

**Grand Hotel Riva - Piazza Garibaldi, 10 Riva del Garda (TN)**

## **PROTOCOLLO DI SICUREZZA ANTICONTAGIO COVID – 19**

- 1) Riferimenti normativi
- 2) Scopo
- 3) Responsabilità
- 4) Misure di contenimento del virus SARS-CoV-2

1) Riferimenti normativi:

- Rapporto ISS COVID – 19 n. 5/2020 – indicazioni ad interim per la prevenzione e gestione degli ambienti indoor in relazione alla trasmissione dell'infezione da Covid – 19
- Dpcm 22 marzo 2020 e succ. mod.
- Allegato 6 Dpcm 26 aprile 2020 - Protocollo condiviso di regolamentazione delle misure per il contrasto e il contenimento della diffusione del virus Covid-19 negli ambienti di lavoro fra il Governo e le parti sociali
- Circolare n. 5443 del 22 febbraio 2020 – Covid – 19 Indicazioni e Chiarimenti.

2) Scopo:

Attivare la prosecuzione dell'attività riducendo il più possibile il rischio di contaminazione per il personale, i clienti e i fornitori.

3) Responsabilità:

Il datore il lavoro e i suoi delegati.

4) Misure di contenimento del virus SARS-CoV-2:

4.1) Informazione: La struttura informa, con diverse modalità (email, depliant, poster, etc..) tutti i lavoratori, e chiunque vi abbia accesso, circa le disposizioni delle Autorità e del datore di lavoro per il contenimento del contagio.

Porre all'ingresso dell'esercizio informative sui comportamenti e gli obblighi a cui il cliente deve ottemperare all'interno del locale e adeguata segnaletica che indichi il divieto di accesso in presenza di sintomi simil-influenzali o comunque riconducibili ad infezioni COVID-19.

**Grand Hotel Riva - Piazza Garibaldi, 10 Riva del Garda (TN)**

Si rende necessario formare il personale, in particolar modo gli addetti reception, sulle misure di prevenzione e contenimento adottate dalla struttura, sui servizi di cui l'ospite potrebbe avere bisogno (per esempio, servizi medici e farmacie in prossimità) e sulle generalità della malattia.

Informare adeguatamente il personale di pulizia in merito al rafforzamento delle misure di sanificazione, alla scrupolosità nell'effettuarle e all'utilizzo di detergenti e disinfettanti in concentrazioni superiori rispetto alle condizioni normali.

4.2) Spostamento: i dipendenti che si recano a lavoro con l'ausilio di mezzi pubblici hanno l'obbligo di indossare la mascherina ed è consigliato l'utilizzo di guanti monouso oppure di igienizzarsi le mani con gel prima, durante e dopo il viaggio. Per i dipendenti che si recano con proprio mezzo è consigliato l'uso della mascherina qualora non fossero soli nel mezzo. Si consiglia, ove possibile, mezzi di mobilità sostenibile individuale o di coppia come biciclette o mezzi elettrici.

Per l'utilizzo del mezzo aziendale è obbligatorio l'uso della mascherina e l'utilizzo di guanti monouso o la sanificazione delle mani prima di mettersi alla guida. Si suggerisce inoltre, se le condizioni meteorologiche lo consentono, di lasciare i finestrini aperti per favorire il ricambio d'aria. Si fa obbligatorio la pulizia con idonei disinfettanti di tutte le parti toccate durante la guida (volante, cambio, maniglie, plancia dei comandi..).

4.3) Distanza di sicurezza: si fa obbligatorio il mantenimento di una distanza interpersonale di almeno 1 metro e l'uso di mascherine. Nell'intera struttura vengono rispettate tali distanze e il locale prevede ingressi e uscite scaglionati per evitare sovraffollamenti. In base all'allegato 5 del Dpcm 26 aprile 2020, l'indice di affollamento di un locale è 13,3 metri quadrati per persona; dato ciò, in un locale di 40 mq possono entrare al massimo tre persone, due delle quali operatori. Il datore di lavoro riorganizza la turnazione dei dipendenti per ridurre al minimo i contatti. Il datore di lavoro è incaricato di agevolare la distanza interpersonale tra i clienti, rimodulando, ove ve ne sia bisogno, lo spazio all'interno del locale (distanza tra i tavoli, segnaletica orizzontale in corrispondenza delle zone di sosta principali, separazione degli accessi di entrata ed uscita, barriere di protezione per il personale nei punti in cui sia più difficile rispettare rigorosamente il distanziamento, ad esempio la reception).

Per garantire la distanza di sicurezza è vietata la somministrazione di alimenti e bevande al bancone bar.

È fatto divieto di entrare nella struttura a chi è sprovvisto di DPI.

**Grand Hotel Riva - Piazza Garibaldi, 10 Riva del Garda (TN)**

È obbligatorio fornire dispenser di gel igienizzante mani all'ingresso, utilizzabile dal cliente in entrata.

Per i dipendenti con particolari problematiche (gravidanza, immunodepressione) non è raccomandato l'ingresso in struttura.

4.4) Personale: qualora qualcuno presentasse sintomi quali febbre, tosse, etc.. ha l'obbligo di rimanere domiciliato in casa e avvisare il proprio medico. Il datore di lavoro in base ai contatti del dipendente sospetto positivo con colleghi o con fornitori, attuerà ulteriori misure di contenimento allontanando dall'ambiente lavorativo i dipendenti venuti a contatto con il soggetto in questione e avvisando i clienti e/o fornitori del possibile rischio di contagio.

Si procederà infine con la completa sanificazione dei locali venuti a contatto con l'interessato risultato positivo.

4.5) Accessi in area lavorativa: prima di accedere all'area lavorativa è obbligatorio detergersi le mani ed igienizzarle in area spogliatoio.

Per accedere nel locale di lavoro è obbligo indossare la mascherina; qualora non vengano utilizzati anche i guanti, è obbligatorio il lavaggio frequente delle mani. Tuttavia, le mani devono essere igienizzate più volte nell'arco della giornata lavorativa e i guanti sostituiti frequentemente. Si fa obbligo a tutto il personale, a prescindere dalla mansione svolta, di indossare mascherine e cercare di mantenere sempre la distanza di almeno 1 metro.

Tali comportamenti devono essere mantenuti anche con clienti e fornitori. Anche per i fornitori di servizi (es. derattizzazione) e per i fattorini è obbligatorio indossare la mascherina ed è consigliato l'utilizzo di guanti monouso o di un gel igienizzante mani per poter accedere ai locali dell'edificio (qualora possibile, è preferibile che il fornitore o fattorino rimanga a bordo del mezzo o al di fuori della struttura di lavoro a distanza di sicurezza; il suo accesso sarà consentito solo se strettamente necessario).

4.6) Sanificazione: la sanificazione viene eseguita almeno quotidianamente dal personale di pulizia o dagli stessi dipendenti. Per la sanificazione contro il Covid – 19 si utilizza ipoclorito di sodio 0,1% dopo la pulizia. Per le superfici che possono essere danneggiate dall'ipoclorito di sodio, si utilizza etanolo al 70% dopo pulizia con un detergente neutro.

Prestare maggiore attenzione nella sanificazione delle attrezzature o superfici toccate o utilizzate più frequentemente (maniglie, porte, tastiere, telecomandi..).

**Grand Hotel Riva - Piazza Garibaldi, 10 Riva del Garda (TN)**

Durante le operazioni di pulizia con prodotti chimici, si assicura la ventilazione degli ambienti. Tutte le operazioni di pulizia vengono svolte quotidianamente da personale che indossa adeguato DPI.

Al fine di garantire una maggiore sicurezza igienico – sanitaria, è d’uopo igienizzare correttamente gli oggetti dopo l’utilizzo da parte del cliente od optare per prodotti monouso ecosostenibili (es. prodotti per il condimento).

Chiavi e tessere magnetiche dovranno subire una sanificazione accurata prima della consegna ad un nuovo cliente.

Tovaglie, tovaglioli ed altri tessuti per la tavola dovranno essere sostituiti ad ogni nuovo utilizzo, lavati a temperatura idonea (70°C) e separati fisicamente dal materiale pulito.

L’accesso ai servizi igienici comuni dovrà avvenire evitando assembramenti e nei bagni dovranno essere presenti prodotti igienizzanti e depliant informativi. Si consiglia l’utilizzo di carta assorbente a salvietta singola piuttosto che a rotolo.

4.7) Sicurezza degli alimenti: l’OMS evidenzia una possibilità altamente improbabile di contrarre il virus Covid – 19 tramite gli alimenti o tramite le confezioni alimentari.

A prescindere da ciò, le buone pratiche igieniche (Good Hygiene Practices, GHP) costituiscono un elemento fondamentale per la prevenzione della dispersione del SARS CoV-2 negli ambienti di produzione, trasformazione e commercializzazione degli alimenti. L’adesione scrupolosa a tali pratiche deve essere rafforzata in fase epidemica per ridurre il rischio di contaminazione delle superfici, incluse quelle degli alimenti e degli imballaggi. Evitare il consumo di alimenti di origine animale crudi o poco cotti in quanto, i prodotti di origine animale crudi, tuttavia, possono essere veicolo di diversi patogeni. Anche per questo, gli alimenti di origine animale sono gli unici alimenti che, a puro titolo precauzionale, l’OMS raccomanda di non consumare crudi o poco cotti durante l’epidemia di COVID-19.

Per il servizio di alimenti al tavolo, impiegare vassoi differenti per la consegna e il ritiro delle stoviglie sporche; separare fisicamente queste ultime da quelle pulite.

Prima e dopo la preparazione di alimenti, lavare accuratamente le mani e detergere le superfici della cucina e le altre superfici d’uso con acqua e sapone e, successivamente, igienizzarle, in base al tipo di superficie, con alcool etilico al 75% o con una soluzione a base di ipoclorito di sodio allo 0,1%.

Per una efficace disinfezione delle superfici, lasciare agire le soluzioni per un minuto.

Dopo detersione e disinfezione, risciacquare accuratamente e abbondantemente con acqua tutte le superfici destinate ad entrare in contatto con gli alimenti (es. taglieri, piani

**Grand Hotel Riva - Piazza Garibaldi, 10 Riva del Garda (TN)**

di lavoro, utensili) in modo da rimuovere completamente i residui di detersivi/disinfettanti, ed asciugare le superfici.

4.8) Impianto di aerazione: se è presente l'impianto di aerazione si consiglia di aerare spesso gli ambienti per almeno 10 minuti. In questo periodo di emergenza per aumentare il livello di protezione, deve essere eliminata totalmente la funzione di ricircolo dell'aria per evitare l'eventuale trasporto di agenti patogeni (batteri, virus, ecc.) nell'aria.

Se possibile tenere spenti gli impianti di riscaldamento e raffreddamento per evitare un eventuale ricircolo di Covid – 19 nell'aria. Se ciò non fosse possibile, pulire settimanalmente i filtri dell'aria di ricircolo.

4.9) Corretto utilizzo dei DPI: le mascherine chirurgiche vanno sostituite con una nuova mascherina pulita al termine dell'attività che può aver comportato esposizione a SARS-CoV-2, o non appena quella in uso si inumidisce. È necessario lavare le mani ogni qual volta si indossi e si tolga la mascherina; smaltire in modo appropriato il dispositivo nella spazzatura, in modo da evitare contatti inavvertiti da parte di altre persone.

L'utilizzo dei guanti monouso non sostituisce la corretta igiene delle mani; essi vanno sostituiti ogni qual volta si sporchino.