



Nota informativa sulle linee guida per i rifugi alpini ed escursionistici

STRUTTURA

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

1 - ORGANIZZAZIONE GENERALE DELLE MISURE ANTI COVID-19

Per l'accesso in azienda e durante l'attività lavorativa devono essere dettate misure operative finalizzate a implementare l'efficacia delle misure di contenimento, tra le quali:

- è fortemente raccomandata l'individuazione di un **referente Covid-19** (che può essere lo stesso datore di lavoro) 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 Autocontrollo HACCP e del documento di valutazione dei rischi riportando le misure adottate per l'emergenza, anche con riferimento ai lavoratori fragili (ultra 55 anni o con patologie), oppure elaborazione di un unico documento Covid-19;
- tutto il personale deve essere **informato e formato** sull'utilizzo dei DPI e sulle pratiche igieniche e procedure aziendali 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 a contatto con lavoratori o utenza esterna;
- nella struttura devono essere assunte **misure di sicurezza anticontagio**, organizzando le attività negli spazi di lavoro, garantendo sempre una distanza di almeno un metro. Laddove non fosse praticabile il distanziamento sociale, deve essere indicato a tutto il personale l'obbligo di indossare le mascherine o vengono installate barriere fisiche sulle postazioni di lavoro;



- si devono informare lavoratori e 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).
- **La struttura ricettiva è tenuta ad acquisire il recapito di cellulare di ogni ospite che pernotta in stanze condivise con persone estranee** tra loro in modo tale da essere in grado di risalire alla stanza ove l'ospite ha alloggiato ed al nominativo delle persone con cui lo stesso ha condiviso la stanza
- Per gli interventi di primo soccorso si farà riferimento al protocollo del **soccorso alpino**
- **In caso di situazioni critiche**, condizioni metereologiche avverse, nelle ore serali o notturne, difficoltà dell'escursionista che possono comportare sovraffollamento degli ambienti, e mancato rispetto delle disposizioni sul distanziamento, **il rifugio dovrà dare ricovero agli escursionisti, assicurandosi che tutte le persone indossino una mascherina chirurgica.**
- In questa fase **non potranno essere somministrati alimenti** e, se possibile, si dovrà tenere aperta una porta o una finestra verso l'esterno.

2 - ORGANIZZAZIONE DEGLI AMBIENTI DELLA STRUTTURA

Utilizzo stanze per il pernottamento.

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

Nelle stanze fino a 6 ospiti può soggiornare un numero di ospiti pari a quello autorizzato a prescindere dai rapporti di familiarità o convivenza.

Nelle stanze da 6 posti letto è permesso il pernottamento di 2 persone estranee tra di loro.

Nelle camere con più di 6 posti letto ("camerate") è permesso il pernottamento di persone estranee tra di loro fino ad un massimo di 1/3 dei posti letto.

Eliminare le ciabatte messe a disposizione degli ospiti: ognuno deve utilizzare materiale proprio.



Servizi igienici

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 e dovranno essere regolamentati gli accessi. Le docce comuni non potranno essere utilizzate se non dotate di finestratura.**

I **servizi igienici** 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.

Dovrà essere assicurata una aerazione naturale o meccanica ai servizi igienici;

Laddove la struttura al momento della riapertura non potesse assicurare questi requisiti, dovrà essere garantita una igienizzazione dopo ogni utilizzo. Nei piani di manutenzione straordinaria dei rifugi si dovrà tener conto della necessità di adeguare i servizi igienici rispetto a questi aspetti.

Qualora fosse possibile portare in quota servizi chimici come soluzione per ovviare alle problematiche contingenti, il responsabile del rifugio deve provvedere alla loro sanificazione rispettando le specifiche del presente documento.

Oltre alle dotazioni normalmente impiegate (guanti monouso, mascherine chirurgiche provvisti di adeguata certificazione), **il rifugio dovrà avere a disposizione, per il personale che si occupa della pulizia e sanificazione dei bagni senza aerazione, DPI quali facciale filtrante FFP2 senza valvola d'espulsione.**

Sale comuni

In prossimità dell'accesso alle sale comuni si deve posizionare un **dispenser** con soluzione disinfettante, 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).

È possibile utilizzare le sale da pranzo interrate purché sia garantito un adeguato ricambio d'aria dall'esterno, attraverso un impianto di areazione artificiale secondo le indicazioni riportate nella **scheda impianti di ventilazione**, escludendo il ricircolo dell'aria. Non sono ammessi impianti localizzati es. ventilconvettori, pompe di calore, fancoil.



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 da pranzo** ai tavoli andranno eliminati i **condimenti o altri alimenti a libero servizio** (oliera, formaggiera, cestino del pane) 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, 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.



In caso di panche e tavoli collocati in prossimità del muro, anche in caso di rispetto delle distanze sopra indicate, i clienti quando lasciano il tavolo devono indossare la mascherina. Nei casi in cui le sedute siano costituite da doppia panca avente lo schienale in comune, possono essere adottati pannelli in polycarbonato o plexiglass sopra lo schienale, al fine di dividere una panca dall'altra o in alternativa prevedere posti sfalsati. Gli eventuali pannelli divisorii andranno disinfettati ad ogni cambio di commensali.

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 di un operatore con prelievo da parte di questo delle richieste indicate dal consumatore tra quelle esposte sul banco, adeguatamente protetto con vetro o altra superficie lavabile.

Il servizio al banco viene effettuato limitatamente alle bevande e per il tempo strettamente necessario alla consumazione, rispettando le regole di distanziamento, segnando le distanze previste e il numero possibile di avventori (ad es. a terra con nastro adesivo o sistemi equivalenti).

In caso di distanza inferiore ad un metro tra cliente e personale è possibile utilizzare uno schermo distanziatore in plexiglass per la separazione sul bancone o altri sistemi di pari efficacia. In qualunque caso il banco andrà igienizzato dopo ogni servizio.

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 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.

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



Locale destinato a ricovero di fortuna

Durante il periodo di apertura del rifugio, il locale destinato a ricovero di fortuna (art. 2 del regolamento della L. P. 8/1993) deve essere chiuso e può essere aperto dal gestore esclusivamente in occasione delle situazioni critiche descritte in premessa al presente capitolo: in tali casi tutti gli escursionisti che trovano riparo nel locale devono indossare mascherina chirurgica.

Durante il periodo di chiusura del rifugio si propone che sia vietato l'utilizzo di tale locale per attività escursionistica di più giorni, rimuovendo i materassi ivi presenti: il locale rimarrebbe aperto esclusivamente come luogo di riparo per situazioni di emergenza

Misure informative e cartellonistica

È necessario fornire le informazioni al personale e ai clienti 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 depliant informativi, 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](#)).

3 - PROCEDURE PER IL PERSONALE

Il personale che lavora in rifugio è visto come gruppo convivente senza l'obbligo di distanziamento sociale (ad esempio nel momento del pranzo).

Nel caso in cui un lavoratore del gruppo convivente così come descritto sopra, **manifesti sintomi influenzali, tutto il gruppo dovrà essere temporaneamente isolato**, se possibile in stanze separate in attesa delle indicazioni medico-sanitarie e organizzative (medico di base e APSS – Igiene Pubblica Territoriale/Dipartimento di Prevenzione).

Il personale che collabora saltuariamente e non pernotta assieme al “gruppo convivente” dovrà seguire le norme di distanziamento e uso di mascherine di protezione ed accesso sotto descritte. Per il personale che durante la propria giornata di riposo torna alla propria abitazione e risale successivamente al rifugio, si consiglia la misurazione della temperatura corporea da parte del gestore prima dell'accesso agli spazi di lavoro.



Modalità di accesso del personale in struttura

Al personale che accede ed opera in azienda è fatto obbligo di:

- rimanere al proprio domicilio (se personale non convivente) in presenza di febbre (oltre 37.5°) o altri sintomi influenzali e chiamare l'Autorità sanitaria o dopo aver informato e consultato il proprio medico di famiglia;
- tenere sotto controllo e comunicare al datore di lavoro le condizioni di salute proprie e dei propri conviventi, relativamente all'assenza di febbre e sintomatologia suscettibile di Covid-19 ([clicca qui per scaricare il modello di autocertificazione](#)).
- non accedere o non permanere in azienda se sopravvengono condizioni di pericolo quali sintomi influenzali, febbre, provenienza da zone a rischio o contatto stretto con persone positive al virus nei 14 giorni precedenti, ecc.
- informare tempestivamente e responsabilmente il datore di lavoro delle condizioni di pericolo di cui sopra e della manifestazione di qualsiasi sintomo influenzale durante l'espletamento della prestazione lavorativa, avendo cura di rimanere ad adeguata distanza dalle persone presenti;
- rispettare le indicazioni dell'Autorità Sanitaria di rimanere al proprio domicilio nei casi previsti
- potrà essere attuata la misurazione della temperatura (non obbligatoria); in tal caso, si devono verificare gli adempimenti relativi alla normativa sui dati personali. (privacy)

Fornitura di Dpi e strumenti igienizzanti

Il titolare/gestore del rifugio provvede all'aggiornamento del documento di valutazione del rischio negli ambienti di lavoro, alla luce della maggiore esposizione al rischio e utilizzare per il personale DPI delle vie respiratorie, mascherine tipo FFP2, nelle fasi lavorative di maggiore esposizione al rischio (come ad es. pulizia servizi igienici ciechi o privi di areazione forzata).



Il datore di lavoro deve sempre rendere disponibili ai propri lavoratori:

- 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, l'azienda 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.

Personale di sala e addetti al bar

Il personale di sala e gli addetti al servizio bar indossano mascherine e igienizzano le mani prima del servizio al tavolo o impiegano guanti monouso.

Per la consegna delle pietanze è preferibile impiegare personale diverso da quello che libera i tavoli, oppure distinguere queste operazioni temporalmente

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

Personale di cucina

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

Il personale di cucina effettua una costante e frequente igienizzazione delle mani e indossa la mascherina se non è possibile garantire il distanziamento tra i dipendenti. Laddove vengono utilizzati i guanti, questi vengono sostituiti secondo le buone prassi di igiene (es. in caso utilizzo servizi igienici, cambio lavorazioni, etc.). In prossimità dell'ingresso in cucina si deve posizionare un dispenser con disinfettante per il personale.



È necessario prevedere le modalità di gestione delle comande (pass) e il ritorno dello sporco, definendo la procedura nel piano di autocontrollo sezione Covid-19 (o nel piano HACCP o nel documento unico Covid-19).

Addetti al pagamento e receptionist

Il personale addetto all'accoglienza dovrà indossare mascherina chirurgica se non viene garantito il distanziamento (costantemente e anche tra gli addetti) o in assenza di barriere fisiche. L'addetto al pagamento indossa sempre la mascherina e mantiene il distanziamento sociale.

L'addetto 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 e 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. Lo scambio di denaro o carte di credito/ bancomat può essere fatto indossando guanti monouso da parte del personale o igienizzando frequentemente le mani.

Addetti alle pulizie

Il personale addetto alle operazioni di pulizia degli spazi riservati e comuni, anche sale somministrazione, indossa la mascherina e i guanti e adotta buone prassi di igiene riportate nel piano di autocontrollo basato sul sistema HACCP e nelle procedure presenti nel documento di valutazione dei rischi.

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

Tra le pulizie di una stanza e l'altra, dovranno essere sostituiti i guanti oppure si potrà procedere al lavaggio/detersione delle mani guantate 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.



Personale addetto al servizio in camera.

Può essere effettuato il **servizio di somministrazione alimenti e bevande in camera** nel rispetto delle norme haccp, l'addetto entra nella stanza per il solo tempo necessario al servizio, con la mascherina chirurgica e ove possibile con i guanti e relativa igienizzazione e 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. I lavoratori che accedono alle camere, con o senza guanti, devono osservare una particolare igienizzazione delle mani, procedendo ad un'accurata pulizia delle stesse prima e dopo il servizio in camera.

Altri lavoratori: 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 di carico e scarico, il trasportatore si attiene alla distanza di 1 metro o indossa la mascherina e assicura l'igienizzazione delle mani. L'addetto si trattiene solo per il tempo di consegna e ritiro merci.

Indicazioni per il personale soggiornante in struttura

Per il consumo dei pasti del personale nella struttura, valgono le regole del distanziamento sociale degli ospiti e clienti, servirà un'adeguata organizzazione dei turni per usufruire del servizio mensa o una diversa ripartizione/assegnazione degli spazi.

Per le pause brevi dal lavoro varicordato al personale di mantenere il distanziamento sociale e il lavaggio delle mani prima della pausa e alla ripresa del lavoro. Se possibile, identificare un'area in cui fare queste pause.

Il personale che pernotta nella struttura, dove possibile dovrebbe avere uno spazio riservato per il pernottamento ed il servizio igienico. **L'eventuale condivisione della stanza e del bagno tra due o più persone**, al fine di contenere il rischio, va gestita con alcune precauzioni: le persone che condividono la stanza devono possibilmente essere le stesse; il ricambio d'aria deve essere il maggiore possibile; particolare attenzione e accuratezza nella pulizia e nella disinfezione dei locali.



Gestione degli spogliatoi

Si deve evitare l'affollamento attraverso un'ideale organizzazione dei turni per accedere agli spogliatoi o una diversa ripartizione/assegnazione degli spazi. Gli spogliatoi sono utilizzati da un solo lavoratore alla volta, salvo che la superficie del locale non sia talmente ampia da permettere a più persone il rispetto del distanziamento. Nel caso di locali senza finestre 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.

4 - SANIFICAZIONE E METODOLOGIA DI DISINFEZIONE

(Allegato 2 - pulizia igienizzazione, disinfezione, sanificazione)

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.

Le lenzuola, i copripiumini e le federe dei cuscini possono essere utilizzati solo se cambiati (in caso di usa e getta) o lavati al cambio dell'ospite.

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

Nei casi in cui l'escursionista faccia uso di sacco lenzuolo o sacco a pelo proprio, deve essere utilizzato un coprimaterasso usa e getta o, alternativamente, di un coprimaterasso che venga lavato 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.**

Sistema di pulizia grigliatura reflui

Il personale che si occupa dell'asporto, "insaccamento" e trasporto a valle del materiale grossolano presente nelle acque reflue ed intercettato dal sistema di grigliatura meccanico, deve indossare DPI quali facciale filtrante FFP2 o FFP3 senza valvola d'espulsione, guanti ed indumento protettivo usa e getta



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 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 (ospiti o dipendenti) 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 lavoratore segnala sintomi simil-influenzali, egli deve indossare immediatamente la mascherina chirurgica, interrompere immediatamente il lavoro e cercare assistenza medica. Nel caso in cui un lavoratore manifesti sintomi simil-influenzali e abbia condiviso la stanza con altri lavoratori (anche in appartamenti esterni all'hotel), gli stessi dovranno essere temporaneamente isolati, se possibile in stanze separate in attesa delle indicazioni medico-sanitarie

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 e lavoratori 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.

[Scarica qui il testo del Documento guida della Provincia Autonoma di Trento](#)

[Scarica qui il Protocollo generale per la sicurezza sul lavoro - Covid-19](#)