

ISTRUZIONI OPERATIVE GESTIONE RISCHIO COVID -19



**Opera Nazionale
di Assistenza per il
Personale del
Corpo Nazionale
dei Vigili del Fuoco**

rev. 01 del 27/05/2020

Documento elaborato da:



TecnoAmbiente S.r.l.

Lucca

Via Martiri di Liggieri, 10/L – San Michele in Escheto

Sesto Fiorentino (FI)

Via di Pratignone, 11

Castelnuovo di Garfagnana (LU)

Via Pascoli, 34

☎ 0583 644144

🌐 www.tecnoambiente.info

☎ 0583 641333

✉ info@tecnoambiente.info

<i>Rev.</i>	<i>Emissione</i>	<i>Titolo Documento</i>	<i>Ente</i>	<i>Pagina</i>
01	27/05/2020	ISTRUZIONI OPERATIVE GESTIONE RISCHIO COVID -19	ONAVVF	2 di 10

Indice

1. INDICAZIONI GENERALI STRUTTURE RICETTIVE.....	3
2. INGRESSO E USCITA LAVORATORI	5
3. RICEVIMENTO	6
4. PULIZIA DELLE CAMERE E DEGLI AMBIENTI COMUNI.....	9
5. SOMMINISTRAZIONE DI ALIMENTI E BEVANDE.....	12
6. PREPARAZIONE DEGLI ALIMENTI.....	15
7. RIUNIONI, CONFERENZE ED EVENTI.....	16
8. CASO SINTOMATICO.....	17
9. ACCESSO FORNITORI	20
10. PISCINA.....	21
11. ATTIVITÀ TURISTICHE (STABILIMENTI BALNEARI E SPIAGGE).....	23
12. DISPOSITIVI DI PROTEZIONE INDIVIDUALE	24

Rev.	Emissione	Titolo Documento	Ente	Pagina
01	27/05/2020	ISTRUZIONI OPERATIVE GESTIONE RISCHIO COVID -19	ONAVVF	3 di 10

1. INDICAZIONI GENERALI STRUTTURE RICETTIVE

Le presenti indicazioni si applicano alle strutture ricettive alberghiere, complementari e alloggi in agriturismo.

1. Predisporre una adeguata informazione sulle misure di prevenzione, comprensibile anche per i clienti di altra nazionalità.
2. Potrà essere rilevata la temperatura corporea, impedendo l'accesso in caso di temperatura > 37,5 °C.
3. Garantire il rispetto del distanziamento interpersonale di almeno un metro in tutte le aree comuni e favorire la differenziazione dei percorsi all'interno delle strutture, con particolare attenzione alle zone di ingresso e uscita. Si suggerisce, a tal proposito, di affiggere dei cartelli informativi e/o di delimitare gli spazi (ad esempio, con adesivi da attaccare sul pavimento, palline, nastri segnapercorso, ecc.).
4. La postazione dedicata alla reception e alla cassa può essere dotata di barriere fisiche (es. schermi); in ogni caso, favorire modalità di pagamento elettroniche e gestione delle prenotazioni online, con sistemi automatizzati di check-in e check-out ove possibile.
5. L'addetto al servizio di ricevimento deve provvedere, alla fine di ogni turno di lavoro, alla pulizia del piano di lavoro e delle attrezzature utilizzate.
6. Gli ospiti devono sempre indossare la mascherina, mentre il personale dipendente 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.
7. Garantire 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 del personale dipendente.
8. Ogni oggetto fornito in uso dalla struttura all'ospite, dovrà essere disinfettato prima e dopo di ogni utilizzo.
9. L'utilizzo degli ascensori dev'essere tale da consentire il rispetto della distanza interpersonale, pur con la mascherina, prevedendo eventuali deroghe in caso di componenti dello stesso nucleo familiare/gruppo di viaggiatori.
10. Garantire 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 degli ascensori, maniglie di porte e finestre, ecc.).
11. 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:
12. 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;
13. aumentare la frequenza della manutenzione / sostituzione dei pacchi filtranti dell'aria in ingresso (eventualmente anche adottando pacchi filtranti più efficienti);
14. 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;
15. attivare l'ingresso e l'estrazione dell'aria almeno un'ora prima e fino ad una dopo l'accesso da parte del pubblico;

<i>Rev.</i>	<i>Emissione</i>	<i>Titolo Documento</i>	<i>Ente</i>	<i>Pagina</i>
01	27/05/2020	ISTRUZIONI OPERATIVE GESTIONE RISCHIO COVID -19	ONAVVF	4 di 10

16. 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;
17. 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;
18. 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;
19. 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.
20. 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%;
21. evitare di utilizzare e spruzzare prodotti per la pulizia detergenti/disinfettanti spray direttamente sui filtri per non inalare sostanze inquinanti, durante il funzionamento.

Per le attività di ristorazione, si applica quanto previsto nella specifica scheda.

In caso di dubbi: RIVEDERE CON L'RSPP E IL MEDICO COMPETENTE LA VALUTAZIONE DEL RISCHIO BIOLOGICO, ANDANDO A PREVEDERE EVENTUALI ULTERIORI MISURE SPECIFICHE PER LA SINGOLA REALTÀ AZIENDALE.

Rev.	Emissione	Titolo Documento	Ente	Pagina
01	27/05/2020	ISTRUZIONI OPERATIVE GESTIONE RISCHIO COVID -19	ONAVVF	5 di 10

2. INGRESSO E USCITA LAVORATORI

L'obiettivo della presente istruzione operativa è fornire indicazioni operative finalizzate a incrementare, negli ambienti di lavoro non sanitari, l'efficacia delle misure precauzionali di contenimento adottate per contrastare l'epidemia di COVID-19.

Il COVID-19 rappresenta un rischio biologico generico, per il quale occorre adottare misure uguali per tutta la popolazione. La presente istruzione operativa contiene, quindi, misure che seguono la logica della precauzione e seguono e attuano le prescrizioni del legislatore e le indicazioni dell'Autorità sanitaria.

Per il contrasto ed il contenimento sul territorio regionale della diffusione del virus COVID-19 è opportuno che il Datore di Lavoro indica ai propri lavoratori alcuni accorgimenti specifici per la gestione del rischio biologico rappresentato dalla epidemia di Coronavirus in corso:

1. L'ingresso del personale è consentito solo a gruppi di massimo 4 persone evitando possibili assembramenti fuori l'ingresso dei locali, se possibile utilizzare spaziamento temporale per l'accesso, mantenendo comunque la distanza obbligatoria di 1 m dagli altri lavoratori.
2. L'accesso è consentito solo a chi indossa mascherina protettiva, che copra naso e bocca, e dopo sanificazione delle mani.
3. Al Front Desk dell'azienda sarà ricavato apposito spazio dove il lavoratore sarà sottoposto a controllo della temperatura corporea o in alternativa il lavoratore dovrà rilasciare dichiarazione sostitutiva (come da allegato). Front Desk inoltre devono essere posizionati dispenser con liquido per la disinfezione delle mani e guanti monouso.
4. Se tale temperatura risulterà superiore a 37,5°, non sarà consentito l'accesso ai luoghi di lavoro. Le persone in tale condizione saranno momentaneamente isolate e fornite di mascherine, non dovranno recarsi al pronto soccorso e/o nelle infermerie di sede, ma dovranno contattare nel più breve tempo possibile il proprio medico curante e seguire le indicazioni.
5. L'accesso agli spogliatoi sarà quindi consentito a gruppi di massimo 2 persone, mantenendo le dovute distanze di 1 m, l'utilizzo degli spogliatoi sarà consentito per il solo tempo strettamente necessario per il cambio di vestiario, così da poter lasciare libero l'accesso al gruppo successivo di lavoratori.
6. E' obbligatorio una frequente e minuziosa pulizia delle mani, di indossare guanti monouso/lavoro e mascherine in tutte le possibili fasi lavorative dove non può essere rispettata la distanza di sicurezza di 1 m. Il datore di lavoro fornisce ai propri dipendenti idonei mezzi detergenti per le mani, mascherine protettive e guanti monouso/lavoro.
7. Finito ogni turno di lavoro provvedere alla pulizia della postazione e attrezzature e compilare il registro di avvenuta sanificazione.
8. Finito ogni turno di lavoro, sempre in modo scaglionato e a gruppi di massimo 2 persone sarà possibile accedere ai locali spogliatoi per il cambio vestiario, così da mantenere la distanza interpersonale di 1 m; pulire la postazione di cambio vestiario;

In caso di dubbi: RIVEDERE CON L'RSPP E IL MEDICO COMPETENTE LA VALUTAZIONE DEL RISCHIO BIOLOGICO, ANDANDO A PREVEDERE EVENTUALI ULTERIORI MISURE SPECIFICHE PER LA SINGOLA REALTÀ AZIENDALE.

Rev.	Emissione	Titolo Documento	Ente	Pagina
01	27/05/2020	ISTRUZIONI OPERATIVE GESTIONE RISCHIO COVID -19	ONAVVF	6 di 10

3. RICEVIMENTO

Misure di carattere generale

1. 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).
2. 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.
3. Nelle postazioni del ricevimento è disponibile gel per l'igiene delle mani del personale e degli ospiti
4. 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.
5. E' necessario usare protezioni delle vie respiratorie nei luoghi confinati aperti al pubblico.
6. 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.
7. 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;
 - 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;
8. 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.
9. Le chiavi delle stanze devono essere pulite o sostituite ad ogni cambio dell'ospite. La pulizia deve interessare anche il portachiavi, se presente.
10. È facoltà dell'ospite richiedere che durante il soggiorno il personale addetto alle pulizie non faccia ingresso in camera.
11. Per la movimentazione dei bagagli è previsto l'utilizzo dei guanti.

<i>Rev.</i>	<i>Emissione</i>	<i>Titolo Documento</i>	<i>Ente</i>	<i>Pagina</i>
01	27/05/2020	ISTRUZIONI OPERATIVE GESTIONE RISCHIO COVID -19	ONAVVF	7 di 10

12. I gel alcolici per l'igiene delle mani devono essere utilizzati periodicamente, anche in caso di impiego dei guanti.
13. Mascherine, guanti monouso e disinfettante per superfici, ove possibile, saranno a disposizione degli ospiti che ne facciano richiesta, eventualmente anche a pagamento.
14. 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.
15. Ogni oggetto (es. biciclette, computer, ...) fornito in uso dalla struttura agli ospiti, dovrà essere sanificato prima e dopo di ogni utilizzo.
16. 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.
17. 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.
18. Si deve evitare lo scambio della cornetta del telefono se la stessa prima del passaggio da un operatore all'altro non venga opportunamente disinfettata.

Utilizzo Ascensore

1. 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.
2. pulsanti degli ascensori devono essere puliti frequentemente.

Parcheggio

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.

Assistenza agli ospiti e richieste di interventi

1. Gli addetti al ricevimento devono essere in grado di favorire l'accesso ai servizi sanitari.
2. 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.).
3. La direzione della struttura ricettiva può attivare una linea dedicata con le autorità sanitarie locali per la segnalazione tempestiva di eventuali problematiche di carattere sanitario e più specificamente epidemiologico.
4. Le istruzioni riguardanti il comportamento da tenere in presenza di persone con febbre e/o sintomi respiratori sono contenute nell'apposita sezione delle presenti istruzioni.

<i>Rev.</i>	<i>Emissione</i>	<i>Titolo Documento</i>	<i>Ente</i>	<i>Pagina</i>
01	27/05/2020	ISTRUZIONI OPERATIVE GESTIONE RISCHIO COVID -19	ONAVVF	8 di 10

In caso di dubbi: RIVEDERE CON L'RSPP E IL MEDICO COMPETENTE LA VALUTAZIONE DEL RISCHIO BIOLOGICO, ANDANDO A PREVEDERE EVENTUALI ULTERIORI MISURE SPECIFICHE PER LA SINGOLA REALTÀ AZIENDALE.

Rev.	Emissione	Titolo Documento	Ente	Pagina
01	27/05/2020	ISTRUZIONI OPERATIVE GESTIONE RISCHIO COVID -19	ONAVVF	9 di 10

4. PULIZIA DELLE CAMERE E DEGLI AMBIENTI COMUNI

Misure di carattere generale

1. 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).
2. 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.
3. 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.
4. 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).
5. 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.

Modalità operative di svolgimento del servizio ai piani

1. Prima di entrare nella stanza verificare di aver indossato correttamente gli opportuni dispositivi di protezione individuale.
2. Areare la stanza aprendo le finestre, se presenti, prima di intraprendere le successive operazioni di pulizia.
3. 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).
4. Nel caso di fermata la stanza sarà pulita secondo la prassi in uso nell'azienda.
5. Nel caso di partenza la stanza sarà sanificata
6. Dopo ogni fase del ciclo di pulizia è opportuno cambiare i guanti. Sono forniti, secondo le normali prassi di lavoro, guanti specifici per la pulizia dei servizi igienici e lo smaltimento dei rifiuti, provvedere a sanificare detti guanti alla fine di ogni fase di pulizia.
7. 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.
8. 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.
9. 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.

<i>Rev.</i>	<i>Emissione</i>	<i>Titolo Documento</i>	<i>Ente</i>	<i>Pagina</i>
01	27/05/2020	ISTRUZIONI OPERATIVE GESTIONE RISCHIO COVID -19	ONAVVF	10 di 10

10. 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).
11. 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.
12. Se il frigorifero è presente e attivo, ad ogni cambio dell'ospite pulire le confezioni integre presenti nel frigorifero, quindi pulire internamente ed esternamente il frigorifero.
13. 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.
14. 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.
15. Gli eventuali trattamenti aggiuntivi a scopo di sanificazione e purificazione vengono svolti al termine delle operazioni di pulizia.
16. 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.

Modalità operative del servizio nell'area di ricevimento

1. La zona di ricevimento, come ogni altra area della struttura in cui sono presenti diverse persone deve essere periodicamente areata.
2. 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.
3. 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.
4. 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.
5. 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.
6. 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 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.

Impianti di condizionamento

1. Gli impianti di condizionamento devono essere puliti a impianti spenti, in base alle indicazioni fornite dai produttori e/o dai responsabili incaricati della manutenzione.
2. 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.

<i>Rev.</i>	<i>Emissione</i>	<i>Titolo Documento</i>	<i>Ente</i>	<i>Pagina</i>
01	27/05/2020	ISTRUZIONI OPERATIVE GESTIONE RISCHIO COVID -19	ONAVVF	11 di 10

Sanificazione periodica

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

Aree ricreative per bambini

Nelle aree ricreative per bambini andranno applicati gli stessi protocolli previsti per la pulizia e sanificazione degli altri ambienti. Anche tenendo conto che i rischi per i bambini sono nettamente inferiori rispetto agli adulti e le persone anziane. Inoltre, a seconda della situazione e dal contesto, nonché dai provvedimenti restrittivi disposti dalle Autorità locali può essere consigliabile o obbligatorio tenere chiuse le aree ricreative per bambini.

Disponibilità di materiali e protezioni individuali per il personale

E' necessario assicurarsi che il personale e gli addetti alla pulizia abbiano sempre a propria disposizione guanti, camici usa e getta, scarpe chiuse e ogni altro dispositivo di protezione individuale idoneo . Nel caso di pulizie che prevedono degli schizzi (come ad esempio la pulizia di pavimenti e superfici) è bene avere delle protezioni facciali (che includono gli occhi) e grembiuli impermeabili. Oltre alle protezioni personali si raccomanda di avere riserve sufficienti di disinfettanti e altri prodotti per la pulizia.

Monitoraggio di ospiti con sintomi Il personale addetto alle pulizie deve sempre informare la direzione o la reception in caso di qualsiasi informazione pertinente, inclusa la presenza di soggetti malati o con sintomi, che soggiornano in una determinata camera. Si raccomanda di trattare queste informazioni con la massima discrezione.

In caso di dubbi: RIVEDERE CON L'RSPP E IL MEDICO COMPETENTE LA VALUTAZIONE DEL RISCHIO BIOLOGICO, ANDANDO A PREVEDERE EVENTUALI ULTERIORI MISURE SPECIFICHE PER LA SINGOLA REALTÀ AZIENDALE.

Rev.	Emissione	Titolo Documento	Ente	Pagina
01	27/05/2020	ISTRUZIONI OPERATIVE GESTIONE RISCHIO COVID -19	ONAVVF	12 di 10

5. SOMMINISTRAZIONE DI ALIMENTI E BEVANDE

Misure di carattere generale

1. Il personale deve aver ricevuto un addestramento e/o una formazione in materia d'igiene alimentare conforme alla normativa vigente.
2. Potrà essere rilevata la temperatura corporea, impedendo l'accesso in caso di temperatura > 37,5 °C.
3. È necessario rendere 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 dovranno essere puliti più volte al giorno.
4. Negli esercizi che dispongono di posti a sedere privilegiare l'accesso tramite prenotazione, mantenere l'elenco dei soggetti che hanno prenotato, per un periodo di 14 giorni. In tali attività non possono essere presenti all'interno del locale più clienti di quanti siano i posti a sedere.
5. 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).
6. 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.
7. La consumazione al banco è consentita solo se può essere assicurata la distanza interpersonale di almeno 1 metro 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.
8. La consumazione a buffet non è consentita.
9. Favorire il ricambio d'aria negli ambienti interni ed escludere totalmente, per gli impianti di condizionamento, la funzione di ricircolo dell'aria.
10. 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, favorire modalità di pagamento elettroniche, possibilmente al tavolo.
11. I clienti dovranno indossare la mascherina tutte le volte che non si è seduti al tavolo.
12. 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).

Aree destinate alla somministrazione

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

Rev.	Emissione	Titolo Documento	Ente	Pagina
01	27/05/2020	ISTRUZIONI OPERATIVE GESTIONE RISCHIO COVID -19	ONAVVF	13 di 10

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.

3. 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.
4. 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.

Servizio

1. 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.
2. Il personale di servizio a contatto con i clienti deve utilizzare la mascherina e deve procedere ad una frequente igiene delle mani con soluzioni idro-alcoliche (prima di ogni servizio al tavolo).
3. 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.
4. Al termine di ogni servizio al tavolo andranno previste tutte le consuete misure di disinfezione delle superfici, evitando il più possibile utensili e contenitori riutilizzabili se non igienizzati (saliera, oliere, ecc). Per i menù favorire la consultazione online sul proprio cellulare, o predisporre menù in stampa plastificata, e quindi disinfettabile dopo l'uso, oppure cartacei a perdere.
5. 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.
6. Il **World Health Organisation** consiglia di avere un massimo di 4 persone per 10 metri quadrati. I tavoli dovranno essere posizionati in modo che la distanza tra il dorso di una sedia e il dorso di un'altra sedia sia maggiore di un metro (1 mt) e che gli ospiti, rivolti l'uno verso l'altro, siano separati da una distanza di almeno un metro ad eccezione dei nuclei familiari o persone che condividono la stessa camera.

Lavaggio di piatti e stoviglie, lavaggio biancheria da tavola

1. 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.
2. 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.
3. Tovaglie e tovaglioli devono essere lavati con le modalità consuete.

Servizio in camera

<i>Rev.</i>	<i>Emissione</i>	<i>Titolo Documento</i>	<i>Ente</i>	<i>Pagina</i>
01	27/05/2020	ISTRUZIONI OPERATIVE GESTIONE RISCHIO COVID -19	ONAVVF	14 di 10

1. 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.
2. I tempi di allestimento e consegna devono essere minimizzati.

Asporto

1. 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.

In caso di dubbi: RIVEDERE CON L'RSPP E IL MEDICO COMPETENTE LA VALUTAZIONE DEL RISCHIO BIOLOGICO, ANDANDO A PREVEDERE EVENTUALI ULTERIORI MISURE SPECIFICHE PER LA SINGOLA REALTÀ AZIENDALE.

Rev.	Emissione	Titolo Documento	Ente	Pagina
01	27/05/2020	ISTRUZIONI OPERATIVE GESTIONE RISCHIO COVID -19	ONAVVF	15 di 10

6. PREPARAZIONE DEGLI ALIMENTI

1. Gli addetti alla preparazione di alimenti devono aver ricevuto un addestramento e/o una formazione in materia d'igiene alimentare conforme alla normativa vigente.
2. 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.
3. Ad ogni 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.
4. 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.
5. Occorre lavare frequentemente e sanificare periodicamente tutte le superfici e gli utensili a contatto con gli alimenti.
6. 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.

In caso di dubbi: RIVEDERE CON L'RSPP E IL MEDICO COMPETENTE LA VALUTAZIONE DEL RISCHIO BIOLOGICO, ANDANDO A PREVEDERE EVENTUALI ULTERIORI MISURE SPECIFICHE PER LA SINGOLA REALTÀ AZIENDALE.

Rev.	Emissione	Titolo Documento	Ente	Pagina
01	27/05/2020	ISTRUZIONI OPERATIVE GESTIONE RISCHIO COVID -19	ONAVVF	16 di 10

7. RIUNIONI, CONFERENZE ED EVENTI

1. 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).
2. La distanza interpersonale dovrà essere rispettata anche durante l'accesso e il deflusso.
3. 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.).
4. Quando possibile, sarà assegnato un posto fisso numerato ad ogni partecipante, da utilizzare per tutta la durata dell'evento.
5. 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).
6. 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.
7. Occorre mettere a disposizione del personale e degli ospiti gel alcolico con concentrazione di alcol tra 60-85% per l'igiene delle mani.
8. Per permettere di effettuare la presentazione senza mascherina, il podio sarà posizionato a una distanza di almeno due metri da qualsiasi altra persona sul palco e dalla prima fila.
9. 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.
10. 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.
11. Quando possibile, dotare la sala di sistemi per il collegamento da remoto.
12. Gli ambienti dovranno essere arieggiati durante gli intervalli tra le sessioni di lavoro e sanificati dopo ogni evento.

In caso di dubbi: RIVEDERE CON L'RSPP E IL MEDICO COMPETENTE LA VALUTAZIONE DEL RISCHIO BIOLOGICO, ANDANDO A PREVEDERE EVENTUALI ULTERIORI MISURE SPECIFICHE PER LA SINGOLA REALTÀ AZIENDALE.

Rev.	Emissione	Titolo Documento	Ente	Pagina
01	27/05/2020	ISTRUZIONI OPERATIVE GESTIONE RISCHIO COVID -19	ONAVVF	17 di 10

8. CASO SINTOMATICO

Misure di carattere generale

1. 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.
2. Se la persona che presenta i sintomi è un dipendente o un collaboratore, dovrà interrompere immediatamente l'attività lavorativa.
3. La comunicazione deve essere effettuata telefonicamente, per il tramite della reception (per gli ospiti) o dell'ufficio del personale (per i dipendenti, collaboratori, etc.).
4. **separare le persone con sintomi mantenendo una distanza di almeno 2 metri dalle altre.**
5. **se possibile, assegnare un bagno per l'uso esclusivo della persona malata.**
6. **quando si assiste un ospite o un membro del personale che mostra febbre, tosse persistente, difficoltà a respirare, bisogna sempre usare delle protezioni aggiuntive: camici monouso, guanti, mascherine e protezioni per gli occhi.**
7. **rimuovere delicatamente e con cura le protezioni personali usate, per evitare il rischio di contaminare se stessi.**
8. 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.
9. 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.
10. 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 i sintomi non siano definitivamente spariti.

Rev.	Emissione	Titolo Documento	Ente	Pagina
01	27/05/2020	ISTRUZIONI OPERATIVE GESTIONE RISCHIO COVID -19	ONAVVF	18 di 10

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.
- **Termometro a infrarossi per il controllo temperatura**

Pulizia degli ambienti

1. 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.
2. 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 detersivi comuni prima di essere nuovamente utilizzati.
3. Per la decontaminazione, si raccomanda l'uso di ipoclorito di sodio 0,1% dopo pulizia.
4. Per le superfici che possono essere danneggiate dall'ipoclorito di sodio, utilizzare etanolo al 70% dopo pulizia con un detersivo neutro.
5. Vanno pulite con particolare attenzione tutte le superfici toccate di frequente, quali superfici di muri, porte e finestre, superfici dei servizi igienici e sanitari.
6. Durante le operazioni di pulizia con prodotti chimici, assicurare la ventilazione degli ambienti.
7. 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 detersivo.
8. Qualora non sia possibile il lavaggio a 90° C per le caratteristiche del tessuto, aggiungere il ciclo di lavaggio con candeggina o prodotti a base di ipoclorito di sodio).
9. 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).
10. Al termine delle operazioni, seguire le misure indicate per la rimozione in sicurezza dei dispositivi di protezione individuale (svestizione).
11. Dopo l'uso, i dispositivi di protezione individuale monouso vanno smaltiti come materiale potenzialmente infetto.

Rev.	Emissione	Titolo Documento	Ente	Pagina
01	27/05/2020	ISTRUZIONI OPERATIVE GESTIONE RISCHIO COVID -19	ONAVVF	19 di 10

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.

Persone non coinvolte

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

Monitoraggio di ospiti che potrebbero essere malati:

oltre ad osservare le norme sulla privacy, è raccomandato di monitorare gli ospiti che presentano problemi di salute. Il personale della reception deve fare caso ad ogni possibile elemento che arrivi alla propria attenzione, tramite ad esempio un questionario sullo stato di salute dell'ospite, o tramite altri eventi come la richiesta di una visita da parte di un medico. Le informazioni acquisite hanno lo scopo di aiutare l'ospite con consigli appropriati, facilitare l'individuazione precoce e la corretta gestione di casi sospetti con le autorità sanitarie locali. Le informazioni acquisite devono essere trattate con discrezione, e riservate solo alla direzione e ai servizi medici che potranno valutare la situazione e prendere le decisioni del caso.

In caso di dubbi: RIVEDERE CON L'RSPP E IL MEDICO COMPETENTE LA VALUTAZIONE DEL RISCHIO BIOLOGICO, ANDANDO A PREVEDERE EVENTUALI ULTERIORI MISURE SPECIFICHE PER LA SINGOLA REALTÀ AZIENDALE.

<i>Rev.</i>	<i>Emissione</i>	<i>Titolo Documento</i>	<i>Ente</i>	<i>Pagina</i>
01	27/05/2020	ISTRUZIONI OPERATIVE GESTIONE RISCHIO COVID -19	ONAVVF	20 di 10

9. ACCESSO FORNITORI

L'obiettivo della presente istruzione operativa è fornire indicazioni operative finalizzate a incrementare, negli ambienti di lavoro non sanitari, l'efficacia delle misure precauzionali di contenimento adottate per contrastare l'epidemia di COVID-19.

Il COVID-19 rappresenta un rischio biologico generico, per il quale occorre adottare misure uguali per tutta la popolazione. La presente istruzione operativa contiene, quindi, misure che seguono la logica della precauzione e seguono e attuano le prescrizioni del legislatore e le indicazioni dell'Autorità sanitaria.

È opportuno che il Datore di Lavoro indica ai propri lavoratori alcuni accorgimenti specifici per la gestione del rischio biologico rappresentato dalla epidemia di Coronavirus in corso:

1. Se possibile il carico dovrà essere scaricato all'esterno dei locali e successivamente il personale aziendale ritirerà il carico in sicurezza
2. L'accesso all'interno della ditta sarà ridotto al minimo, solo in caso di impossibilità a scaricare la merce all'esterno, sarà consentito l'accesso all'interno dei locali aziendali
3. Gli autisti dei mezzi, per quanto possibile devono rimanere a bordo dei propri mezzi per le attività di carico e scarico; nel caso non sia possibile, il trasportatore dovrà mantenersi ad una distanza di almeno 1 m dalle altre persone
4. In caso di accesso ai locali, utilizzare esclusivamente le apposite vie d'ingresso e di uscita e percorsi interni segnalati, possono entrare solo i fornitori muniti di dpi (ad esempio mascherina protettiva)
5. I fornitori che accedono ai locali della ditta saranno obbligati a sottostare ai regolamenti aziendali, che saranno consegnati a mezzo di opuscoli informativi (ad esempio misurazione della temperatura corporea)
6. È fatto divieto di utilizzare alcun tipo di locale (uffici, servizi igienici) ad uso del personale della ditta, al fine di ridurre al minimo eventuali contatti con il personale (eventualmente utilizzare il bagno messo a disposizione dalla ditta per i fornitori ad uso esclusivo)

In caso di dubbi: RIVEDERE CON L'RSPP E IL MEDICO COMPETENTE LA VALUTAZIONE DEL RISCHIO BIOLOGICO, ANDANDO A PREVEDERE EVENTUALI ULTERIORI MISURE SPECIFICHE PER LA SINGOLA REALTÀ AZIENDALE.

Rev.	Emissione	Titolo Documento	Ente	Pagina
01	27/05/2020	ISTRUZIONI OPERATIVE GESTIONE RISCHIO COVID -19	ONAVVF	21 di 10

10. PISCINA

Le presenti indicazioni si applicano alle piscine pubbliche, alle piscine finalizzate a gioco acquatico e ad uso collettivo inserite in strutture già adibite in via principale ad altre attività ricettive (es. pubblici esercizi, agrituristiche, camping, etc.). Sono escluse le piscine ad usi speciali di cura, di riabilitazione e termale, e quelle alimentate ad acqua di mare.

1. Predisporre una adeguata informazione sulle misure di prevenzione. I frequentatori devono rispettare rigorosamente le indicazioni impartite dagli istruttori e assistenti ai bagnanti. Il gestore dovrà prevedere opportuna segnaletica, 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. Potrà essere rilevata la temperatura corporea, impedendo l'accesso in caso di temperatura > 37,5 °C.
3. Divieto di accesso del pubblico alle tribune. Divieto di manifestazioni, eventi, feste e intrattenimenti.
4. Redigere 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, 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 prevedere percorsi divisi per l'ingresso e l'uscita.
5. Privilegiare l'accesso agli impianti tramite prenotazione e mantenere l'elenco delle presenze per un periodo di 14 giorni.
6. Organizzare gli spazi e le attività nelle aree 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).
7. Tutti gli indumenti e oggetti personali devono 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.
8. Dotare l'impianto/struttura di dispenser con soluzioni idroalcoliche per l'igiene delle mani dei frequentatori/clienti/ospiti in punti ben visibili all'entrata, prevedendo l'obbligo di frizionarsi le mani già in entrata. Altresì prevedere i 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
9. 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**. Il gestore pertanto è tenuto, in ragione delle aree a disposizione, a calcolare e a gestire le entrate dei frequentatori nell'impianto.
10. Regolamentare 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.
11. Al fine di assicurare un livello di protezione dall'infezione assicurare 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 ≤ 0,40 mg/l; pH 6.5 – 7.5**. Si fa presente che detti limiti devono rigorosamente essere assicurati in presenza di bagnanti. La frequenza dei controlli sul posto dei parametri di cui sopra è non meno di due ore. Dovranno tempestivamente essere adottate tutte le misure di correzione in caso di non conformità, come pure nell'approssimarsi del valore al limite tabellare.

Rev.	Emissione	Titolo Documento	Ente	Pagina
01	27/05/2020	ISTRUZIONI OPERATIVE GESTIONE RISCHIO COVID -19	ONAVVF	22 di 10

12. Prima dell'apertura della vasca dovrà essere 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 dovranno essere 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.
13. Si rammentano 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.
14. Regolare e frequente **pulizia e disinfezione** delle aree comuni, spogliatoi, cabine, docce, servizi igienici, cabine, attrezzature (sdraio, sedie, lettini, incluse attrezzature galleggianti, natanti etc.).
15. Le **attrezzature** come ad es. lettini, sedie a sdraio, ombrelloni etc. **vanno disinfettati ad ogni cambio di persona** o nucleo familiare. Diversamente la sanificazione deve essere garantita ad ogni fine giornata. Evitare l'uso promiscuo di oggetti e biancheria: l'utente dovrà accedere alla piscina munito di tutto l'occorrente.
16. Le piscine finalizzate a gioco acquatico in virtù della necessità di contrastare la diffusione del virus, vengano convertite in vasche per la balneazione. Qualora il gestore sia in grado di assicurare i requisiti nei termini e nei modi del presente documento, attenendosi al distanziamento sociale, l'indicatore di affollamento in vasca, i limiti dei parametri nell'acqua, sono consentite le vasche torrente, toboga, scivoli morbidi.
17. **Per piscine ad uso collettivo inserite in strutture già adibite in via principale ad altre attività ricettive (es. pubblici esercizi, agrituristiche, camping, etc.) valgono le disposizioni del presente documento, opportunamente vagliate e modulate in relazione al contesto, alla tipologia di piscine, all'afflusso clienti, alle altre attività presenti etc.**
18. Si raccomanda ai genitori/accompagnatori di avere cura di sorvegliare i bambini per il rispetto del distanziamento e delle norme igienico-comportamentali compatibilmente con il loro grado di autonomia e l'età degli stessi.
19. Le vasche che non consentono il rispetto delle indicazioni suesposte per inefficacia dei trattamenti (es, piscine gonfiabili), mantenimento del disinfettante cloro attivo libero, o le distanze devono essere interdette all'uso. Pertanto si suggerisce particolare rigoroso monitoraggio nei confronti delle vasche per bambini.
20. Tutte le misure dovranno essere integrate nel documento di autocontrollo in un apposito allegato aggiuntivo dedicato al contrasto dell'infezione da SARS-CoV-2.

In caso di dubbi: RIVEDERE CON L'RSPP E IL MEDICO COMPETENTE LA VALUTAZIONE DEL RISCHIO BIOLOGICO, ANDANDO A PREVEDERE EVENTUALI ULTERIORI MISURE SPECIFICHE PER LA SINGOLA REALTÀ AZIENDALE.

Rev.	Emissione	Titolo Documento	Ente	Pagina
01	27/05/2020	ISTRUZIONI OPERATIVE GESTIONE RISCHIO COVID -19	ONAVVF	23 di 10

11. ATTIVITÀ TURISTICHE (STABILIMENTI BALNEARI E SPIAGGE)

Le presenti indicazioni si applicano agli stabilimenti balneari, alle spiagge attrezzate e alle spiagge libere.

1. Predisporre una adeguata informazione sulle misure di prevenzione, comprensibile anche per i clienti di altra nazionalità. Si promuove, 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. È necessario rendere disponibili prodotti igienizzanti per i clienti e per il personale in più punti dell'impianto
3. Privilegiare l'accesso agli stabilimenti tramite prenotazione e mantenere l'elenco delle presenze per un periodo di 14 gg.
4. Potrà essere rilevata la temperatura corporea, impedendo l'accesso in caso di temperatura > 37,5 °C.
5. 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, favorire modalità di pagamento elettroniche, eventualmente in fase di prenotazione.
6. Riorganizzare 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 organizzare percorsi separati per l'entrata e per l'uscita.
7. Assicurare un distanziamento tra gli ombrelloni (o altri sistemi di ombreggio) in modo da garantire una superficie di almeno 10 m² per ogni ombrellone, indipendentemente dalla modalità di allestimento della spiaggia (per file orizzontali o a rombo).
8. Tra le attrezzature di spiaggia (lettini, sedie a sdraio), quando non posizionate nel posto ombrellone, deve essere garantita una distanza di almeno 1,5 m.
9. Regolare e frequente pulizia e disinfezione delle aree comuni, spogliatoi, cabine, docce, servizi igienici, etc., comunque assicurata dopo la chiusura dell'impianto.
10. Le attrezzature come ad es. lettini, sedie a sdraio, ombrelloni etc. vanno disinfettati ad ogni cambio di persona o nucleo familiare. In ogni caso la sanificazione deve essere garantita ad ogni fine giornata.
11. Per quanto riguarda le spiagge libere, si ribadisce l'importanza dell'informazione e della responsabilizzazione individuale da parte degli avventori nell'adozione di comportamenti rispettosi delle misure di prevenzione. Al fine di assicurare il rispetto della distanza di sicurezza di almeno 1 metro tra le persone e gli interventi di pulizia e disinfezione dei servizi eventualmente presenti si suggerisce la presenza di un addetto alla sorveglianza. Anche il posizionamento degli ombrelloni dovrà rispettare le indicazioni sopra riportate.
12. È da vietare la pratica di attività ludico-sportive di gruppo che possono dar luogo ad assembramenti.
13. Gli sport individuali che si svolgono abitualmente in spiaggia (es. racchettoni) o in acqua (es. nuoto, surf, windsurf, kitesurf) possono 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.

In caso di dubbi: RIVEDERE CON L'RSPP E IL MEDICO COMPETENTE LA VALUTAZIONE DEL RISCHIO BIOLOGICO, ANDANDO A PREVEDERE EVENTUALI ULTERIORI MISURE SPECIFICHE PER LA SINGOLA REALTÀ AZIENDALE.

Rev.	Emissione	Titolo Documento	Ente	Pagina
01	27/05/2020	ISTRUZIONI OPERATIVE GESTIONE RISCHIO COVID -19	ONAVVF	24 di 10

12. DISPOSITIVI DI PROTEZIONE INDIVIDUALE

Raffigurazione delle tipologie di DPI



* 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 copricapo (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

Verbale di consegna dei DPI

<i>Rev.</i>	<i>Emissione</i>	<i>Titolo Documento</i>	<i>Ente</i>	<i>Pagina</i>
01	27/05/2020	ISTRUZIONI OPERATIVE GESTIONE RISCHIO COVID -19	ONAVVF	25 di 10

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

In caso di dubbi: RIVEDERE CON L'RSPP E IL MEDICO COMPETENTE LA VALUTAZIONE DEL RISCHIO BIOLOGICO, ANDANDO A PREVEDERE EVENTUALI ULTERIORI MISURE SPECIFICHE PER LA SINGOLA REALTÀ AZIENDALE.

<i>Rev.</i>	<i>Emissione</i>	<i>Titolo Documento</i>	<i>Ente</i>	<i>Pagina</i>
01	27/05/2020	ISTRUZIONI OPERATIVE GESTIONE RISCHIO COVID -19	ONAVVF	26 di 10

13. SERVIZI TECNICI E MANUTENZIONE

Misure da attuare per la gestione dei servizi tecnici e manutenzione degli impianti.

1. **Disinfezione dell'acqua:** è necessario mantenere un'adeguata concentrazione di agenti disinfettanti nell'acqua destinata al consumo igienico-sanitario e nelle piscine entro i limiti dettati dalle norme e dagli standard internazionali, preferibilmente avvicinandosi ai limiti superiori dell'intervallo di concentrazione consigliato per i vari servizi.
2. **Attrezzature di lavanderia e lavastoviglie:** il funzionamento delle attrezzature di lavanderia e lavastoviglie deve essere controllato e adeguato alle nuove prescrizioni, soprattutto per quanto riguarda le temperature di lavaggio, così come il corretto dosaggio di detersivi e disinfettanti chimici.
3. **Aria condizionata:** anche se non ci sono evidenze che il Covid-19 possa trasmettersi attraverso l'aria (se non a causa delle goccioline provenienti dal respiro, tosse e starnuti nelle immediate prossimità di persone malate) bisogna comunque prestare la dovuta attenzione alla qualità dell'aria, ed in particolare alla pulizia dei filtri. E' consigliato il ricambio frequente dell'aria degli ambienti comuni.
4. **Dispenser:** si raccomandano controlli regolari per verificare il corretto funzionamento dei dispenser di sapone, soluzioni disinfettanti, salviette monouso e simili che devono essere messi a disposizione degli ospiti in varie aree e altri punti di passaggio (bagni, ambienti comuni e non comuni, ingresso in sala ristorante e bar). In caso di problemi, i dispenser dovranno essere sostituiti o riparati.

LAVATI SPESSO LE MANI CON
ACQUA E SAPONE O USA UN
GEL A BASE ALCOLICA



EVITA CONTATTI RAVVICINATI
MANTENENDO LA DISTANZA
DI ALMENO UN METRO



NON TOCCARTI
OCCHI, NASO E
BOCCA CON LE MANI



EVITA LUOGHI
AFFOLLATI



ALCUNE SEMPLICI
RACCOMANDAZIONI
PER CONTENERE
IL CONTAGIO DA
CORONAVIRUS

EVITA LE STRETTE DI
MANO E GLI ABBRACCI
FINO A QUANDO QUESTA
EMERGENZA SARÀ FINITA



COPRI BOCCA E NASO CON
FAZZOLETTI MONOUSO
QUANDO STARNUTISCI O
TOSSISCI. ALTRIMENTI USA
LA PIEGA DEL GOMITO



SE HAI SINTOMI SIMILI ALL'INFLUENZA RESTA A CASA,
NON RECARTI AL PRONTO SOCCORSO O PRESSO GLI
STUDI MEDICI, MA CONTATTA IL MEDICO DI MEDICINA
GENERALE, I PEDIATRI DI LIBERA SCELTA,
LA GUARDIA MEDICA O I NUMERI REGIONALI



[SALUTE.GOV.IT/NUOVOCORONAVIRUS](https://salute.gov.it/nuovocoronavirus)



Ministero della Salute