



Nota informativa sulle linee guida per i B&B

STRUTTURA

1. Organizzazione generale delle misure anti Covid-19
2. Organizzazione degli ambienti della struttura
3. Sanificazione e metodologia di disinfezione
4. Areazione degli ambienti
5. Sorveglianza Covid-19 e Gestione dei casi di Covid-19 in hotel

1 - ORGANIZZAZIONE GENERALE DELLE MISURE ANTI COVID-19

Per l'accesso in struttura e durante l'attività lavorativa devono essere dettate misure operative finalizzate a implementare l'efficacia delle misure di contenimento,

Anche se i B&B (non imprenditoriali) NON sono obbligati alla valutazione dei rischi (con redazione del DVR ai sensi del D. Lgs. 81/2008) è comunque raccomandata l'osservanza delle indicazioni per il rischio COVID19 contenute nel presente protocollo.

- è fortemente raccomandata l'individuazione di un **referente Covid-19** che deve formarsi attraverso un corso gratuito a cura dell'Azienda Provinciale per i Servizi Sanitari - UOPSAL (<https://www.tsm.tn.it/formazione-corsi/corso-referente-aziendale-covid-19>);
- sia effettuato l'**aggiornamento delle procedure** di igiene riportando le misure adottate per l'emergenza;
- tutti i soggetti sono **informati e formati** sull'utilizzo dei DPI e sulle pratiche igieniche e procedure introdotte per contrastare la diffusione del virus;
- devono essere intensificate le **misure di igienizzazione** dei locali, dei mezzi di trasporto e delle postazioni di lavoro;
- nella struttura devono essere assunte **misure di sicurezza anticontagio**, organizzando le attività gli spazi di lavoro, garantendo sempre una distanza di almeno un metro. Laddove non fosse praticabile il distanziamento sociale, deve



essere indicato a l'obbligo di indossare le mascherine o vengono installate barriere fisiche sulle postazioni di lavoro;

- si devono informare i clienti/ospiti, (fornitori, clienti, visitatori) con **apposita comunicazione** (poster, infografiche, ecc.) sulle modalità di trasmissione, sintomi e norme di igiene per evitare diffusione e il contagio e devono essere limitati i contatti tra le persone riducendo le occasioni di aggregazione (vedi di seguito maggiori dettagli).

2 - ORGANIZZAZIONE DEGLI AMBIENTI DELLA STRUTTURA

Nelle camere può soggiornare un numero di ospiti pari a quello autorizzato a prescindere dai rapporti di familiarità o convivenza.

In prossimità dell'accesso alle sale comuni si deve posizionare un **dispenser** con soluzione igienizzante, indicandone l'obbligo di utilizzo prima dell'accesso.

Si devono **arieggiare frequentemente** gli ambienti in cui soggiornano le persone e al fine di ridurre l'affollamento il responsabile della struttura deve **valutare il carico di persone** in sala (clienti e personale di servizio).

Per ridurre le possibili fonti di contagio, devono essere **eliminati i giornali, le riviste, i giochi, i menù e la carta vini**, e qualsiasi altro oggetto a possibile uso collettivo non sanificabile. È fatta salva la possibilità di fornire giornali, riviste e libri di carta agli ospiti che ne fanno richiesta d'uso personale, da non condividere.

Analogamente **nelle sale colazione** ai tavoli andranno eliminati i **condimenti o altri alimenti a libero servizio** (cestino del pane, zuccheriere, barattoli marmellata, ecc) o altri oggetti se non possono essere sanificati tra un cliente e l'altro o sostituiti.

Tovaglie e tovaglioli vengono sostituiti ad ogni cambio del cliente. Se i clienti, trattati come un'unica unità sono ospiti della struttura e mantengono lo stesso tavolo in modo esclusivo, non sarà necessaria la sostituzione del tovagliato ad ogni servizio.

Tutti i tavoli sono posizionati in modo che la **distanza tra il dorso di una sedia e il dorso dell'altra sedia utilizzate**, sia maggiore di 1 metro e che i clienti che sono rivolti l'uno verso l'altro siano distanziati da almeno 1 metro.



Gli ospiti conviventi o che condividono gli ambienti per i pernottamenti, possono essere trattati come un'unica unità, sia nei percorsi, negli ascensori, nei tavoli, nelle zone comuni e ricreative derogando alle misure di distanziamento.

Nel caso di impossibilità di distanziamento, è possibile inserire barriere fisiche tra tavoli e sui tavoli in materiale liscio, impermeabile e igienizzabile. Possono essere utilizzate per la separazione “dei gruppi omogenei di ospiti” tra un tavolo e l'altro anche dispositivi mobili quali tendaggi impermeabili e igienizzabili.

Il cliente mantiene la **distanza di sicurezza** di almeno 1 metro e indossa la mascherina fino al momento in cui è seduto al tavolo o si sposta negli spazi comuni. Si suggerisce di mantenere lo stesso tavolo per i medesimi ospiti.

I clienti appartenenti ad un'unica unità possono derogare alle misure di distanziamento, sia nei percorsi, negli ascensori, nei tavoli, nelle zone comuni e ricreative derogando alle misure di distanziamento.

I clienti non possono servirsi autonomamente al **buffet**. La consumazione a buffet è consentita con modalità di prelievo che avviene attraverso la consegna del cibo da parte del gestore del B&B o di un suo familiare, con prelievo da parte di questo delle richieste indicate dall'ospite tra quelle esposte sul banco che deve essere adeguatamente protetto con vetro o altra superficie lavabile.

Non deve essere effettuato il **servizio guardaroba**.

Può essere effettuato il **servizio di somministrazione alimenti e bevande in camera** nel rispetto delle norme igieniche e delle corrette procedure di servizio.

I **servizi igienici** comuni sono dotati di dispenser all'esterno con la disposizione di igienizzare le mani prima dell'accesso e anche all'uscita. È opportuno evitare l'affollamento. Possibilmente dovrà essere data indicazione di utilizzare i servizi igienici delle stanze da letto.

Laddove le stanze non siano provviste di servizi igienici privati, ma ne condividano di comuni, dovranno essere adottati dei protocolli di igienizzazione con frequenze maggiori, in particolare per le superfici toccate più frequentemente (All.to 2 Scheda Pulizie) (maniglie, rubinetti, interruttori,) **e dovranno essere regolamentati gli accessi**. Le docce comuni non potranno essere utilizzate se non dotate di finestratura.



Dovrà essere assicurata una aerazione naturale o meccanica ai servizi igienici; (All.to 1 Scheda aerazione). Laddove la struttura non potesse assicurare questi requisiti, dovrà essere garantita una igienizzazione dopo ogni utilizzo.

Eventuali **postazioni internet** a disposizione dei clienti sono rese accessibili solo previa autorizzazione da parte di un responsabile per assicurare le disinfezione.

Le misure informative e cartellonistica

È necessario fornire le informazioni sulla necessità di garantire un distanziamento sociale con i soggetti non conviventi o che non condividono gli ambienti per i pernottamenti, sulle indicazioni e regole di accesso e comportamento in struttura utili ad informazioni dei clienti, attraverso

affissione di specifiche informative all'ingresso di ogni spazio comune, segnaletica sul pavimento per agevolare il distanziamento. (clicca qui per scaricare i cartelli da appendere in struttura: [misure igieniche](#) - [informativa ingresso](#)).

Fornitura di Dpi e strumenti igienizzanti

I Dispositivi da utilizzare in struttura:

- Guanti monouso e mascherine chirurgiche provvisti di adeguata certificazione
- Disinfettante per le mani
- Disinfettanti (ipoclorito e alcol)
- Carta monouso
- Altri dispositivi necessari per la prevenzione rischio COVID-19.

Per la gestione di casi Covid-19, il B&B deve dotarsi di kit che includono i seguenti elementi: Filtrante facciale FFP2 o FFP3 senza valvola, protezione facciale, camice protettivo impermeabile a maniche lunghe a tutta lunghezza, guanti che potranno essere utilizzati una sola volta. Per la sanificazione il kit deve includere inoltre occhiali di protezione (se presente rischio di schizzi di materiale organico o sostanze chimiche); stivali o scarpe da lavoro chiuse sacchetto di rifiuti monouso Rischio biologico per gestire i casi Covid-19.



Le misure in sala colazione

In sala colazione il titolare o i suoi famigliari indossano mascherine e igienizzano le mani prima del servizio al tavolo o impiegano guanti monouso.

Distinguere temporalmente le operazioni di consegna delle pietanze e lo sgombero delle stoviglie utilizzate dai tavoli

Per il servizio al tavolo vengono impiegati vassoi diversi, che vengono igienizzati frequentemente, tra la consegna degli ordini e il ritiro delle stoviglie sporche.

Le misure in cucina

In prossimità dell'ingresso in cucina deve essere presente un dispenser con disinfettante.

Durante la manipolazione dei cibi il titolare/famigliare effettua una costante e frequente igienizzazione delle mani. Laddove vengono utilizzati i guanti, questi vengono sostituiti secondo le buone prassi di igiene (es. in caso utilizzo servizi igienici, cambio lavorazioni, etc.). È necessario prevedere le modalità di gestione dell'uscita dei prodotti alimentari e il ritorno dello sporco, definendo la procedura.

Le misure per il pagamento e receptionist

Il titolare/famigliare all'accoglienza dovrà indossare mascherina chirurgica se non viene garantito il distanziamento o in assenza di barriere fisiche.

Il titolare/famigliare durante la fase del pagamento del soggiorno indossa sempre la mascherina e mantiene il distanziamento sociale, igienizza le mani prima dello scambio di oggetti (carte di pagamento, contante, etc) con il cliente e anche alla fine delle operazioni di gestione con lo stesso o utilizza guanti monouso.

Igienizza le chiavi o le tessere magnetiche di accesso o altri oggetti che vengono riconsegnati dal cliente, sono disinfettati prima di un eventuale altro utilizzo.

È opportuno privilegiare i pagamenti elettronici.

Nel caso di riutilizzo delle informative cartacee fare riferimento all'allegato 2 Scheda Pulizia, igienizzazione, disinfezione e sanificazione **dove si riporta che il tempo di decadimento su carta è massimo 3 ore.**



Le misure per le operazioni pulizia

Durante le operazioni di pulizia delle camere e degli spazi comuni, anche sale somministrazione, deve essere indossata la mascherina e i guanti e devono essere adottate buone prassi di igiene riportate in procedure.

Durante la pulizia delle camere, con o senza guanti, si deve osservare una particolare igienizzazione delle mani, procedendo ad un'accurata pulizia delle stesse prima e dopo il servizio in camera.

Tra le pulizie di una stanza e l'altra, dovranno essere sostituiti i guanti oppure si potrà procedere al lavaggio/detersione delle mani quantate e successiva disinfezione con apposito prodotto (vedi scheda allegato 2). Le operazioni nelle stanze verranno effettuate in assenza degli ospiti, può essere richiesto agli ospiti di lasciare aperte le finestre delle stanze prima dell'ingresso degli addetti alle pulizie.

Negli spazi comuni durante la pulizia dovranno essere date disposizioni agli ospiti per garantire il distanziamento sociale (es. interdizione temporanea dell'uso di spazi, effettuazione delle operazioni in momenti di assenza degli ospiti, ecc).

Può essere effettuato **il servizio colazione in camera** nel rispetto delle norme haccp, accedendo nella stanza per il solo tempo necessario al servizio, con la mascherina chirurgica e ove possibile con il guanti e relativa igienizzazione, si inviterà l'ospite ad allontanarsi per consentire di appoggiare il vassoio. La pulizia del tavolo in camera deve essere eseguito indossando mascherina e guanti monouso.

Le misure per i fornitori e prestatori di servizi

Va ridotto per quanto possibile l'accesso di personale esterno, vanno inoltre disposte procedure di ingresso, transito e uscita, al fine di ridurre le occasioni di contatto con il personale e i clienti presenti. Per le necessarie attività il fornitore si attiene alla distanza di 1 metro o indossa la mascherina e assicura l'igienizzazione delle mani.



SANIFICAZIONE E METODOLOGIA DI DISINFEZIONE

(Allegato 2 - pulizia igienizzazione, disinfezione, sanificazione)

La Sanificazione degli ambienti

Le attività di sanificazione e disinfezione delle superfici e la gestione dei rifiuti sono stabilite in apposita procedura che stabilisce una maggior frequenza del numero di igienizzazioni ordinarie, l'individuazione delle superfici più critiche (quelle con maggiori contatti, maniglie, pulsantiere ecc), sulle quali adottare misure particolare di disinfezione. La suddetta procedura dovrà prevedere un piano speciale di pulizia e disinfezione per le situazioni in cui si presentassero ospiti o dipendenti malati.

Gli ambienti vengono arieggiati frequentemente, in modo particolare durante le operazioni di sanificazione.

Per la disinfezione di superfici toccate frequentemente (maniglie e pomelli, bottoni dell'ascensore, corrimano, interruttori etc) e bagni, viene effettuata una pulizia frequente (almeno due volte al giorno) con acqua e detergenti seguita da disinfezione con ipoclorito di sodio allo 0,5%.

Per le superfici che non vengono toccate frequentemente viene effettuata la disinfezione con ipoclorito di sodio allo 0,1%. I prodotti vanno lasciati agire e successivamente devono essere risciacquate con acqua pulita. È possibile utilizzare prodotti commerciali per la disinfezione, etichettati come "disinfettanti" o alcol etilico al 70%.

Lavaggio di stoviglie e tessuti per la tavola

E' consigliato lavare piatti, bicchieri, posate e simili in lavastoviglie a temperatura adeguata, indicativamente sopra i 70 °C con un ciclo di almeno 15 minuti, l'uso di cicli più brevi richiede di portare la temperatura sopra gli 82°C. Le stoviglie sporche non devono rimanere sui piani di lavoro o sui tavoli per tempi prolungati. Le stoviglie lavate e disinfettate a mano, vengono asciugate con carta monouso o equivalenti.

Si sottopongono a sanificazione tutti gli oggetti, anche se non utilizzati a tavola, ma che potrebbero essere entrati in contatto con le mani dei clienti.

Tovaglie, tovaglioli e altri tessuti per la tavola sono lavati a 70°C o più con successiva stiratura. **La biancheria da camera**, deve essere trattata come il tovagliato. Coperte e



piumini andranno arieggiati. Privilegiare l'uso di coperte inserite in sacchi copri piumino che consentono il lavaggio al cambio dell'ospite.

Nella gestione dei tessuti si deve tener conto che secondo il rapporto ISS n.25/2020, il coronavirus Sars-Cov-2 è stato rilevato attivo (infettante) fino a 24 ore. Pertanto nella gestione dell'attività **può essere utilizzato come misura di prevenzione anche un tempo di inutilizzo dei tessuti superiore a 24 ore.**

5 - AREAZIONI DEGLI AMBIENTI

Areazione degli ambienti (Allegato 1)

Si privilegia sempre l'areazione naturale, il ricambio dell'aria deve tener conto del numero delle persone presenti, del tipo di attività svolta e della durata della permanenza negli ambienti evitando la creazione di condizioni di correnti d'aria o caldo eccessivo per il personale. Negli ambienti dove non è possibile l'apporto di aria esterna è necessario utilizzare impianti di ventilazione meccanica che movimentano e consentono il ricambio dell'aria con l'esterno, gli impianti devono mantenere attivi l'ingresso e l'estrazione dell'aria 24h o almeno due ore prima e due ore dopo l'orario di lavoro.

Negli edifici dotati di specifici impianti di ventilazione eliminare totalmente la funzione di ricircolo dell'aria per evitare l'eventuale trasporto di agenti patogeni.

Nei dispositivi di recupero calore gli scambiatori di calore dovranno essere disattivati per impedire la contaminazione dei flussi d'aria in ingresso e uscita. I dispositivi di recupero che garantiscono una completa separazione dell'aria tra mandata ed espulsione possono invece essere mantenuti in funzione, negli altri, **l'UTA dovrà essere spenta e si dovrà provvedere in maniera alternativa al ricambio dell'aria.**

Negli edifici dotati di impianti di riscaldamento/raffrescamento (es. pompe di calore, fancoil, o termoconvettori), sono tenuti spenti gli impianti. Qualora non fosse possibile tenere fermi gli impianti, pulire frequentemente i filtri secondo le indicazioni fornite dal produttore. La pulizia va fatta a impianto fermo e a cadenza settimanale.. Nelle camere è possibile far funzionare gli impianti di riscaldamento/raffrescamento garantendo una pulizia dei filtri ad ogni cambio ospite.

Nel caso di locali senza finestre (es. spogliatoi, bagni, ecc.) ma dotati di ventilatori/estrattori questi sono mantenuti in funzione per tutto il tempo di permanenza delle persone per ridurre le concentrazioni di inquinanti nell'aria.



6 - SORVEGLIANZA COVID-19 E GESTIONE DEI CASI COVID-19

Devono essere fissate procedure per l'identificazione dei possibili casi Covid-19 all'interno della struttura ricettiva secondo il protocollo generale SSL per la Provincia autonoma di Trento. Il referente Covid-19 della struttura si attiverà tempestivamente con l'APSS per gestire il/i casi.

Gestione dei casi di Covid-19

Se un ospite segnala sintomi simil-influenzali, si sconsiglia la permanenza della persona sintomatica nella struttura. Se l'ospite rimane nella struttura eventualmente insieme ai suoi conviventi, egli deve essere isolato temporaneamente in una stanza, in attesa delle indicazioni medico-sanitarie e organizzative. A seconda della disponibilità delle camere, gli eventuali accompagnatori devono essere spostati in un'altra stanza.

Per ospiti in isolamento temporaneo, il vassoio con il pasto verrà lasciato all'esterno della stanza. L'ospite/lavoratore preleverà e riconsegnerà il vassoio, senza uscire dalla stanza.

Per lo smaltimento dei DPI, del materiale usa e getta impiegato per le pulizie e dei rifiuti presenti nella stanza, si procederà nel seguente modo: inserire gli oggetti direttamente in sacchi dedicati indossando guanti monouso e chiuderli, non comprimerli e smaltirli come rifiuti solidi urbani seguendo le regole della raccolta differenziata. Nel caso di rifiuti contaminati Covid-19 inserire il/i sacchi in un ulteriore sacco che andrà anch'esso chiuso bene facendo attenzione a non comprimerli e smaltirli come rifiuto solido urbano indifferenziati.

Per altre informazioni su questa tematica si fa rinvio al Protocollo generale per la sicurezza sul lavoro del Comitato provinciale di coordinamento per la Provincia autonoma di Trento.