

LA BATTAGLIA

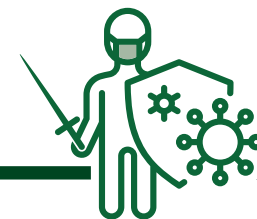


CONTINUA...

verso la **fase 2**, insieme

**SICUREZZA NEI CAMPEGGI
E NEI VILLAGGI TURISTICI:
ECCO LE REGOLE DA SEGUIRE.**

PANORAMICA PRINCIPALI MISURE



In sintesi...

- **FORMARE, INFORMARE E RENDERE RICONOSCIBILE IL PERSONALE**
- **AFFIGGERE CARTELLI CON NORME SU COMPORTAMENTO E DISTANZE**
- **SEGUIRE LE NORME SPECIFICHE PER L'ACCESSO DI FORNITORI ESTERNI**
- **PULIZIA DEI SERVIZI IGIENICI MOLTO FREQUENTE E CON PRODOTTI IDONEI**
- **ATTIVITÀ DI SVAGO E ANIMAZIONE RIORGANIZZATE IN MODO DA EVITARE ASSEMBRAMENTI E GARANTIRE LA DISTANZA DI SICUREZZA**
- **FAVORIRE IL RISPETTO DELLA DISTANZA DI SICUREZZA NELLE AREE COMUNI**
- **ARREDI POSIZIONATI IN POSTAZIONI FISSE E DISTANZIATE (ALMENO 2 METRI)**
- **GLI ARREDI (OMBRELLONI, LETTINI, ETC.) VANNO SANIFICATI GIORNALMENTE**

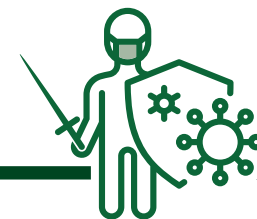
ATTENZIONE: CONSULTA I PROTOCOLLI E LA NORMATIVA AGGIORNATA SUL SITO DELLA REGIONE MARCHE CLICCANDO QUI

2

**SICUREZZA NEI CAMPEGGI E NEI VILLAGGI TURISTICI:
ECCO LE REGOLE DA SEGUIRE.**



1. Indicazioni generali



REGISTRO DELLE AZIONI

Si consiglia la redazione di un Registro, un documento in cui, ai fini della trasparenza, verranno annotate le azioni previste dalle linee guida e le relative misure intraprese con sufficiente dettaglio, includendo le misure programmate per la prevenzione al rischio di contagio.

Il registro potrà essere funzionale anche all'aggiornamento del DVR aziendale.

FORMAZIONE E INFORMAZIONE DEL PERSONALE

L'impresa titolare della struttura ricettiva provvede a formare ed informare il proprio personale tramite momenti formativi interni che includano la presente linea guida e le eventuali procedure aziendali organizzative interne per la prevenzione della diffusione del virus responsabile del COVID-19.

Ogni membro del personale, sia dipendente della struttura, sia dipendente di ditte terze operanti nella struttura, dovrà rispettare rigorosamente le misure indicate nelle presenti linee guida.

Tutti i dipendenti dell'azienda e i collaboratori, anche

occasionalmente, dovranno essere dotati di un tesserino o un elemento di riconoscimento (maglietta staff o altro) esposto e visibile in modo che i clienti possano avere punti di riferimento immediatamente visibili.

SCREENING TEST DEL PERSONALE E DOTAZIONI

Ai sensi del DPCM 26/04/2020 allegato 6 punto 2, il titolare della struttura può disporre in loco, verso tutti i lavoratori che operano all'interno della azienda, compresi i collaboratori anche occasionali, la misurazione della temperatura corporea prima di iniziare il turno lavorativo e in caso di febbre (superiore a 37,5° C), tosse o difficoltà respiratoria non potranno iniziare l'attività lavorativa e dovranno contattare immediatamente il proprio medico curante e seguire le sue indicazioni.

Il personale deve essere dotato da parte dei gestori di DPI adeguati (mascherine, guanti, disinfettante etc.) ed è obbligato all'adozione di DPI in caso di contatti ravvicinati con i clienti e attività a rischio (es. contatto con rifiuti potenzialmente infetti, condizioni di formazione di aerosol durante la sanificazione etc.).

ACCESSO DEI FORNITORI ALL'INTERNO DELLA STRUTTURA RICETTIVA

Per l'accesso dei fornitori all'interno della struttura è necessario osservare le disposizioni contenute nel punto 3 dell'allegato 6 del DPCM 26/04/2020.

ORGANIZZAZIONE INTERNA

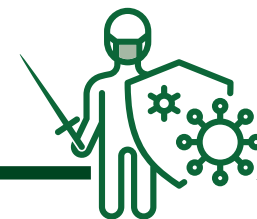
I componenti ciascun equipaggio possono interagire fra loro senza dover rispettare alcuna distanza minima e senza dispositivi di protezione, devono invece rispettare la distanza minima dagli altri equipaggi sia fra le piazzole che nei locali comuni, ludici, ricreativi e di ristorazione.

Per i servizi igienici comuni, è necessario garantire con apposita segnalazione il rigoroso rispetto delle misure di distanziamento personale. Se i servizi igienici sono dotati di due accessi, uno dovrà essere segnalato come entrata e l'altro come uscita.

La pulizia dei servizi igienici deve essere garantita utilizzando prodotti idonei abbinando alle procedure di pulizia e sanificazione ordinaria quelle a carattere straordinario.



1. Indicazioni generali



- Procedure ordinarie: rimozione residui e detergenza, applicazione della soluzione disinfettante, rispetto dei dosaggi e dei tempi di contatto, risciacquo e asciugatura.
- Procedure straordinarie: intensificazione della frequenza degli interventi, anche in relazione alla quantità dei flussi, posizionamento dispenser/nebulizzatore con detergenti per la disinfezione lavandino/doccia prima e dopo l'utilizzo all'interno di ogni servizio igienico.

Per disinfettare superfici come ad esempio tavoli, maniglie delle porte, delle finestre, interruttori della luce, etc, soggette ad essere toccate direttamente e anche 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.

NEL DETTAGLIO LE GIUSTE DILUIZIONI DEI PRODOTTI

Prodotti a base di cloro: diluizione dello 0,1% in cloro attivo:

- Per i servizi igienici (gabinetto, doccia, lavandini) la percentuale di cloro attivo che si può utilizzare è allo 0,5%;
- per le superfici che possono essere danneggiate dall'ipoclorito di sodio, utilizzare etanolo al 70%.

Sia durante che dopo le operazioni di pulizia delle superfici è necessario arieggiare gli ambienti. Tutte le operazioni di pulizia devono essere condotte dal personale che indossa idonei DPI.

Ai sensi del comma 3 dell'art. 3 della D.G.R. Marche n. 1312 del 19.11.2007 e s.m.i. le strutture ricettive all'aria aperta hanno l'obbligo di esporre in modo ben visibile nella zona di ricevimento degli ospiti, fra l'altro, una tabella contenente oltre ad altre informazioni anche il regolamento d'organizzazione del complesso che dovrà essere opportunamente integrato da regole di corretta igiene da tenere all'interno della struttura e nei vari ambienti e da cartellonistica indicante i punti salienti della struttura (lavaggio delle mani, igiene respiratoria e ubicazione dei singoli ambienti). Il tutto in formato plurilingue.

Il personale alla reception, in caso sia contattato da clienti

che lamentino sintomi febbrili (oltre 37,5) o altri sintomi influenzali, deve immediatamente mettere in contatto il cliente con la guardia medica.

Il personale addetto al ricevimento dovrà essere rifornito di DPI (come mascherina, guanti monouso etc.). Il titolare, sulla base della conformazione del bancone valuterà se necessaria anche una protezione con vetro o plexiglass.

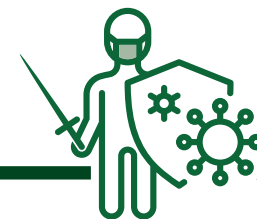
È auspicabile che gli eventuali market garantiscano la disponibilità di vendita di soluzioni disinfettanti e per la sanificazione degli ambienti oltre a tutti i dispositivi di protezione individuale come guanti e mascherine.

Effettuare le operazioni di check-in e check-out dei clienti possibilmente in modalità da remoto, installando anche POS esterni per pagamenti servito da un apposito dispenser con detergente mani, limitando al massimo le attività sul posto che dovranno essere senza contatto fisico e protette da mascherine e guanti.

Informare e sensibilizzare la clientela all'arrivo con cartellonistica, dépliant per una corretta applicazione delle misure di prevenzione e contrasto alla diffusione del contagio da virus e numeri utili da chiamare in caso di emergenza/malo-



1. Indicazioni generali



re evitando di recarsi direttamente presso gli uffici della direzione/reception.

Servizio di informazione preventiva prima dell'arrivo in struttura.

Consegnare ai clienti un braccialetto identificativo che li evidenzia come clienti della struttura, in modo da facilitare la sorveglianza ed evitare accessi alla struttura da parte di persone non autorizzate e non identificate alla reception.

Collocazione di dispenser di gel igienizzante nei punti dove ci siano contatti degli ospiti con superfici.

Le unità abitative che sono nella disponibilità del gestore dovranno essere pulite e sanificate ad ogni cambio di cliente.

ATTIVITÀ COLLATERALI E DI SVAGO

Le attività di svago e di animazione sono sospese o riorganizzate e previste in piccoli gruppi, con spazi ed orari in modo da permettere sempre il distanziamento anche per quanto riguarda i miniclub privilegiando aree all'aperto.

Nei negozi e attività commerciali interne alla struttura si

devono applicare le misure di distanziamento disposte dalle linee guida specifiche per la categoria incentivando la consegna dei prodotti direttamente presso le piazzole e i bungalow, ordinando da remoto.

Corretto accesso alle aree e ai servizi comuni con percorsi di sicurezza ed eventuale perimetrazione delle aree stesse predisponendo segnaletica per delimitare gli spazi.

Le attività sportive a squadre quali beach volley, calcetto, etc., che non consentono il prescritto distanziamento sociale, sono limitate secondo quanto prescritto dalle normative specifiche in vigore.

L'utilizzo delle piscine interne alle strutture ricettive può essere consentito solo in funzione di una limitazione di accessi, di ricambio frequente dell'acqua e di disinfezione, adeguata a prevenire l'esposizione a infezione Covid-19 da parte dei clienti sia nell'area di accesso che all'interno della vasca.

L'accesso alla piscina deve essere controllato attraverso un ingresso/uscita con numero contingentato in relazione alla capienza della struttura con una frequenza di 10mq per 4 persone.

Tra le persone deve comunque essere sempre garantito il distanziamento di almeno un metro sia fuori che dentro l'acqua con deroga per le persone appartenenti allo stesso nucleo familiare.

L'ingresso in acqua deve essere consentito solo dopo la doccia.

In particolare per le piscine, si prescrive la massima attenzione per:

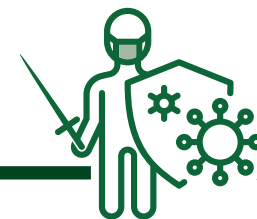
- Manutenzione e verifica del corretto funzionamento degli impianti di trattamento acqua;
- Conferma dell'idoneità alla balneazione attraverso le analisi chimiche e microbiologiche previste;
- Verifica costante della concentrazione di cloro nell'acqua.

Ai bordi della piscina, per garantire il distanziamento sociale è preferibile che sia consentito il posizionamento solo sui lettini che devono essere usati da persone della stessa famiglia con asciugamano/telo mare di proprietà.

L'ingresso in acqua è organizzato utilizzando, ove necessario, i camminamenti predisposti, consentendo il distanziamento sociale. Gli addetti al salvataggio avranno cura di richiamare al rispetto delle regole ove necessario.



1. Indicazioni generali



Gli arredi (ombrelloni, lettini, sdraie) a bordo piscina o area solarium, devono essere posizionati in postazioni fisse in maniera tale da garantire il rispetto delle distanze interpersonali. La distanza minima tra i lettini non può essere inferiore ai 2 metri.

Qualora il gestore ritenga che per le caratteristiche degli impianti e delle attrezzature non possano adottarsi le misure di distanziamento sociale efficacemente, potrà decidere di vietarne l'utilizzo.

Le attrezzature come lettini, sdraie, seggiole panche etc. sono giornalmente sottoposte a pulizia e sanificazione.

Il titolare della struttura è tenuto ad informare i clienti e a mettere in atto tutte le indicazioni presenti nelle linee guida.

COMPORAMENTI IGIENICO-SANITARI DA ADOTTARE DA PARTE DEI CLIENTI

- Obbligo di non accedere all'area turistico-ricettiva in caso di provvedimento di quarantena, in presenza di sintomi influenzali o di temperatura corporea superiore ai 37,5°C, o se si proviene da aree di focolai epidemici segnalati dal Ministero della Salute;

- obbligo di distanziamento sociale di almeno 1 metro, nel corso di ogni permanenza e attività all'interno della struttura ricettiva;
- rispetto del distanziamento sociale in ogni circostanza, anche durante l'utilizzo di docce e servizi igienici;
- lavaggio dei teli frequenti, almeno a 60°C;
- misure di igiene personale, curando in particolare la pulizia e disinfezione frequente delle mani anche dei bambini;
- obbligo di doccia immediatamente dopo la balneazione con particolare cura di pulizia di mani e viso;
- indossare mascherine e guanti secondo la normativa in vigore;
- controllo da parte dei genitori del rispetto di tutte le norme comportamentali da parte dei bambini.

Le deroghe al distanziamento fisico sono limitate alle persone appartenenti allo stesso nucleo familiare ovvero conviventi (è possibile acquisire apposita autocertificazione).

SERVIZI BAR E RISTORAZIONE

I Servizi di Bar e di Ristorazione forniti nell'ambito della struttura ricettiva devono svolgersi nel rispetto delle normative vigenti e in particolare secondo le linee guida e le dispo-

sizioni specifiche per la categoria.

In caso di consumo di bevande o pasti nelle aree comuni, dovranno essere osservate scrupolosamente le disposizioni relative alle distanze di sicurezza con deroga per i componenti del medesimo nucleo familiare ovvero per i conviventi. Potrà essere organizzato un servizio di prenotazione bar o ristorante mediante dispositivi informatici e consegna diretta in piazzola o area appositamente allestita.

CASO SINTOMATICO

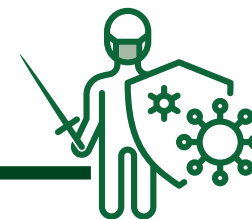
MISURE DI CARATTERE GENERALE

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 al titolare della struttura, il quale provvede tempestivamente ad informare l'autorità sanitaria competente (contattando i numeri di emergenza per il Covid-19 indicati dalla Regione Marche).

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



1. Indicazioni generali



misure:

- fargli indossare una mascherina chirurgica;
- ridurre al minimo i contatti con altre persone;
- indirizzarlo alla propria stanza o a un ambiente isolato con la porta chiusa, garantendo un'adeguata ventilazione naturale;
- lavarsi accuratamente le mani con soluzione idroalcolica prima e dopo il contatto con la persona o con l'ambiente di permanenza;
- far eliminare in sacchetto impermeabile, direttamente dal cliente, il materiale sanitario potenzialmente infetto.

PULIZIA STRAORDINARIA DEGLI AMBIENTI IN CASO DI PAZIENTE POSITIVO

I luoghi e le aree potenzialmente contaminati devono essere sottoposti a completa pulizia con acqua e detersivi comuni; per la decontaminazione (disinfezione) 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 detersivo neutro. Vanno effettuate con particolare attenzione tutte le operazioni di pulizia e sanificazione elencate nei punti precedenti, attuando le stesse modalità operative. In particolare 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 detersivo, 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 indossando gli appositi dispositivi di protezione individuale (filtrante respiratorio FFP2, protezione facciale, guanti monouso, camice monouso impermeabile a maniche lunghe o altro camice/indumenti riutilizzabili ma che dovranno essere sottoposti a trattamento di sanificazione prima di essere riutilizzati) oppure di avvalersi di ditta esterna specializzata e autorizzata. Al termine delle operazioni, seguire le misure indicate per la rimozione in sicurezza dei dispositivi di protezione individuale (svestizione) e smaltirli come materiale potenzialmente infetto.

RESPONSABILITÀ DEL GESTORE

Il gestore pone in essere tutte le condizioni per il rispetto delle regole e dei comportamenti prescritti dalle presenti linee guida senza tuttavia essere direttamente responsabile di eventuali condotte contrarie da parte dei singoli clienti.



Per informazioni

CLICCA PER CONSULTARE IL PROTOCOLLO E LA NORMATIVA AGGIORNATE:

<https://www.regione.marche.it/coronavirus-protocolli-fase2>

PER INFORMAZIONI:

mail osservatorio.turismo@regione.marche.it

Dirigente Turismo:

Paola Marchegiani

Dirigente del Servizio:

Raimondo Orsetti

Responsabile strutture ricettive:

Ignazio Pucci

