



*Il Presidente della Regione*

---

ALLEGATO ALL'ORDINANZA N. 70

**PROTOCOLLI DI SICUREZZA  
PREVISTI DALL'ART. 1, COMMA 14,  
D.L. 16 MAGGIO 2020, N. 33**

**“#ABRUZZOSICURA”**



*Il Presidente della Regione*

---

## SEZIONE 1

### Protocollo di sicurezza per l'esercizio delle attività di ristorazione e bar

#### 1. Premessa.

Le misure per il contrasto e il contenimento della diffusione del virus Covid-19 negli ambienti di lavoro e nella collettività si conformano alle seguenti fonti normative:

- D.L. 25 marzo 2020 n. 19 “Misure urgenti per fronteggiare epidemologica da COVID-19”;
- “Protocollo condiviso di regolazione delle misure per il contrasto e il contenimento della diffusione del virus Covid-19 negli ambienti di lavoro” sottoscritto il 14 marzo 2020 e integrato e modificato il 24 aprile 2020 (ora, Allegato 12 al D.P.C.M. 17 maggio 2020);
- D.P.C.M. 17 maggio 2020;
- “Documento tecnico sulla possibile rimodulazione delle misure di contenimento del contagio da SARS-CoV-2 nei luoghi di lavoro e strategie di prevenzione” Verbale n. 49 approvato dal Comitato Tecnico Scientifico istituito presso il Dipartimento della Protezione Civile, approvato in data 9 aprile 2020;
- Circolare del Ministero della Salute, n. 0014915-29/04/2020-DGPRES-DGPRES-P del 29 aprile 2020.

Le misure di contenimento e di sicurezza anti-contagio sanciti dal D.L. n. 19 del 25 marzo 2020 e dall'Allegato 17) al D.P.C.M. 17 maggio 2020, rappresentano un obbligo per i datori di lavoro delle attività produttive e professionali (inclusi lavoratori autonomi) al fine di garantire il contenimento della diffusione del virus COVID-19 negli ambienti di lavoro.

Tali misure si applicano in aggiunta a quelle già vigenti in materia di tutela della salute e sicurezza dei lavoratori (*in primis*, il D.Lgs. n. 81/2008 e s.m.i.) e alle procedure/requisiti igienico-sanitari richiesti dalle specifiche normative di settore. È, quindi, necessario che l'adozione delle misure di contenimento contro la diffusione del virus COVID-19 segua un approccio integrato, a garanzia della massima tutela sia dal rischio di contagio da nuovo coronavirus (utenti e lavoratori) sia dai rischi professionali (lavoratori).

A tal fine, è essenziale il coordinamento tra il Comitato (previsto dal punto 13 del Protocollo del 24 aprile 2020) ed il Servizio di Prevenzione e Protezione aziendale (ove presente ai sensi del D.Lgs. n. 81/2008), le cui figure possono anche coincidere. Le disposizioni che seguono, hanno lo scopo di fornire ulteriori indicazioni per l'applicazione delle misure anti-contagio nelle attività di ristorazione, le quali, come è noto, già nell'ordinarietà devono rispettare obbligatoriamente sia specifiche norme di igiene e di igiene degli alimenti, nonché procedure ad hoc (ad esempio, HACCP).



---

## *Il Presidente della Regione*

---

### **2. Misure organizzative, di prevenzione e protezione nel servizio di ristorazione.**

L'attuale normativa sull'organizzazione dei locali addetti alla ristorazione non prevede norme specifiche sul distanziamento ma indicazioni molto flessibili, fino a uno spazio di superficie per cliente seduto pari a 1,00 metro quadrato, con eventuali specifiche disposizioni regionali.

Ne deriva che la questione del distanziamento sociale assume un aspetto di grande complessità, anche in considerazione che non è evidentemente possibile, durante il servizio, l'uso di mascherine da parte dei clienti e che lo stazionamento protratto possa anche contaminare, in caso di soggetti infetti da SARS-COV-2, superfici come, ad esempio, stoviglie e posate.

Altro aspetto di rilievo è il ricambio di aria naturale e la ventilazione dei locali confinati anche in relazione ai servizi igienici spesso privi di possibilità di areazione naturale.

L'accesso dei clienti nei locali che prevedano la permanenza dell'utenza per almeno 15 minuti in ambiente chiuso, è consentito solo con valori di temperatura corporea non superiore a 37,5°C.

Le misure organizzative relative a gestione spazi e procedure come quelle di igiene individuale delle mani e degli ambienti sono, quindi, estremamente importanti. È necessario rendere disponibili prodotti per l'igienizzazione delle mani per i clienti e per il personale anche in più punti del locale, in particolare all'entrata e in prossimità dei servizi igienici, che dovranno essere puliti più volte al giorno. Inoltre, bisogna eliminare la disponibilità di riviste e materiale informativo di uso promiscuo.

Il *layout* dei locali di ristorazione andrebbe quindi rivisto con una rimodulazione dei tavoli e dei posti a sedere, garantendo il distanziamento fra i tavoli – anche in considerazione dello spazio di movimento del personale – non inferiore ad un metro e garantendo comunque tra i clienti durante il pasto (che necessariamente avviene senza mascherina), una distanza in grado di evitare la trasmissione di *droplets* e per contatto tra persone, anche inclusa la trasmissione indiretta tramite stoviglie, posaterie, etc.; anche mediante specifiche misure di contenimento e mitigazione. Tale distanza di un metro può essere derogata soltanto in presenza di specifiche barriere fisiche tra i diversi tavoli adeguate a prevenire il contagio tramite *droplet*.

Le sedute dovranno essere disposte in maniera da garantire un distanziamento fra i clienti adeguato, anche per le motivazioni in precedenza riportate e tenendo presente che non è possibile pre-determinare l'appartenenza a nuclei in coabitazione.

In ogni caso, va definito un limite massimo di capienza predeterminato, prevedendo uno spazio che di norma dovrebbe essere non inferiore a due metri quadrati per ciascun cliente, fatto salvo la possibilità di adozioni di misure organizzative come, ad esempio, le barriere divisorie.

Andrebbero, in primo luogo e soprattutto in una prima fase, favorite soprattutto soluzioni che privilegino l'uso di spazi all'aperto rispetto ai locali chiusi nel rispetto del distanziamento di almeno un metro tra le sedute, anche attraverso soluzioni di sistema che favoriscano queste modalità.

Negli esercizi che dispongono di posti a sedere, bisogna prevedere l'accesso tramite prenotazione, mantenendo l'elenco dei soggetti che hanno prenotato, per un periodo di quattordici giorni. In



---

### *Il Presidente della Regione*

---

tali attività, non possono essere presenti all'interno del locale più clienti di quanti siano i posti a sedere.

Negli esercizi che non dispongono di posti a sedere, si deve consentire l'ingresso ad un numero limitato di clienti per volta, in base alle caratteristiche dei singoli locali, in modo da assicurare il mantenimento di almeno un metro di separazione tra le sedute.

La turnazione nel servizio in maniera innovativa e con prenotazione preferibilmente obbligatoria può essere uno strumento organizzativo utile anche al fine della sostenibilità e della prevenzione di assembramenti di persone in attesa fuori dal locale.

La consumazione al banco è consentita solo se può essere assicurata la distanza interpersonale di almeno un metro tra i clienti, ad eccezione delle persone che in base alle disposizioni vigenti non siano soggetti al distanziamento interpersonale. Detto ultimo aspetto afferisce alla responsabilità individuale.

Inoltre, devono essere eliminate le modalità di servizio a buffet o similari. Al fine di mitigare i rischi connessi con il contatto da superfici vanno introdotte soluzioni innovative, come di seguito rappresentate.

La consumazione a buffet in modalità self-service non è consentita. È possibile organizzare una modalità a buffet mediante somministrazione da parte di personale incaricato, escludendo la possibilità per i clienti di toccare quanto esposto e prevedendo in ogni caso, per clienti e personale, l'obbligo del mantenimento della distanza e l'obbligo dell'utilizzo della mascherina a protezione delle vie respiratorie.

I clienti dovranno indossare la mascherina in attività propedeutiche o successive al pasto al tavolo (ad esempio, pagamento cassa, spostamenti, utilizzo servizi igienici, etc.).

È opportuno privilegiare i pagamenti elettronici con *contactless* e possibilità di barriere separatorie nella zona cassa, ove sia necessaria.

È necessario rendere disponibili prodotti igienizzanti per clienti e personale anche in più punti in sala e, in particolare, per l'accesso ai servizi igienici che dovranno essere igienizzati frequentemente.

Al termine di ogni servizio al tavolo andranno previste tutte le consuete misure di igienizzazione, rispetto alle superfici evitando il più possibile utensili e contenitori riutilizzabili se non igienizzati (ad esempio, saliere, oliere, acetiere, etc.).

### **3. Misure specifiche per i lavoratori.**

In coerenza con quanto riportato nel Protocollo Condiviso del 24 aprile e richiamato dal D.P.C.M. del 17 maggio 2020, nonché nel Documento tecnico sulla possibile rimodulazione delle misure di contenimento del contagio da SARS-CoV-2 nei luoghi di lavoro e strategie di prevenzione in tema di specifiche misure organizzative, di prevenzione e protezione nonché di sorveglianza sanitaria, ove prevista, di seguito si riportano alcune indicazioni per i lavoratori.



### *Il Presidente della Regione*

---

In considerazione della tipologia di attività che prevede la presenza di personale addetto alle cucine e di personale addetto al servizio ai tavoli, oltre a quello dedicato ad attività amministrative se presente, è opportuno, oltre ad un'informazione di carattere generale sul rischio da SARS-CoV-2, impartire altresì un'informazione più mirata, anche in collaborazione con le figure della prevenzione di cui al D.Lgs. n. 81/2008 e s.m.i. con particolare riferimento a specifiche norme igieniche da rispettare nonché all'utilizzo dei dispositivi di protezione individuale, ove previsti, anche per quanto concerne la vestizione/svestizione.

In particolare, per il personale di cucina, in condivisione di spazi confinati:

- deve essere indossata la mascherina chirurgica;
- dovranno essere utilizzati, altresì, guanti in nitrile in tutte le attività in cui ciò sia possibile.

Per il personale addetto al servizio ai tavoli ed avente contatti con i clienti è necessario l'uso della mascherina chirurgica per tutto il turno di lavoro. I guanti sono comunque sempre da utilizzare durante le attività di igienizzazione poste in essere al termine di ogni servizio al tavolo.

La postazione dedicata alla cassa può essere dotata di barriere fisiche (es. schermi). In alternativa, il personale deve indossare la mascherina e avere a disposizione gel igienizzante per le mani. In ogni caso, favorire modalità di pagamento elettroniche, possibilmente al tavolo, a tutela del lavoratore.

Invece, i clienti devono indossare la mascherina tutte le volte che non sono seduti al tavolo.

Al termine di ogni servizio al tavolo, devono essere previste tutte le consuete misure di pulizia e disinfezione delle superfici, evitando il più possibile utensili e contenitori riutilizzabili se non disinfettabili (saliere, oliere, etc.). Per i menù favorire la consultazione online sul proprio cellulare, o predisporre menù in stampa plastificata, e, quindi, disinfettabile dopo l'uso, oppure cartacei a perdere.

Deve essere, comunque, ribadita la necessità di una corretta e frequente igiene delle mani, anche attraverso la messa a disposizione in punti facilmente accessibili dei locali di appositi dispenser con soluzione idroalcolica.

Per quanto concerne il personale eventualmente dedicato ad attività amministrative, in presenza di spazi comuni con impossibilità di mantenimento del distanziamento di un metro, è necessario indossare la mascherina chirurgica; allo stesso modo, il personale addetto alla cassa dovrà indossare la mascherina chirurgica prevedendo, altresì, barriere di separazione (ad esempio, separatore in plexiglass).

Deve essere posta una particolare attenzione ai locali spogliatoi ed ai servizi igienici. In particolare, si dovrà prevedere un'adeguata attività di pulizia degli stessi.

Si deve favorire il ricambio d'aria negli ambienti interni. Per gli impianti di condizionamento, è obbligatorio, se tecnicamente possibile, escludere totalmente la funzione di ricircolo dell'aria. Inoltre, devono essere rafforzate ulteriormente le misure per il ricambio d'aria naturale e in ogni caso va garantita la pulizia, ad impianto fermo, dei filtri dell'aria di ricircolo per mantenere i livelli di filtrazione/rimozione adeguati, secondo le indicazioni tecniche di cui al documento dell'Istituto Superiore di Sanità "Rapporto ISS COVID-19 n. 5 del 21 aprile 2020".



---

### *Il Presidente della Regione*

---

#### **4. La gestione degli spazi comuni in cucina, negli spogliatoi, nelle aree fumatori, nella sala ristorante e nel bar.**

Il primo criterio di protezione dal Covid-19 è il distanziamento interpersonale (tra lavoratori, tra lavoratori e clienti) trova difficile applicazione nel settore della ristorazione.

Pertanto il rispetto del distanziamento sociale può raggiungersi solo attraverso una rimodulazione della capienza, degli spazi, dell'organizzazione del lavoro e degli orari di accesso e apertura.

Nello specifico:

- **spazi comuni frequentati da soli lavoratori** (cucina, dispensa, spogliatoio, bagno addetti, etc.): bisogna organizzare le attività in modo da garantire un utilizzo differito degli spazi e regolamentare l'accesso dei lavoratori agli spazi comuni (es. spogliatoio);
- **spazi comuni frequentati da lavoratori e clienti:** bisogna distribuire i tavoli assicurando la distanza di almeno un metro tra i commensali di tavoli vicini. È consentita la deroga per i conviventi. Nel caso di due o più persone non conviventi devono essere garantite le distanze di un metro seduta ed un metro fronte/frontera, o, in alternativa, mediante l'utilizzo di pannelli di separazione (ad esempio, in plexiglas). Bisogna prevedere l'adozione di menu e carta dei vini digitali (gestiti solo dal personale e non dato nelle mani del cliente fatto salvo l'immediata igienizzazione del dispositivo post uso) per limitare sia il contatto con i materiali sia quello tra clienti e lavoratori. In alternativa disporre menu su lavagne/tabelle ben visibili in vari punti del locale per evitare assembramenti o disporre menu plastificati per consentirne l'igienizzazione dopo ogni uso.

#### **5. La gestione del servizio di ristorazione.**

Si devono adottare le seguenti adeguate soluzioni organizzative per evitare assembramenti di clienti all'ingresso dell'esercizio e all'interno della sala ristorante:

- si deve prevedere, ove possibile, una separazione degli accessi di entrata e di uscita;
- deve essere previsto obbligatoriamente il sistema di prenotazione telefonica e digitale;
- ci si deve dotare direttamente i tavoli dei condimenti necessari (salse, condimenti etc., in confezioni monodose);
- all'ingresso devono essere posizionati dispenser con gel igienizzanti per la pulizia delle mani dei clienti;
- non è disponibile l'uso del guardaroba (a meno che non si adottino misure di separazione dei capi di abbigliamento);
- gli avventori possono continuare ad essere accompagnati al tavolo nel rispetto delle distanze interpersonali;
- i bagni a disposizione dei clienti devono essere dotati di prodotti igienizzanti per il lavaggio delle mani e riportano *dépliant* con le raccomandazioni delle Autorità sanitarie;



### *Il Presidente della Regione*

---

- l'accesso ai servizi igienici deve avvenire evitando assembramenti pertanto è necessario limitare la presenza di più persone nei servizi igienici con avvisi ben visibili (poster/locandine);
- si consiglia l'adozione di menu digitali su dispositivi dei clienti od, in alternativa, si deve procedere alla igienizzazione dei menu dopo ogni uso;
- il personale di sala deve essere dotato di dispositivi di protezione individuale (mascherine o altri dispositivi idonei) e mantiene, nei limiti del possibile, la distanza interpersonale di un metro;
- gli oggetti utilizzati per un servizio (cestino del pane, prodotti per il condimento, zuccheriera monodose, etc.) non possono essere messi a disposizione di nuovi clienti senza adeguata igienizzazione. È, altresì, possibile che l'esercente adotti soluzioni alternative quali prodotti monouso, etc.;
- possono essere messi a disposizione degli avventori appositi cestini per poter buttare i dispositivi di protezione individuale, nonché altri rifiuti biologici (ad esempio, fazzoletti);
- i tavoli devono essere distribuiti assicurando il distanziamento di un metro l'uno dall'altro e, a tal fine, ciascuna azienda può adottare le soluzioni più adeguate al proprio *layout*;
- ai clienti che richiedono espressamente un distanziamento interpersonale anche nel proprio tavolo, questo viene assicurato con l'adozione delle distanze un metro seduta e un metro fronte/frontera o in alternativa mediante l'utilizzo di pannelli di separazione (ad esempio, in plexiglas);
- si favoriscono sistemi digitali di pagamento direttamente dal tavolo. In ogni caso, alla cassa è posizionata adeguata segnaletica orizzontale per il distanziamento e di protezione;
- piatti, bicchieri, posate e simili devono essere lavati in lavastoviglie a temperatura adeguata, in modo che possano essere disinfettati, inclusi gli oggetti che non sono stati utilizzati dai clienti in quanto potrebbero essere entrati in contatto con le mani degli stessi. Spetta all'esercente verificare le temperature di lavaggio, così come il corretto dosaggio di detergenti e disinfettanti chimici utilizzati nella lavastoviglie. Se, per qualsiasi ragione, il lavaggio automatico non fosse possibile, nell'eseguire quello manuale si consiglia di utilizzare le procedure standard con lavaggio, disinfezione e risciacquo, usando il massimo livello di precauzione, asciugando le stoviglie con tovaglioli di carta monouso (come da procedura HACCP);
- tovaglie, tovaglioli e altri tessuti per la tavola devono essere messi in specifici sacchi per la lavanderia e il lavaggio deve assicurare la rimozione di agenti patogeni;
- ciascun tavolo è servito possibilmente dallo stesso addetto (o più addetti secondo il n. di clienti al tavolo) per la durata dell'intero servizio. Se lo stesso operatore svolge frequentemente in tempi diversi tutte le operazioni, spostandosi continuamente fra diverse postazioni di lavoro, si favorisce la diffusione di eventuali agenti patogeni con possibilità di contaminazioni. Pertanto, l'igiene, l'educazione del personale ed il controllo della contaminazione crociata sono tra i fattori più importanti nel condizionare la salubrità sia delle produzioni che degli ambienti di lavoro.





## *Il Presidente della Regione*

---

### **6. La gestione del servizio bar.**

Si devono adottare le seguenti adeguate soluzioni organizzative per evitare assembramenti di clienti all'ingresso dell'esercizio e all'interno del bar:

- adottare sistemi di contingentamento degli ingressi volti a evitare assembramenti;
- disporre, ove possibile, la separazione degli accessi di entrata e di uscita;
- all'ingresso devono essere posizionati dispenser con gel igienizzanti per la pulizia delle mani dei clienti;
- evitare l'uso di appendiabiti comuni (a meno che non si adottino misure di separazione dei capi di abbigliamento);
- il servizio al banco deve assicurare il distanziamento interpersonale di un metro;
- davanti al banco e alla cassa deve essere posizionata idonea segnaletica orizzontale per favorire il distanziamento interpersonale;
- un modello di servizio che favorisce la riduzione degli spostamenti della clientela all'interno dell'esercizio;
- l'accesso ai servizi igienici deve avvenire evitando assembramenti;
- i bagni a disposizione dei clienti sono dotati di prodotti igienizzanti per il lavaggio delle mani e riportano *dépliant* con le raccomandazioni delle autorità sanitarie;
- il personale è dotato di dispositivi di protezione individuale (mascherine) e mantiene, nei limiti del possibile, la distanza interpersonale di un metro;
- sul banco è bene favorire la messa a disposizione di prodotti monouso (oppure di collocare eventuali prodotti non monouso all'interno di contenitori da igienizzare dopo l'uso, secondo quanto prevede il sistema HACCP);
- si favoriscono sistemi digitali di pagamento;
- si devono predisporre barriere fisiche (ad esempio, barriere in plexiglas) nelle zone dove vi è una maggiore interazione con il pubblico (ad esempio, in prossimità dei registratori di cassa);
- si incentiva l'uso del *take-away* e del *delivery*;
- piatti, bicchieri, posate e simili devono essere lavati in lavastoviglie a temperatura adeguata, in modo che possano essere disinfettati, inclusi gli oggetti che non sono stati utilizzati dai clienti in quanto potrebbero essere entrati in contatto con le mani degli stessi. Spetta all'esercente verificare le temperature di lavaggio, così come il corretto dosaggio di detersivi e disinfettanti chimici utilizzati nella lavastoviglie. Se, per qualsiasi ragione, il lavaggio automatico non fosse possibile, nell'eseguire quello manuale si consiglia di utilizzare le procedure standard con lavaggio, disinfezione e risciacquo, usando il massimo livello di precauzione, asciugando le stoviglie con tovaglioli di carta monouso, nel rispetto della HACCP;
- tovaglie, tovaglioli e altri tessuti per la tavola devono essere messi in sacchi per la lavanderia specifici e il lavaggio deve assicurare la rimozione di agenti patogeni.





---

### *Il Presidente della Regione*

---

## **7. La gestione degli spazi aperti.**

Si devono adottare le seguenti adeguate soluzioni organizzative per evitare assembramenti di clienti nella gestione di spazi aperti:

- le procedure adottate negli ambienti interni devono essere applicate anche negli spazi esterni;
- si deve prestare attenzione al distanziamento tra i tavoli;
- si deve assicurare una corretta pulizia tavoli dopo l'utilizzo da parte dei clienti;
- vi deve essere una adeguata gestione degli ingressi e delle uscite;
- vi deve essere la delimitazione degli spazi.

## **8. La gestione del *catering* e del *banqueting*.**

Si devono adottare le seguenti adeguate soluzioni organizzative per evitare assembramenti di clienti nella gestione del *catering* e del *banqueting*.

In particolare:

- in presenza di *catering* o *banqueting* congressuale in sedi esterne, bisogna:
  - rimodulare gli spazi a cura delle sedi esterne prescelte rispetto al numero dei partecipanti, per assicurare il rispetto della distanza interpersonale;
  - dotare il personale con dispositivi di protezione individuale, qualora non sia possibile la distanza interpersonale di un metro;
  - dotarsi di prodotti igienizzanti per la pulizia delle mani;
  - utilizzare, ove possibile, materiale monouso (bio e compostabile);
  - sanificare il materiale utilizzato per la produzione ed il servizio attraverso lavaggio, asciugatura a vapore e in aggiunta utilizzo di prodotti sanificazione;
  - usare mezzi di trasporto dedicati esclusivamente al trasporto alimenti e altri esclusivamente al trasporto del materiale di ritorno da sanificare. Il camion frigorifero potrà trasportare i contenitori del cibo al rientro dal servizio e verrà in tal caso igienizzato successivamente.
- in presenza di servizio a buffet standing congressuale, bisogna:
  - favorire il servizio di *take-away* (il cameriere compone un box, *coffee box* e *lunch-box* con la scelta del cliente) per il consumo in apposita area attrezzata;
  - prevedere buffet, prima del consumo, protetti da schermi o teli trasparenti;
  - dotarsi di tendiflex e sistemi di segnalazione delle distanze interpersonali da predisporre a cura delle sedi ospitanti;
  - usare pinze, cucchiaini, mestoli e altri utensili a disposizione degli ospiti, che devono essere sostituiti con frequenza e lasciati in contenitori separati, al fine di evitare il più possibile il contatto diretto tra le mani degli ospiti e il cibo;



---

### *Il Presidente della Regione*

---

- creare percorsi divisi per accesso ed uscita alle aree buffet ideati e predisposti a cura delle sedi ospitanti;
- non effettuare il servizio a giro braccio;
- in presenza di servizio al tavolo, bisogna:
  - distanziare di un metro tra tavoli per garantire la distanza interpersonale;
  - svolgere il servizio esclusivamente al piatto (no vassoi);
  - svolgere il servizio esclusivamente al tavolo e, quindi, non prevedere aperitivi.



*Il Presidente della Regione*

---

## SEZIONE 3

### **Protocollo di sicurezza per l'esercizio delle attività ricreative di balneazione e in spiaggia.**

#### **1. Premessa.**

Le misure per il contrasto e il contenimento della diffusione del virus Covid-19 negli ambienti di lavoro e nella collettività si conformano alle seguenti fonti normative:

- D.L. 25 marzo 2020 n. 19 “Misure urgenti per fronteggiare epidemologica da COVID-19”;
- “Protocollo condiviso di regolazione delle misure per il contrasto e il contenimento della diffusione del virus Covid-19 negli ambienti di lavoro” sottoscritto il 14 marzo 2020 e integrato e modificato il 24 aprile 2020 (ora, Allegato 12 al D.P.C.M. 17 maggio 2020);
- D.P.C.M. 17 maggio 2020;
- “Documento tecnico sulla possibile rimodulazione delle misure di contenimento del contagio da SARS-CoV-2 nei luoghi di lavoro e strategie di prevenzione” Verbale n. 49 approvato dal Comitato Tecnico Scientifico istituito presso il Dipartimento della Protezione Civile, approvato in data 9 aprile 2020;
- Circolare del Ministero della Salute, n. 0014915-29/04/2020-DGPRES-DGPRES-P del 29 aprile 2020.

Le misure di contenimento e di sicurezza anti-contagio sanciti dal D.L. n. 19 del 25 marzo 2020 e dall'Allegato 12 al D.P.C.M. 17 maggio 2020, rappresentano un obbligo per i datori di lavoro delle attività produttive e professionali (inclusi lavoratori autonomi) al fine di garantire il contenimento della diffusione del virus COVID-19 negli ambienti di lavoro.

Tali misure si applicano in aggiunta a quelle già vigenti in materia di tutela della salute e sicurezza dei lavoratori (*in primis*, il D.Lgs. n. 81/2008 e s.m.i.) e alle procedure/requisiti igienico-sanitari richiesti dalle specifiche normative di settore. È quindi necessario che l'adozione delle misure di contenimento contro la diffusione del virus COVID-19 segua un approccio integrato, a garanzia della massima tutela sia dal rischio di contagio da nuovo coronavirus (utenti e lavoratori) sia dai rischi professionali (lavoratori).

A tal fine, è essenziale il coordinamento tra il Comitato (previsto dal punto 13 del Protocollo del 24 aprile 2020) ed il Servizio di Prevenzione e Protezione aziendale (ove presente ai sensi del D.Lgs. n. 81/2008), le cui figure possono anche coincidere. Le disposizioni che seguono, hanno lo scopo di fornire ulteriori indicazioni per l'applicazione delle misure anti-contagio nelle attività ricreative di balneazione e in spiaggia.



---

### *Il Presidente della Regione*

---

A partire dalla data di efficacia del presente documento, sono consentite le attività di allestimento con le attrezzature balneari. Per quanto attiene all'apertura al pubblico per l'elioterapia, la balneazione assistita e la balneabilità delle acque ai sensi del D.Lgs. n. 116/2008, vengono confermate le relative norme indicate nella Ordinanza balneare 2020 - DPC n. 34 del 27 febbraio 2020.

È fatto salvo il rispetto delle disposizioni regionali in materia di idoneità e balneabilità delle acque marino-costiere e lacuali, emanate ai sensi del D.Lgs. 3 aprile 2008, n. 116 e del D.M. 30 marzo 2010 e s.m.i., di recepimento della Direttiva 2006/7/CE, relativa alla gestione della qualità delle acque di balneazione.

## **2. Le misure organizzative presso gli stabilimenti balneari o le spiagge attrezzate.**

Il *layout* complessivo della spiaggia (intera concessione) dovrà tenere conto di alcuni criteri quali la determinazione dell'accoglienza massima dello stabilimento balneare in termini di sostenibilità, nell'ottica della prevenzione dell'affollamento e assembramento, con la finalità di mantenere il distanziamento sociale in tutte le attività balneari sia in acqua che sull'arenile.

## **3. L'accoglienza presso gli stabilimenti balneari o le spiagge attrezzate.**

Per favorire un accesso contingentato la prenotazione, anche per fasce orarie, preferibilmente obbligatoria, può essere uno strumento organizzativo utile anche al fine della sostenibilità e della prevenzione di assembramenti, favorendo altresì un'agevole registrazione degli utenti, anche allo scopo di rintracciare retrospettivamente eventuali contatti a seguito di contagi.

Al fine di evitare code o assembramenti alle casse, sarà favorito l'utilizzo di sistemi di pagamento veloci (card *contactless*) o con carte prepagate o attraverso portali/app web in fase di prenotazione.

I percorsi di entrata e uscita dovrebbero, ove possibile, essere differenziati prevedendo chiara segnaletica nell'orientamento dell'utenza.

Si deve predisporre una adeguata informazione sulle misure di prevenzione, comprensibile anche per i clienti di altra nazionalità.

È necessario rendere disponibili prodotti per l'igiene delle mani per i clienti e per il personale in più punti dell'impianto.

## **4. L'accesso allo stabilimento.**

È fondamentale che gli accessi allo stabilimento avvengano in modo ordinato al fine di prevenire assembramenti.

Si consiglia di privilegiare l'accesso agli stabilimenti tramite prenotazione e di mantenere l'elenco delle presenze per un periodo di 14 giorni.



---

### *Il Presidente della Regione*

---

I clienti devono accedere all'interno della concessione, muniti di dispositivi di protezione individuale (ad esempio, le mascherine).

Si consiglia, altresì, l'accompagnamento all'ombrellone da parte di personale dello stabilimento adeguatamente preparato (steward di spiaggia) che illustri ai clienti le misure di prevenzione da rispettare.

I concessionari per questioni legati al protocollo di sicurezza interno del complesso balneare e/o mitigare la diffidenza tra l'utenza, se ritenuto utile, potranno misurare la temperatura corporea dei clienti. In caso di rilevazione della temperatura, si deve impedire l'accesso al cliente che abbia una temperatura corporea superiore ai 37,5° C.

La regolamentazione degli accessi e degli spostamenti sulle spiagge e negli arenili deve essere predisposta e attuata anche attraverso percorsi dedicati, prevedendo ove necessario, la segnatura della distanza di un metro sulle parti comuni ed i camminamenti con maggior passaggio e afflusso di clienti.

La disposizione delle attrezzature all'interno dello stabilimento deve assicurare, in ogni circostanza, il distanziamento sociale di almeno un metro.

Il personale addetto alla reception e all'accompagnamento dei clienti viene dotato di dispositivi di protezione che limitino il contatto con *droplets* e aerosol e inviterà i clienti in arrivo ad informarsi tramite il materiale esposto e ad osservare tutte le disposizioni indicate all'interno dello stabilimento per prevenire e controllare i rischi.

Essendo preferibile evitare la circolazione di monete e banconote, si consiglia di incentivare i clienti all'utilizzo della moneta elettronica, possibilmente mediante card *contactless* o mediante pagamento anticipato con bonifico.

## **5. La zona ombreggio e solarium presso gli stabilimenti balneari o le spiagge attrezzate.**

La zona ombreggio andrà organizzata garantendo adeguati spazi per la battigia in modo da garantire agevole passaggio e distanziamento fra i bagnanti e i passanti e prevedendo percorsi/corridoi di transito differenziati per direzione e minimizzando gli incontri fra gli utenti. Il layout deve tenere in considerazione i seguenti criteri.

La distribuzione delle postazioni da assegnare ai bagnanti dovrà essere organizzata prevedendo:

- la numerazione delle postazioni/ombrelloni e la registrazione per ogni postazione degli utenti ivi allocati, stagionali e giornalieri, per quantificare la capacità dei servizi erogabili;
- l'assegnazione degli ombrelloni e dell'attrezzatura a corredo dovrebbe privilegiare l'assegnazione dello stesso ombrellone ai medesimi occupanti che soggiornano per più giorni. In ogni caso è necessaria l'igienizzazione delle superfici prima dell'assegnazione della stessa attrezzatura ad un altro utente anche nella stessa giornata;
- l'individuazione di modalità di transito da e verso le postazioni/ombrelloni e stazionamento/movimento sulla battigia;



---

### *Il Presidente della Regione*

---

- l'accompagnamento alla zona ombreggiata da parte di personale dello stabilimento adeguatamente formato, che informi la clientela sulle misure da rispettare;
- le zone dedicate ai servizi dovranno essere facilmente identificabili come anche le misure da seguire;
- le procedure da seguire in caso di pioggia o cattivo tempo per evitare l'assembramento degli utenti presenti nei locali dello stabilimento;
- aree delimitate per gli assistenti alla balneazione che garantiscano l'adeguato distanziamento.

Al fine di garantire il corretto distanziamento sociale nello stabilimento ed un minor rischio, occorre definire misure di distanziamento minime tra le attrezzature di spiaggia che possano essere di riferimento, fermo restando che deve in ogni caso essere assicurato il distanziamento interpersonale di almeno un metro. Nella ridefinizione del layout degli spazi, bisogna rispettare le seguenti distanze:

- l'area complessivamente destinata ad ogni ombrellone non può comunque essere inferiore a 10 mq;
- in caso di utilizzo di altri sistemi di ombreggiamento andranno comunque sempre garantite aree di distanziamento equivalenti a quelle utilizzate per il posizionamento degli ombrelloni, in modo da rendere fruibili le aree interessate dagli ombreggi in coerenza con il distanziamento sociale;
- le attrezzature complementari assegnate in dotazione all'ombrellone (quali, ad esempio, sdraio, seggiola, lettino etc.) possono essere fornite in quantità limitata atta a garantire il distanziamento con le attrezzature dell'ombrellone contiguo di almeno 1 metro;
- sotto gli ombrelloni, od altri sistemi di ombreggiamento, è fatto obbligo di osservare una distanza di sicurezza interpersonale di almeno un metro. Tale obbligo è derogato per i soli membri del medesimo nucleo familiare, ovvero conviventi (potrà essere richiesta un'autocertificazione);
- i lettini posizionati singolarmente sulla spiaggia devono essere collocati orizzontalmente a distanza di almeno 1,5 metri l'uno dall'altro. Tale obbligo è derogato per i soli membri del medesimo nucleo familiare, ovvero conviventi (potrà essere richiesta un'autocertificazione).

## **6. I servizi e gli spazi complementari presso gli stabilimenti balneari o le spiagge attrezzate.**

Per le cabine, deve essere vietato l'uso promiscuo ad eccezione dei membri del medesimo nucleo familiare o per soggetti che condividano la medesima unità abitativa o recettiva prevedendo un'adeguata igienizzazione fra un utente e il successivo.

È vietata la pratica di attività ludico-sportive che possono dar luogo ad assembramenti e giochi di gruppo (aree giochi, feste/eventi).

Per le aree di ristorazione si rimanda alle indicazioni di cui alle Sezioni 1 e 2 del presente documento.



---

### *Il Presidente della Regione*

---

Per la fruizione di servizi igienici e docce deve essere rispettato il distanziamento sociale di almeno due metri, a meno che non siano previste barriere separatorie fra le postazioni.

Deve essere garantita vigilanza sulle norme di distanziamento sociale dei bambini/minori in tutte le circostanze da parte dei genitori/tutori/accompagnatori.

Nel complesso, evitare promiscuità nell'uso di qualsiasi attrezzatura da spiaggia, possibilmente procedendo all'identificazione univoca di ogni attrezzatura. In linea generale le attività svolte in mare aperto (ad esempio, windsurf, attività subacquea, balneazione da natanti) non presentano a priori rischi significativi rispetto al Covid-19, fermo restando il mantenimento del distanziamento sociale (e delle operazioni di vestizione/svestizione nel caso di attività subacquea), nonché la sanificazione delle attrezzature di uso promiscuo (es. erogatori subacquei, attrezzature quali boma e albero del windsurf, etc.).

## **7. L'attività ludico-sportiva.**

Le attività ludico sportive possono essere svolte solo se consentite dalle normative in vigore e, in ogni caso, assicurando sempre il prescritto distanziamento sociale. Sono vietate tutte le attività ludico-sportive di gruppo che possono dar luogo ad assembramenti. Il titolare dello stabilimento deve valutare le modalità corrette per consentire le attività ovvero il divieto delle medesime.

In estrema sintesi, gli sport individuali che si svolgono abitualmente in spiaggia (es. racchettoni) o in acqua (ad esempio, nuoto, surf, *windsurf*, *kitesurf*) possono essere regolarmente praticati, nel rispetto delle misure di distanziamento interpersonale. Diversamente, per gli sport di squadra (es. *beach-volley*, *beach-soccer*) sarà necessario rispettare le disposizioni delle istituzioni competenti.

Le aree gioco bambini possono essere allestite ed utilizzate solo assicurando la costante ed ininterrotta vigilanza al rispetto delle norme di distanziamento in vigore da parte dei genitori/tutori/accompagnatori.

L'utilizzo delle piscine all'interno delle aree in concessione (stabilimenti) 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 bagnanti 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, tenendo conto che la densità di affollamento in vasca è calcolata con un indice di 7 mq di superficie di acqua a persona. Ne consegue che il gestore è tenuto, in ragione delle aree a disposizione, a calcolare ed a gestire le entrate dei frequentatori nell'impianto. Inoltre, al fine di assicurare il distanziamento sociale è consentito, a bordo piscina, il posizionamento solo sui lettini che devono essere usati da persone della stessa famiglia con asciugamano/telo mare di proprietà.

Ai margini della piscina gli arredi (ombrelloni, lettini, sdraie) 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 a 1,5 metri.





---

### *Il Presidente della Regione*

---

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

In particolare, per le piscine, si deve porre la massima attenzione per:

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

Sono, altresì, limitate le aree comuni di gioco e svago o destinate al pranzo al sacco dei bagnanti che dovranno essere organizzate in modo da garantire in ogni caso il rispetto delle distanze interpersonali di almeno 1 metro.

Le aree destinate ad attività ludico-sportive, ai giochi per bambini o altre situazioni non utilizzabili, in quanto individuate come aree a rischio, potranno provvisoriamente essere organizzate dalle imprese balneari per diverso allestimento (quali, ad esempio, zone ombreggianti, posa ombrelloni, tavoli, etc.). Gli allestimenti posizionati nelle aree con diversa destinazione di origine devono, in ogni caso, seguire le regolamentazioni sulle distanze sopra illustrate.

## **8. L'accesso all'area di balneazione.**

L'attività di balneazione (specchio acqueo) deve rispettare le regole relative al distanziamento sociale senza mai derogare alle distanze consentite.

Il personale abilitato quale "bagnino di salvataggio" deve essere impiegato esclusivamente per osservare lo specchio acqueo di competenza al fine di vigilare sulla salvaguardia della vita umana in mare dei bagnanti. Le ordinarie procedure di salvataggio devono essere adeguate con tecniche di intervento che tengano conto dell'emergenza Covid-19.

## **9. La pulizia e la sanificazione.**

Si deve garantire una pulizia periodica, almeno giornaliera, con i normali detergenti delle varie superfici e arredi di cabine e aree comuni.

Inoltre, si deve procedere alla sanificazione con soluzione igienizzante adeguata, o comunque secondo le indicazioni del ministero della salute, delle attrezzature in dotazione quali sedie, sdraio e lettini, periodica e comunque ad ogni cambio di cliente.

Nello specifico:

- deve essere assicurata una sanificazione accurata e frequente dei servizi igienici comuni in relazione alla quantità di flusso di accesso;
- deve essere limitato l'utilizzo di strutture (ad esempio, cabine docce singole, spogliatoi, etc.), per le quali non sia possibile assicurare una disinfezione intermedia tra gli utilizzi promiscui;



---

### *Il Presidente della Regione*

---

- si deve assicurare la non promiscuità nell'uso di lettini, sdraie e altre attrezzature, con divieto di scambiare le attrezzature tra ombrellone e ombrellone;
- all'ingresso delle aree adibite a servizi igienici deve essere messa a disposizione dei clienti una dotazione di soluzioni idroalcoliche per l'igiene delle mani in modo da detergersi prima dell'utilizzo dei servizi e all'uscita, con l'utilizzo di appositi dispenser collocati in punti facilmente individuabili;
- nelle aree di accesso alle docce e/o fontanelle devono essere predisposti dispositivi o soluzioni che assicurino il regolare flusso dei bagnanti mantenendo le distanze di sicurezza.

### **10. La correttezza dei comportamenti.**

Il titolare e tutti i dipendenti della impresa balneare devono avere cura di sensibilizzare e richiamare i clienti alla corretta applicazione delle disposizioni previste dalle presenti linee guida in particolare in caso di assembramenti e mancata osservanza delle norme di distanziamento sociale.

In ogni caso, sono vietate tutte le attività di animazione (ad esempio, feste, balli di gruppo, merende collettive etc..) che favoriscano assembramenti di persone.

### **11. I comportamenti igienico-sanitari da adottare da parte dei bagnanti.**

I bagnanti degli stabilimenti balneari e delle spiagge libere hanno l'obbligo di:

- non accedere all'area turistico-ricreativa di balneazione 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;
- rispettare il distanziamento sociale di almeno un metro, nel corso di ogni permanenza e attività sull'arenile e nel corso della balneazione;
- rispettare le misure di distanziamento fisico da parte di coloro che passeggiano lungo la battigia devono;
- rispettare il distanziamento fisico in ogni circostanza, anche durante l'utilizzo di docce e servizi igienici;
- utilizzare i lettini e le sedie sdraio, apponendo un telo da mare personale;
- lavare i teli frequentemente, almeno a 60°C;
- adottare idonee misure di igiene personale, curando in particolare la pulizia e disinfezione frequente delle mani;
- effettuare il controllo parentale del rispetto di tutte le norme comportamentali da parte dei bambini/minori.



*Il Presidente della Regione*

---

## **12. La responsabilità del titolare dello stabilimento.**

Il titolare dello stabilimento 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.

## **13. I servizi di bar e di ristorazione.**

Ferma restando l'applicazione delle Sezioni 1) e 2) del presente Documento, i servizi di bar e di ristorazione forniti nell'ambito dello stabilimento balneare devono svolgersi nel rispetto delle normative vigenti e in particolare secondo le linee guida e le disposizioni specifiche per la categoria.

In caso di consumo di bevande o pasti sotto l'ombrellone e/o gazebo, devono essere osservate scrupolosamente le disposizioni relative alle distanze di sicurezza.

Può essere organizzato un servizio di prenotazione bar o ristorante mediante dispositivi informatici e consegna diretta all'ombrellone.

## **14. Le misure igienico-sanitarie presso gli stabilimenti balneari o le spiagge attrezzate.**

Gli utenti devono indossare la mascherina al momento dell'arrivo, fino al raggiungimento della postazione assegnata e analogamente all'uscita dallo stabilimento.

Vanno installati dispenser per l'igiene delle mani a disposizione dei bagnanti in luoghi facilmente accessibili nelle diverse aree dello stabilimento.

Si deve assicurare il rispetto delle seguenti prescrizioni:

- la pulizia regolare deve essere almeno giornaliera, con detergenti adeguati delle varie superfici e arredi di cabine e aree comuni;
- la sanificazione deve essere regolare e frequente di attrezzature (sedie, sdraio, lettini, incluse attrezzature galleggianti e natanti), materiali, oggetti e servizi igienici, limitando l'utilizzo di strutture (ad esempio, cabine docce singole, spogliatoi) per le quali non sia possibile assicurare una disinfezione intermedia tra un utilizzo e l'altro;
- la pulizia dei servizi igienici deve essere effettuata più volte durante la giornata e disinfezione a fine giornata, dopo la chiusura;
- all'interno del servizio devono essere disponibili, oltre al sapone per le mani, prodotti detergenti e strumenti usa e getta per la pulizia che ciascun cliente potrà fare in autonomia;
- per quanto concerne le docce, esse devono essere previste all'aperto, con garanzia di una frequente pulizia e disinfezione a fine giornata.

In ogni caso, per le misure specifiche si rimanda al Rapporto ISS-COVID-19 n. 19/2020.



---

## *Il Presidente della Regione*

---

### **15. Le spiagge libere.**

L'opportunità - offerta da tali spiagge ai fruitori - di poter utilizzare gratuitamente gli arenili, anche allestendo da sé le attrezzature (ombrellone, sdraio, lettini), se da un lato rappresenta un vantaggio per l'utenza, dall'altra può creare delle problematiche nell'attuale periodo emergenziale, in riferimento alla difficoltà nell'attuazione e controllo delle misure di contrasto del contagio, in particolare al fine di evitare assembramenti e rispettare il distanziamento sociale.

In ragione di ciò, è necessario attuare innanzitutto un'intensa attività di comunicazione e sensibilizzazione, oltre che con gli strumenti tradizionali, anche attraverso social media, volta a favorire un comportamento corretto e consapevole da parte dell'utenza.

Al fine di contrastare e mitigare i rischi di contagio del virus, si ravvisa l'importanza della responsabilizzazione individuale da parte dei fruitori delle spiagge nell'adozione di comportamenti rispettosi delle misure di sicurezza e prevenzione.

A tal fine si promuovono tutte le possibili azioni di sensibilizzazione ed informazione (distribuzione di *dépliant*, cartelli, social media etc.), volte a favorire un comportamento consapevole e corretto e alla conoscenza e al rispetto delle disposizioni di cui al comma 11 "I comportamenti igienico-sanitari da adottare da parte dei bagnanti" delle presenti linee guida.

Le spiagge libere ricadono sotto la gestione diretta dei Comuni; sono finalizzate dalla necessità di libera e gratuita fruizione della collettività con attrezzatura balneare propria.

Le spiagge libere includono parte del territorio costiero sottoposto a misure di tutela speciale ambientale "ZPS" caratterizzate dalla conservazione naturale dei luoghi ed assenza di qualsivoglia intervento dell'uomo "antropizzazione".

I Comuni, a cui fanno riferimento le funzioni di individuazione e regolamentazione delle spiagge libere ed i servizi di pulizia e salvamento connessi, dovranno disciplinare l'accesso e la fruizione delle spiagge libere, individuando con proprio atto le misure più idonee ed efficaci per mitigare il rischio covid-19, tenendo in considerazione le specifiche caratteristiche delle stesse, la loro localizzazione, i flussi dei frequentatori delle spiagge del proprio territorio in relazione alla stagione balneare.

Per l'utilizzo delle spiagge libere i Comuni devono garantire:

- l'affissione nei punti di accesso – che dovranno essere puntualmente individuati - alle spiagge libere di cartelli in diverse lingue contenenti indicazioni chiare sui comportamenti da tenere, in particolare il distanziamento sociale di almeno un metro ed il divieto di assembramento;
- devono essere assicurate opportune misure di pulizia della spiaggia e di igienizzazione delle attrezzature comuni, come i servizi igienici, ove presenti;
- i fruitori della spiaggia libera, nel posizionamento delle proprie attrezzature (ombrelloni, lettini, sdraio etc.) dovranno rispettare le medesime misure di distanziamento per i complessi balneari;
- l'informativa e il rispetto delle misure di mitigazione di rischio da parte dei bagnanti.



---

### *Il Presidente della Regione*

---

Si formulano, altresì, le seguenti indicazioni in merito alle ulteriori misure che possono essere valutate e messe in atto, ove possibile, dai Comuni nelle spiagge libere destinate alla balneazione più rilevanti per ubicata, affluenza e fruizione di bagnanti, appositamente individuate (mappatura):

- i Comuni devono affidare i servizi ad enti o soggetti in grado di impiegare personale formato, anche mediante convenzione con soggetti del terzo settore, che possano svolgere una funzione di informazione e di presidio, anche con un servizio dinamico e non stanziale, al fine di evitare assembramenti, informare l'utente sui corretti comportamenti da seguire, nonché sul corretto posizionamento di ombrelloni ed altre attrezzature da spiaggia, per assicurare le misure di distanziamento interpersonale;
- bisogna prevedere limitazioni in merito al numero massimo di persone che possano contestualmente fruire della spiaggia libera;
- bisogna individuare modalità che diano un riferimento ai fruitori della spiaggia libera per il posizionamento delle attrezzature (ombrelloni) nel rispetto delle misure di distanziamento, quali a titolo esemplificativo: posizionamento alle estremità delle spiagge libere delle file delle postazioni/ombrelloni, al fine di favorire il previsto distanziamento (sia tra le righe che tra le fila) e il transito più possibile sicuro da e verso le postazioni/ombrelloni;
- l'area complessivamente destinata ad ogni singolo ombrellone o altro sistema di ombreggio non può comunque essere inferiore a 10 mq;
- le attrezzature complementari utilizzate in aggiunta all'ombrellone (sdraio, seggiola, lettino etc.) possono essere posizionate in quantità limitata atta a garantire il distanziamento con le attrezzature dell'ombrellone contiguo di almeno 1 metro;
- sotto gli ombrelloni, od altri sistemi di ombreggio, è fatto obbligo osservare una distanza di sicurezza interpersonale di almeno 1 metro. Tale obbligo è derogato per i soli membri del medesimo nucleo familiare ovvero conviventi (potrà essere richiesta un'autocertificazione);
- sussiste l'obbligo per i Comuni di avvisare l'utenza con adeguata cartellonistica;
- sussiste l'obbligo di emanare disposizioni volte a limitare lo stazionamento dei bagnanti sulla battigia (area di libero transito) per evitare assembramenti;
- bisogna installare adeguata segnalazione in caso di divieto di balneazione delle acque a seguito delle mutate condizioni delle stesse.

Il distanziamento fisico può essere derogato per le persone facenti parte del medesimo nucleo familiare o conviventi fornendo apposita documentazione se richiesta.

Le Amministrazioni locali raccomandano e promuovono l'utilizzo delle spiagge libere censite e presidiate rispetto alle altre.

I Comuni potranno prevedere limitazioni di accesso alle spiagge libere nelle ore serale/notturne per ragioni di sicurezza e di pubblica incolumità.

La regolamentazione e la gestione delle spiagge libere può essere garantita anche attraverso idonee convenzioni con soggetti pubblici e privati da attivare del Comune territorialmente competente.



### *Il Presidente della Regione*

---

Il Comune 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 cittadini.

Le spiagge libere per la loro naturale vocazione, prive di presidi di servizio e nella maggior parte dei casi senza alcuna struttura e attrezzatura fissa, sono oggetto di fruizione di un elevato numero di persone nei weekend e nei periodi di alta stagione estiva che rappresentano situazioni di particolare criticità in merito al contenimento dell'epidemia Covid-19 il “rischio di aggregazione medio-alto” secondo la classificazione INAIL.

La gestione delle spiagge libere di grandi dimensioni (vari km di costa) site fuori dal tessuto urbanizzato necessitano della concentrazione di ingenti sforzi da parte dei comuni sotto il profilo economico per la prestazione dei servizi essenziali (pulizia/salvataggio) che a causa dell'emergenza in corso subiranno un notevole incremento.

Le spiagge libere della costa abruzzese possono essere classificate, in base alla ubicazione ed accessibilità in due fattispecie tipologiche:

- spiagge libere, di piccole-medie dimensioni, sabbiose-ciottolose, inserite nel contesto urbano di facile accessione generalmente ricomprese/limitrofe a stabilimenti balneari;
- spiagge libere periferiche di grandi dimensioni (svariati Km) di varia morfologia e caratteristiche ambientali (dune, scogliere basse, sabbia, ciottoli), inserite in contesti territoriali naturali di complessa accessione.

L'opportunità di poter utilizzare gratuitamente gli arenili con le proprie attrezzature (ombrelloni, sdraio, lettini), se da un lato rappresenta un vantaggio per l'utenza, dall'altra può creare delle problematiche nell'attuale periodo emergenziale in riferimento alle difficoltà nell'attuazione e controllo delle misure di contrasto del contagio, in particolare al fine di evitare assembramenti e rispettare il distanziamento sociale.

La gestione delle spiagge libere in tempi ordinari risulta complessa e difficoltosa e in emergenza Covid potrebbe risultare impossibile, in specie per quelle di grandi dimensioni periferiche quasi ingovernabili da parte dei comuni.

Al fine di superare le criticità rappresentate e consentire l'uso delle stesse in condizioni di sicurezza, in deroga alle norme di pianificazione vigenti (PDMR e PDMC), nonché le procedure standardizzate S.I.D. (Sistema Informativo Demaniale), senza che queste variazioni producano aumenti dei canoni concessori, si individuano le seguenti linee di azione al fine di consentire ai comuni di organizzare il corretto uso delle spiagge libere nel rispetto delle norme Covid-19:

- spiagge libere, di piccole-medie dimensioni: nel rispetto della esigenza primaria della libera e gratuita fruizione, i comuni potranno valutare, la possibilità di affidare parte delle stesse a strutture ricettive turistiche e/o strutture ricettive che non possono ricevere il consueto servizio dagli stabilimenti balneari e/o compensare nelle stesse la diminuzione delle attrezzature balneari subite dal distanziamento sociale dalle concessioni limitrofe; resta fermo l'onere di assicurare la gestione/vigilanza del rimanente tratto ad uso della collettività; la determinazione della compensazione dovrà essere effettuata



### *Il Presidente della Regione*

---

proporzionalmente alla necessità e consistenza delle concessioni confinanti tale da consentire l'opportunità di limitare/salvare lo standard economico organizzativo dell'azienda anche in termini di conservazione della rituale forza lavoro (dipendenti).

- spiagge libere periferiche di grandi dimensioni: coinvolgere nella gestione della stessa associazioni Onlus, ambientaliste e/o protezione civile per il rispetto delle norme Covid e laddove non fosse possibile munire le stesse di adeguata cartellonistica riportante in modo semplice e sintetica i relativi comportamenti.

Fermo restando i principi generali in ordine alle misure di contenimento e gestione dell'emergenza, ogni Comune, in relazione alla specificità del territorio, potrà regolamentare ulteriori azioni da porre in essere circa l'utilizzabilità delle spiagge libere, nella direzione e nel solco delle disposizioni di cui al presente documento.

## **16. Le misure specifiche per i lavoratori.**

In coerenza con quanto riportato nel Protocollo Condiviso del 24 aprile 2020 e richiamato dal D.P.C.M. del 17 maggio 2020, si riportano di seguito alcune indicazioni per i lavoratori.

In considerazione della tipologia di attività è opportuno, oltre ad un'informazione di carattere generale sul rischio da SARS-CoV-2, impartire altresì un'informativa più mirata, anche in collaborazione con le figure della prevenzione di cui al D.Lgs. n. 81/2008 e s.m.i., con particolare riferimento a specifiche norme igieniche da rispettare nonché all'utilizzo dei dispositivi di protezione individuale, ove previsti, anche per quanto concerne la vestizione/svestizione.

Deve essere ribadita la necessità di una corretta e frequente igiene delle mani, anche attraverso la messa a disposizione in punti facilmente accessibili di appositi dispenser con soluzione idroalcolica.

Per quanto concerne il personale eventualmente dedicato ad attività amministrative in presenza di spazi comuni, è necessario indossare la mascherina chirurgica; allo stesso modo, il personale addetto alla cassa dovrà indossare la mascherina chirurgica prevedendo altresì barriere di separazione (ad esempio, separatore in plexiglass).

Il personale addetto alle attività di allestimento/rimozione di ombrelloni/sdraio/etc., deve utilizzare ~~obbligatoriamente~~ guanti, ove prescritti, ~~in nitrile~~ seguendo scrupolosamente le procedure di vestizione/svestizione ed attenersi e attenendosi scrupolosamente alle procedure per la corretta igiene delle mani, evitando il contatto diretto con le superfici dell'attrezzatura.

Una particolare attenzione deve essere posta ai locali spogliatoi ed ai servizi igienici, in particolare prevedendo un'adeguata attività di pulizia degli stessi.

Per quanto concerne l'attività di salvamento in mare svolta dal "bagnino" o comunque di primo soccorso nei confronti dell'utenza, è da rilevare la necessità – stante la modalità di contagio da SARS-CoV-2 - di attenersi alle raccomandazioni impartite dall'*Italian Resuscitation Council* (IRC) nonché dall'*European Resuscitation Council* (ERC) nell'esecuzione della rianimazione cardiopolmonare, riducendo i rischi per il soccorritore (nella valutazione del respiro e nell'esecuzione delle ventilazioni





---

### *Il Presidente della Regione*

---

di soccorso), senza venire meno della necessità di continuare a soccorrere prontamente e adeguatamente le vittime di arresto cardiaco.

Nel rispetto del criterio di sicurezza, è necessario, quindi, considerare e valutare come proteggere contestualmente i soccorritori dal rischio di contagio.

Pertanto, ogni volta che viene eseguita la rianimazione cardiopolmonare (RCP) su un adulto è necessario diffondere le indicazioni fornite da ERC e IRC come di seguito riportato.

In attesa di nuove evidenze scientifiche, si raccomanda di valutare il respiro soltanto guardando il torace della vittima alla ricerca di attività respiratoria normale, ma senza avvicinare il proprio volto a quello della vittima e di eseguire le sole compressioni (senza ventilazioni) con le modalità riportate nelle linee guida. Se disponibile un DAE utilizzarlo seguendo la procedura standard di defibrillazione meccanica.

Si raccomanda di indossare i dispositivi di protezione individuale (DPI). Al termine della RCP, il soccorritore deve lavarsi accuratamente le mani con acqua e sapone o con gel per le mani a base di alcool.

Si raccomanda, inoltre di lavare gli indumenti appena possibile e prendere contatto con le autorità sanitarie per ulteriori suggerimenti, se del caso.

## **17. Ulteriori indicazioni di informazione e comunicazione.**

Nel contesto sopra definito, si sono raccomandate alcune misure generali di prevenzione e di mitigazione di rischio per COVID-19 da assumere a livello nazionale.

L'impresa titolare dello stabilimento balneare deve formare ed informare il proprio personale mediante momenti formativi interni che includano il presente protocollo di sicurezza e le 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, deve rispettare rigorosamente le misure indicate nel presente protocollo di sicurezza.

Tutti i dipendenti dell'impresa e gli eventuali collaboratori devono essere dotati di un tessero/elemento di riconoscimento (ad esempio, maglietta staff o altro) esposto e visibile in modo che i clienti possano avere punti di riferimento immediatamente visibili.

Infine, si ricorda che l'Allegato 12 al D.P.C.M. 17 maggio 2020 prevede l'affissione di appositi *dépliant* informativi all'ingresso e nei luoghi maggiormente visibili (citati successivamente in "Comunicazione").

È necessario comunicare che la fruizione delle spiagge sarà soggetta a restrizioni rilevanti e risulterà notevolmente diversa rispetto agli anni precedenti, in quanto la possibilità di contenere la circolazione del virus è fondamentalmente legata ai comportamenti individuali, soprattutto relativamente al distanziamento. Pertanto, ogni messaggio comunicativo deve focalizzarsi sul senso di responsabilità e sulla consapevolezza del ruolo di ognuno alla conoscenza e al rispetto delle rigorose



---

### *Il Presidente della Regione*

---

norme che caratterizzeranno questa stagione balneare, anche rispetto alla vigilanza sui bambini. Le norme che regolano la balneazione dovranno essere adeguatamente diffuse e illustrate sia ai professionisti del settore turistico-balneare che alla popolazione generale.

Si devono, altresì, predisporre strumenti di comunicazione finalizzati ad informare i clienti sulle disposizioni da rispettare all'interno dello stabilimento balneare.

Tra gli strumenti di comunicazione, è raccomandata l'affissione di documenti e poster in posizione ben visibile, in diverse lingue, indicanti i punti salienti (ad esempio, distanze sociali, lavaggio delle mani, igiene respiratoria, altri comportamenti da tenere all'interno dello stabilimento e nei vari ambienti).

Infine, bisogna comunicare l'obbligo di rimanere presso il proprio domicilio in presenza di febbre (oltre 37.5°) o altri sintomi influenzali e di chiamare il proprio medico di famiglia sia per i clienti che per il personale.

### **18. L'accesso dei fornitori nello stabilimento balneare.**

Per l'accesso dei fornitori nell'area dello stabilimento balneare è necessario osservare le 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 è dall'Allegato 12), del D.P.C.M. 17 maggio 2020.



*Il Presidente della Regione*

---

## SEZIONE 5

# Protocollo di sicurezza per l'esercizio delle strutture ricettive all'aria aperta, campeggi e villaggi turistici

### 1. Premessa.

Le misure per il contrasto e il contenimento della diffusione del virus Covid-19 negli ambienti di lavoro e nella collettività si conformano alle seguenti fonti normative:

- D.L. 25 marzo 2020 n. 19 “Misure urgenti per fronteggiare epidemologica da COVID-19”;
- “Protocollo condiviso di regolazione delle misure per il contrasto e il contenimento della diffusione del virus Covid-19 negli ambienti di lavoro” sottoscritto il 14 marzo 2020 e integrato e modificato il 24 aprile 2020 (ora, Allegato 12 al D.P.C.M. 17 maggio 2020);
- D.P.C.M. 17 maggio 2020;
- “Documento tecnico sulla possibile rimodulazione delle misure di contenimento del contagio da SARS-CoV-2 nei luoghi di lavoro e strategie di prevenzione” Verbale n. 49 approvato dal Comitato Tecnico Scientifico istituito presso il Dipartimento della Protezione Civile, approvato in data 9 aprile 2020;
- Circolare del Ministero della Salute, n. 0014915-29/04/2020-DGPRES-DGPRES-P del 29 aprile 2020.
- Organizzazione Mondiale della Sanità (*World Health Organization* o WHO) - Considerazioni operative per la gestione del COVID-19 nel settore Alberghiero (31 marzo 2020) forniscono indicazioni sulla corretta prassi da adottare nel settore ricettivo turistico per prevenire il rischio di contagio sia nei confronti dei clienti sia nei confronti del personale della struttura e permettere l'esercizio dell'attività nel rispetto della loro sicurezza.

Le misure di contenimento e di sicurezza anti-contagio sanciti dal D.L. n. 19 del 25 marzo 2020 e dall'Allegato 12 del D.P.C.M. 17 maggio 2020, rappresentano un obbligo per i datori di lavoro delle attività produttive e professionali (inclusi lavoratori autonomi) al fine di garantire il contenimento della diffusione del virus COVID-19 negli ambienti di lavoro.

Tali misure si applicano in aggiunta a quelle già vigenti in materia di tutela della salute e sicurezza dei lavoratori (*in primis*, il D.Lgs. n. 81/2008 e s.m.i.) e alle procedure/requisiti igienico-sanitari richiesti dalle specifiche normative di settore. È quindi necessario che l'adozione delle misure di contenimento contro la diffusione del virus COVID-19 segua un approccio integrato, a garanzia della massima tutela sia dal rischio di contagio da nuovo coronavirus (utenti e lavoratori) sia dai rischi professionali (lavoratori).



---

### *Il Presidente della Regione*

---

A tal fine, è essenziale il coordinamento tra il Comitato (previsto dal punto 13 del Protocollo del 24 aprile 2020) ed il Servizio di Prevenzione e Protezione aziendale (ove presente ai sensi del D.Lgs. n. 81/2008), le cui figure possono anche coincidere. Le disposizioni che seguono, hanno lo scopo di fornire ulteriori indicazioni per l'applicazione delle misure anti-contagio nelle strutture ricettive all'aria aperta, campeggi e villaggi turistici.

Infine, si precisa che le strutture ricettive all'aria aperta, campeggi e villaggi turistici, nel somministrare gli alimenti anche sotto forma di ristorazione, devono sottostare al Protocollo previsto nella Sezione 1), unitamente alle specifiche previsioni contenute nella Sezione 2), ove compatibili con siffatta attività produttiva.

## **2. Le misure specifiche per strutture ricettive all'aria aperta.**

Le strutture ricettive all'aria aperta, campeggi e villaggi turistici, devono rispettare rigorosamente le misure di protezione generali anti Covid-19 raccomandate dall'OMS, come l'igiene delle mani, l'allontanamento fisico, evitare di toccare gli occhi, il naso e la bocca, osservare le misure d'igiene respiratoria e prestare attenzione al consiglio di rimanere a casa e di rivolgersi a un medico in caso di sintomi coerenti con la malattia.

Inoltre, la direzione di una impresa turistico ricettiva all'aria aperta deve rispettare i seguenti obblighi.

## **3. Il piano d'azione.**

I gestori, i direttori ed i manager delle strutture ricettive all'aria aperta, campeggi e villaggi turistici devono stabilire un piano d'azione di controllo del contagio adattandolo alle caratteristiche specifiche della struttura ed al contesto locale ed attuarlo in conformità con le raccomandazioni delle autorità sanitarie pubbliche locali e nazionali, devono:

- prevenire i casi;
- gestire efficacemente i contagiati;
- ridurre i rischi tra i clienti e il personale;
- garantire la pulizia e la disinfezione delle stanze occupate da persone colpite dal virus;
- mantenere il distanziamento interpersonale di almeno un metro in tutte le aree comuni e favorire la differenziazione dei percorsi all'interno delle strutture, con particolare attenzione alle zone di ingresso e uscita;
- utilizzare mascherine anche di comunità per gli ospiti negli spazi comuni, nonché per i lavoratori che operano in spazi condivisi o a contatto con il pubblico.
- prevedere la pulizia giornaliera degli ambienti, delle postazioni di lavoro e delle aree comuni con particolare riferimento alle superfici di contatto di frequente utilizzo;
- assicurare un'adeguata aerazione naturale e ricambio d'aria e rispetto delle raccomandazioni concernenti sistemi di ventilazione e di condizionamento;
- assicurare un'ampia disponibilità e accessibilità a sistemi per la disinfezione delle mani.



---

### *Il Presidente della Regione*

---

- favorire modalità di pagamento elettroniche e di gestione delle prenotazioni online, anche con sistemi automatizzati di *check-in* e *check-out*, ove possibile;
- comunicare agli utenti delle misure di sicurezza e di prevenzione del rischio da seguire all'interno dei luoghi della cultura.
- predisporre barriere fisiche per la reception e la cassa;
- fornire eventuali oggetti forniti in uso dalla struttura agli ospiti debbono essere disinfettati, prima e dopo di ogni utilizzo;
- prevedere che le modalità di uso degli ascensori devono consentire il rispetto della distanza interpersonale, prevedendo eventuali deroghe in caso di componenti dello stesso nucleo familiare;
- assicurare una pulizia regolare ed una disinfezione di tutti gli ambienti e locali, con particolare attenzione alle aree comuni e alle superfici toccate con maggior frequenza.

Se ritenuto necessario, vi è la facoltà di misurare la temperatura corporea agli ospiti ed al personale, impedendo l'accesso in caso di temperatura superiore a 37,5° C.

L'attuazione del piano d'azione e l'efficacia delle misure intraprese devono essere verificate e rivalutate frequentemente, intervenendo sulle lacune sulla base dell'esperienza maturata sul campo.

È necessario mettere a disposizione risorse umane ed economiche sufficienti per garantire che il piano d'azione possa essere attuato in modo rapido ed efficace.

#### **4. Il registro delle azioni.**

I gestori, i direttori ed i manager delle strutture recettive all'aria aperta, campeggi e villaggi turistici devono redigere un registro delle azioni in cui annotare le azioni previste dal presente protocollo di sicurezza e le relative misure intraprese con sufficiente dettaglio, includendo le misure programmate per la prevenzione al rischio di contagio.

È utile riportare siffatte azioni in maniera dettagliata (ad esempio, includendo la data, l'ora e il luogo delle sanificazioni, i disinfettanti usati, il personale che avrà condotto le operazioni, e altri dettagli che potranno essere annotati e riutilizzati in seguito per rivalutare e migliorare il proprio piano). Il registro delle azioni può anche essere funzionale all'aggiornamento del DVR aziendale.

#### **5. La comunicazione.**

La comunicazione tra la Direzione e lo staff deve essere rigorosa e costantemente aggiornata.

Tra gli strumenti di comunicazione è raccomandata l'affissione di brevi documenti o poster informativi ben visibili, in diverse lingue, che riportino chiaramente i messaggi chiave (come, ad esempio, distanze sociali, il lavaggio delle mani, l'igiene respiratoria, altri comportamenti da tenere all'interno della struttura ricettiva e nei vari ambienti, sia per i clienti che per il personale etc.).



---

### *Il Presidente della Regione*

---

Le comunicazioni possono essere realizzate anche con cartelli informativi o schermi negli spazi comuni, il sito internet della struttura ricettiva, la posta elettronica, i sistemi di messaggistica, i social network, etc..

## **6. La formazione e l'informazione del personale.**

L'impresa turistico ricettiva all'aria aperta deve formare ed informare il proprio personale, organizzando specifici momenti formativi interni che abbiano ad oggetto il presente protocollo di sicurezza e le eventuali procedure aziendali organizzative interne per la prevenzione della diffusione del Covid-19.

Ogni membro del personale, sia dipendente della struttura, sia dipendente di ditte terze operanti nella struttura, deve rigorosamente rispettare le misure indicate nel presente protocollo di sicurezza.

Tutti i dipendenti della struttura ricettiva all'aria aperta, campeggio e villaggio turistico ed i suoi collaboratori, ancorché occasionali, devono essere dotati di un tesserino o di un elemento di riconoscimento (divisa, maglietta staff o altro) esposto e in modo visibile, affinché che i clienti possano avere punti di riferimento immediatamente visibili.

Il personale deve essere in grado di informare gli ospiti che chiedono delle policy interne e delle misure di prevenzione, o di altri servizi di cui potrebbero avere bisogno (ad esempio, servizi medici e farmacie in prossimità).

Il personale della struttura ricettiva all'aria aperta, campeggio e villaggio turistico deve anche essere in grado di identificare gli ospiti con sintomi respiratori ed informarli sulla necessità che restino nelle loro stanze fino a quando non verranno visitati da un medico.

## **7. Screening test del personale e dotazioni di sicurezza individuale.**

Se ritenuto necessario, ai sensi dell'Allegato 12) al D.P.C.M. 17 maggio 2020, il titolare della struttura può disporre in loco, verso tutti i lavoratori che operano all'interno della struttura ricettiva alberghiera, compresi i collaboratori, ancorché occasionali, la misurazione della temperatura corporea prima di iniziare il turno lavorativo. In caso di febbre (superiore a 37.5° C), tosse o difficoltà respiratoria, costoro non possono iniziare l'attività lavorativa e devono 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 (ad esempio, contatto con rifiuti potenzialmente infetti, condizioni di formazione di aerosol durante la sanificazione etc.).



*Il Presidente della Regione*

---

## **8. L'accesso dei fornitori all'interno della struttura ricettiva alberghiera.**

Per l'accesso dei fornitori all'interno dei villaggi turistici e dei campeggi, si devono rispettare le seguenti disposizioni redatte nel rispetto delle prescrizioni contenute nell'Allegato 17 al D.P.C.M. 17 maggio 2020.

Dovrà essere limitato il contatto dei fornitori con il personale e con gli ospiti. I fornitori di beni e servizi che entrano nelle strutture devono usare preferibilmente dei percorsi a loro dedicati nonché tutte le precauzioni di sicurezza e i sistemi di prevenzione della diffusione del COVID 19.

Il principale documento di riferimento in merito alla gestione dell'accesso ai fornitori è rappresentato, al momento della stesura del presente atto di indirizzo, 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 marzo 2020, come integrato in data 24 aprile 2020 (ora, trasfuso nell'Allegato 12 al D.P.C.M. 17 maggio 2020).

In particolare:

- la struttura deve 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;
- devono 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 possono 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 possono 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, devono sottostare alle regole aziendali che la struttura ha definito per la prevenzione del contagio.

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

## **9. Reception, prima accoglienza ed aree comuni.**

Alla *reception* e negli altri ambienti comuni, è obbligatorio rispettare la distanza interpersonale di almeno un metro tra una persona ed un'altra.

Per agevolare il rispetto della distanza, si devono:

- affiggere dei cartelli informativi;





### *Il Presidente della Regione*

---

- delimitare gli spazi (ad esempio, con adesivi da attaccare sul pavimento, paline, nastri segnapercorso, etc.).

Inoltre, ove possibile, si devono differenziare i percorsi di entrata da quelli di uscita.

Si deve mettere a disposizione del personale e degli ospiti gel con una concentrazione di alcol al 60-85% per l'igiene delle mani, se possibile per ogni postazione del ricevimento.

Gli addetti al servizio di ricevimento devono essere dotati dei seguenti dispositivi di protezione individuale necessari al corretto svolgimento del lavoro loro affidato:

- disinfettante germicida e salviette per la pulizia delle superfici e dei tessuti;
- mascherine facciali;
- occhiali;
- adeguata fornitura di gel idroalcolico per l'igiene delle mani;
- guanti monouso ove prescritti;
- sacchetto per rifiuti a rischio biologico.

L'addetto al servizio di ricevimento deve provvedere, alla fine di ogni turno di lavoro, alla pulizia del piano di lavoro e delle attrezzature utilizzate.

È possibile garantire il distanziamento necessario per evitare il contagio da *droplet*, facendo ricorso anche a schermi trasparenti posizionati sul piano di lavoro della reception.

Si devono adottare 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 ricettiva alberghiera, 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;
- ove possibile, utilizzare sistemi automatizzati di registrazione ed autorizzazione all'accesso (ad esempio, self *check-in*, chiavi elettroniche, etc.), ferma restando la necessità di verificare l'identità dell'ospite utilizzando il documento di identità originale e di acquisire l'autorizzazione all'addebito della carta di credito;
- in caso di prenotazioni plurime (ad esempio, gruppi, gruppi familiari, etc.):
  - invitare 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;
  - chiedere la *rooming list* entro il giorno prima dell'arrivo;
  - consegnare le chiavi, insieme a delle targhette per il bagaglio con il numero della camera, al capogruppo od al capofamiglia che le distribuirà agli ospiti;
- 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;
- ove possibile, utilizzare sistemi di informazioni turistiche all'ospite online, in modo tale da ridurre al minimo le occasioni di contatto con la reception;



### *Il Presidente della Regione*

---

- incentivare pagamenti *cashless* e, ove possibile, *check-out* on line.

Ogni qualvolta sia possibile, è necessario 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. La pulizia deve interessare anche il portachiavi, se presente.

L'ospite ha la facoltà di chiedere che, durante il soggiorno, il personale addetto alle pulizie non faccia ingresso in camera.

I dipendenti devono indossare i guanti solo quando esplicitamente prescritti, per movimentare i bagagli non è necessario l'utilizzo dei guanti, ma è fondamentale una frequente igiene delle mani.

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

A questo fine, presso la reception devono essere disponibili i numeri di telefono da contattare in caso di necessità: numero unico di emergenza (112), guardia medica, ospedale più vicino, e numero Covid Regionale 800 59 54 59.

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.

Nelle aree comuni è obbligatorio rispettare la distanza interpersonale di almeno 1 metro. Pertanto, è necessario promuovere e facilitare il rispetto di tale misura e favorire la differenziazione dei percorsi all'interno delle strutture, con particolare attenzione alle zone di ingresso e uscita. Si suggerisce, a tal proposito, di affiggere dei cartelli informativi e/o di delimitare gli spazi (ad esempio, con adesivi da attaccare sul pavimento, palline, nastri segnapercorso, etc.).

Il distanziamento interpersonale non si applica ai membri dello stesso gruppo familiare o di conviventi, né alle persone che occupano la medesima camera, né alle persone che in base alle disposizioni vigenti non sono soggetti al distanziamento interpersonale (detto ultimo aspetto afferisce alla responsabilità individuale).

Gli ospiti devono sempre indossare la mascherina nelle aree comuni chiuse. Negli ambienti comuni all'aperto, la mascherina deve essere indossata quando non sia possibile rispettare la distanza di almeno un metro, mentre il personale dipendente è tenuto all'utilizzo della mascherina sempre in presenza dei clienti e comunque in ogni circostanza in cui non sia possibile garantire la distanza interpersonale di almeno un metro.

Si deve garantire un'ampia disponibilità e accessibilità a sistemi per l'igiene delle mani con soluzioni idro-alcoliche in varie postazioni all'interno della struttura, promuovendone l'utilizzo frequente da parte dei clienti e del personale dipendente. Eliminare la disponibilità di riviste e materiale informativo di uso promiscuo.

Ogni oggetto fornito in uso dalla struttura all'ospite, deve essere disinfettato prima della consegna all'ospite.



---

### *Il Presidente della Regione*

---

Si deve garantire la frequente pulizia e disinfezione di tutti gli ambienti e locali, con particolare attenzione alle aree comuni e alle superfici toccate con maggiore frequenza (corrimano, interruttori della luce, pulsanti degli ascensori, maniglie di porte e finestre, etc.).

Si deve favorire il ricambio d'aria negli ambienti interni. Per gli impianti di condizionamento, è obbligatorio, se tecnicamente possibile, escludere totalmente la funzione di ricircolo dell'aria; se ciò non fosse tecnicamente possibile, vanno rafforzate ulteriormente le misure per il ricambio d'aria naturale e in ogni caso va garantita la pulizia, ad impianto fermo, dei filtri dell'aria di ricircolo per mantenere i livelli di filtri.

#### **10. Guanti, mascherine e cestini.**

Sia in caso di utilizzo o non utilizzo dei guanti, che vanno indossati solo quando obbligatoriamente prescritto per specifiche attività, è sempre obbligatoria una frequente igiene delle mani attraverso l'utilizzo di acqua e sapone o attraverso l'utilizzo di gel alcolici.

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

Mascherine, disinfettante per superfici e gel idroalcolico, devono essere messi a disposizione degli ospiti che ne facciano richiesta, eventualmente anche a pagamento.

Al fine di agevolare lo smaltimento dei dispositivi di protezione utilizzati dagli ospiti, si devono collocare cestini portarifiuti dotati di pedale o fotocellula nelle aree comuni.

Ogni cestino deve essere dotato di un sacchetto per permettere di svuotarlo senza entrare in contatto con il contenuto.

#### **11. Ascensori, parcheggi e attrezzature.**

L'utilizzo degli ascensori a edifici comuni deve essere tale da consentire il rispetto della distanza interpersonale. La distanza può essere derogata in caso di persone che fanno parte dello stesso nucleo familiare o che condividono la camera. Negli altri casi, è necessario utilizzare la mascherina.

I pulsanti degli ascensori devono essere puliti frequentemente.

Il parcheggio dell'eventuale autovettura deve essere effettuato preferibilmente dall'ospite. qualora ciò non sia possibile, prima di accedere all'autovettura dell'ospite l'addetto al parcheggio deve effettuare l'igiene delle mani indossare la mascherina, areare l'abitacolo e assicurarsi che l'aria condizionata sia spenta. L'addetto al parcheggio provvederà all'igiene delle mani anche dopo essere uscito dall'autovettura.

Ogni oggetto (ad esempio, biciclette, computer, etc.) fornito in uso dalla struttura agli ospiti, deve essere sanificato prima e dopo di ogni utilizzo.



---

### *Il Presidente della Regione*

---

## **12. Gli strumenti di lavoro.**

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, il telefono, la tastiera, il mouse, lo schermo *touch*, il POS, la cancelleria, etc.). Al fine di agevolare di agevolare lo svolgimento e l'efficacia di tale operazione, è opportuno rimuovere dal piano di lavoro tutti gli oggetti non indispensabili.

Ogni qual volta gli strumenti di lavoro devono essere utilizzati durante il medesimo turno da più persone, l'addetto deve igienizzare le mani con acqua e sapone o 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.

## **13. La pulizia delle unità abitative e degli ambienti e aree comuni.**

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

La pulizia quotidiana degli spazi ed edifici comuni è effettuata secondo la prassi in uso nella struttura ricettiva, impiegando detergenti adeguati alle diverse tipologie di materiale trattato, nel rispetto delle indicazioni di utilizzo fornite dai produttori.

La sanificazione dell'ambiente è l'attività che riguarda il complesso di procedure e operazioni idonee 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.

La pulizia e sanificazione possono essere svolte separatamente o essere condotte con un unico processo utilizzando prodotti che hanno duplice azione; è importante rimuovere lo sporco o i residui di sporco che possono contribuire a rendere inefficace l'intero processo.

Negli edifici e aree comuni devono essere messi a disposizione degli ospiti distributori di gel con una concentrazione di alcol al 60-85% per l'igiene delle mani.

Gli addetti al servizio di pulizia delle unità abitative e degli edifici comuni (ricreativi e di ristorazione) e delle aree comuni devono essere dotati di dispositivi di protezione individuale necessari al corretto svolgimento del lavoro loro affidato:

- guanti;
- mascherina;
- cuffia per i capelli;
- calzature idonee ad essere sanificate, o copriscarpe monouso.



---

### *Il Presidente della Regione*

---

Quando possibile, è opportuno evitare la presenza contemporanea di più addetti nella medesima unità abitativa. In ogni caso, durante la pulizia delle unità abitative l'ospite non deve essere mai presente.

Le modalità operative di svolgimento del servizio sono le seguenti:

- prima di entrare nella unità abitative verificare di aver indossato correttamente gli opportuni dispositivi di protezione individuale;
- areare le stanze aprendo le finestre, se presenti, prima di intraprendere le successive operazioni di pulizia;
- nel caso di partenza l'unità abitativa 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 comodini, scrivania, sedie, tavolini, eventuali suppellettili, telefono, telecomando, maniglie e pulsantiere, armadi e cassette;
- in caso di cambio biancheria, la biancheria usata (lenzuola e biancheria da bagno) deve essere riposta in un contenitore chiuso separato dal carrello con la biancheria pulita;
- la biancheria sporca e la biancheria pulita devono essere sempre separate e non venire in contatto;
- non utilizzare la biancheria sporca come supporto nelle operazioni di pulizia della stanza (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 bicchieri e le tazze devono essere sostituiti al cambio dell'ospite, anche se non utilizzati;
- i pavimenti vengono puliti e sanificati con prodotti adeguati alle diverse tipologie di materiali;
- quando possibile, è opportuno evitare di dotare le stanze o gli altri ambienti della struttura di tappeti o di elementi di arredo che non sopportano cicli di pulizia quotidiani;
- rimuovere *runner*, cuscini decorativi ed altri elementi non necessari;
- negli edifici comuni (ricreativi e di ristorazione) tutti gli elementi che vengono a contatto ripetuto con gli ospiti, quali maniglie, maniglioni, pulsantiere etc. devono essere puliti ad intervalli regolari in funzione del livello di utilizzo;
- eventuali portarifiuti vanno svuotati e puliti;
- gli eventuali trattamenti aggiuntivi a scopo di sanificazione e purificazione vengono svolti al termine delle operazioni di pulizia.



---

### *Il Presidente della Regione*

---

Le modalità operative del servizio di pulizia nelle aree comuni di soggiorno e svago sono le seguenti:

- la zona di soggiorno e svago, come ogni altra area della struttura in cui sono presenti diverse persone deve essere periodicamente areata;
- i pavimenti vengono lavati e sanificati con prodotti adeguati alle diverse tipologie di materiali almeno due volte al giorno, e comunque con una frequenza adeguata all'affollamento delle stesse nel corso della giornata. Per il mobilio e tutte le superfici di contatto si procede come avviene per le camere a una pulizia periodica, tanto più ravvicinata quanto maggiore è l'afflusso di ospiti;
- le pulsantiere e altre superfici e suppellettili a frequente contatto con gli ospiti vengono puliti almeno due volte al giorno e comunque ogni qualvolta l'utilizzo ripetuto da parte della clientela lo richieda;
- 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;
- 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. In alternativa, potrà essere data indicazione di utilizzare i servizi igienici delle camere o si procederà ad una sanificazione dopo ogni utilizzo.

#### **14. Mezzi mobili, servizi igienici comuni, servizi commerciali.**

I mezzi mobili dei clienti (tende – roulotte – camper - ecc.) dovranno essere preferibilmente posizionati in maniera equidistante dai margini delle piazzole.

Per garantire il rispetto delle misure di distanziamento sociale tra i vari equipaggi, le piazzole, per tutta l'estensione del loro perimetro, dovranno essere separate da una fascia libera di almeno 2 metri.

I servizi igienici comuni devono essere dotati all'ingresso di distributori di igienizzante per le mani, oltre all'affissione di cartelli contenenti il richiamo alle norme comportamentali, nonché di un foglio di lavoro che riporti distintamente gli orari dei passaggi delle pulizie e delle schede tecniche dei prodotti utilizzati.

Gli utenti in transito negli spazi comuni/zone di passaggio dovranno sempre indossare i DPI, allorquando non siano impegnati nelle ordinarie operazioni di igiene personali.

In ogni caso, l'utilizzo dei servizi comuni dovrà avvenire nel rispetto delle misure di distanziamento e sicurezza, evitando ogni possibile assembramento. Pertanto, l'accesso al gruppo servizi sarà consentito solo quando i lavandini o le cabine docce e wc siano disponibili, in modo tale che il numero di questi ultimi sia pari al numero degli utenti, così da evitare inutili soste negli spazi comuni/zone di passaggio.



---

### *Il Presidente della Regione*

---

I lavandini dovranno essere distanti almeno 1 mt, se ciò non fosse possibile, si procederà alla chiusura alternata degli stessi, così da assicurare la distanza di sicurezza tra gli ospiti.

Negli ambienti chiusi, sarà costantemente garantito il ricambio d'aria, conformemente a quanto previsto dalle norme.

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. Nei negozi e attività commerciali interne alla struttura, fermo restando il rispetto di quanto previsto nella Sezione 10) del presente documento, 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. Deve essere assicurato il corretto accesso alle aree e ai servizi comuni con percorsi di sicurezza ed eventuale perimetrazione delle aree stesse, predisponendo segnaletica per delimitare gli spazi.

## **15. Gli impianti di condizionamento.**

Gli impianti di condizionamento devono essere 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 devono essere usati panni puliti in microfibra inumiditi con acqua e sapone, oppure con alcool etilico al 75% asciugando successivamente.

## **16. Somministrazione di alimenti e bevande.**

Fermo restando quanto previsto dalle Sezione 1) e 2) del presente documento, il personale deve aver ricevuto un addestramento e/o una formazione in materia d'igiene alimentare conforme alla normativa vigente.

All'ingresso delle aree destinate alla somministrazione di alimenti e bevande (sala colazioni, bar, sala ristorante, etc.), come negli altri ambienti comuni, è sempre obbligatorio rispettare la distanza interpersonale (almeno un metro tra una persona ed un'altra).

Per agevolare il rispetto della distanza, si devono affiggere cartelli informativi e/o di delimitare gli spazi (ad esempio, con adesivi da attaccare sul pavimento, paline, nastri segnapercorso, etc.).

Si deve 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 al ristorante/bar.

Sono vietati gli appendiabiti comuni. Il servizio guardaroba viene fornito solo se è possibile evitare il contatto tra gli oggetti dei diversi ospiti (ad esempio, mantenendo adeguate distanze o utilizzando copriabito monouso e buste portaombrelli monouso).





---

### *Il Presidente della Regione*

---

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 due metri, salvo che per i nuclei familiari o per persone conviventi o 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.

Il servizio di somministrazione deve essere erogato dal personale, munito di attrezzatura adeguata, possibilmente con servizio al tavolo e menu a la carta.

È consigliato l'utilizzo di prodotti monodose per evitare il più possibile il contatto promiscuo.

La consumazione a buffet in modalità self-service non è consentita. È possibile organizzare una modalità a buffet mediante somministrazione da parte di personale incaricato, escludendo la possibilità per i clienti di toccare quanto esposto e prevedendo in ogni caso, per clienti e personale, l'obbligo del mantenimento della distanza e l'obbligo dell'utilizzo della mascherina a protezione delle vie respiratorie.

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.

Le tovaglie ed i tovaglioli devono essere lavati con le modalità consuete.

Gli alimenti da somministrare tramite servizio in camera devono essere trasferiti al piano su vassoi o tramite carrelli con contenitori chiusi o muniti di apposito coperchio. Durante il trasferimento è importante curare la protezione degli alimenti dalle contaminazioni accidentali da parte del personale, che dovrà indossare guanti e mascherina. I tempi di allestimento e consegna devono essere minimizzati.

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 monouso, accuratamente chiusi in modo da evitare la fuoriuscita accidentale di materiale.

Per quanto concerne la 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.



---

### *Il Presidente della Regione*

---

Essi 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 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. I lavoratori del settore alimentare si devono lavare accuratamente e frequentemente le mani, con sapone normale e acqua corrente calda. I disinfettanti per le mani possono essere utilizzati come misura aggiuntiva, ma non devono sostituire il lavaggio delle mani.

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:

- realizzare 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, tute pulite e scarpe da lavoro antisdrucchiolo;
- distanziare le stazioni di lavoro;
- 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 dotati di pedale o fotocellula 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.

## **17. Le attività ricreative 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 mini-club privilegiando aree all'aperto.

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.



---

### *Il Presidente della Regione*

---

L'accesso alla piscina deve essere controllato attraverso un ingresso/uscita con numero contingentato in relazione alla capienza della struttura con una densità di affollamento in vasca, che deve essere calcolata con un indice di 7 mq di superficie di acqua a persona. Pertanto, il gestore è tenuto, in ragione delle aree a disposizioni, a calcolare ed a gestire le entrate dei frequentatori nell'impianto.

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.

Sussiste l'obbligo di regolamentare la disposizione delle attrezzature (sedie a sdraio, lettino) attraverso percorsi dedicati in modo da garantire il distanziamento sociale di almeno 1,5 m tra persone non appartenenti allo stesso nucleo familiare o conviventi.

Per tutte le altre disposizioni concernenti le piscine, si rinvia alla Sezione 16 del presente documento.

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

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

- la manutenzione e verifica del corretto funzionamento degli impianti di trattamento acqua;
- la conferma dell'idoneità alla balneazione attraverso le analisi chimiche e microbiologiche previste;
- la 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.

Gli arredi (ombrelloni, lettini, sdraie) a bordo piscina o area solarium, devono essere posizionati in postazioni fisse nel rispetto delle prescrizioni contenute nella Sezione 3) del presente documento.

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

## **18. I comportamenti igienico-sanitari da adottare da parte dei clienti.**

I clienti devono soggiacere ai seguenti obblighi:

- 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 un 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;



---

### *Il Presidente della Regione*

---

- 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 chirurgiche 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 (a tal fine, è possibile acquisire apposita autocertificazione).

#### **19. Lavoratore contagiato.**

Se un membro del personale segnala sintomi respiratori, il lavoratore deve immediatamente interrompere il lavoro e rivolgersi all'assistenza medica.

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

In questi casi, in attesa dell'intervento dei servizi medici, la persona dovrà rimanere isolata in un'apposita stanza.

Il lavoratore sintomatico deve essere dotato di tessuti monouso e di una mascherina che dovrà indossare quando sono presenti altre persone o quando deve uscire nelle aree comuni.

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 non risulti guarito.

#### **20. Ospite contagiato.**

Nel caso in cui un ospite 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. La comunicazione deve essere effettuata telefonicamente, per il tramite della reception. La direzione aziendale provvede tempestivamente ad informare l'autorità sanitaria competente (contattando i numeri di emergenza per il Covid-19 indicati dalla Regione).

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 alla propria unità abitativa o a un ambiente isolato con la porta



---

### *Il Presidente della Regione*

---

chiusa, garantendo un'adeguata ventilazione naturale; escludere l'impianto di ricircolo dell'aria, se possibile.

Nessun visitatore deve essere autorizzato a entrare nella unità abitativa occupata dall'ospite malato.

In base alla disponibilità, gli eventuali accompagnatori dovranno essere spostati in un'altra camera.

A seguito dell'identificazione di un caso sospetto nello stabilimento si deve immediatamente passare all'individuazione dei contatti avuti.

La direzione della struttura dovrà occuparsi senza indugio della pulizia e sanificazione della stanza che era occupata dall'ospite, seguendo i protocolli per camere esposte a Covid-19.

A seguito dell'identificazione di un caso sospetto nello stabilimento si deve immediatamente passare all'individuazione dei contatti.

## **21. Ospiti non coinvolti.**

Gli ospiti non interessati sono persone che si ritiene abbiano avuto un'esposizione a basso rischio con l'ospite malato. A costoro devono essere fornite tutte le informazioni sulla malattia, sulla sua trasmissione e sulle misure preventive. Dovrebbe essere chiesto loro di automonitorarsi per 14 giorni dalla data di conferma della presenza di un caso nello stabilimento. In presenza di sintomi indicativi del Covid-19 entro 14 giorni, dovranno essere invitati ad autoisolarsi immediatamente e a contattare i servizi sanitari locali.

## **22. Responsabilità.**

La corretta attuazione in tutte le sue fasi del piano d'azione predisposto, in ottemperanza a quanto 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.