



Linee guida organizzative per una corretta attività di prevenzione, contrasto, controllo e gestione delle emergenze sanitarie, nelle attività turistico ricettive all'aria aperta in situazione di emergenza COVID-19.

Il presente documento rappresenta una **linea guida** rivolta alle strutture ricettive all'aria aperta al fine di indicare le modalità più idonee per **prevenire il rischio di contagio** dal virus SARS CoV-2 (responsabile della malattia denominata COVID-19) **sia nei confronti degli ospiti sia nei confronti del personale della struttura ricettiva** e permettere l'esercizio dell'attività nel rispetto della loro sicurezza.

Le presenti linee guida saranno **aggiornate, integrate o modificate** sulla base dell'evoluzione delle disposizioni delle autorità, dell'evoluzione dello scenario epidemiologico, nonché di eventuali ulteriori indirizzi di carattere tecnico-scientifico di livello nazionale o internazionale.

È opportuno che le misure proposte nel presente documento siano valutate da ogni singola struttura al fine di adattarle alle caratteristiche specifiche di ogni contesto locale con un proprio piano di controllo del contagio.

Le aziende turistico ricettive all'aria aperta, pur considerandosi attività a gestione unitaria, sono costituite da un insieme di servizi, ricettivi e non, distribuiti sull'intera superficie della struttura.

Generalmente le attività turistico ricettive all'aria aperta, quali i campeggi e i villaggi turistici, si estendono su grandi superfici. Tale caratteristica genera un rapporto medio *cliente/superficie a disposizione*, molto alto. Difatti, anche secondo quanto prescritto dalle normative regionali di settore, la superficie media a disposizione di un nucleo familiare composto mediamente da 4 persone, può arrivare anche a circa 150/200 mq, inoltre la caratteristica delle cosiddette piazzole attrezzate, permette l'installazione o il posizionamento dei mezzi mobili di pernottamento e delle unità abitative, attraverso distanze programmate e ben definite.

Anche il posizionamento delle piazzole libere a disposizione dei clienti provvisti dei propri mezzi mobili di pernottamento permette una corretta e definita gestione degli spazi, in considerazione delle ampie superfici delle aree e della relativa possibilità da parte della struttura, di organizzare il posizionamento dei mezzi a distanze preventivamente programmate e definite.

Le attività e i servizi della struttura ricettiva si possono caratterizzare attraverso macroaree principali. Tale segmentazione sarà senz'altro utile per una programmazione della ripartenza delle attività, prevenendo, parallelamente all'evoluzione/stabilizzazione della situazione epidemiologica, **ipotesi di**

erogazione dei servizi anche in forma differita nel tempo, in modo da assicurare agli ospiti e al personale adeguati livelli di protezione.

Le procedure di prevenzione e contrasto dell'emergenza sanitaria, potranno essere predisposte attraverso una modalità ordinaria, integrando prodotti, attrezzature e DPI, e con modalità periodica o straordinaria; entrambi dovranno indicare le modalità e le frequenze di intervento in funzione del livello di rischio, utilizzando prodotti validati e certificati dai vari protocolli sanitari vigenti, e per le procedure straordinarie, selezionando i più moderni ed efficaci dispositivi in grado di decontaminare ambienti e superfici in supporto alle procedure ordinarie laddove necessarie o richieste.

Una esemplificazione metodologica è indicata nell'allegato 1 **“Matrice delle procedure di prevenzione, contrasto, controllo e gestione delle emergenze sanitarie, nelle attività turistico ricettive all'aria aperta in situazione di emergenza COVID-19”**.

Inoltre, la struttura ricettiva provvederà, ai sensi del d.lgs. n. 81/2008, all'aggiornamento e all'integrazione della Documento di Valutazione del Rischio (DVR), aggiornabile in itinere secondo quanto indicato e predisposto da tutti gli enti istituzionali preposti ed in ragione della valutazione evolutiva dell'emergenza epidemiologica.

In particolare i titolari e i gestori, direttori e manager (soggetti che potranno essere individuati tra i componenti la rete aziendale della prevenzione ai sensi del D.L. 9 aprile 2008, n. 81, verosimilmente nella figura del datore di lavoro stesso e/o del responsabile del servizio di prevenzione e protezione RSPP), dovrebbero dotarsi di alcuni strumenti per gestire operativamente e monitorare la propria attività in relazione ai rischi di contagio:

1. Piano di controllo del contagio: è altamente consigliato per i gestori, e coloro che hanno potere decisionale, di preparare un piano d'azione ben definito, in accordo con le autorità sanitarie e con le indicazioni definitive date da queste ultime, con l'obiettivo di prevenire nuovi casi, gestire in modo corretto i casi sospetti, ridurre i rischi tra gli ospiti e il personale, formalizzare tutte le procedure (iniziando dalla pulizia, disinfezione, etc.), tenendo conto delle caratteristiche specifiche di ogni contesto locale.

2. Mobilitazione di risorse: il piano d'azione, di cui al punto precedente, deve avere sufficienti risorse per essere applicato, includendo sia le attrezzature che le procedure necessarie.

Nelle procedure di carattere ordinario, le sanificazioni ambientali ed in particolare quelle per contatto, dovranno prevedere fasi precise, quali ad esempio:

- 1) rimozione residui e detergenza
- 2) applicazione della soluzione disinfettante
- 3) rispetto dei dosaggi e dei tempi di contatto
- 4) risciacquo e asciugatura

Il corretto impiego di particolari dispositivi potrà rivelarsi estremamente utile se abbinato alle procedure di pulizia e sanificazione ordinaria.

Occorrerà utilizzare alcuni criteri di carattere generale:

- a) comprovata efficacia nei confronti dei Virus e in particolare dei “Corona” attraverso lo studio di pubblicazioni scientifiche e riconoscimenti del Ministero della Salute;
- b) sicurezza e facilità di impiego;
- c) frequenza di utilizzo e ottimizzazione dei tempi in funzione delle caratteristiche degli ambienti;
- d) adattabilità dei dispositivi a ambienti diversi;
- e) rapporto costo/beneficio

Le procedure di carattere straordinario dovranno applicarsi attraverso interventi a carattere periodico/ programmato, o emergenziale (sospetto o conclamato caso COVID-19).

La programmazione degli interventi potrà essere schedulata in funzione dell’andamento della situazione epidemiologica nazionale o territoriale, o in relazione alle specifiche caratteristiche dell’impresa e dei servizi da essa erogati.

Inoltre, sarà necessario prevedere una procedura straordinaria specifica per il trattamento di eventuali casi COVID-19 che dovessero presentarsi all’interno della struttura ricettiva.

- 3. Supervisione:** l'implementazione del piano d'azione e l'effettiva efficacia delle misure introdotte, dovrà essere verificata e rivalutata frequentemente in base al momento, alla situazione che si risconterà livello nazionale o locale, e all'esperienza pratica nell'utilizzo di tali misure all'interno della propria struttura ricettiva, il tutto attraverso un modello flessibile alle variazioni intercorse.
- 4. Un "diario" delle azioni:** dovrà essere redatto un Registro, un documento in cui verranno annotate le azioni importanti e le misure intraprese con sufficiente dettaglio, includendo ad esempio la data, le sanificazioni e disinfettanti usati, il personale che avrà condotto le operazioni, il luogo e altri dettagli che potranno essere annotati e riutilizzati in seguito per rivalutare e migliorare il proprio piano.
- 5. Comunicazione:** la comunicazione tra il management e lo staff, le informazioni date agli ospiti sulle policy interne, dovranno essere quanto più rigorose e dettate da linee guida che assicureranno una corretta ricezione delle informazioni importanti da parte dei diversi soggetti coinvolti. Ad esempio, tra gli strumenti di comunicazione, potrà essere raccomandata l'affissione di documenti e poster, in diverse lingue, indicanti i punti salienti (lavaggio delle mani, igiene respiratoria, altri comportamenti da tenere all'interno della struttura ricettiva e nei vari ambienti, sia per i clienti che per il personale).

6. Formazione e informazione del personale della struttura

La struttura ricettiva provvederà 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 e per la gestione di casi sospetti e confermati di COVID-19 o di altre malattie infettive.

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.

7. Screening test personale: sarà opportuno che il personale da assumere per tutti i settori del ricettivo, venga sottoposto (prima dell'assunzione) a screening test covid-19 da parte delle autorità sanitarie territoriali o in alternativa da strutture private convenzionate con il sistema sanitario nazionale, con rilascio di attestazione sull'esito. (es. ex il libretto sanitario).

Inoltre, sarà necessario informare tutti i lavoratori che in caso di febbre (superiore a 37.5° C), tosse o difficoltà respiratoria non si dovrà presentare sul luogo di lavoro.

8. Accesso di fornitori

Anche per l'accesso dei fornitori sarà necessario osservare alcune regole che prevedano il rispetto del distanziamento sociale e altre misure di prevenzione. Il principale documento di riferimento in merito alla gestione dell'accesso ai fornitori sarà rappresentato, al momento della stesura della presente linea guida, dal *Protocollo condiviso di regolamentazione delle misure per il contrasto e il contenimento della diffusione del virus Covid-19 negli ambienti di lavoro del 14/03/2020*.

Di seguito, in sintesi, le principali misure previste dal protocollo (si rinvia alla lettura integrale del protocollo per maggiori dettagli):

- la struttura dovrà informare i fornitori che intendono entrare in azienda, della preclusione dell'accesso a chi, negli ultimi 14 giorni, abbia avuto contatti con soggetti risultati positivi al COVID-19 o provenga da zone a rischio secondo le indicazioni dell'OMS;
- dovranno essere individuate tutte le modalità possibili al fine di ridurre le occasioni di contatto tra fornitori e personale della struttura;
- nelle attività di scarico merce, gli autisti dei mezzi non potranno accedere agli uffici e, per le necessarie attività di approntamento delle attività, il trasportatore dovrà rispettare la distanza interpersonale;
- i fornitori, trasportatori e altro personale esterno non potranno utilizzare i servizi igienici dei dipendenti della struttura; dovranno pertanto essere individuati servizi igienici dedicati agli esterni, i quali dovranno essere sottoposti a pulizia giornaliera;

In ogni caso i fornitori esterni e, in generale, tutti i visitatori, dovranno sottostare alle regole aziendali che la struttura ha definito per la prevenzione del contagio.

La struttura dovrà sincerarsi che tutti i fornitori con che avranno accesso alla struttura, compresi i gestori di attività esterne, abbiano adottato le necessarie misure di prevenzione.

La struttura dovrà informare i gestori delle attività interne (bar, ristoranti, negozi, ecc.) della necessità di rispettare quanto previsto dalla presente linea guida.

- 9. Responsabilità:** la corretta attuazione in tutte le sue fasi del Piano d'azione predisposto, in ottemperanza a quando verrà stabilito dalle autorità sanitarie regionali o nazionali, esonererà espressamente il titolare e/o rappresentante legale, i gestori, direttori e manager (soggetti individuati tra i componenti la rete aziendale della prevenzione ai sensi del D.L. 9 aprile 2008, n. 81), da ogni responsabilità derivante dal verificarsi di eventuali casi positivi all'interno della struttura ricettiva.

Indicazioni di carattere generale per l'applicazione delle procedure ordinarie

Le procedure ordinarie, oltre a rispettare il Protocollo condiviso di regolamentazione delle misure per il contrasto e il contenimento della diffusione del virus Covid-19 negli ambienti di lavoro¹⁾ dovranno cercare di garantire al massimo il rispetto delle misure di distanziamento e di sicurezza, evitando ogni possibile assembramento.

La struttura ricettiva dovrà provvedere ad informare e sensibilizzare la clientela per una corretta applicazione delle misure adottate ai fini della prevenzione e del contrasto alla diffusione del contagio del virus.

In particolare, si dovrà procedere con un'assidua e costante attività di informazione sulle principali procedure da rispettare, quali ad esempio le cosiddette distanze sociali, le misure di applicazione dell'igiene personale (lavaggio delle mani, corretto uso delle mascherine e dei guanti, attenzione nei comportamenti, etc.), il corretto accesso ed utilizzo delle aree e dei servizi comuni, definendo idonei percorsi in sicurezza ed eventuale perimetrazione delle aree stesse, predisponendo segnaletica per delimitare gli spazi.

Tali attività informative potranno essere erogate o distribuite in più forme e modalità: al momento dell'arrivo della clientela, con la presenza di cartellonista all'interno della struttura, con dépliant presenti nelle unità abitative, con messaggi inviati direttamente sugli smartphone, etc.

Potrà essere predisposta inoltre, un'attività di informazione e/o richiesta dati, prima dell'arrivo della clientela nella struttura, attraverso attività di comunicazione via mail o messaggi inviati direttamente sugli smartphone.

Le procedure di informazione e sensibilizzazione dovranno rispettare le norme e le indicazioni predisposte dal Ministero della Salute e dalle commissioni scientifiche appositamente costituite e dalle specifiche normative di carattere regionale.

Ai clienti ospitati in unità abitative "autonome" verrà consegnato un documento che possa fornire indicazioni per una corretta pulizia e sanificazione degli ambienti personali.

Gli eventuali market o punti vendita di prodotti commerciali della struttura, dovranno garantire la fornitura di soluzioni da utilizzare per la disinfezione e sanificazione degli ambienti, idonei a tali scopi e conformi alle indicazioni previste dai vigenti protocolli sanitari (soluzioni disinfettanti a base alcolica, a base di ipoclorito di sodio, etc.), oltre a tutti gli altri dispositivi di protezione individuali, quali guanti e mascherine.

Le modalità di check-in e check-out del cliente, dovranno privilegiare modalità che utilizzeranno procedure smart, incentivando le operazioni da remoto e cercando di limitare al massimo e per quanto possibile, lunghe permanenze sul luogo di accettazione.

Tutte le attività, gli orari e le modalità operative di erogazione dei servizi, dovranno essere modulate per garantire il distanziamento necessario.

Ove possibile sarà incentivata l'installazione di sistemi che non debbano prevedere l'uso delle mani (accessi con aperture automatiche o attraverso l'attivazione a pedale, accensione/spegnimento luci in automatico, dispenser di sapone con erogazione in automatico, etc.).

Tutte le attività di somministrazione, oltre ad una maggiore attenzione al rispetto delle misure già adottate, quali ad esempio l'HACCP, dovranno garantire il rispetto delle misure di distanziamento, limitando l'accesso, la permanenza, e se necessario le modalità di erogazione dei servizi, favorendo in ogni caso le modalità di somministrazione attraverso attività di delivery, o utilizzo dei sistemi di preparazione del cibo presenti nei mezzi mobili di pernottamento o nelle unità abitative.

Per le attività di somministrazione di cibi e bevande, occorrerà prestare particolare attenzione alla frequente pulizia di oggetti e superfici toccati di frequente, privilegiando inoltre l'utilizzo, se possibile, di prodotti monouso.

La fruizione delle aree comuni per le attività di svago o intrattenimento, dovranno prevedere per la quasi totalità aree all'aperto. Le stesse dovranno essere dotate di dispenser con gel igienizzanti, e se possibile con la distribuzione di mascherine di protezione individuale.

Pur premettendo che le attività commerciali presenti nella struttura ricettiva, accolgono solo l'afflusso di clientela preventivamente censita e numericamente controllata, ipotizzando quindi anche l'applicazione di procedure specifiche, è verosimile che le stesse dovranno attenersi a quanto prescritto genericamente per le stesse tipologie di attività al di fuori della struttura stessa.

¹⁾ Protocollo sottoscritto in data 14 marzo 2020, su invito del Presidente del Consiglio dei ministri, del Ministro dell'economia, del Ministro del lavoro e delle politiche sociali, del Ministro dello sviluppo economico e del Ministro della salute, dalle organizzazioni datoriali e sindacali.

In relazione a tutte le attività di controllo e gestione delle procedure, in particolare nelle modalità applicate per l'accertamento del distanziamento sociale e degli accessi contingentati ai servizi, la struttura, in conformità e nel rispetto della norma di tutela della privacy, potrà predisporre sistemi di individuazione e tracciamento delle posizioni, attraverso l'uso di app o sistemi di controllo individuale, quali ad esempio braccialetti elettronici, card, etc.

Le piscine e i parchi acquatici dovranno essere oggetto di particolare sorveglianza da parte del personale per evitare sovraffollamenti, limitando l'accesso di utenti sia nella zona solarium sia in acqua e sia nelle varie aree di gioco, dando disposizioni di rispettare il "criterio di distanza" (almeno 1 metro di separazione) anche relativamente alla collocazione delle attrezzature (esempio lettini).

Per le aree ricreative dedicate ai bambini, a seconda del contesto locale e le istruzioni delle autorità sanitarie nazionali, sarà consigliabile evitare assembramenti e prevedere protocolli specifici per la pulizia e sanificazione di queste aree.

Per la gestione degli arenili si rimanderà a quanto previsto dalle normative nazionali, regionale, dai piani particolareggiati dell'arenile.

Allegato 1

Matrice delle procedure di prevenzione, contrasto, controllo e gestione delle emergenze sanitarie, nelle attività turistico ricettive all'aria aperta in situazione di emergenza COVID-19

Nella matrice allegata sono indicate le Aree, la descrizione delle attività o dei servizi, e i rimandi alle singole tabelle di applicazione delle procedure ordinarie e straordinarie che la struttura ricettiva intende applicare. È possibile indicare delle eventuali note, utili a segnalare alert, rimandi a procedure integrate, riferimenti a responsabili del procedimento, etc.

Tale suddivisione si presenta di particolare utilità nel caso che l'apertura della struttura ricettiva al pubblico sia condizionata ad una erogazione di determinati servizi in forma differita nel tempo.

Arete per uffici e servizi/locali dedicati alla gestione della struttura

Area	Descrizione	Procedure ordinarie	Procedure straordinarie	Note	
Uffici amministrativi senza accesso al pubblico	Uffici contabili ed amministrativi			1)	
Servizi igienici riservati al personale				1)	
Spogliatoi, area snack, area mensa				1)	
Uffici amministrativi con accesso al pubblico	Reception, spazio T.O., infopoint			1)	
Servizi igienici riservati				1)	
Area check-in e check-out					
Area deposito bagagli					
Locali ad uso magazzino/servizi	Magazzini, depositi,			1)	
Magazzini				1)	
Lavanderia Stireria				1)	

¹⁾ Rispetto del Protocollo sottoscritto in data 14 marzo 2020, su invito del Presidente del Consiglio dei ministri, del Ministro dell'economia, del Ministro del lavoro e delle politiche sociali, del Ministro dello sviluppo economico e del Ministro della salute, dalle organizzazioni datoriali e sindacali.

Aree a destinazione ricettiva

Area	Descrizione	Procedure ordinarie	Procedure straordinarie	Note	
Piazzole a disposizione della clientela provvista dei mezzi mobili di pernottamento	tende, roulotte, caravan, camper				
<i>non dotati di servizi igienico sanitari</i>					
<i>dotati di servizi igienico sanitari</i>					
Piazzole attrezzate a disposizione della clientela sprovvista dei mezzi mobili di pernottamento	tende attrezzate, maxi-caravan, mobil home				
<i>dotati di servizi igienico sanitari</i>					
<i>non dotati di servizi igienico sanitari</i>					
<i>dotati di locali ad uso cucina</i>					
<i>dotati di locali ad uso cucina</i>					
Altre unità abitative autosufficiente dotate di propri servizi igienici e locali uso cucina	Bungalow, camere, appartamenti				

Aree per servizi igienici

Area	Descrizione	Procedure ordinarie	Procedure straordinarie	Note	
Servizi igienici di uso comuni dislocati in blocchi separati	Blocchi servizi con wc, lavandini, docce, etc.				
Servizi igienici dedicati alle specifiche attività (spazi comuni, servizi commerciali o sportivi, etc.)	Servizi igienici ad uso esclusivo delle attività				

Aree a destinazione ricreativo/sportivo

Area		Descrizione	Procedure ordinarie	Procedure straordinarie	Note	
Attività sportive	<i>In spazi chiusi</i>					
	<i>In spazi aperti</i>					
Attività Ricreative	<i>In spazi chiusi</i>					
	<i>In spazi aperti</i>					
Piscine e parchi acquatici						
SPA e centri benessere						

Aree a destinazione commerciale

Area		Descrizione	Procedure ordinarie	Procedure straordinarie	Note	
vendita prodotti non alimentari	al chiuso					
	all'aperto					
	In delivery					
vendita prodotti alimentari	Al chiuso					
	All'aperto					
	In delivery					
somministrazione cibi e bevande	Al chiuso					
	All'aperto					
	In delivery					

Aree comuni e/o condivise

Area		Descrizione	Procedure ordinarie	Procedure straordinarie	Note	
Spazi comuni	Al chiuso					
	All'aperto					
Altre aree non catalogate						

Altre aree di erogazione servizi

Area		Descrizione	Procedure ordinarie	Procedure straordinarie	Note	
Area Spiaggia	Servizi erogati dalla struttura					
	Spiaggia libera a disposizione della clientela					
Area Lavanderia (accesso per la clientela)						
Area lavaggio stoviglie (accesso per la clientela)						
Area Parcheggio						
Area Deposito rifiuti						
Servizi transfer e trasporto						
Area/servizi per animali domestici						

Procedura straordinaria specifica per il trattamento di eventuali casi di contagio da malattie infettive dovessero presentarsi all'interno della struttura ricettiva

INDICE

1. Introduzione
2. Definizioni e Abbreviazioni
3. Campo di Applicazione
4. Modalità Operative
 - 4.1 Informazione agli ospiti e comunicazione caso di contagio
 - 4.2 Gestione di un caso di contagio o presunto tale
 - 4.2.1. Generalità
 - 4.2.2 Comunicazione all'autorità sanitaria
 - 4.2.3 Trasferimento dell'ospite
 - 4.2.4 Isolamento dell'ospite
 - 4.2.5 Rintracciabilità dei possibili contatti stretti
 - 4.3 Procedure di pulizia dell'unità abitativa
 - 4.4 Formazione e informazione del personale

1. INTRODUZIONE

Il presente documento intende rappresentare una linea guida da seguire in caso di presenza di ospiti che, durante il periodo di apertura al pubblico delle strutture ricettive all'aria aperta, risultino contagiati o con sospetto di contagio da malattie infettive contagiose (es. virus SARS CoV-2 responsabile della malattia denominata COVID-19, morbillo, ecc.).

Lo scopo della presente procedura è quello di indicare le modalità più idonee per prevenire il rischio di contagio sia per gli altri ospiti che per il personale della struttura ricettiva e permettere il proseguimento dell'attività nel rispetto della loro sicurezza.

2. DEFINIZIONI E ABBREVIAZIONI

COVID-19 Corona Virus Disease – 2019, indica la malattia provocata dal virus SARS-CoV-2

SARS-CoV-2 Severe Acute Respiratory Syndrome Corona Virus 2 indica il virus responsabile della malattia

DPI Dispositivi di Protezione Individuale

Isolamento: l'isolamento è la separazione per il periodo di contagiosità di persone infette, in luoghi o condizioni tali da prevenire o limitare il rischio di trasmissione diretta o indiretta dell'agente infettante dai soggetti infettati a quanti sono potenzialmente suscettibili

3. CAMPO DI APPLICAZIONE

La presente procedura si applica alle strutture ricettive all'aria aperta in caso di presenza di ospiti per il quali è confermato il contagio da parte di malattie infettive contagiose oppure in caso di sospetto di contagio.

4. MODALITÀ OPERATIVE

4.1 Informazione agli ospiti e comunicazione caso di contagio

È opportuno che le strutture ricettive informino i propri ospiti attraverso le modalità ritenute più idonee (es. dépliant, regolamento della struttura, cartelli, ecc.) che in caso di malattie infettive o presunte tali, sia avvisata tempestivamente la direzione del campeggio, la quale provvederà ad informare immediatamente il medico competente aziendale.

Nell'informativa dovrà essere specificato che l'ospite o le persone che lo assistono avvisino la direzione della struttura telefonicamente, evitando perciò, di presentarsi direttamente presso gli uffici della direzione. È pertanto opportuno che l'informativa riporti uno o più numeri di telefono dedicati a tale eventualità.

4.2 Gestione di un caso di contagio o presunto tale

4.2.1. Generalità

In caso di sospetto contagio, salvo che non sia a rischio la propria e altrui salute e sicurezza, è preferibile che, in via precauzionale, l'ospite abbandoni la struttura ricettiva, attivando le procedure previste dal Ministero della Salute, ed in accordo con gli organi preposti e competenti in materia (regione, protezione civile, Unità Sanitaria Locale, etc.). Congiuntamente, per le altre persone che hanno soggiornato nella medesima unità abitativa, o che siano venute in stretto contatto con gli ospiti contagiati, verranno attivate tutte le procedure previste dai protocolli sanitari nazionali e regionali, al fine di avviare le eventuali procedure di verifica, trasferimento, isolamento, etc.

4.2.2 Comunicazione all'autorità sanitaria

Una volta informato la direzione della struttura, secondo le modalità descritte al punto 4.1, questi provvederanno ad avvisare, oltre al medico competente aziendale, l'autorità sanitaria competente, mettendosi a disposizione per fornire le informazioni necessarie a delineare la situazione.

In via preliminare, il medico competente aziendale e/o la direzione della struttura, valuteranno le misure da mettere in atto a seconda della situazione, che dovrà essere valutata caso per caso, in accordo con quanto indicato dall'autorità sanitaria.

4.2.3 Trasferimento dell'ospite

In caso sia necessario il ricovero dell'ospite in struttura ospedaliera o in altra struttura indicata dalle autorità sanitarie, il medico competente aziendale o il personale della struttura provvederà a fornire il necessario supporto per allertare il servizio di ambulanza per la presa in carico e trasporto dell'ospite, adottando le prassi di gestione dell'emergenza sanitaria in vigore nelle singole strutture, ed in linea con quanto concordato e comunicato dagli organi preposti e competenti in materia (regione, protezione civile, Unità Sanitaria Locale, etc.).

Durante l'intervento, dovranno essere presenti solo i soccorritori nel numero strettamente necessario.

4.2.4 Isolamento

In caso l'autorità sanitaria preveda l'isolamento del contagiato e dei famigliari in strutture dedicate esterne, dovranno essere seguite le disposizioni impartite dalle autorità competenti.

4.2.5 Rintracciabilità dei possibili contatti stretti

In caso di ospiti con confermato contagio da malattie infettive, il personale sanitario dell'autorità sanitaria provvederà a raccogliere le informazioni relative ai soggetti che sono stati a contatto stretto con il caso (Circolare del Ministero della Salute protocollo 7922 del 09.03.2020). ¹⁾

In particolare, il personale sanitario potrebbe richiedere alla struttura ricettiva le informazioni disponibili in merito ai contatti che l'ospite contagiato ha avuto all'interno della struttura (ospiti che hanno soggiornato nella stessa unità abitativa, personale della struttura ricettiva eventualmente venuto in contatto stretto con il caso, eventuali gestori di attività all'interno della struttura ricettiva che potrebbero essere entrati in contatto **stretto**). In considerazione che il collegamento epidemiologico, potrebbe può essere avvenuto entro un periodo di tempo variabile prima dell'insorgenza della malattia, nel rispetto delle relative norme a tutela della privacy, la struttura ricettiva potrà utilizzare sistemi di rilevazione elettronica degli spostamenti, anche attraverso l'impiego di app specifiche installate sui dispositivi mobili della clientela o di sistemi di controllo e tracciamento individuale (controllo accessi, braccialetti elettronici, etc.)

²⁾ La definizione di "contatto stretto" per il COVID-19 è definita dalla Circolare del Ministero della Salute prot. 7922 del 09/03/2020 e, nel caso delle strutture ricettive all'aperto può essere ricondotto agli esempi riportati nella seguente tabella.

Contatti stretti – COVID-19
Persona che ha soggiornato nella stessa unità abitativa (bungalow, case mobili, camper, caravan, tenda, ...) di un caso con COVID-19 o presunto tale
Persona che ha avuto un contatto fisico diretto con un caso di COVID-19 o presunto tale (per esempio la stretta di mano)
Persona che ha avuto un contatto diretto non protetto con le secrezioni di un caso di COVID-19 o presunto tale (ad esempio toccare a mani nude fazzoletti di carta usati)
Persona che si è trovata in un ambiente chiuso (es. veicolo, stanza chiusa) con un caso di COVID-19 o presunto tale per almeno 15 minuti, a distanza minore di 2 metri
Persona che fornisce assistenza diretta ad un caso di COVID-19 o presunto tale senza l'impiego dei DPI raccomandati o mediante l'utilizzo di DPI non idonei

4.3 Procedure di pulizia dell'unità abitativa

Nelle unità abitative presso le quali abbiano soggiornato casi confermati o sospetti di malattie infettive contagiose, dovranno essere adottate le adeguate misure di pulizia²⁾.

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

Successivamente, per la decontaminazione, sarà raccomandato l'uso di ipoclorito di sodio 0,1% da utilizzare dopo la normale pulizia.

Per le superfici che potrebbero essere danneggiate dall'ipoclorito di sodio, sarà possibile utilizzare etanolo al 70% dopo pulizia con detersivo neutro.

Sarà necessario utilizzare attrezzature di pulizia dedicate o monouso; in caso di utilizzo di attrezzature riutilizzabili, queste dovranno essere decontaminate dopo l'uso con un disinfettante a base di cloro.

Il personale addetto alla sanificazione dovrà essere formato e dotato dei DPI previsti.

Dopo l'uso, i DPI monouso dovranno essere smaltiti come materiale potenzialmente infetto; quelli riutilizzabili andranno invece sanificati attraverso le specifiche procedure previste.

Durante le operazioni di pulizia, sarà necessario assicurare la ventilazione degli ambienti. Andranno pulite con particolare attenzione tutte le superfici che in genere sono toccate di frequente, quali maniglie di porte e finestre, superfici dei servizi igienici e sanitari, superfici di appoggio. La biancheria da letto, le tende e altri materiali di tessuto dovranno essere sottoposti a un ciclo di lavaggio con acqua calda a 90°C e detersivo. Qualora non fosse possibile il lavaggio a 90°C per le caratteristiche del tessuto, occorrerà aggiungere il ciclo di lavaggio con candeggina o prodotti a base di ipoclorito di sodio.

4.4 Formazione e informazione del personale – integrazione

La struttura ricettiva provvederà a formare ed informare il proprio personale tramite momenti formativi interni che includano la presente procedura e le eventuali procedure aziendali organizzative interne per la gestione di casi sospetti e confermati di COVID-19 o di altre malattie infettive.

²⁾ Per i dettagli sulle operazioni di pulizia si faccia riferimento alla Circolare del Ministero della Salute n. 5443 del 22/02/2020