



CITTÀ DI **ALGHERO**

ASSESSORATI AL **TURISMO**
E ALLO **SVILUPPO ECONOMICO**

VADEMECUM PER LE STRUTTURE RICETTIVE EXTRALBERGHIERE

Gentilissimi operatori,

questa guida ha lo scopo di ricordare a voi, titolari e gestori delle strutture ricettive extralberghiere, le linee guida e gli adempimenti previsti dalle norme nazionali e da quelle regionali in materia di svolgimento delle attività economiche, oltre che a fornire alcuni suggerimenti utili a garantire ai vostri ospiti, a voi stessi e ai vostri collaboratori le migliori condizioni di sicurezza sanitaria.

Abbiamo tutti il preciso dovere di concorrere al contrasto e alla prevenzione della diffusione epidemiologica da COVID-19.

Le presenti indicazioni si applicano alle strutture ricettive extralberghiere: case per ferie, ostelli per la gioventù, affittacamere (Domo), Case e appartamenti vacanze, Bed & Breakfast, turismo rurale, agriturismo e alle unità immobiliari concesse in locazione con finalità turistiche.

Per svolgere al meglio il vostro lavoro e assicurarvi di proteggere adeguatamente voi e i vostri ospiti è necessario che applichiate costantemente e con la necessaria attenzione le indicazioni e i suggerimenti del presente vademecum. Nella parte finale troverete le indicazioni da seguire in caso di emergenza sanitaria.

Dobbiamo far percepire ai nostri ospiti che facciamo il possibile per garantire loro vacanze sicure. Oltre ad essere un nostro dovere è anche un investimento per tenere alto il gradimento da parte degli ospiti della vostra struttura, ma, più in generale, della nostra amata Alghero.

Voi operatori del settore turistico rappresentate una delle forze trainanti della comunità algherese, per ricchezza e lavoro creati. La cura e l'impegno che ciascuno saprà riporre nel gestire questa stagione ci permetterà di superare anche questo momento così delicato.

Buon lavoro a tutti!

L'assessore allo Sviluppo Economico
Giorgia Vaccaro

Il Sindaco di Alghero
Mario Conoci

L'assessore al Turismo
Marco Di Gangi



COSA DEVE FARE IL TITOLARE DELLA STRUTTURA

- Predisporre una adeguata informazione sulle misure di prevenzione, comprensibile anche per i clienti di altra nazionalità – si consiglia almeno l'inglese.
- Potrete rilevare la temperatura corporea, impedendo l'accesso in caso di temperatura > 37,5 °C.
- Garantite il rispetto del distanziamento interpersonale di almeno un metro in tutte le aree comuni e favorite 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, ecc.).
- Il distanziamento interpersonale non si applica ai membri dello stesso gruppo familiare o conviventi, ad eccezione delle persone che in base alle disposizioni vigenti non siano soggetti al distanziamento interpersonale.
- La postazione dedicata alla reception e alla cassa – ove presente - può essere dotata di barriere fisiche (es. schermi); in ogni caso, favorire modalità di pagamento elettroniche e gestione delle prenotazioni online, con sistemi automatizzati di check-in e check-out ove possibile.
- 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.
- Gli ospiti devono sempre indossare la mascherina nelle aree comuni, mentre il personale dipendente è tenuto all'utilizzo della mascherina sempre quando in presenza dei clienti e comunque in ogni circostanza in cui non sia possibile garantire la distanza interpersonale di almeno un metro.
- 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.
- Ogni oggetto fornito in uso dalla struttura all'ospite, dovrà essere disinfettato prima e dopo di ogni utilizzo.
- L'utilizzo degli ascensori (ove presenti) dev'essere tale da consentire il rispetto della distanza interpersonale, pur con la mascherina, prevedendo eventuali deroghe in caso di componenti dello stesso nucleo familiare/gruppo di viaggiatori.
- Garantite 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, ecc.).
- Per quanto riguarda il microclima, è fondamentale verificare le caratteristiche di aerazione dei locali e degli impianti di ventilazione e la successiva messa in atto in condizioni di mantenimento di adeguati ricambi e qualità dell'aria indoor. Per un idoneo microclima è necessario:

Garantite periodicamente l'aerazione naturale nell'arco della giornata in tutti gli ambienti dotati di aperture verso l'esterno, dove sono presenti postazioni di lavoro, personale interno o utenti esterni (comprese le aule di udienza ed i locali openspace), evitando correnti d'aria o freddo/caldo eccessivo durante il ricambio naturale dell'aria;

Aumentate la frequenza della manutenzione / sostituzione dei pacchi filtranti dell'aria in ingresso (eventualmente anche adottando pacchi filtranti più efficienti);

In relazione al punto esterno di espulsione dell'aria, assicuratevi che permangano condizioni impiantistiche tali da non determinare l'insorgere di inconvenienti igienico sanitari nella distanza fra i punti di espulsione ed i punti di aspirazione;

Attivate l'ingresso e l'estrazione dell'aria almeno un'ora prima e fino ad una dopo l'accesso da parte del pubblico;

Nel caso di locali di servizio privi di finestre quali archivi, spogliatoi, servizi igienici, ecc., ma dotati di ventilatori/estrattori meccanici, questi devono essere mantenuti in funzione almeno per l'intero orario di lavoro;



Per quanto riguarda gli ambienti di collegamento fra i vari locali dell'edificio (ad esempio corridoi, zone di transito o attesa), normalmente dotati di minore ventilazione o privi di ventilazione dedicata, andrà posta particolare attenzione al fine di evitare lo stazionamento e l'assembramento di persone, adottando misure organizzative affinché gli stessi ambienti siano impegnati solo per il transito o pause di breve durata;

Negli edifici dotati di specifici impianti di ventilazione con apporto di aria esterna, tramite ventilazione meccanica controllata, eliminare totalmente la funzione di ricircolo dell'aria;

Relativamente agli impianti di riscaldamento/raffrescamento che fanno uso di pompe di calore, fancoil, o termoconvettori, qualora non sia possibile garantire la corretta climatizzazione degli ambienti tenendo fermi gli impianti, pulire in base alle indicazioni fornite dal produttore, ad impianto fermo, i filtri dell'aria di ricircolo per mantenere i livelli di filtrazione/rimozione adeguati;

Le prese e le griglie di ventilazione devono essere pulite con panni puliti in microfibra inumiditi con acqua e sapone, oppure con alcool etilico al 75%;

Evitate di utilizzare e spruzzare prodotti per la pulizia detergenti/disinfettanti spray direttamente sui filtri per non inalare sostanze inquinanti, durante il funzionamento.

Inibite l'accesso ad ambienti altamente caldo-umidi (es. bagno turco) e alla sauna. Potrà essere consentito l'accesso a tali strutture solo se inserite come servizio nelle camere per gli ospiti o mediante prenotazione con uso esclusivo, purché sia garantita aerazione, pulizia e disinfezione prima di ogni ulteriore utilizzo;

Eliminate la disponibilità di riviste e materiale informativo di uso promiscuo;

LOCAZIONI BREVI

Oltre al rispetto delle indicazioni di carattere generale, si raccomanda, al cambio ospite, l'accurata pulizia e disinfezione di ambienti, arredi, utensili e, laddove fornita, biancheria. Inoltre, a tutela di eventuali persone residenti o soggiornanti nel medesimo stabile nel quale si svolge l'attività di locazione breve, si suggerisce di provvedere con maggiore frequenza ad un'accurata pulizia e disinfezione anche di spazi comuni (es. ascensori, androni, scale, porte, etc). Tale ultima raccomandazione dovrà esser presa in accordo tra i condomini o, laddove presente, dall'Amministratore condominiale.

SOMMINISTRAZIONE DI ALIMENTI E BEVANDE AGLI OSPITI

Per le strutture ricettive che svolgono attività di ristorazione, si applica quanto previsto nella specifica scheda contenuta nell'ordinanza del Presidente della Regione Autonoma della Sardegna n° 29 del 14 Giugno 2020.

Le presenti indicazioni si applicano per ogni tipo di esercizio di somministrazione di pasti e bevande, anche se collocati nell'ambito delle attività ricettive.

- Predisponete una adeguata informazione sulle misure di prevenzione, comprensibile anche per i clienti di altra nazionalità.
- Potrete rilevare la temperatura corporea, impedendo l'accesso in caso di temperatura > 37,5 °C.
- 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.
- Eliminare la disponibilità di riviste e materiale informativo di uso promiscuo.
- Negli esercizi che dispongono di posti a sedere privilegiare l'accesso tramite prenotazione, mantenere l'elenco dei soggetti che hanno prenotato, per un periodo di 14 giorni. In 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, 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 1 metro di separazione tra le sedute.



- Laddove possibile, privilegiate l'utilizzo degli spazi esterni (giardini, terrazze, plateatici), sempre nel rispetto del distanziamento di almeno 1 metro.
- I tavoli devono essere disposti in modo da assicurare il mantenimento di almeno 1 metro di separazione 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. Tale distanza può essere ridotta solo ricorrendo a barriere fisiche tra i diversi tavoli adeguate a prevenire il contagio tramite droplet.
- 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. La modalità self-service può essere eventualmente consentita per buffet realizzati esclusivamente con prodotti confezionati in monodose. In particolare, la distribuzione degli alimenti dovrà avvenire con modalità organizzative che evitino la formazione di assembramenti anche attraverso una riorganizzazione degli spazi in relazione alla dimensione dei locali; dovranno essere altresì valutate idonee misure (es. segnaletica a terra, barriere, ecc.) per garantire il distanziamento interpersonale di almeno un metro durante la fila per l'accesso al buffet.
- Il personale di servizio a contatto con i clienti deve utilizzare la mascherina e deve procedere ad una frequente igiene delle mani con prodotti igienizzanti (prima di ogni servizio al tavolo).
- Favorire il ricambio d'aria negli ambienti interni. In ragione dell'affollamento e del tempo di permanenza degli occupanti, dovrà essere verificata l'efficacia degli impianti al fine di garantire l'adeguatezza delle portate di aria esterna secondo le normative vigenti. In ogni caso, l'affollamento deve essere correlato alle portate effettive di aria esterna. Per gli impianti di condizionamento, è obbligatorio, se tecnicamente possibile, escludere totalmente la funzione di ricircolo dell'aria. In ogni caso vanno rafforzate ulteriormente le misure per il ricambio d'aria naturale e/o attraverso l'impianto, e va garantita la pulizia, ad impianto fermo, dei filtri dell'aria di ricircolo per mantenere i livelli di filtrazione/rimozione adeguati. Se tecnicamente possibile, va aumentata la capacità filtrante del ricircolo, sostituendo i filtri esistenti con filtri di classe superiore, garantendo il mantenimento delle portate. Nei servizi igienici va mantenuto in funzione continuata l'estrattore d'aria.
- 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.
- I clienti dovranno indossare la mascherina tutte le volte che non sono seduti al tavolo.
- Al termine di ogni servizio al tavolo andranno previste tutte le consuete misure di pulizia e disinfezione delle superfici, evitando il più possibile utensili e contenitori riutilizzabili se non disinfettabili (salieri, oliere, ecc). 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.

IMPORTANTE!

Se uno dei vostri ospiti dovesse avere febbre, tosse o difficoltà respiratorie e si sospetta possa essere stato in stretto contatto con una persona affetta da malattia respiratoria Covid-19:

- a.** Deve restare nella propria camera o in casa evitando contatti diretti con altre persone;
- b.** Non deve recarsi al pronto soccorso o presso gli studi medici ma avvisare, possibilmente per telefono, il personale della struttura e chiamare o far chiamare uno dei seguenti numeri dalle 8 alle 20.

Numero verde Protezione civile: 800 894 530

Numero verde Sanità: 800 311 377

Numero di pubblica utilità del Ministero della Salute 1500

Utilizzare i numeri di emergenza solo in caso di peggioramento dei sintomi o difficoltà respiratoria e in caso di effettiva impellente necessità:

112 Carabinieri

118 Centrale operativa della medicina di urgenza emergenza



IMPORTANTE!

Le prescrizioni di cui al presente Vademecum sono ricavate dai provvedimenti normativi di seguito indicati. Si informa che eventuali successive modifiche delle presenti disposizioni potrebbero modificare gli obblighi e gli adempimenti a carico dei gestori. Si rivolge perciò l'invito a seguire con attenzione le evoluzioni della normativa specifica.

DECRETO DEL PRESIDENTE DEL CONSIGLIO DEI MINISTRI 17 maggio 2020

Disposizioni attuative del decreto-legge 25 marzo 2020, n. 19, recante misure urgenti per fronteggiare l'emergenza epidemiologica da COVID-19, e del decreto-legge 16 maggio 2020, n. 33, recante ulteriori misure urgenti per fronteggiare l'emergenza epidemiologica da COVID-19. (20A02717) (GU Serie Generale n.126 del 17-05-2020) e successive modificazioni e integrazioni

Ordinanza N. 27 Del 2 Giugno 2020 del Presidente Della Regione Autonoma della Sardegna

Ordinanza N. 29 Del 14 Giugno 2020 del Presidente Della Regione Autonoma della Sardegna

Linee guida per la riapertura delle attività Economiche Produttive e Ricreative deliberate dalla Conferenza delle Regioni e delle Province Autonome 20/83/CR01/COV19.

SUGGERIMENTI PER LE PULIZIE

Ecco alcuni suggerimenti da seguire quando pulisci il tuo alloggio tra un soggiorno e l'altro. Se utilizzi un servizio di pulizia professionale, chiedi di seguire questa checklist.

Indossa abbigliamento protettivo quando fai le pulizie.

Arieggia gli ambienti prima di pulire

Lascia circolare l'aria per almeno 20 minuti. Se possibile, lascia aperte tutte le finestre durante l'intera procedura di pulizia.

Lavati accuratamente le mani prima e dopo ogni pulizia

Usa acqua e sapone, e strofina per almeno 20 secondi. Se non ti è possibile, utilizza un disinfettante per le mani con almeno il 60% di alcol.

Indossa guanti monouso durante le pulizie

I guanti devono essere gettati dopo ogni utilizzo e non dimenticare di lavarti le mani subito dopo averli tolti.

Pulisci e poi disinfetta

Per pulizia si intende l'utilizzo di acqua e sapone o detergente per rimuovere sporco, germi e impurità. Per disinfezione si intende invece l'uso di prodotti chimici come candeggina o alcol per eliminare i germi residui. Fare entrambe le cose è il modo migliore per contrastare la diffusione dell'infezione.

Concentrati sulle superfici che vengono toccate più di frequente

Interruttori della luce, maniglie delle porte, telecomandi e miscelatori dei rubinetti sono solo alcuni esempi di aree che necessitano di particolare attenzione (consulta la lista di superfici ad alto contatto).

Non tralasciare divani, tappeti, tende e altre superfici morbide e porose

Rimuovi accuratamente tutto lo sporco visibile, quindi utilizza il detergente appropriato per pulire i tessuti. Se possibile, lava gli articoli in lavatrice seguendo le indicazioni del produttore.

Lava tutta la biancheria alla temperatura massima consigliata dal produttore

Per biancheria si intendono, per esempio, lenzuola, coprimaterasso, asciugamani, teli da doccia, canovacci e coperte. Indossa dei guanti per maneggiare la biancheria sporca.

Pulisci e disinfetta i cesti della biancheria

Valuta l'eventualità di utilizzare una fodera usa e getta o lavabile in lavatrice.

Svuota l'aspirapolvere dopo ogni pulizia

Disinfetta l'aspirapolvere e gli altri elettrodomestici utilizzati per le pulizie, come la lavastoviglie e la lavatrice.

Evita di toccarti il viso durante le pulizie

Usa il disinfettante giusto

I disinfettanti più comuni per uso domestico nonché le soluzioni con candeggina per uso domestico diluita o con alcol almeno al 70%, sono considerati efficaci contro il coronavirus.



COSA PULIRE E DISINFETTARE

Stai pulendo il tuo alloggio in previsione di un nuovo ospite? Presta particolare attenzione a queste superfici, che vengono toccate più di frequente.

Generale

Maniglie delle porte
Interruttori a catena di lampadari e ventilatori
Cestini per l'immondizia e per la raccolta differenziata
Asciugacapelli
Assi e ferri da stiro
Chiavi
Interruttori della luce
Corrimano
Telecomandi
Piani dei tavoli
Termostati
Davanzali e maniglie delle finestre

Cucina

Elettrodomestici: macchina del caffè, forno, pentola a pressione, tostapane, ecc.
Maniglie e tiranti degli armadietti
Condimenti: oliere, saliere e portapepe, contenitori e portaspezie di uso comune, ecc.
Sedie con schienale rigido
Utensili da cucina non lavabili in lavastoviglie: ciotole in ceramica, stoviglie di plastica per bambini, ecc.
Lavandini

Bagno

Miscelatori o manopole dei rubinetti
Dispenser di shampoo, balsamo, bagnoschiuma e sapone
Tende e porte della doccia
Docce e vasche
Lavandini
WC

Camera da letto

Appendiabiti e ripiani portabagagli
Comodini

Elettrodomestici per la pulizia

Lavastoviglie
Aspirapolvere
Lavatrici e asciugatrici

Articoli per bambini

Seggioloni
Lettini e box portatili
Giocattoli

Altro

Biciclette
Libri
Giochi da tavolo

Nota Bene:

L'Amministrazione Comunale non rilascia alcuna dichiarazione o garanzia di alcun tipo, espressa o implicita, in merito alla completezza, accuratezza, affidabilità, idoneità o disponibilità in relazione ai suggerimenti contenuti. L'eventuale affidamento da parte vostra su tali informazioni è pertanto strettamente a vostro rischio e carico.