

## Principi generali di sanificazione degli ambienti (fonte: Ministero della Salute)

- Evidenze scientifiche dimostrano che i coronavirus sono inattivati da adeguate procedure di sanificazione che includano l'utilizzo dei comuni **disinfettanti ospedalieri** quali ipoclorito di sodio (0.1% -0,5%); etanolo (62-71%); o perossido di idrogeno (0.5%), per un tempo di contatto adeguato.
- In accordo con quanto suggerito dall'OMS, sono procedure efficaci e sufficienti una "**pulizia accurata delle superfici ambientali** con acqua e detergente, seguita dall'applicazione di disinfettanti comunemente usati a livello ospedaliero (come l'ipoclorito di sodio)".
- È inoltre consigliabile servirsi di **apparecchiature per la produzione di ozono**, da utilizzare nelle camere con ospiti in partenza, secondo il protocollo sviluppato dalla Trentina Servizi e Consulenze SRLS.

## Monitoraggio giornaliero dello staff

- I capituono di ogni reparto provvedono a **misurare la temperatura corporea dei colleghi** in entrata.
- Viene precluso l'accesso a tutti i membri dello staff la cui temperatura corporea superi i 37.5°.
- I dipendenti in questione devono rientrare immediatamente presso la propria abitazione, contattare nel più breve tempo possibile il medico curante e seguirne le indicazioni.
- **Ogni giorno viene effettuata la sanificazione degli spogliatoi destinati allo staff** mediante una "pulizia accurata delle superfici ambientali con acqua e detergente, seguita dall'applicazione di disinfettanti comunemente usati a livello ospedaliero (come l'ipoclorito di sodio)".

## Ricevimento

- Il bancone del ricevimento è dotato di uno **schermo anti-droplet**.
- Presso il bancone del ricevimento è disponibile un **dispenser di gel disinfettante a base alcolica**, utilizzabile sia dagli ospiti che dai membri dello staff.

## Colazione

- **Il servizio viene effettuato su due turni**, in modo da ridurre l'afflusso di persone all'interno dei locali dedicati alla ristorazione.
- I locali dedicati alla ristorazione vengono **costantemente areati**.
- I tavoli sono posti ad una distanza minima di 100 cm l'uno dall'altro.
- Nei locali dedicati alla ristorazione è presente un **dispenser di gel disinfettante a base alcolica**, utilizzabile sia dagli ospiti che dai membri dello staff.
- I clienti vengono serviti al tavolo direttamente dal personale di sala.
- Bicchieri, piatti e posate vengono lavati in lavastoviglie con appositi detergenti. Il lavaggio viene eseguito a una temperatura tale da garantire ampiamente la disattivazione dei virus.
- Il corretto lavaggio delle tovaglie è garantito dalla **lavanderia professionale** di cui si serve l'hotel.
- Per garantire la massima igiene, vengono utilizzati tovaglioli usa e getta.
- I locali dedicati alla ristorazione vengono igienizzati alla fine di ciascuno dei due turni mediante una "**pulizia accurata delle superfici ambientali con acqua e detergente**, seguita dall'applicazione di disinfettanti comunemente usati a livello ospedaliero (come l'ipoclorito di sodio)".

## Cena

- Il servizio viene effettuato su due turni, in modo da ridurre l'afflusso di persone all'interno dei locali dedicati alla ristorazione.
- I locali dedicati alla ristorazione vengono costantemente areati.
- I tavoli sono posti ad una **distanza minima di 100 cm l'uno dall'altro**.
- Nei locali dedicati alla ristorazione è presente un dispenser di gel disinfettante a base alcolica, utilizzabile sia dagli ospiti che dai membri dello staff.
- **Le vivande vengono servite direttamente ai tavoli dai camerieri**.
- Bicchieri, piatti e posate vengono lavati in lavastoviglie con appositi detergenti. Il lavaggio viene eseguito a una temperatura tale da garantire ampiamente la disattivazione dei virus.
- Il corretto lavaggio delle tovaglie è garantito dalla lavanderia professionale di cui si serve l'hotel.
- Per garantire la massima igiene, **vengono utilizzati tovaglioli usa e getta**.
- I locali dedicati alla ristorazione vengono igienizzati alla fine di ciascuno dei due turni mediante una "pulizia accurata delle superfici ambientali con acqua e detergente, seguita dall'applicazione di disinfettanti comunemente usati a livello ospedaliero (come l'ipoclorito di sodio)".

## Ristorante esterno

- I tavoli sono posti ad una distanza minima di 100 cm l'uno dall'altro.
- Le vivande vengono servite ai tavoli direttamente dai camerieri.
- **Bicchieri, piatti e posate vengono lavati in lavastoviglie con appositi detergenti.** Il lavaggio viene eseguito a una temperatura tale da garantire ampiamente la disattivazione dei virus.
- Per garantire la massima igiene, vengono adoperate tovaglie e tovaglioli usa e getta.

## Bar e gelateria

- Il servizio viene effettuato unicamente ai tavoli. In alternativa, **è possibile richiedere il servizio d'asporto.**
- Le consumazioni vengono servite ai tavoli dai camerieri. Gli addetti al banco saranno muniti di mascherina e guanti.
- I tavoli sono posti ad una distanza minima di 100 cm l'uno dall'altro.
- **Bicchieri, piatti e posate vengono lavati in lavastoviglie con appositi detergenti.** Il lavaggio viene eseguito a una temperatura tale da garantire ampiamente la disattivazione dei virus.

## Aree comuni e spogliatoi

- I pavimenti vengono sanificati quotidianamente con **detergenti igienizzanti a base di cloro.**
- Maniglie, pulsantiere e altre superfici vengono sanificate con detergenti igienizzanti a base alcolica.
- Eventuali **operazioni straordinarie di sanificazione** vengono annotate su un apposito registro.
- Le operazioni di pulizia dei filtri dell'aria condizionata, svolte con periodicità mensile, vengono annotate su un apposito registro.

## Bagni comuni

- **I bagni comuni vengono sanificati dal personale addetto più volte al giorno** con detergenti igienizzanti a base di cloro.

## Aree wellness

- **Gli accessi alle aree wellness vengono contingentati** in modo da garantire le massime condizioni di sicurezza.
- I pavimenti vengono sanificati quotidianamente con detergenti igienizzanti a base di cloro.
- Maniglie, pulsantiere e altre superfici vengono sanificate con detergenti igienizzanti a base alcolica.
- **I locali dedicati al wellness a fine giornata vengono ulteriormente sanificati** secondo il protocollo sviluppato dalla Trentina Servizi e Consulenze SRLS.

## Camere

- I pavimenti vengono sanificati quotidianamente con detergenti igienizzanti a base di cloro.
- Maniglie, pulsantiere e altre superfici vengono sanificate con detergenti igienizzanti a base alcolica.
- **Su apposito registro verranno annotate le misure importanti di sanificazione** per la pulizia filtri aria condizionata e riscaldamento con periodicità mensile.
- In seguito alla partenza degli ospiti, le camere vengono ulteriormente sanificate secondo il protocollo sviluppato dalla Trentina Servizi e Consulenze SRLS.
- Il set di cortesia offerto agli ospiti comprende una confezione di salviettine disinfettanti monouso.

## Piscina

- All'ingresso sono a disposizione distributori di gel a base alcolica per l'igiene delle mani.
- L'area che ospita la piscina viene sanificata ogni giorno tramite una "pulizia accurata delle superfici ambientali con acqua e detergente, seguita dall'applicazione di disinfettanti comunemente usati a livello ospedaliero (come l'ipoclorito di sodio)".
- Il pH dell'acqua viene controllato quotidianamente e i risultati delle misurazioni vengono annotati su un apposito registro.
- **Le sdraio vengono sanificate più volte al giorno mediante l'utilizzo di disinfettanti appositi.**
- Su richiesta, agli ospiti vengono forniti dei teli da utilizzare nell'area che ospita la piscina.