navetta

I posti all'interno delle navette saranno ridotti opportunamente in modo tale da garantire le distanze di sicurezza.

PISCINE

Aggiornato a allegato definitivo DPCM 17-05-2020

1. Informazione

Sarà predisposta una adeguata informazione sulle misure di prevenzione. I frequentatori dovranno rispettare rigorosamente le indicazioni impartite dagli istruttori e assistenti ai bagnanti. Sarà prevista opportuna segnaletica, se occorre incentivando la divulgazione dei messaggi attraverso monitor e/o maxi-schermi, per facilitare la gestione dei flussi e la sensibilizzazione riguardo i comportamenti, mediante adeguata segnaletica.

2. Disinfezione dell'acqua

La concentrazione di disinfettante in acqua per il consumo e in piscine o centri termali sarà mantenuta entro i limiti raccomandati secondo le norme e gli standard internazionali, preferibilmente ai massimi valori consentiti.

Al fine di assicurare un livello di protezione dall'infezione sarà assicurata l'efficacia della filiera dei trattamenti dell'acqua e il limite del parametro cloro attivo libero in vasca compreso tra 1,0 - 1,5 mg/l; cloro combinato \leq 0,40 mg/l; pH 6.5 – 7.5. Si fa presente che detti limiti saranno rigorosamente assicurati in presenza di bagnanti. La frequenza dei controlli sul posto dei parametri di cui sopra sarà non meno di due ore. Saranno tempestivamente adottate tutte le misure di correzione in caso di non conformità, come pure nell'approssimarsi del valore al limite tabellare.

Prima dell'apertura della vasca sarà confermata l'idoneità dell'acqua alla balneazione a seguito dell'effettuazione delle analisi di tipo chimico e microbiologico dei parametri di cui alla tabella A dell'allegato 1 all'Accordo Stato Regioni e PP.AA. 16.01.2003, effettuate da apposito laboratorio. Le analisi di laboratorio saranno ripetute durante tutta l'apertura della piscina al pubblico a cadenza mensile, salvo necessità sopraggiunte, anche a seguito di eventi occorsi in piscina, che possono prevedere una frequenza più ravvicinata.

3. Accesso all'area di balneazione

Potrà essere rilevata la temperatura corporea, impedendo l'accesso in caso di temperatura $> 37,5$ °C.

Sarà redatto un programma delle attività il più possibile pianificato in modo da dissuadere eventuali condizioni di aggregazioni e da regolamentare i flussi degli spazi di attesa e nelle varie aree per favorire il rispetto del distanziamento sociale di almeno 1 metro. Se possibile saranno previsti percorsi divisi per l'ingresso e l'uscita.

Sarà privilegiato l'accesso agli impianti tramite prenotazione e mantenuto l'elenco delle presenze per un periodo di 14 giorni, a questo scopo ci si avvarrà del gestionale Elice e della Directory Digitale.

4. Organizzazione interna

Gli spazi e le attività nelle aree spogliatoi e docce dovranno essere organizzati in modo da assicurare le distanze di almeno 1 metro (ad esempio prevedere postazioni d'uso alternate o separate da apposite barriere).

Tutti gli indumenti e oggetti personali dovranno essere riposti dentro la borsa personale, anche qualora depositati negli appositi armadietti; si raccomanda di non consentire l'uso promiscuo degli armadietti e di mettere a disposizione sacchetti per riporre i propri effetti personali.

L'impianto/struttura sarà dotato di dispenser con soluzioni idroalcoliche per l'igiene delle mani degli Ospiti in punti ben visibili all'entrata, prevedendo l'obbligo di frizionarsi le mani già in entrata. Altresì sarà previsto il dispenser nelle aree di frequente transito, nell'area solarium o in aree strategiche in modo da favorire da parte dei frequentatori l'igiene delle mani.

La densità di affollamento nelle aree solarium e verdi è calcolata con un indice di non meno di 7 mq di superficie di calpestio a persona. La densità di affollamento in vasca è calcolata con un indice di 7 mq di superficie di acqua a persona. La Direzione pertanto è tenuta, in ragione delle aree a disposizioni, a calcolare e a gestire le entrate dei frequentatori nell'impianto.

Sarà regolamentata la disposizione delle attrezzature (sedie a sdraio, lettino) attraverso percorsi dedicati in modo da garantire il distanziamento sociale di almeno 1,5 m tra persone non appartenenti allo stesso nucleo familiare o conviventi.

Agli Ospiti saranno rammentate le consuete norme di sicurezza igienica in acqua di piscina: prima di entrare nell'acqua di vasca provvedere ad una accurata doccia saponata su tutto il corpo; è obbligatorio l'uso della cuffia; è vietato sputare, soffiarsi il naso, urinare in acqua; ai bambini molto piccoli far indossare i pannolini contenitivi.

5. Pulizia

Sarà effettuata una regolare e frequente pulizia e disinfezione delle aree comuni, spogliatoi, cabine, docce, servizi igienici, cabine, attrezzature (sdraio, sedie, lettini, incluse attrezzature galleggianti, natanti etc.).

Le attrezzature come ad es. lettini, sedie a sdraio, ombrelloni etc. saranno disinfettati ad ogni cambio di persona o nucleo familiare. Diversamente la sanificazione sarà garantita ad ogni fine giornata.

PALESTRE

1. Informazioni

Sarà predisposta una adeguata informazione su tutte le misure di prevenzione da adottare.

2. Accesso all'area

Sarà redatto un programma delle attività il più possibile pianificato (es. con prenotazione) e regolamentati gli accessi in modo da evitare condizioni di assembramento e aggregazioni; sarà mantenuto l'elenco delle presenze per un periodo di 14 giorni.

Per le prenotazioni dovrà essere utilizzato il gestionale Elice e la Directory Digitale.

Potrà essere rilevata la temperatura corporea, impedendo l'accesso in caso di temperatura > 37,5 °C.

3. Organizzazione interna

Saranno organizzati gli spazi negli spogliatoi e docce in modo da assicurare le distanze di almeno 1 metro (ad esempio prevedere postazioni d'uso alternate o separate da apposite barriere), anche regolamentando l'accesso agli stessi.

Saranno regolamentati i flussi, gli spazi di attesa, l'accesso alle diverse aree, il posizionamento di attrezzi e macchine, anche delimitando le zone, al fine di garantire la distanza di sicurezza: o almeno 1 metro per le persone mentre non svolgono attività fisica, o almeno 2 metri durante l'attività fisica (con particolare attenzione a quella intensa).

L'impianto/struttura sarà dotato di dispenser con soluzioni idroalcoliche per l'igiene delle mani degli Ospiti in punti ben visibili, prevedendo l'obbligo dell'igiene delle mani all'ingresso e in uscita.

Dopo l'utilizzo da parte di ogni singolo soggetto, il responsabile della struttura assicurerà la disinfezione della macchina o degli attrezzi usati.

Gli attrezzi e le macchine che non possono essere disinfettati non devono essere usati.

4. Pulizia

Sarà garantita la frequente pulizia e disinfezione dell'ambiente, di attrezzi e macchine (anche più volte al giorno), e comunque la disinfezione di spogliatoi (compresi armadietti) a fine giornata.

Non potranno essere condivise borracce, bicchieri e bottiglie e non potranno essere scambiati con altri utenti oggetti quali asciugamani, accappatoi o altro.

Tutti gli indumenti e oggetti personali dovranno essere riposti dentro la borsa personale, anche qualora depositati negli appositi armadietti; non sarà consentito l'uso promiscuo degli armadietti.

SERVIZI TECNICI E DI MANUTENZIONE

1. Disinfezione dell'acqua

Sarà mantenuta la concentrazione di disinfettante in acqua per il consumo e nelle piscine entro i limiti raccomandati secondo le norme e gli standard internazionali, preferibilmente ai massimi valori consentiti.

2. Aria condizionata

Sebbene COVID-19 non sia trasmesso dall'aria ma da persona a persona attraverso piccole goccioline dal naso o dalla bocca quando una persona infetta tossisce o espira (*droplet*), si dovrà prestare attenzione, come in circostanze normali, al monitoraggio delle condizioni dei filtri e garantire il frequente ricambio dell'aria negli ambienti interni.

Sarà verificato il corretto funzionamento delle apparecchiature di ventilazione, di ricambio d'aria e di deumidificazione delle piscine coperte.

3. Microclima degli ambienti interni

Per quanto riguarda il microclima, è fondamentale verificare 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. Per un idoneo microclima è necessario:

- garantire 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 (comprese le aule di udienza ed i locali openspace), evitando correnti d'aria o freddo/caldo eccessivo durante il ricambio naturale dell'aria;
- aumentare la frequenza della manutenzione / sostituzione dei pacchi filtranti dell'aria in ingresso (eventualmente anche adottando pacchi filtranti più efficienti);
- in relazione al punto esterno di espulsione dell'aria, assicurarsi 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;
- attivare l'ingresso e l'estrazione dell'aria almeno **un'ora prima e fino ad una dopo** l'accesso da parte del pubblico;
- nel caso di locali di servizio privi di finestre quali archivi, spogliatoi, servizi igienici, ecc., ma dotati di ventilatori/estrattori meccanici, questi devono essere mantenuti in funzione almeno per l'intero orario di lavoro;
- 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, andrà posta particolare attenzione al fine di evitare lo stazionamento e l'assembramento di persone, adottando misure organizzative affinché gli stessi ambienti siano impegnati solo per il transito o pause di breve durata;

- negli edifici dotati di specifici impianti di ventilazione con apporto di aria esterna, tramite ventilazione meccanica controllata, eliminare totalmente la funzione di ricircolo dell'aria;
- Relativamente agli impianti di riscaldamento/raffrescamento che fanno uso di pompe di calore, fancoil, o termoconvettori, qualora non sia possibile garantire la corretta climatizzazione degli ambienti tenendo fermi gli impianti, pulire in base alle indicazioni fornite dal produttore, ad impianto fermo, i filtri dell'aria di ricircolo per mantenere i livelli di filtrazione/rimozione adeguati.
- le prese e le griglie di ventilazione devono essere pulite con panni puliti in microfibra inumiditi con acqua e sapone, oppure con alcool etilico al 75%;
- evitare di utilizzare e spruzzare prodotti per la pulizia detergenti/disinfettanti spray direttamente sui filtri per non inalare sostanze inquinanti, durante il funzionamento.

4. Distributori

È necessario effettuare controlli regolari per garantire il corretto funzionamento dei distributori di sapone e soluzioni disinfettanti, degli asciugamani, dei distributori di tessuti monouso e di altri dispositivi simili. Le unità difettose devono essere riparate o sostituite rapidamente.

Il piano d'azione dell'hotel deve includere **l'installazione di unità per erogare gel disinfettante nelle diverse aree dell'hotel**, compresi i bagni pubblici utilizzati dagli Ospiti e dal personale e altre aree di interesse (ad es. Ingresso alla sala da pranzo, ristoranti e bar).

PROCEDURA DI GESTIONE DI UN CASO SOSPETTO COVID-19 IN STRUTTURA

1. Raccomandazioni generali

Se un ospite o un membro dello staff sviluppa sintomi di infezione respiratoria acuta, devono essere immediatamente messe in atto tutte le azioni volte a ridurre al minimo il contatto della persona malata con tutti gli ospiti e il personale dell'hotel. Il personale della reception (o comunque il personale dell'hotel) deve seguire le procedure del piano d'azione perviste qualora si verifichi il caso di un ospite che sviluppa segni e sintomi indicativi di COVID-19, in particolare:

1. Separare la persona malata dalle altre persone di almeno 2 m (6 piedi),
2. Procedere all'identificazione delle persone che sono state a contatto il sospetto (vedi paragrafo dedicato alla "PROCEDURA DI IDENTIFICAZIONE E GESTIONE DEI "CONTATTI"")
3. Se la situazione lo richiede e la persona malata non viene trasferita in ospedale, la Direzione dovrà adottare tutte le misure necessarie a prendersi cura del soggetto malato in modo adeguato. A tal fine potrebbe dover essere necessaria la designazione di un membro del personale, sufficientemente addestrato nella prevenzione e nel controllo delle infezioni e seguire le raccomandazioni contenute nel paragrafo dedicata alla: "**GESTIONE DI UN CASO COVID-19 IN STRUTUTRA CHE NON PUO' ESSERE EVACUATO**";
4. Se possibile, designare un bagno solo per l'uso da parte del soggetto contagiato;

5. Chiedere al malato di indossare una maschera medica e praticare l'igiene respiratoria quando tossisce e starnutisce. Se la maschera medica non può essere tollerata dalla persona malata, fornirgli dei fazzoletti per coprire la bocca e gettarli immediatamente in un sacchetto per i rifiuti a rischio biologico. Se non è disponibile alcun sacchetto per lo smaltimento di rifiuti a rischio biologico, inserirlo in un sacchetto di plastica intatto, sigillarlo e trattarlo come rifiuto a rischio biologico; lavarsi le mani con acqua e sapone o strofinarle con una soluzione a base di alcol;
6. Nel caso in cui la persona malata non possa indossare una maschera, il contatto diretto con la persona malata deve essere evitato a meno che non si indossi almeno un abito monouso, guanti, una maschera e protezioni per gli occhi;
7. Quando si presta assistenza a un malato o a un membro dello staff proveniente da un'area interessata che presenta febbre, tosse persistente o difficoltà respiratoria, utilizzare sempre dispositivi di protezione aggiuntivi (forniti nel kit di precauzione universale), tra cui maschera, protezione per gli occhi, guanti e un abito;
8. Rimuovere con cura i DPI per evitare di contaminarsi. Rimuovere prima guanti e camice, poi igienizzare le mani; quindi, rimuovere la maschera e la protezione per gli occhi e lavarsi immediatamente le mani con acqua e sapone o strofinarle con una soluzione a base di alcool;
9. Smaltire correttamente guanti e altri articoli monouso che sono stati a contatto con i fluidi corporei della persona malata in un sacchetto a rischio biologico o in un sacchetto di plastica protetto, che saranno considerati rifiuti a rischio biologico.

2. Se il caso è di un lavoratore contagiato

Se un membro dello staff presenta sintomi associati a problemi respiratori, il lavoratore deve immediatamente interrompere il lavoro e cercare assistenza medica. Il personale deve rimanere isolato in una stanza adatta durante la segnalazione al servizio sanitario.

Il lavoratore sintomatico dovrebbe essere dotato di fazzoletti usa e getta e di una maschera da indossare quando sono presenti altre persone o quando deve uscire nelle aree comuni.

Il lavoratore che, da casa, riferisce di essere malato e di avere sintomi associati a problemi respiratori, deve essere intimato a rimanere a casa e a consultare un medico.

Il personale che, da casa, comunica che gli è stato diagnosticato il COVID-19 dovrebbe seguire le istruzioni ricevute dal medico, inclusa la raccomandazione di autoisolamento a casa fino a quando i sintomi non sono completamente scomparsi (Nota: per un paziente affetto da COVID-19 la completa guarigione richiede circa un mese).

3. Se il caso è di un ospite contagiato

Se la persona contagiata è ospite della struttura ricettiva turistica, si sconsiglia il prosieguo della permanenza della persona malata nella struttura alberghiera. La persona può essere isolata in una stanza su base temporanea fino all'intervento delle autorità sanitarie locali e purché la stanza non sia condivisa con altri

ospiti. Nessun visitatore dovrebbe essere autorizzato ad entrare nella stanza occupata dall'ospite interessato

A seconda della disponibilità delle camere, gli eventuali accompagnatori devono essere spostati in un'altra stanza.

PROCEDURA DI EVACUAZIONE DI UN CASO SOSPETTO COVID-19 DALLA STRUTTURA

Al fine di ridurre al minimo il rischio di contaminare altri ospiti o membri del personale, gli ospiti sintomatici devono lasciare l'hotel secondo le istruzioni della Direzione della struttura alberghiera e dell'autorità sanitaria locale. Verranno valutate le condizioni del soggetto sintomatico e, se rispondono alle condizioni per la definizione di **caso sospetto**, saranno trasferiti presso un'apposita struttura sanitaria. La gestione dei possibili contatti dell'ospite malato dovrebbe avvenire secondo le istruzioni dell'autorità sanitaria locale. L'autorità sanitaria locale dovrebbe aggiornare rapidamente l'autorità sanitaria regionale o nazionale sull'esito degli esami e se devono essere intraprese ulteriori azioni.

Il personale coinvolto nel trasporto del caso sospetto dovrebbe applicare pratiche di prevenzione e controllo delle infezioni secondo la guida dell'OMS (Gestione di acqua, igiene, igiene e rifiuti per COVID-19: guida provvisoria: <https://www.who.int/publications-detail/water-sanitation-hygiene-and-waste-management-for-covid-19>) in particolare:

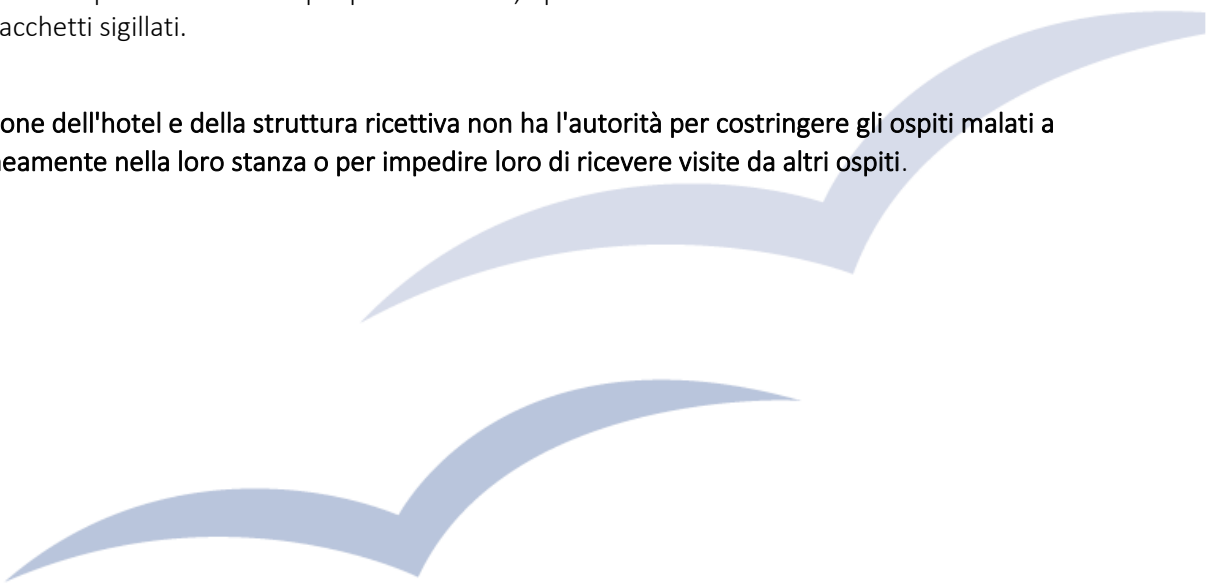
1. Dovrebbero eseguire abitualmente l'igiene delle mani e indossare una maschera medica, una protezione per gli occhi, guanti e un abito durante il caricamento di sospetti pazienti COVID-19 per il trasporto in ambulanza. Devono assicurarsi di aver lavato le mani prima di indossare i DPI e dopo averli rimossi;
2. Se viene trasportato più di un caso sospetto, il personale della struttura alberghiera e il personale sanitario devono cambiare i propri DPI tra ciascun paziente per evitare possibili contaminazioni incrociate tra casi sospetti, ma non confermati, di COVID-19. Devono smaltire i DPI usati in modo appropriato in contenitori con coperchio in conformità con il piano d'azione dell'hotel e le normative nazionali per i rifiuti infettivi;
3. L'autista dell'ambulanza deve rimanere separato dai soggetti sospettati di aver contratto il virus. Non è necessaria alcuna protezione se esiste una rigorosa separazione fisica tra il conducente e il caso sospetto. Se possibile, il conducente non dovrebbe essere coinvolto nel caricamento del paziente in ambulanza. Se aiuta a caricare il sospetto paziente COVID-19, l'autista deve indossare DPI, inclusi maschera, guanti, camice e protezione per gli occhi;
4. I veicoli per ambulanza o trasporto devono essere puliti e disinfettati con particolare attenzione alle aree a contatto con il caso sospetto. La pulizia deve essere eseguita con una normale soluzione disinfettante per uso domestico contenente 0,5% di ipoclorito di sodio (vale a dire 5.000 ppm di cloro equivalente o 1 parte di candeggina per uso domestico contenente il 5% di ipoclorito di sodio in 99 parti di acqua). Dopo che la candeggina è stata lasciata a contatto con la superficie per almeno 1 minuto, può essere sciacquata con acqua pulita. In alternativa alla candeggina, le ambulanze possono utilizzare prodotti disinfettanti di livello ospedaliero secondo le linee guida del produttore;
5. La direzione dell'hotel dovrebbe fornire accesso ai servizi per la pulizia e la disinfezione della stanza occupata dal malato secondo il piano d'azione, seguendo la "procedura di pulizia e disinfezione in aree occupate da casi accertati COVID-19". Nel caso in cui ciò non fosse possibile, la governante in servizio dovrebbe essere istruita a pulire e disinfettare la stanza occupata dalla persona malata, seguendo i protocolli di pulizia e disinfezione per le stanze degli ospiti sospettati di aver contratto il virus e osservando le misure di protezione personale.

GESTIONE DI UN CASO SOSPETTO COVID-19 IN STRUTTURA CHE NON PUÒ ESSERE EVACUATO

Se non vi sono alternative se non quella di continuare a ospitare un soggetto malato sospettato di aver contratto il COVID-19, con sintomi lievi, dovrebbe essere preso in considerazione l'autoisolamento nella stanza, con le seguenti raccomandazioni:

1. Le visite del medico dovrebbero essere effettuate nella stanza del malato ogni volta che sia possibile, evitando che il paziente vada nell'ambulatorio;
2. Un ospite malato che è sospettato di aver contratto il COVID-19 dovrebbe rimanere in una stanza singola, tranne nel caso di bambini o persone che richiedono assistenza. La persona malata non dovrebbe ricevere visitatori o, in tal caso, le visite dovrebbero essere limitate a quanto strettamente necessario;
3. L'ospite dovrebbe ricevere i pasti nella stanza;
4. Le persone malate non dovrebbero condividere un bagno con altre persone, né condividere asciugamani, coperte o qualsiasi tipo di abbigliamento con chi si prende cura di loro;
5. Chi si prende cura dei malati sospetti di COVID-19 deve adottare rigorose misure precauzionali, incluso indossare DPI, ogni volta che si avvicina o ha un contatto diretto con la persona malata. La stanza dovrebbe quindi essere organizzata in modo da consentire una corretta vestizione dei DPI e, in un'area separata, lo smaltimento dei DPI usati / contaminati;
6. Il medico responsabile del caso dovrebbe fornire ai parenti e agli accompagnatori informazioni sulle misure di controllo delle infezioni che dovrebbero adottare;
7. Solo una persona dovrebbe essere responsabile della cura della persona malata. Le donne in gravidanza o altre persone ad alto rischio di sviluppare malattie gravi causate da COVID-19 non dovrebbero assistere i malati;
8. Coloro che assistono i malati dovrebbero auto-monitorarsi per verificare la comparsa dei sintomi, in particolare febbre e tosse, e ricevere assistenza medica se compaiono tali sintomi;
9. Gli indumenti del paziente malato, così come la biancheria della stanza che occupa, devono essere lavati seguendo le normali procedure. A scopo precauzionale, questi articoli devono essere conservati e trasportati in sacchetti sigillati.

Nota bene: la direzione dell'hotel e della struttura ricettiva non ha l'autorità per costringere gli ospiti malati a rimanere temporaneamente nella loro stanza o per impedire loro di ricevere visite da altri ospiti.



PROCEDURA DI IDENTIFICAZIONE E GESTIONE DEI CONTATTI

1. Definizione di “contatto”

L'identificazione dei contatti dovrebbe iniziare immediatamente dopo l'identificazione di un caso sospetto nella struttura alberghiera.

Col termine “contatto”, L'OMS si riferisce a “una persona che ha sperimentato una delle seguenti esposizioni nei 2 giorni precedenti e nei 14 giorni successivi all'insorgenza dei sintomi di un caso probabile o confermato di contagio:

- Contatto diretto con un caso probabile o confermato entro 1 metro e per più di 15 minuti;
- Contatto fisico diretto con un caso probabile o confermato;
- Assistenza diretta per un paziente con malattia COVID-19 probabile o confermata senza l'uso di adeguati dispositivi di protezione individuale; o
- Altre situazioni rilevanti secondo le valutazioni dei rischi locali” (Si veda: sorveglianza globale per COVID-19 causata da infezione umana con virus COVID-19: guida provvisoria. Ginevra: Organizzazione mondiale della sanità; 2020 (<https://www.who.int/emergencies/diseases/novel-coronavirus-2019/technical-guidance/surveillance-and-case-definitions>).

Nel contesto di una struttura turistico-ricettiva, **possono rientrare nella definizione di “contatto”**:

- ospiti compagni di viaggio del caso sospetto o persone che forniscono assistenza e/o che hanno avuto stretti contatti con il caso sospetto;
- Il membro del personale designato per prendersi cura delle persone malate e altri membri del personale che potrebbero essere stati in stretto contatto con le persone malate o con i servizi che queste ultime utilizzano (ad esempio il bagno) o con gli oggetti da queste utilizzate di consueto (ad esempio biancheria e vestiti usati). Se la gravità dei sintomi o numerosi movimenti dei soggetti malati o sospetti sono indicativi di una forte esposizione nella struttura alberghiera, dovrà essere effettuata una valutazione più approfondita congiuntamente alle autorità sanitarie locali.

2. Gestione dei contatti

L'OMS raccomanda che tutti i contatti dei pazienti COVID-19 siano messi in quarantena per 14 giorni dall'ultima volta in cui sono stati esposti al paziente COVID-19.

[Considerazioni sulla quarantena delle persone nel contesto del contenimento per il Coronavirus (COVID-19): guida provvisoria. Ginevra: Organizzazione mondiale della sanità; 2020 - [https://www.who.int/publications-detail/considerations-for-quarantine-of-individuals-in-the-context-of-containment-for-coronavirus-disease-\(covid-19\)](https://www.who.int/publications-detail/considerations-for-quarantine-of-individuals-in-the-context-of-containment-for-coronavirus-disease-(covid-19))].

Se un contatto sviluppa sintomi, il contatto dovrebbe indossare una maschera medica, essere considerato come **caso sospetto COVID-19**, e trattato come tale.

Altri ospiti e membri del personale che non soddisfano la definizione di contatto possono essere considerati soggetti a esposizione a basso rischio e può essere comunque consigliata l'attuazione misure precauzionali.

Queste misure precauzionali possono essere modificate e adattate alle valutazioni del rischio condotte dalle autorità sanitarie pubbliche.

3. Ospiti non interessati

Gli ospiti non interessati sono persone che si ritiene abbiano avuto un'esposizione a basso rischio. Dovrebbero essere loro fornite informazioni sulla malattia, sulla sua trasmissione e sulle misure preventive. Dovrebbero essere invitati ad auto-monitorarsi, per verificare la presenza di sintomi di COVID-19, inclusi febbre, tosse o difficoltà respiratorie per 14 giorni dalla data di partenza del caso confermato dalla struttura alberghiera. Se dovessero sviluppare sintomi indicativi di contagio al virus COVID-19 entro 14 giorni, dovrebbe essere chiesto loro di autoisolarsi e contattare immediatamente i servizi sanitari locali.

4. Fornitori di beni e servizi

Gli appaltatori e i fornitori di beni e servizi dovrebbero seguire sistemi di lavoro sicuri e disporre anche di sistemi per la prevenzione della diffusione di COVID-19.

