SaronnoNews

Fase 2, le regole per alberghi, b&b, agriturismi

Orlando Mastrillo · Saturday, May 16th, 2020

Di seguito tutte le indicazioni che si applicano alle strutture ricettive alberghiere, complementari e alloggi in agriturismo per limitare il contagio da Coronavirus. Questo è il risultato del documento condiviso Stato-Regioni.

? Predisporre una adeguata **informazione sulle misure di prevenzione, comprensibile anche per i clienti** di altra nazionalità.
? Potrà essere rilevata la temperatura corporea, **impedendo l'accesso in caso di temperatura > 37,5 °C.**
? 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.).
? 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.
? 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.
? **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.
? 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.
? Ogni oggetto fornito in uso dalla struttura all'ospite, dovrà essere disinfettato prima e dopo di ogni utilizzo.
? 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.
? 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.).
? Per quanto riguarda il microclima, è **fondamentale verificare le caratteristiche di aerazione dei locali e degli impianti di ventilazione** e la successiva messa in atto in condizioni di mantenimento di adeguati ricambi e qualità dell'aria indoor. Per un idoneo microclima è

necessario:
? garantire periodicamente **l'aerazione naturale nell'arco della giornata in tutti gli ambienti** dotati di aperture verso l'esterno, dove sono presenti postazioni di lavoro, personale interno o utenti esterni (comprese le aule di udienza ed i locali openspace), evitando correnti d'aria o freddo/caldo eccessivo durante il ricambio naturale dell'aria;
? aumentare **la frequenza della manutenzione / sostituzione dei pacchi filtranti dell'aria** in ingresso (eventualmente anche adottando pacchi filtranti più efficienti);
? in relazione al punto esterno di espulsione dell'aria, assicurarsi che permangano condizioni impiantistiche tali da non determinare l'insorgere di inconvenienti igienico sanitari nella distanza fra i punti di espulsione ed i punti di aspirazione;
? attivare l'ingresso e l'estrazione dell'aria almeno un'ora prima e fino ad una dopo l'accesso da parte del pubblico;
? nel caso di locali di servizio privi di finestre quali archivi, spogliatoi, servizi igienici, ecc., ma dotati di ventilatori/estrattori meccanici, questi devono essere mantenuti in funzione almeno per l'intero orario di lavoro;
? per quanto riguarda gli ambienti di collegamento fra i vari locali dell'edificio (ad esempio corridoi, zone di transito o attesa), normalmente dotati di minore ventilazione o privi di ventilazione dedicata, **andrà posta particolare attenzione al fine di evitare lo stazionamento e l'assembramento di persone**, adottando misure organizzative affinché gli stessi ambienti siano impegnati solo per il transito o pause di breve durata;
? negli edifici dotati di specifici impianti di ventilazione con apporto di aria esterna, tramite ventilazione meccanica controllata, **eliminare totalmente la funzione di ricircolo dell'aria**;
? Relativamente agli impianti di riscaldamento/raffrescamento che fanno uso di pompe di calore, fancoil, o termoconvettori, qualora non sia possibile garantire la corretta climatizzazione degli ambienti tenendo fermi gli impianti, **pulire in base alle indicazioni fornite dal produttore, ad impianto fermo, i filtri dell'aria di ricircolo** per mantenere i livelli di filtrazione/rimozione adeguati.
? le prese e le griglie di ventilazione devono essere pulite con panni puliti in microfibra inumiditi con acqua e sapone, oppure con alcool etilico al 75%;
? evitare di utilizzare e spruzzare prodotti per la pulizia detergenti/disinfettanti spray direttamente sui filtri per non inalare sostanze inquinanti, durante il funzionamento.
? Per le attività di ristorazione, si applica quanto previsto nella specifica scheda.

This entry was posted on Saturday, May 16th, 2020 at 11:27 am and is filed under Turismo
You can follow any responses to this entry through the Comments (RSS) feed. You can leave a response, or trackback from your own site.