

ALLEGATO 2**Al Decreto–Legge 2 giugno 2020 n.97**

Misure speciali per le attività di servizi che prevedono contatti con il cliente (ad es. centri estetici – parrucchiere – massaggiatori estetici), aggiuntive a quelle dell'Allegato 1:

a) Servizi alle persone

1. E' fatto obbligo di gestire l'afflusso della clientela mediante appuntamento;
2. L'attività dovrà in ogni caso essere organizzata in modo da evitare sovrapposizioni in fase di ingresso, uscita, pagamenti, etc.;
3. Garantire l'adeguata aerazione naturale e provvedere a ricambi d'aria frequenti. Gli impianti di trattamento dell'aria possono essere utilizzati a tale scopo solo se non prevedono il ricircolo dell'aria, purché periodicamente puliti (in particolare le alette di ventilazione periodicamente pulite e filtri periodicamente puliti o sostituiti);
4. E' consentito l'accesso contemporaneo ad un cliente e 2 operatori ogni 40 mq; in presenza di cabine all'interno del salone è consentito l'accesso di un ulteriore cliente per ogni cabina il quale deve sostare all'interno della stessa. Tale cabina deve essere adeguatamente arieggiata e, dopo ogni servizio, debitamente sanificata.
5. Le postazioni di lavoro devono essere distanziate di almeno due metri l'una dall'altra;
6. Obbligo di segnaletica informativa all'ingresso dell'attività, per comunicare le norme a clienti ed operatori;
7. Obbligo di utilizzo di mascherina per ogni operatore e cliente;
8. Operatore e cliente devono sempre indossare guanti monouso. Per i servizi laddove non è possibile da parte dell'operatore e/o del cliente l'uso dei guanti monouso, l'operatore deve provvedere alla sanificazione della parte da trattare prima di eseguire la prestazione e prestare particolare attenzione a non portare le proprie mani sul volto, deve provvedere altresì ad igienizzare con regolarità, durante il trattamento, le mani o sostituire i guanti;
9. Obbligo di indossare occhiali protettivi o schermo facciale per trattamenti con produzione di aerosol (pedicure, manicure, lavaggio capelli, ecc.); Tali attività dovranno essere svolte in ambienti separati fisicamente o con finestra aperta verso l'esterno, oppure in assenza di altri clienti;
10. Obbligo di sanificazione del locale a fine giornata lavorativa e comunque alla fine di ogni turno lavorativo con le modalità previste dall'Allegato 6 (Misure generali per gli ambienti per la prevenzione della diffusione del Coronavirus (SARS-CoV-2) e della trasmissione dell'infezione (COVID 19)) al presente Decreto Legge;
11. Restano sospesi tutti i servizi che non possono essere effettuati senza l'utilizzo della mascherina (barba, pulizia del viso, trucco, depilazione labbro superiore, etc.);
12. Privilegiare l'utilizzo di materiali monouso; i materiali/strumenti/attrezzature da riutilizzarsi dovranno essere sanificati con adeguato trattamento (per esempio: sterilizzazione mediante autoclave, alta disinfezione chimica tramite acido peracetico, alcool per materiali plastici - spazzole, pettini, ecc.);
13. L'operatore deve utilizzare camici preferibilmente monouso da sostituire tra un cliente e quello successivo. I camici, se non monouso, devono essere sanificati o lavati ad alta temperatura con prodotti disinfettanti idonei;
14. Ogni strumento – attrezzatura ad uso promiscuo non monouso (lettini, ecc.) deve venire sottoposto ad accurata sanificazione tra un cliente e quello successivo con le modalità previste dall'Allegato 6 (Misure generali per gli ambienti per la prevenzione della diffusione del Coronavirus (SARS-CoV-2) e della trasmissione dell'infezione (COVID 19)) al presente Decreto Legge;

15. Il materiale fornito al cliente (camici, asciugamani, ecc.) deve essere preferibilmente monouso oppure deve essere stato sottoposto a lavaggio ad alta temperatura con prodotti disinfettanti idonei;
16. Ogni attività deve redigere ed applicare delle procedure che riguardino tutte le misure da mettere in atto durante l'esercizio, che riguardino in particolare:
 - a. le pulizie, indicando chi le svolge, le tempistiche e periodicità, le modalità, i prodotti utilizzati tenendo conto delle indicazioni per le pulizie con le modalità previste dall'Allegato 6 (Misure generali per gli ambienti per la prevenzione della diffusione del Coronavirus (SARS-CoV-2) e della trasmissione dell'infezione (COVID 19)) al presente Decreto Legge;
 - b. le accortezze messe in atto in relazione all'emergenza, i DPI (Dispositivi di Protezione Individuale) e le modalità di utilizzo degli stessi;
17. Se è presente il servizio igienico, lo stesso può essere utilizzato dai clienti/utenti solamente se sanificato dopo ogni utilizzo con gli adeguati prodotti che devono essere messi a disposizione, con le modalità previste dall'Allegato 6 (Misure generali per gli ambienti per la prevenzione della diffusione del Coronavirus (SARS-CoV-2) e della trasmissione dell'infezione (COVID 19)) al presente Decreto Legge. Tale obbligo è da considerarsi a carico del personale preposto ovvero in capo al soggetto utilizzatore in assenza di suddetto personale.

b) Attività della ristorazione con prevalente servizio al tavolo: ristoranti, pizzerie, self service, pub e similari

1. Predisporre all'entrata del locale, come pure nella zona del bancone/cassa e nell'area toilette, una postazione di soluzione idroalcolica per il lavaggio delle mani;
2. Obbligo, nel caso in cui non vi è garanzia di distanziamento di almeno 1 m, di dotare la postazione/banco/cassa di pannello per la separazione fisica;
3. L'orario della fruizione del servizio può essere esteso per favorire un afflusso diluito della clientela;
4. Obbligo di segnaletica informativa all'ingresso dell'attività in merito alle regole da rispettare e, laddove possibile, di separazione degli accessi in entrata e in uscita;
5. Obbligo di sanitizzazione tra un utente e l'altro di ogni spazio comune (spogliatoi, servizi igienici, aree reception o di attesa ecc.). Il servizio igienico può essere utilizzato dai clienti/utenti solamente se sanificato dopo ogni utilizzo con gli adeguati prodotti che devono essere messi a disposizione, con le modalità previste dall'Allegato 6 (Misure generali per gli ambienti per la prevenzione della diffusione del Coronavirus (SARS-CoV-2) e della trasmissione dell'infezione (COVID 19)) al presente Decreto Legge. Tale obbligo è da considerarsi a carico del personale preposto ovvero in capo al soggetto utilizzatore in assenza di suddetto personale;
6. Devono essere messi a disposizione asciugamani e salviette monouso nell'area dei lavabo;
7. Obbligo di rimuovere, dagli spazi comuni, qualsiasi oggetto non sanitizzabile o non necessario (riviste, cuscini, etc.);
8. Eliminare dai banconi tutto quanto possa essere a utilizzo comune (ad es. arachidi, salatini ecc.);
9. I clienti vengono fatti accomodare ai tavoli per nucleo di conviventi o, in caso diverso, nel rispetto del distanziamento richiesto (almeno 1 metro o almeno 1,5 metri in caso di contatti sociali prolungati oltre i 30 minuti).
10. La sala deve garantire che i tavoli usati dai clienti siano disposti in modo tale che la distanza tra un tavolo e l'altro sia di almeno 2 metri oppure che il retro di una sedia occupata sia di almeno 1 metro dal retro della sedia occupata del tavolo successivo;
11. Obbligo di sanitizzare i menù dopo ogni uso. Si consiglia l'adozione di menù digitali su dispositivi dei clienti o in modalità che evitino il contatto;

12. Obbligo di consegnare il conto direttamente al tavolo. Le fasi di pagamento devono anch'esse avvenire direttamente al tavolo. Tale disposizione non si applica in caso di servizio di asporto;
13. I tavoli e le sedie devono essere sanitizzati ad ogni cambio cliente;
14. Arieggiare frequentemente i locali dell'attività;
15. Obbligo per il personale di indossare la mascherina;
16. Obbligo per il personale di usare guanti monouso ed igienizzarli con utilizzo di soluzione idroalcolica o cambiarli frequentemente;
17. Tovaglia, tovaglioli e più in generale tutta l'apparecchiatura deve essere portata al tavolo solo a seguito dell'arrivo del cliente e nulla deve essere lasciato sul tavolo;
18. La biancheria di sala usata deve essere collocata in sacchi o contenitori chiusi per evitare il contatto con la linea del pulito;
19. Dopo ogni servizio devono essere sanitizzate anche tutte le superfici della sala, della cucina, dei banconi e delle altre superfici presenti, oltre a tavoli e sedie;
20. Evitare prodotti contenenti profumazioni, in particolare la nebulizzazione e gli spray;
21. Per le specifiche attività di self service, le stesse possono avvenire sia con servizio al tavolo che a buffet (in modalità display); se a buffet display, gli ospiti devono entrare in contatto solo con il proprio cibo; il servizio è effettuato da personale sempre munito di mascherina e guanti monouso e non self service da parte dei clienti;
22. Per il lavaggio dei piatti e delle stoviglie (anche quelle non utilizzate ma comunque presenti ed a disposizione degli ospiti) devono essere utilizzate le procedure abitudinali con lavaggi ad alte temperature (60/70°), oltre all'ausilio di prodotti ad alto contenuto di tensioattivi e sanificanti. L'asciugatura deve essere effettuata con asciugamani di carta monouso o panni precedentemente lavati a 90° da sostituire ad ogni utilizzo;
23. Il materiale di pulizia (panni, salviette e quanto necessario per la pulizia e la spolveratura) deve essere monouso o successivamente ad ogni utilizzo lavato a 90° con additivo igienizzante; non usare un panno utilizzato per eliminare lo sporco per asciugare o lucidare superfici pulite;
24. Gli impianti di trattamento dell'aria possono funzionare solo se non prevedono il ricircolo dell'aria.
25. Indisponibilità dell'uso di appendiabiti o guardaroba da parte dei clienti;
26. Ai visitatori esterni (es. fornitori, rappresentanti, imprese di pulizie, manutentori, etc.) sono applicate le stesse disposizioni previste all'Art. 4 del decreto - legge 3 maggio 2020 n. 68 nonché all'allegato 1 e ove possibile devono seguire procedure di ingresso, transito e uscita, mediante modalità, percorsi e tempistiche predefinite e dedicate, al fine di ridurre le occasioni di contatto con il personale e gli utenti;
27. L'esercente ha l'obbligo di informare i propri dipendenti in merito a:
 - a. modalità di accesso al locale;
 - b. modalità di gestione dei visitatori esterni (impresa di pulizia, addetti manutenzione, fornitori, rappresentanti, etc.) e dei clienti;
 - c. sanitizzazione;
 - d. precauzione igienico-sanitarie;
 - e. rispetto del distanziamento sociale e corretto utilizzo dei dispositivi di protezione individuale;
 - f. controllo/gestione degli spazi comuni;
 - g. gestione di una persona sintomatica.

c) Attività della ristorazione con prevalente servizio di asporto: bar, piadinerie, pasticcerie, gelaterie, rosticcerie e similari

1. Predisporre all'entrata del locale, come pure nella zona del bancone/cassa e nell'area toilette, una postazione di soluzione idroalcolica per il lavaggio delle mani;
2. Obbligo, nel caso in cui non vi è garanzia di distanziamento di almeno 1 m, di dotare la postazione/bancone/cassa di pannello per la separazione fisica;
3. L'orario della fruizione del servizio può essere esteso per favorire un afflusso diluito della clientela;
4. Obbligo di segnaletica informativa all'ingresso dell'attività in merito alle regole da rispettare e, laddove possibile, di separazione degli accessi in entrata e in uscita;
5. Obbligo di sanitizzazione tra un utente e l'altro di ogni spazio comune (spogliatoi, servizi igienici, aree reception o di attesa ecc.). Il servizio igienico può essere utilizzato dai clienti/utenti solamente se sanificato dopo ogni utilizzo con gli adeguati prodotti che devono essere messi a disposizione, con le modalità previste dall'Allegato 6 (Misure generali per gli ambienti per la prevenzione della diffusione del Coronavirus (SARS-CoV-2) e della trasmissione dell'infezione (COVID 19)) al presente Decreto Legge. Tale obbligo è da considerarsi a carico del personale preposto ovvero in capo al soggetto utilizzatore in assenza di suddetto personale;
6. Devono essere messi a disposizione asciugamani e salviette monouso nell'area dei lavabo;
7. Obbligo di rimuovere, dagli spazi comuni, qualsiasi oggetto non sanitizzabile o non necessario (riviste, cuscini, etc.);
8. Eliminare dai banconi tutto quanto possa essere a utilizzo comune (ad es. arachidi, salatini ecc.);
9. Non è consentita la consumazione al banco; anche gli acquisti di prodotti direttamente alla cassa devono essere consumati all'esterno del locale;
10. Il servizio deve essere fornito solamente ai tavoli e lo stazionamento è permesso solo per il tempo necessario a consumare i prodotti acquistati. I clienti vengono fatti accomodare ai tavoli per nucleo di conviventi o, in caso diverso, nel rispetto del distanziamento richiesto (almeno 1 metro o almeno 1,5 metri in caso di contatti sociali prolungati oltre i 30 minuti).
11. La sala deve garantire che i tavoli usati dai clienti siano disposti in modo tale che la distanza tra un tavolo e l'altro sia di almeno 2 metri oppure che il retro di una sedia occupata sia di almeno 1 metro dal retro della sedia occupata del tavolo successivo, sempre nel rispetto della distanza interpersonale di almeno 1 metro o di almeno 1,5 metri in caso di contatti sociali prolungati oltre i 30 minuti;
12. E' vietato l'uso di slot machine e giochi vari di intrattenimento;
13. I tavoli e le sedie devono essere sanitizzati ad ogni cambio cliente;
14. Arieggiare frequentemente i locali dell'attività;
15. Obbligo per il personale di indossare la mascherina;
16. Obbligo per il personale di usare guanti monouso ed igienizzarli con utilizzo di soluzione idroalcolica o cambiarli frequentemente;
17. Almeno al termine di ogni giornata devono essere sanitizzate anche tutte le superfici della sala, dell'eventuale cucina, dei banconi e delle altre superfici presenti, oltre a tavoli e sedie;
18. Evitare prodotti contenenti profumazioni, in particolare la nebulizzazione e gli spray;
19. Per il lavaggio dei piatti e delle stoviglie (anche quelle non utilizzate ma comunque presenti ed a disposizione degli ospiti) devono essere utilizzate le procedure abitudinali con lavaggi ad alte temperature (60/70°), oltre all'ausilio di prodotti ad alto contenuto di tensioattivi e sanificanti. L'asciugatura deve essere effettuata con asciugamani di carta monouso o panni precedentemente lavati a 90° da sostituire ad ogni utilizzo;
20. Il materiale di pulizia (panni, salviette e quanto necessario per la pulizia e la spolveratura) deve essere monouso o successivamente ad ogni utilizzo lavato a 90° con additivo igienizzante; non usare un panno utilizzato per eliminare lo sporco per asciugare o lucidare superfici pulite;

21. Gli impianti di trattamento dell'aria possono funzionare solo se non prevedono il ricircolo dell'aria.
22. Indisponibilità dell'uso di appendiabiti o guardaroba da parte dei clienti;
23. Ai visitatori esterni (es. fornitori, rappresentanti, imprese di pulizie, manutentori, etc.) sono applicate le stesse disposizioni previste all'Art. 4 del decreto - legge 3 maggio 2020 n. 68 nonché all'allegato 1 e ove possibile dovranno seguire procedure di ingresso, transito e uscita, mediante modalità, percorsi e tempistiche predefinite e dedicate, al fine di ridurre le occasioni di contatto con il personale e gli utenti;
24. L'esercente ha l'obbligo di informare i propri dipendenti in merito a:
 - a. modalità di accesso al locale;
 - b. modalità di gestione dei visitatori esterni (impresa di pulizia, addetti manutenzione, fornitori, rappresentanti, etc.) e dei clienti;
 - c. sanitizzazione;
 - d. precauzione igienico-sanitarie;
 - e. rispetto del distanziamento sociale e corretto utilizzo dei dispositivi di protezione individuale;
 - f. controllo/gestione degli spazi comuni;
 - g. gestione di una persona sintomatica.

d) Strutture ricettive

1. Piano d'Azione: ogni struttura deve predisporre un Piano d'Azione che tenga conto degli spazi della struttura, dei punti sensibili di aggregazione e del contatto fra il pubblico, delle possibili problematiche per ogni settore o comparto, con l'elenco delle zone più a rischio (ascensori, corrimani, tavoli, sedute, interruttori superfici, etc.) e le conseguenti azioni di prevenzione, sanificazione e gestione del caso di clienti che presentino sintomi durante il soggiorno. Il Piano d'Azione deve essere redatto dal Titolare, dall'RSPP o da altro soggetto qualificato dallo stesso designato;
2. E' fatto obbligo di gestire l'afflusso della clientela mediante prenotazione e la corretta registrazione di tutti gli ospiti dell'attività ricettiva sull'apposito sito web ALLOGGIATI;
3. Log book: ogni struttura deve avere un registro delle azioni dove vengono indicate le azioni di sanificazione giornaliere effettuate per ogni reparto;
4. Formazione: il Titolare è tenuto ad organizzare una formazione del personale e dei briefing periodici di aggiornamento in merito a:
 - a. modalità di accesso;
 - b. modalità di gestione dei visitatori esterni (impresa di pulizia, addetti manutenzione, fornitori, rappresentanti, etc.) e dei clienti;
 - c. sanitizzazione (delle varie parti della struttura ricettiva e delle postazioni di lavoro);
 - d. precauzioni igienico-sanitarie;
 - e. rispetto del distanziamento sociale e corretto utilizzo dei dispositivi di protezione individuale;
 - f. controllo/gestione degli spazi comuni;
 - g. gestione di una persona sintomatica;
5. Al fine di evitare assembramenti e limitare la fruizione contemporanea del personale nelle zone comuni (ingressi, spogliatoi, sala mensa, etc.) è limitata la presenza e, dove possibile, sono regolamentati i flussi con percorsi dedicati. Se possibile, devono essere favoriti turni di lavoro con orari scaglionati di ingresso/uscita;
6. Fornitori: per l'accesso di fornitori esterni saranno individuate nel Piano d'Azione le adeguate procedure di ingresso, transito e uscita, mediante modalità, percorsi e tempistiche predefinite e dedicate dove possibile, al fine di ridurre le occasioni di contatto con il personale e la clientela;
7. Aziende esterne di servizi: deve essere ridotto, per quanto possibile, l'accesso ai visitatori e qualora fosse necessario l'ingresso di visitatori esterni, con riferimento alle aziende di servizi

(impresa di pulizie, manutenzione, etc.), gli stessi devono essere informati su tutte le regole adottate dalla struttura ricettiva in materia di riduzione dei rischi da contagio COVID19 a cui dovranno sottostare;

8. Attività di informazione: devono essere apposti cartelli/avvisi e dépliant informativi (comportamenti da tenere, riconoscimento dei sintomi, etc.) nei luoghi maggiormente visibili e di transito nella struttura;

9. Pulizia generale della struttura:

- a. viene garantita la ventilazione periodica di tutti i locali e gli ambienti, sia quelli frequentati dai clienti come pure quelli frequentati dai dipendenti;
- b. particolare attenzione deve essere data alla pulizia e sanificazione degli oggetti che maggiormente vengono a contatto con le persone quali corrimani, maniglie, interruttori, sedute, tavoli, superfici, etc. prevedendo un'attività di pulizia e igienizzazione intensificata (almeno 2 volte al giorno);
- c. ad ogni fine turno deve essere garantita la pulizia e la sanificazione delle postazioni e delle strumentazioni di lavoro degli uffici e dei vari reparti produttivi della struttura ricettiva (tastiere, schermi touch, mouse, etc.);
- d. per le operazioni di sanitizzazione, la struttura ricettiva assicura il corretto svolgimento in due fasi: la pulizia effettuata con comuni detergenti, a cui deve seguire sempre la disinfezione con prodotti contenenti cloro attivo o prodotti a base alcolica, con le modalità previste dall'Allegato 6 (Misure generali per gli ambienti per la prevenzione della diffusione del Coronavirus (SARS-CoV-2) e della trasmissione dell'infezione (COVID 19)) al presente Decreto Legge.;
- e. il materiale di pulizia (panni, salviette e quanto necessario per la pulizia e la spolveratura) deve essere monouso o successivamente ad ogni utilizzo lavato a 90° con additivo igienizzante; non usare un panno utilizzato per eliminare lo sporco per asciugare o lucidare superfici pulite;
- f. obbligo per il personale addetto alle fasi di pulizia di indossare la mascherina; Ulteriori indicazioni in relazione ai dispositivi di protezione individuale sono indicati dal RSPP e comunque congrui in relazione ai prodotti utilizzati ed adatti a ridurre il rischio di contagio (particolari tipologie di guanti, occhiali, visiere, cuffie, camici, etc.);
- g. obbligo per il personale addetto, durante le fasi di pulizia, di usare guanti monouso ed igienizzarli con utilizzo di soluzione idroalcolica o cambiarli frequentemente. Ulteriori indicazioni in relazione ai dispositivi di protezione individuale sono indicati dal RSPP e comunque congrui in relazione ai prodotti utilizzati ed adatti a ridurre il rischio di contagio (particolari tipologie di guanti, occhiali, visiere, cuffie, camici, etc.);
- h. per la raccolta dei rifiuti utilizzare sacchetti per rifiuti a rischio biologico o in alternativa inserire i rifiuti in un doppio sacchetto;
- i. collocare dispenser di soluzione idroalcolica nei luoghi di maggior passaggio per favorire l'igiene frequente delle mani sia dei clienti così come del personale;
- j. evitare prodotti contenenti profumazioni, in particolare la nebulizzazione e gli spray;
- k. si dispone la sanificazione ed il trattamento dell'acqua alla rimessa in esercizio dell'impianto per evitare la crescita eccessiva di microrganismi ed il rischio di legionella. Occorre aprire più rubinetti possibili contemporaneamente, in modo da garantire un flusso sufficientemente forte nelle condotte di distribuzione. Il lavaggio va fatto in maniera separata per acqua fredda e per acqua calda. L'acqua deve scorrere per almeno 5 minuti. Tale operazione va ripetuta ogni 3 giorni facendo scorrere l'acqua calda ad almeno 55° e l'acqua fredda, evitando la formazione di aerosol. E' inoltre necessario decalcificare e disinfettare i soffioni delle docce ed i rompigitto dei rubinetti ad esempio immergendoli in aceto per almeno 30 minuti;
- l. obbligo di sanificazione e pulizia periodica costante dei filtri di riscaldamento e aria condizionata, e controllo sul corretto funzionamento della ventilazione;
- m. si dispone di controllare periodicamente il corretto funzionamento delle lavastoviglie, delle lavatrici e dei sistemi automatici di dosaggio prodotti chimici per la pulizia e la sanificazione.

10. Camere:

- in ogni piano (in prossimità delle scale e/o dell'ascensore) deve essere predisposta una postazione di idroalcolica per il lavaggio delle mani;
- a. durante le operazioni di pulizia della camera l'ospite non deve essere presente;
 - b. provvedere ad arieggiare la stanza prima di iniziare le operazioni di pulizia;
 - c. per le operazioni di sanitizzazione, almeno giornaliera, il personale addetto procede in due fasi: la pulizia effettuata con comuni detergenti, a cui deve seguire sempre la disinfezione con prodotti contenenti cloro attivo o prodotti a base alcolica, con le modalità previste dall'Allegato 6 (Misure generali per gli ambienti per la prevenzione della diffusione del Coronavirus (SARS-CoV-2) e della trasmissione dell'infezione (COVID 19)) al presente Decreto Legge.
 - d. il materiale di pulizia (panni, salviette e quanto necessario per la pulizia e la spolveratura) deve essere monouso o successivamente ad ogni utilizzo lavato a 90° con additivo igienizzante; non usare un panno utilizzato per eliminare lo sporco per asciugare o lucidare superfici pulite;
 - e. la pulizia deve riguardare tutte le superfici che sono venute a contatto con l'ospite (comodini, scrivania, tavolini, suppellettili, telefono, telecomando, maniglie pulsantiere, maniglie, cassette di sicurezza etc.);
 - f. è opportuno eliminare dalle stanze tappeti o qualsiasi oggetto non sanitizzabile, elementi di arredo non necessari o che non sopportano cicli di pulizia quotidiani, comprese le riviste;
 - g. se è presente il frigobar, ad ogni cambio dell'ospite bisogna sanitizzare le confezioni integre presenti nel frigobar e sanitizzare internamente ed esternamente il frigorifero;
 - h. il cambio giornaliero della biancheria deve evitare innalzamento di polvere nell'aria;
 - i. la biancheria usata deve essere collocata in sacchi o contenitori chiusi per evitare il contatto con la linea del pulito;
 - j. è consigliata ogni altra forma di sanitizzazione utile a ridurre il rischio batteriologico dell'ambiente.

11. Ricevimento/Reception:

- obbligo di posizionare in maniera visibile segnaletica informativa di sicurezza generale incluso l'apposito numero 0549/994001 per informazioni sanitarie relative all'emergenza sanitaria da COVID-19 istituito presso l'ISS;
- a. obbligo, nel caso in cui non vi è garanzia di distanziamento di almeno 1 m, di dotare la postazione/banco/cassa di pannello per la separazione fisica;
 - b. utilizzare cesto/box chiuso per la consegna delle chiavi/schede magnetiche da parte dell'ospite in partenza;
 - c. obbligo di avere a disposizione termometro a infrarossi frontale per misurare la temperatura corporea;
 - d. obbligo di disporre di mascherine e guanti monouso sia per il personale che per clienti che ne arrivassero sprovvisti in caso di necessità di utilizzo;
 - e. obbligo di sanitizzare le chiavi/schede magnetiche delle stanze ad ogni cambio ospite;
 - f. obbligo di sanitizzare il banco della reception ad ogni passaggio di cliente;
 - g. ridurre per quanto possibile i tempi di sosta della clientela per le operazioni di registrazione in ingresso ed in uscita (check-in/check-out). Devono essere agevolate le modalità di registrazione digitale con invio preventivo se possibile di copia digitale dei documenti di identità e/o altri documenti necessari oppure per via telefonica;
 - h. in caso di prenotazioni plurime (gruppi, gruppi familiari, etc.) invitare il capogruppo/capofamiglia a fare da tramite per una procedura unica di registrazione in ingresso ed in uscita (chek-in/chek-out) e per tutte le altre esigenze di contatto diretto alla reception;
 - i. obbligo del personale di indossare guanti monouso per la movimentazione dei bagagli;
 - j. il parcheggio dell'eventuale autovettura deve preferibilmente essere effettuato dall'ospite. Se ciò non è possibile, prima di accedere all'autovettura l'addetto al parcheggio deve indossare

guanti monouso e la mascherina, aerare l'abitacolo e assicurarsi che l'aria condizionata sia spenta.

11. Ristorazione/colazione e bar

- a. dovrà essere predisposta, all'entrata del ristorante/sala colazione ed in immediata prossimità del banco bar, una postazione di soluzione idroalcolica per il lavaggio delle mani;
- b. l'orario della fruizione del servizio di ristorazione e colazione può essere esteso per favorire un afflusso diluito della clientela;
- c. la consumazione diretta al bar da parte dei clienti non è permessa;
- d. la sala deve garantire che i tavoli usati dai clienti siano disposti in modo tale che la distanza tra un tavolo e l'altro sia di almeno 2 metri oppure che il retro di una sedia occupata sia di almeno 1 metro dal retro della sedia occupata del tavolo successivo;
- e. obbligo di sanitizzare i menù dopo ogni uso. Si consiglia l'adozione di menù digitali su dispositivi dei clienti o in modalità che evitino il contatto;
- f. per il servizio di colazione si consiglia di adottare tovagliati e tovaglioli monouso;
- g. il servizio colazione può avvenire sia con servizio al tavolo che a buffet ma solo in modalità display; In caso di servizio colazione a buffet display, gli ospiti devono entrare in contatto solo con il proprio cibo; il servizio è effettuato da personale sempre munito di mascherina e guanti monouso e non self service da parte dei clienti;
- h. i tavoli e le sedie devono essere sanitizzati ad ogni cambio cliente;
- i. arieggiare frequentemente i locali della sala ove possibile;
- j. obbligo per il personale di indossare la mascherina;
- k. obbligo per il personale di usare guanti monouso ed igienizzarli con utilizzo di soluzione idroalcolica o cambiarli frequentemente;
- l. almeno al termine di ogni servizio devono essere sanitizzate anche tutte le superfici della sala, il quelle del buffet se presente, i macchinari presenti in sala ristorante per il servizio colazione/bar (macchine bevande, macchine caffè, etc.) e l'eventuale cucina, i banconi e le altre superfici presenti, oltre a tavoli e sedie;
- m. evitare prodotti contenenti profumazioni, in particolare la nebulizzazione e gli spray;
- n. per il lavaggio dei piatti e delle stoviglie (anche quelle non utilizzate ma comunque presenti ed a disposizione degli ospiti) devono essere utilizzate le procedure abitudinali con lavaggi ad alte temperature (60/70°), oltre all'ausilio di prodotti ad alto contenuto di tensioattivi e sanificanti. L'asciugatura deve essere effettuata con asciugamani di carta monouso o panni precedentemente lavati a 90° da sostituire ad ogni utilizzo;
- o. il materiale di pulizia (panni, salviette e quanto necessario per la pulizia e la spolveratura) deve essere monouso o successivamente ad ogni utilizzo lavato a 90° con additivo igienizzante; non usare un panno utilizzato per eliminare lo sporco per asciugare o lucidare superfici pulite;
- p. Tovaglia, tovaglioli e più in generale tutta l'apparecchiatura deve essere portata al tavolo solo a seguito dell'arrivo del cliente e nulla deve essere lasciato sul tavolo;
- q. la biancheria di sala usata deve essere collocata in sacchi o contenitori chiusi per evitare il contatto con la linea del pulito.

12. Ascensore

- posizionare cartelli ed avvisi per sensibilizzare gli ospiti all'utilizzo salutare delle scale in alternativa all'ascensore;
- a. l'ingresso in ascensore deve essere regolamentato per nucleo di conviventi, per componenti camera o singolo cliente;

13. Ulteriori misure per strutture all'aria aperta-campeggi ad integrazione di quelle già indicate per le strutture ricettive

- possono accedere alla struttura solo ospiti con regolare registrazione;
- a. tutti gli ospiti devono indossare un braccialetto identificativo, al fine di facilitare l'attività di sorveglianza;

- b. eventuali visite giornaliere da parte di esterni a clienti alloggiati in struttura sono consentite previa accettazione dagli stessi delle medesime procedure attivate per i clienti regolarmente alloggiati;
- c. le aree ecologiche ed i bidoni dei rifiuti saranno svuotati giornalmente e sanitizzati nei punti di contatto;
- d. deve essere predisposta, all'entrata di ogni area ecologica, una postazione di soluzione idroalcolica per il lavaggio delle mani;
- e. per quanto riguarda i servizi igienici comuni, ogni struttura deve definire le proprie policy all'interno del Piano d'Azione, nel rispetto delle norme di sanitizzazione e distanziamento interpersonale;
- f. le attività commerciali, i bazar, i supermercati, i ristoranti, i bar e qualsiasi ulteriore servizio fornito all'interno della struttura deve rispettare le misure individuate e previste per il rispettivo settore;

14. Gestione del cliente che dovesse presenta sintomi durante il soggiorno

Nel caso che un cliente dovesse presentare sintomi durante la presenza presso la struttura ricettiva questo va isolato e avvisato immediatamente il numero del centro COVID 0549-994001 oppure la guardia medica.

