OGGETTO: Indicazioni per il contenimento del contagio da SARS-CoV-2 nella gestione delle attività ricettive.

Il presente documento fornisce ai gestori delle attività ricettive indicazioni utili a contenere il rischio di contagio da SARS-CoV-2 nell'attuale contesto emergenziale.

La gestione del rischio si attua ponendo attenzione alle seguenti "macro categorie":

1. Ambienti interni
2. Tipologie di ospiti
3. Personale addetto
4. Fornitori

1. AMBIENTI INTERNI

Gli ambienti interni possono essere così suddivisi:

- ✓ aree comuni (hall, sale pranzo, etc.)
- ✓ reception
- ✓ back of the house (BOH)
- ✓ camere
- ✓ ascensori
- ✓ servizi igienici
- ✓ spogliatoi
- ✓ Mense aziendali

La struttura ricettiva mette a disposizione degli alloggiati materiale informativo per richiamare i corretti comportamenti igienici individuali¹ e il rispetto delle regole di convivenza di cui la struttura si è dotata.

In generale l'accesso alla struttura, il transito e l'uscita devono avvenire secondo modalità che riducono le occasioni di contatto tra le persone.

L'accesso agli spazi comuni, comprese le mense, deve avvenire con il mantenimento della distanza di sicurezza di 1 metro tra le persone che li occupano con previsione di un tempo ridotto di sosta all'interno di tali spazi.

Va ridotto, per quanto possibile, l'accesso alla struttura di soggetti diversi dagli ospiti o da imprese di pulizia e manutenzione e dipendenti.

Gli ambienti interni DEVONO essere quotidianamente puliti. La presenza degli impianti di condizionamento dell'aria deve prevedere una corretta e costante manutenzione.

¹ Il DPCM 8 marzo 2020 raccomanda, tra le altre, l'applicazione delle seguenti misure igienico-sanitarie:

- ✓ lavarsi spesso le mani facendo uso di soluzioni idroalcoliche;
- ✓ evitare il contatto ravvicinato con persone che soffrono di infezioni respiratorie acute;
- ✓ evitare abbracci e strette di mano;
- ✓ mantenere, nei contatti sociali, una distanza interpersonale di almeno un metro;
- ✓ igiene respiratoria (starnutire e/o tossire in un fazzoletto evitando il contatto delle mani con le secrezioni respiratorie)
- ✓ evitare l'uso promiscuo di bottiglie e bicchieri;
- ✓ non toccarsi occhi, naso e bocca con le mani;
- ✓ coprirsi bocca e naso se si starnutisce o si tossisce;
- ✓ non prendere farmaci antivirali né antibiotici a meno che siano prescritti dal medico.

Nel caso in cui la tipologia di ospiti ricomprenda le categorie professionali maggiormente esposte a SARS-CoV-2, quali operatori sanitari/socio-sanitari la pulizia degli ambienti interni deve avvenire con prodotti detergenti e successivamente disinfettati (con amuchina 0,5% o alcol e/o prodotti equivalenti).

Durante le operazioni di pulizia assicurare la ventilazione degli ambienti, ove possibile, alternativamente attraverso i sistemi di aerazione meccanici.

Tutte le operazioni di pulizia devono essere condotte da personale che indossa DPI (mascherina chirurgica; guanti; scarpa chiusa) il personale dovrà indossare una divisa o un camice a copertura degli indumenti personali, le divise o i camici saranno sanificati presso strutture esterne dedicate. Dopo l'utilizzo, i DPI monouso devono essere raccolti in sacchetti di plastica chiusi, temporaneamente riposti in contenitori chiusi, indi smaltiti nel rispetto delle modalità previste per i rifiuti domestici.

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

La biancheria da letto e da bagno devono essere sottoposti a un ciclo di lavaggio con acqua calda a 60-90 °C con comuni detersivi. La biancheria deve essere maneggiata con guanti. Le tende e altri materiali di tessuto saranno sanificate a fine soggiorno.

La Struttura non ha l'obbligo di fornire agli alloggiati il servizio di lavaggio della biancheria personale, tuttavia può darne offerta a seconda delle proprie disponibilità o ricorrendo a servizi di lavanderia esterni.

a. Aree comuni (hall, sale pranzo, etc.)

Le aree comuni non devono prevedere la sosta degli alloggiati, se non per necessità contingenti.

La consumazione dei pasti deve avvenire nelle camere oppure in apposita sala che dovrà essere gestita secondo la normativa. I pasti devono essere preparati in porzioni monodose. I piatti, i bicchieri, le posate e i tovaglioli utilizzati dagli ospiti devono essere usati e gettati.

b. Reception

Nel caso in cui non sia possibile dotare la reception di separazione (schermo/vetro) per l'interfaccia con l'utenza, mantenere la distanza interpersonale di almeno 1 metro. Ridurre al minimo indispensabile il personale addetto alla Reception.

c. Back office amministrativo

Limitare comunque al minimo il lavoro in struttura. Per l'utilizzo degli uffici prevedere la pulizia a fine turno di tastiere, schermi touch, mouse con adeguati detergenti.

d. Camere

Ogni ospite DEVE essere alloggiato in camera singola.

e. Ascensori

Se possibile, sfavorire l'utilizzo degli ascensori; in caso di impossibilità l'accesso all'ascensore deve avvenire una persona per volta.

f. Servizi igienici

I servizi igienici comuni non devono essere utilizzati, il personale deve poter accedere a servizi igienici unicamente ad esso dedicato. Gli ospiti devono utilizzare unicamente i servizi igienici annessi alla propria camera.

2. TIPOLOGIE DI OSPITI

Le tipologie di ospiti che hanno necessità di essere alloggiati nelle strutture ricettive sono:

- ✓ personale in servizio presso le stesse strutture;

- ✓ ospiti che vi soggiornano per motivi di lavoro in uno dei servizi per cui non è disposta la chiusura o la sospensione dell'attività;
- ✓ personale viaggiante di mezzi di trasporto;
- ✓ ospiti costretti a prolungare il soggiorno per cause di forza maggiore che non consentano il trasferimento nei termini suindicati;
- ✓ soggetti aventi residenza anagrafica nelle stesse strutture;
- ✓ soggetti che assistono persone malate o ricoverate in strutture sanitarie;
- ✓ soggetti che hanno stipulato, antecedentemente al 22/3/2020, un contratto con la struttura ricettiva per il soggiorno nella struttura stessa.

È fatto divieto a tutti di muoversi, all'interno della struttura alberghiera, senza indossare la mascherina. La Struttura assicura inoltre, per quanto possibile, la limitazione dell'accesso alla stessa di soggetti diversi dagli ospiti, dai dipendenti, da imprese di pulizia e manutenzione, dai fornitori.

La Direzione della Struttura ricettiva informa ogni ospite dell'obbligo di informare tempestivamente e responsabilmente la medesima della presenza di qualsiasi sintomo influenzale o di eventuale positività a tampone naso-faringeo per ricerca di coronavirus durante il periodo di soggiorno al fine di attivare MMG/112/Guardia Medica per gli opportuni accertamenti. In caso di sopraggiunta necessità di isolamento, la Regione Lombardia provvederà a trasferire immediatamente in idonea struttura gli ospiti interessati.

3. PERSONALE ADDETTO

Il personale addetto DEVE utilizzare continuamente, per tutto l'orario di lavoro la mascherina chirurgica (così come definita dalla circolare del Ministero della Salute del 17 marzo 2020) e in caso di contatto stretto con caso certo o di febbre (oltre 37.5°C) o altri sintomi influenzali deve essere sospeso dall'attività lavorativa e la persona deve porsi in autoisolamento.

4. FORNITORI

I fornitori DEVONO utilizzare continuamente, per tutta la permanenza nella struttura e l'iterazione con il personale addetto, mascherina chirurgica e guanti monouso.