



Protocollo di sicurezza anti Covid-19

1. INTRODUZIONE	3
1.1 Finalità	3
1.2 Riferimenti.....	3
2. RICEVIMENTO.....	3
2.1 Misure di carattere generale	3
2.2 Assistenza agli ospiti e richieste di interventi	5
2.3 Accesso dei fornitori esterni	5
3. PULIZIA DEGLI APPARTAMENTI E DEGLI AMBIENTI COMUNI.....	5
3.1 Definizioni	5
3.2 Modalità operative di pulizia degli appartamenti	6
3.3 Impianti di condizionamento	7
4. SOMMINISTRAZIONE DI ALIMENTI E BEVANDE.....	8
4.1 Misure di carattere generale	8
4.2 Aree destinate alla somministrazione.....	8
4.3 Servizio	8
4.4 Lavaggio di piatti e stoviglie	9
4.5 Asporto.....	9
4.6 Preparazione degli alimenti	9
5. REGOLE PER L'ACCESSO ALLE PISCINE E MANUTENZIONE	10
5.1 Misure di carattere generale	10
5.2 Regole accedere alle piscine	10
5.3 Manutenzione dell'acqua delle piscine	11
6. INFORMAZIONI AI LAVORATORI ED AGLI OSPITI	11
6.1 Misure di carattere generale	11
7. DISPOSITIVI DI PROTEZIONE INDIVIDUALE	11
7.1 Misure di carattere generale	11
8. CASO SINTOMATICO	11
8.1 Misure di carattere generale	11
8.2 Kit protettivo	12
8.4 Contatti stretti.....	13
8.5 Persone non coinvolte	14

1. INTRODUZIONE

1.1 Finalità

Il presente protocollo rappresenta un insieme di regole per mitigare il rischio di trasmissione del contagio da Covid-19 all'interno della struttura Villaggio le Querce situata in Sorano (GR) Località San Marco 58, con l'obiettivo di tutelare la salute degli ospiti e dei collaboratori.

1.2 Riferimenti

Il presente documento è stato redatto con riferimento al *Protocollo Nazionale "Accoglienza Sicura" Prevenire la diffusione del virus SARS-CoV-2 nelle strutture turistico ricettive* pubblicato da Federalberghi in data 27/04/2020.

2. RICEVIMENTO

2.1 Misure di carattere generale

Alla reception e negli altri ambienti comuni, è sempre obbligatorio rispettare la distanza interpersonale (almeno un metro tra una persona ed un'altra o la distanza più ampia definita da eventuali ordinanze dell'autorità locale).

Per agevolare il rispetto della distanza, sono affissi dei cartelli informativi e/o di delimitazione di spazi (ad esempio, con adesivi sul pavimento o nastri segnapercorso, etc.).

Mantenendo il tono di cordialità connesso all'attività di accoglienza, si deve evitare di stringere la mano, abbracciare o baciare gli ospiti e i colleghi di lavoro.

Il personale e gli ospiti avranno a disposizione dei flaconi di gel disinfettante con una concentrazione di alcol al 60-85% per l'igiene delle mani, disposti nelle aree comuni (es. reception, sala colazioni, sala giochi, ecc.).

Gli addetti al servizio di ricevimento sono dotati di dispositivi di protezione individuale necessari al corretto svolgimento del lavoro loro affidato:

- guanti (se necessari);
- mascherina.

Per il personale oggettivamente impossibilitato a mantenere la distanza interpersonale di un metro, è richiesto l'uso delle mascherine.

È raccomandata l'adozione di misure volte ad **evitare assembramenti e a ridurre il tempo di permanenza nell'area di ricevimento**, quali ad esempio:

- richiedere agli ospiti di inviare alla struttura, prima dell'arrivo, tutte le informazioni necessarie per la registrazione, nonché copia del documento di

identità che sarà esibito all'arrivo, fornendo agli ospiti l'informativa sul trattamento dei dati personali;

- in caso di prenotazioni plurime (gruppi, gruppi familiari, etc.), sarà il capogruppo o il capofamiglia a fare da unico tramite per la procedura di check in e per tutte le altre esigenze di contatto diretto alla reception (ad es. al capogruppo o capofamiglia verranno consegnate tutte le chiavi che poi distribuirà agli altri componenti del gruppo);

- per contenere la formazione di code, è possibile ritirare il documento degli ospiti in arrivo, consentire l'accesso alla struttura, e concludere in un secondo momento la procedura di registrazione;

Si richiama l'attenzione sull'opportunità di effettuare la comunicazione all'autorità di pubblica sicurezza con la massima tempestività, al fine di **agevolare l'individuazione di persone che si siano sottratte alle limitazioni degli spostamenti finalizzate al contenimento del rischio di contagio.**

Ogni qual volta sia possibile, evitare o limitare allo stretto necessario il contatto delle mani con gli oggetti degli ospiti (ad esempio: invitare gli ospiti a conservare la chiave per tutta la durata del soggiorno; visionare i documenti di identità senza toccarli; favorire pagamenti con sistemi contactless; etc.).

Le chiavi delle stanze devono essere pulite o sostituite ad ogni cambio dell'ospite.

Sia in caso di utilizzo dei guanti che non, è necessaria la periodica igiene delle mani attraverso l'utilizzo di acqua e sapone (necessaria in caso di mani visibilmente sporche) o attraverso l'utilizzo di gel alcolici.

Dopo aver lavato le mani con acqua e sapone è necessario asciugarle accuratamente.

I gel alcolici per l'igiene delle mani devono essere utilizzati periodicamente, anche in caso di impiego dei guanti.

Mascherine, guanti monouso e disinfettante per superfici, ove possibile, saranno a disposizione degli ospiti che ne facciano richiesta, a pagamento.

Gli addetti al servizio devono tenere pulita la propria postazione e provvedere, alla fine di ogni turno di lavoro, alla pulizia dei piani di lavoro e delle attrezzature (ad esempio: telefono, tastiera, mouse, schermo, pos, penne, matite, spillatrici). Allo scopo di agevolare lo svolgimento e l'efficacia di tale operazione, è opportuno rimuovere dal piano di lavoro tutti gli oggetti non indispensabili.

Qualora gli strumenti di lavoro vengano utilizzati durante il medesimo turno da più persone, l'addetto deve lavarsi le mani con soluzione idroalcolica prima e dopo l'utilizzo.

Si deve evitare lo scambio della cornetta del telefono se la stessa prima del passaggio da un operatore all'altro non venga opportunamente disinfettata.

Per la pulizia dei divani, delle poltrone e delle sedute in genere si procede secondo la prassi in uso nell'azienda, impiegando detergenti adeguati alle diverse tipologie di materiale trattato, nel rispetto delle indicazioni di utilizzo fornite dai produttori.

In generale, in tutti gli ambienti dove sono presenti postazioni di lavoro e

personale deve essere garantito un buon ricambio d'aria aprendo con maggiore frequenza le diverse aperture: finestre e balconi.

All'esterno dei servizi igienici degli spazi comuni dovranno essere messi a disposizione distributori di gel con una concentrazione di alcol al 60-85% per l'igiene delle mani, con l'indicazione di igienizzare le mani prima dell'accesso e anche all'uscita.

2.2 Assistenza agli ospiti e richieste di interventi

Gli addetti al ricevimento devono essere in grado di favorire l'accesso ai servizi sanitari.

A questo fine, presso la reception sono disponibili i numeri di telefono da contattare in caso di necessità: numero unico di emergenza (112), guardia medica di Sorano, Ospedali di Pitigliano (GR) ed Acquapendente (VT), Carabinieri Comando Stazione di Sorano.

Le istruzioni riguardanti il comportamento da tenere in presenza di persone con febbre e/o sintomi respiratori sono contenute nell'apposita sezione del presente protocollo (Punto n. 7).

2.3 Accesso dei fornitori esterni

Al fine di limitare il contatto con il personale e con gli ospiti, i fornitori di beni e servizi che entrano nella struttura devono usare tutte le precauzioni di sicurezza e i sistemi di prevenzione della diffusione di Covid-19 indicati dalla struttura stessa.

3. PULIZIA DEGLI APPARTAMENTI E DEGLI AMBIENTI COMUNI

3.1 Definizioni

La pulizia degli appartamenti viene effettuata prima del check in e al check out. Su richiesta alla reception e versando un supplemento, il cliente può richiedere pulizie intermedie durante il soggiorno.

La pulizia degli appartamenti è effettuata secondo la prassi in uso nell'azienda, impiegando sia detergenti che sono Presidio Medico Chirurgico sia prodotti a base di ipoclorito di sodio diluito allo 0,1% o di alcool etilico al 70%. Successivamente gli appartamenti vengono sanificati mediante Ozono, potente disinfettante ecologico in grado di eliminare virus, batteri, alghe, funghi, muffe ed eventuali odori presenti (fumo, cibo, ecc.). La sanificazione dell'ambiente è l'attività che riguarda il complesso di procedure e operazioni atte a rendere salubre un determinato ambiente mediante interventi di detergenza e successiva disinfezione, ad esempio con una soluzione di ipoclorito di sodio diluita allo 0,1% o con alcool etilico al 70% per le superfici che possono essere danneggiate dall'ipoclorito di sodio nel rispetto delle indicazioni di utilizzo fornite dai produttori.*

*Indicazioni del **Ministero della Salute**: per disinfettare superfici come tavoli,

scrivanie, maniglie di porte e finestre, telefoni, telecomandi, interruttori, soggette ad essere toccate da più persone, si possono utilizzare sia disinfettanti a base alcolica sia prodotti a base di cloro (es. l'ipoclorito di sodio). La percentuale di cloro attivo in grado di eliminare il virus senza provocare irritazioni dell'apparato respiratorio è lo **0,1% in cloro attivo** per la maggior parte delle superfici. Anche per la disinfezione dei pavimenti si possono usare prodotti a base di cloro attivo. Si consiglia in particolare prima della detersione di passarli con un panno umidito con acqua e sapone per una prima rimozione dello sporco più superficiale.

Di seguito la diluizione in acqua dei prodotti:

Prodotti a base di cloro: come arrivare alla diluizione dello 0,1% in cloro attivo. Tra i prodotti a base di cloro attivo utili per eliminare il virus c'è la comune candeggina, o varechina, che in commercio si trova al 5-10% di contenuto di cloro. Se utilizziamo un prodotto con cloro al 5%, per ottenere la giusta percentuale di 0,1% di cloro attivo bisogna diluirlo così:

100 ml di prodotto (al 5%) in 4900 millilitri di acqua

oppure

50 ml di prodotto (al 5%) in 2450 millilitri di acqua

Per i servizi igienici (gabinetto, doccia, lavandini) la percentuale di cloro attivo che si può utilizzare sale allo **0,5%**. Se si utilizza un prodotto con cloro al 5% (es: comune candeggina o varechina) per ottenere la giusta percentuale dello 0,5% di cloro attivo bisogna diluirlo così:

1 litro di prodotto in 9 litri di acqua

oppure

1/2 litro di prodotto in 4,5 litri di acqua

oppure

100 ml di prodotto in 900 millilitri di acqua

Sia durante che dopo le operazioni di pulizia delle superfici è necessario arieggiare gli ambienti.

Gli addetti al servizio di pulizia sono dotati di dispositivi di protezione individuale necessari al corretto svolgimento del lavoro:

- guanti;
- mascherina;
- cuffia per i capelli (se necessaria);
- calzature idonee ad essere sanificate (se necessarie).

In ogni caso, durante la pulizia degli appartamenti l'ospite non deve essere presente.

3.2 Modalità operative di pulizia degli appartamenti

Prima di entrare nell'appartamento è necessario verificare di aver indossato correttamente gli opportuni dispositivi di protezione individuale.

Areare la stanza aprendo le finestre, se presenti, prima di intraprendere le successive operazioni di pulizia.

La pulizia della stanza sarà effettuata con diverse modalità a seconda che sia già occupata da un ospite (fermata) o che sia destinata ad accogliere un nuovo ospite (partenza).

Nel caso di fermata la stanza sarà pulita secondo la prassi in uso nell'azienda. Nel caso di partenza la stanza sarà sanificata.

Dopo ogni fase del ciclo di pulizia è opportuno cambiare i guanti.

I rifiuti presenti devono essere gettati nel cestino, dotato di sacchetto. Il sacchetto contenente i rifiuti deve essere chiuso e riposto nello scomparto dei rifiuti del carrello.

La pulizia deve riguardare tutte le superfici che sono venute a contatto con l'ospite, quali elettrodomestici, piani, comodini, sedie, tavolini, eventuali suppellettili, telefono, telecomando, interruttori, maniglie, armadi e cassette.

In caso di cambio biancheria, la biancheria usata (lenzuola, federe e biancheria da bagno) deve essere riposta in un contenitore chiuso separato dal carrello con la biancheria pulita; biancheria sporca e pulita devono essere sempre separate e non venire in contatto.

Non utilizzare la biancheria sporca come supporto nelle operazioni di pulizia (ad esempio: non utilizzare asciugamani o tappetini doccia utilizzati nelle operazioni di pulizia del bagno).

Il materiale di pulizia (panni, salviette e quanto necessario per la pulizia e la spolveratura) deve essere monouso o precedentemente trattato con una soluzione di ipoclorito di sodio 2% per 10 minuti o con altro trattamento di pari efficacia; non usare un panno utilizzato per eliminare lo sporco per asciugare o lucidare superfici pulite.

I pavimenti vengono puliti e sanificati con prodotti adeguati alle diverse tipologie di materiali.

Nelle aree comuni (scale, saloni etc.) tutti gli elementi che vengono a contatto ripetuto con gli ospiti, quali pulsanti, maniglie, corrimano, devono essere puliti ad intervalli regolari in funzione del livello di utilizzo.

Eventuali portarifiuti vanno svuotati e puliti.

I trattamenti aggiuntivi a scopo di sanificazione e purificazione vengono svolti al termine delle operazioni di pulizia.

A fine del turno di servizio il carrello utilizzato per il servizio alle camere deve essere pulito, riordinato e ripristinato con tutti i materiali mancanti.

3.3 Impianti di condizionamento

Gli impianti di condizionamento vengono puliti a impianti spenti, in base alle indicazioni fornite dai produttori e/o dai responsabili incaricati della manutenzione.

Per la pulizia delle prese e delle griglie di ventilazione sono usati panni puliti in microfibra inumiditi con acqua e sapone, oppure con alcool etilico al 75% asciugando successivamente.

4. SOMMINISTRAZIONE DI ALIMENTI E BEVANDE

4.1 Misure di carattere generale

All'ingresso delle aree destinate alla somministrazione di alimenti e bevande (sala colazioni, bar), come negli altri ambienti comuni, è sempre obbligatorio rispettare la distanza interpersonale (almeno un metro tra una persona ed un'altra o la distanza più ampia definita da eventuali ordinanze dell'autorità locale).

Per agevolare il rispetto della distanza, vengono affissi dei cartelli informativi e/o di delimitazione degli spazi (ad esempio, con adesivi da attaccare sul pavimento, nastri segnapercorso, etc.).

Occorre mettere a disposizione del personale e degli ospiti gel alcolico con concentrazione di alcol tra 60-85% per l'igiene delle mani, con ferma indicazione di utilizzo prima di accedere alla sala colazioni/bar.

4.2 Aree destinate alla somministrazione

Per favorire il distanziamento, possono essere utilizzate per la somministrazione altre aree interne ed esterne alla struttura ricettiva, normalmente destinate ad altri usi.

I tavoli devono essere posizionati in modo che gli ospiti siano distanti tra di loro **almeno un metro**, salvo che per i nuclei familiari o per persone che condividono la stessa camera o unità abitativa.

Gli addetti di sala, che sono a contatto diretto con gli alimenti, devono indossare la mascherina e devono lavare o igienizzare le mani con gel alcolico frequentemente.

Le tovaglie devono essere sostituite ad ogni cambio di ospite. Nel caso siano utilizzati coprimacchia al di sopra delle tovaglie, è sufficiente sostituire quest'ultimi. Quando non è previsto l'utilizzo di tovaglie che coprono l'intera superficie del tavolo, il tavolo va pulito dopo ogni servizio.

4.3 Servizio

Il servizio di somministrazione verrà erogato dal personale, munito di attrezzatura adeguata, con servizio al tavolo.

Non sarà previsto il buffet.

Gli oggetti utilizzati per un servizio (cestino del pane, prodotti per il condimento, zuccheriera monodose, etc.) non possono essere messi a disposizione di nuovi

ospiti senza adeguata igienizzazione. È possibile adottare soluzioni alternative quali ad esempio prodotti monouso.

4.4 Lavaggio di piatti e stoviglie

Tutti i piatti, posate e bicchieri devono essere lavati e disinfettati in lavastoviglie, compresi gli oggetti che non sono stati utilizzati, se c'è la possibilità che siano toccati dagli ospiti o dal personale, o comunque esposti al contagio.

Nel caso in cui non fosse possibile il lavaggio in lavastoviglie, nell'eseguire quello manuale occorre procedere con lavaggio, disinfezione e risciacquo, usando il massimo livello di precauzione, asciugando con carta monouso.

4.5 Asporto

In caso di richiesta di cibi da asporto, gli alimenti preparati secondo le vigenti norme igienico-sanitarie da personale fornito di mascherina e guanti, devono essere consegnati agli ospiti in idonei contenitori.

4.6 Preparazione degli alimenti

Gli addetti alla preparazione di alimenti devono aver ricevuto un addestramento e/o una formazione in materia d'igiene alimentare conforme alla normativa vigente.

Devono indossare la mascherina e i guanti, da cambiare con la frequenza indicata dai produttori. I guanti vanno cambiati, in particolare dopo aver svolto attività non legate al cibo, come l'apertura / chiusura manuale delle porte di entrata ed uscita dai locali cucina e lo svuotamento di contenitori. Quando si indossano i guanti, non bisogna toccarsi occhi, bocca e naso.

Ad ogni cambio di cambio di guanti, e quando i guanti vengono rimossi, occorre lavarsi le mani. Il lavaggio delle mani costituisce una barriera protettiva alle infezioni maggiore rispetto all'indossare guanti monouso.

Nel caso in cui i locali adibiti alla preparazione degli alimenti rendano difficile mantenere le misure di distanziamento, occorre mettere in atto misure alternative per proteggere i lavoratori. Ad esempio:

- postazioni di lavoro sfalsate in modo che i lavoratori non si trovino uno di fronte all'altro;
- fornire dispositivi di protezione individuale come mascherine, cuffie per i capelli, guanti monouso; quando i lavoratori indossano i DPI è possibile ridurre la distanza tra di loro;
- distanziare le stazioni di lavoro, che causerebbe però il rallentamento dei tempi di preparazione;
- limitare il numero dei lavoratori addetti contemporaneamente ad un'area di preparazione di alimenti;
- organizzare il personale in gruppi di lavoro per ridurre le interazioni tra i gruppi.

Occorre lavare frequentemente e sanificare periodicamente tutte le superfici e gli

utensili a contatto con gli alimenti.

Al fine di agevolare lo smaltimento dei dispositivi di protezione individuale utilizzati dai lavoratori, si suggerisce di collocare cestini portarifiuti nell'area di lavoro o nelle immediate vicinanze. Ogni cestino deve essere dotato di un sacchetto per permettere di svuotarlo senza entrare in contatto con il contenuto.

5. REGOLE PER L'ACCESSO ALLE PISCINE E MANUTENZIONE

5.1 Misure di carattere generale

Le indicazioni contenute nell'Allegato 17 del DPCM del 17 maggio 2020 si applicano alle piscine pubbliche, alle piscine finalizzate a gioco acquatico e a uso collettivo inserite in strutture adibite ad altre attività ricettive (es. pubblici esercizi, agrituristiche, camping, etc.). Sono escluse le piscine a usi speciali di cura, di riabilitazione e termale, e quelle alimentate ad acqua di mare.

In particolare, le principali regole da rispettare nelle piscine, oltre alle comuni norme igienico-comportamentali, sono le **distanze** da tenere:

almeno **7 mq** come superficie di acqua a persona nelle piscine

almeno **1 metro e mezzo** per le persone sedute su sdraio e lettini tra persone non appartenenti allo stesso nucleo familiare o conviventi

nelle aree solarium e verdi non meno di **7 mq** di superficie di calpestio a persona

5.2 Regole accedere alle piscine

- Si raccomanda ai genitori o accompagnatori di avere cura di sorvegliare i bambini per il rispetto del distanziamento e delle norme igienico-comportamentali compatibilmente con il loro grado di autonomia e l'età. Prima di entrare in acqua provvedere ad una accurata doccia su tutto il corpo
- **È obbligatorio l'uso della cuffia (i clienti che ne saranno sprovvisti, possono farne richiesta ed acquistarle presso la reception)**
- È vietato sputare, soffiarsi il naso, urinare in acqua
- I bambini molto piccoli devono indossare i pannolini contenitivi

Ai gestori è richiesto di:

- Informare sulle misure di prevenzione
- Organizzare gli spazi e le attività in modo da garantire il distanziamento sociale
- Pianificare le attività il più possibile per evitare condizioni di aggregazione
- Assicurare l'efficacia della filiera dei trattamenti dell'acqua e i limiti dei parametri stabiliti
- Garantire regolare e frequente pulizia e disinfezione delle aree comuni

(servizi igienici e attrezzature, quali sdraio e lettini) in particolare, **le attrezzature come ad es. lettini, sedie a sdraio, ombrelloni etc. vanno disinfettati ad ogni cambio di persona o nucleo familiare**

- Potrà essere rilevata la temperatura corporea, impedendo l'accesso in caso di temperatura > 37,5°C.

5.3 Manutenzione dell'acqua delle piscine

Sono garantiti i trattamenti dell'acqua e il limite del parametro cloro attivo libero compreso tra 1,0 - 1,5 mg/l; cloro combinato \leq 0,40 mg/l; pH 6.5 – 7.5. I trattamenti e i limiti di cloro saranno controllati due volte al giorno e registrati su appositi moduli.

6. INFORMAZIONI AI LAVORATORI ED AGLI OSPITI

6.1 Misure di carattere generale

L'azienda informa i lavoratori e chiunque acceda agli spazi aziendali circa le disposizioni impartite dalle Autorità e le misure da adottare al fine di limitare il rischio di trasmissione di Covid-19.

E' altresì opportuno rammentare ai collaboratori e agli ospiti le misure di prevenzione igienico sanitaria, nonché le indicazioni e le prescrizioni relative alle varie aree della struttura o alle varie attività.

7. DISPOSITIVI DI PROTEZIONE INDIVIDUALE

7.1 Misure di carattere generale

Il personale dovrà essere dotato di specifici dispositivi di protezione individuale (DPI) alcuni dei quali comuni a tutto il personale, altri che si differenziano a seconda del tipo di mansione svolta.

Ciascun lavoratore dovrà ricevere formazione/addestramento necessario per il corretto uso dei DPI e, pertanto, dovrà utilizzarli conformemente alle informazioni ricevute.

Ciascun lavoratore dovrà custodire i propri DPI senza apportare agli stessi modifiche e dovrà segnalare immediatamente al datore di lavoro qualsiasi difetto o inconveniente.

8. CASO SINTOMATICO

8.1 Misure di carattere generale

Nel caso in cui una persona presente all'interno della struttura ricettiva (ospite, collaboratore, etc.) presenti febbre e sintomi di infezione respiratoria (tosse secca, febbre, mal di gola, difficoltà respiratorie) lo deve comunicare tempestivamente alla direzione aziendale.

Se la persona che presenta i sintomi è un dipendente o un collaboratore, dovrà interrompere immediatamente l'attività lavorativa.

La comunicazione deve essere effettuata telefonicamente, per il tramite della reception (per gli ospiti) o dell'ufficio del personale (per i dipendenti, collaboratori, etc.).

La direzione aziendale provvede tempestivamente ad informare l'autorità sanitaria competente (contattando i numeri di emergenza per il Covid-19 indicati dalla Regione) e il medico competente.

Al fine di ridurre al minimo il rischio di contagio, nell'attesa dell'arrivo dei sanitari, dovranno essere adottate le seguenti misure:

- fargli indossare una mascherina chirurgica;
- ridurre al minimo i contatti con altre persone;
- indirizzarlo al proprio appartamento o ad un ambiente isolato con la porta chiusa, garantendo un'adeguata ventilazione naturale;
- escludere l'impianto di ricircolo dell'aria, se possibile;
- eventuali forme di assistenza, connesse a necessità improrogabili, dovranno essere svolte da persone in buona salute, che utilizzino gli opportuni dispositivi di protezione individuale; solo in questo caso si utilizzano dispositivi di protezione facciale, copriabiti e maschera FFP2;
- lavarsi accuratamente le mani con soluzione idroalcolica prima e dopo il contatto con la persona o con l'ambiente di permanenza; prestare particolare attenzione alle superfici corporee che sono venute eventualmente in contatto con i fluidi (secrezioni respiratorie, urine, feci) del malato;
- far eliminare in sacchetto impermeabile, direttamente dal paziente, i fazzoletti di carta utilizzati; il sacchetto sarà smaltito in uno con i materiali infetti prodottisi durante le attività sanitarie del personale di soccorso.

Se un dipendente o un collaboratore comunica da casa di avere dei sintomi, o sospetta infezione da Coronavirus, dovrà rimanere a casa e cercare subito assistenza medica. In caso di diagnosi di Covid-19 il lavoratore seguirà le istruzioni ricevute dal personale medico, incluso l'auto-isolamento in casa fino a che i sintomi non siano definitivamente spariti.

8.2 Kit protettivo

Presso la reception è disponibile un kit da utilizzare per coloro che presentano sintomi da Covid-19 o per coloro che si prendono cura di una persona affetta.

Il kit comprende i seguenti elementi:

- Mascherine di tipo FFP2;

- Visiere protettive;
- Guanti (usa e getta);
- Tute protettive (usa e getta);
- Copriscarpe (usa e getta)
- Disinfettante per la pulizia delle superfici e dei tessuti;
- Sacchetti monouso per rifiuti a rischio biologico.

8.3 Pulizia degli ambienti

In stanze ed altri ambienti della struttura ricettiva in cui abbiano soggiornato casi confermati di Covid-19 prima di essere stati ospedalizzati verranno applicate le misure di pulizia di seguito riportate.

A causa della possibile sopravvivenza del virus nell'ambiente per diverso tempo, i luoghi e le aree potenzialmente contaminati da SARS-CoV-2 devono essere sottoposti a completa pulizia con acqua e detergenti comuni prima di essere nuovamente utilizzati.

Per la decontaminazione, si raccomanda l'uso di ipoclorito di sodio 0,1% dopo pulizia.

Per le superfici che possono essere danneggiate dall'ipoclorito di sodio, utilizzare etanolo al 70% dopo pulizia con un detergente neutro.

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

Durante le operazioni di pulizia con prodotti chimici, assicurare la ventilazione degli ambienti.

La biancheria da letto, le tende e altri materiali di tessuto devono essere sottoposti a un ciclo di lavaggio con acqua calda a 90° C e detergente. Qualora non sia possibile il lavaggio a 90° C per le caratteristiche del tessuto, aggiungere il ciclo di lavaggio con candeggina o prodotti a base di ipoclorito di sodio).

Tutte le operazioni di pulizia devono essere condotte da personale che indossa gli appositi dispositivi di protezione individuale (filtrante respiratorio FFP2, protezione facciale, guanti monouso, camice monouso impermeabile a maniche lunghe).

Al termine delle operazioni, seguire le misure indicate per la rimozione in sicurezza dei dispositivi di protezione individuale (svestizione).

Dopo l'uso, i dispositivi di protezione individuale monouso vanno smaltiti come materiale potenzialmente infetto.

8.4 Contatti stretti

Il personale sanitario potrebbe richiedere informazioni in merito ai contatti stretti che la persona contagiata ha avuto all'interno della struttura.

Ad esempio:

- la persona che ha fornito assistenza diretta alla persona contagiata senza l'impiego dei DPI raccomandati o mediante l'utilizzo di DPI non idonei;
- la persona che ha avuto un contatto diretto non protetto con le secrezioni della persona contagiata (ad esempio, ha toccato a mani nude fazzoletti di carta usati);
- le persone che hanno avuto un contatto fisico diretto con il contagiato (ad esempio, una stretta di mano);
- le persone che hanno avuto un contatto diretto (faccia a faccia) ovvero si sono trovate in un ambiente chiuso (ad esempio, un veicolo o una stanza chiusa) con la persona contagiata per almeno 15 minuti, a distanza minore di 2 metri;
- le persone che hanno soggiornato nella stessa stanza o unità abitativa in cui ha soggiornato la persona contagiata.

L'azienda potrà chiedere agli eventuali contatti stretti di lasciare cautelativamente l'attività, secondo le indicazioni dell'Autorità sanitaria.

8.5 Persone non coinvolte

La direzione aziendale, d'intesa con l'autorità sanitaria, valuterà le modalità di eventuale informazione delle persone non coinvolte.

Sorano, 29/05/2020

L'Amministratore Unico

Riccardo Pacchiarotti

