

Il presente documento riproduce testualmente la scheda “strutture ricettive” estratta dalle “Linee guida per la riapertura delle Attività Economiche e Produttive”, adottate dalla Conferenza delle Regioni e delle Province Autonome il 16 maggio 2020.

Le note a piè di pagina, a cura di Federalberghi, contengono indicazioni per accompagnare l’attività di declinazione a livello regionale delle suddette linee guida, con l’obiettivo di tener conto delle specificità del settore e di recepire le indicazioni dell’Organizzazione Mondiale della Sanità adottando misure di sicurezza equivalente.

STRUTTURE RICETTIVE

Le presenti indicazioni si applicano alle strutture ricettive alberghiere, complementari e alloggi in agriturismo¹.

- Predisporre una adeguata informazione sulle misure di prevenzione, comprensibile anche per i clienti di altra nazionalità.
- Potrà essere rilevata la temperatura corporea, impedendo l’accesso in caso di temperatura > 37,5 °C.
- Garantire² il rispetto del 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. 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.).
- La postazione dedicata alla reception e alla cassa 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 sempre³ indossare la mascherina, 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.

¹ considerata la finalità della normativa, che è volta alla tutela della salute e della sicurezza degli ospiti e dei collaboratori, si ritiene opportuno prevedere che le indicazioni si applichino “a tutte le strutture ricettive, alberghiere ed extralberghiere nonché agli alloggi destinati alla locazione breve”; per questi ultimi, si ritiene inoltre opportuno assumere precauzioni a tutela delle persone esterne al rapporto di locazione che soggiornano nello stesso immobile

² la struttura adotterà ovviamente le misure indicate, al fine di promuovere il rispetto delle distanze, ma non si vede come possa “garantirne” il rispetto da parte degli ospiti; si suggerisce pertanto di sostituire le parole “Garantire il rispetto del distanziamento interpersonale di almeno un metro in tutte le aree comuni” con le parole “Negli ambienti comuni è sempre obbligatorio rispettare la distanza interpersonale di almeno un metro. Fanno eccezione le persone che appartengono allo stesso nucleo familiare o allo stesso gruppo di viaggiatori.”

³ non si comprendono le ragioni per le quali gli ospiti debbano indossare “sempre” la mascherina; la mascherina, al pari di ogni altro dispositivo di protezione, dev’essere utilizzata quando utile e necessario; si propone di modificare come segue: “gli ospiti e il personale devono indossare la mascherina quando non sia possibile rispettare la distanza

- 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 oggetto⁴ fornito in uso dalla struttura all'ospite, dovrà essere disinfettato prima e dopo di ogni utilizzo.
- L'utilizzo degli ascensori 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 viaggiatori⁵.
- 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, 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 indoor⁶. Per un idoneo microclima è necessario:
 - garantire 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;
 - aumentare 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, assicurarsi 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;
 - attivare 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

interpersonale di almeno un metro, salvo che per le persone che fanno parte del medesimo nucleo familiare o che occupano la medesima camera, per le quali è ammessa un'esplicita deroga, in tutte le aree aziendali.”

⁴ la dizione utilizzata porta ad includere qualunque oggetto, inclusi quelli presenti in camera. Si richiede di modificare come segue questo punto: “Gli oggetti che la struttura fornisce in uso all'ospite, quali ad esempio biciclette, computer, dispositivi mobili, etc. devono essere sanificati prima di ogni utilizzo”

⁵ la deroga di cui trattasi, seppur apprezzabile, non può essere limitata al solo uso degli ascensori, ma va esplicitamente estesa a tutte le aree aziendali, incluso la sala lettura, la veranda, il giardino, il bar, il ristorante, la spiaggia, etc., come richiesto sopra

⁶ non si ritiene necessario soffermarsi in modo così analitico sull'argomento, anche in considerazione del fatto che non risultano studi che attestino la presenza del virus negli impianti di condizionamento e che i pochi lavori sul tema di fatto non imputano all'aria condizionata un ruolo prioritario nel rischio di trasmissione. Si richiede pertanto di utilizzare anche in relazione al microclima l'approccio “essenziale” che caratterizza l'intero documento e **limitare quindi la trattazione all'affermazione dell'indicazione di carattere generale**: “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”, **eliminando le parti che seguono**

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'aria⁷;
- 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%;
- evitare di utilizzare e spruzzare prodotti per la pulizia detergenti/disinfettanti spray direttamente sui filtri per non inalare sostanze inquinanti, durante il funzionamento.
- Per le attività di ristorazione, si applica quanto previsto nella specifica scheda⁸.

⁷ La prescrizione deve intendersi subordinata alla possibilità tecnica di escludere il predetto ricircolo d'aria, tenuto conto dell'impianto in essere, senza obbligo di sostituzione, di adeguamento tecnologico né di interdizione. Ove venga mantenuta la trattazione estesa degli aspetti concernenti il microclima, si richiede pertanto di specificare che "Ove le caratteristiche tecniche dell'impianto non consentano di escludere il ricircolo, occorre adottare misure compensative quali l'arieggiamento provvisorio dei locali o la pulizia settimanale dei filtri dell'aria di ricircolo".

⁸ si ritiene necessario integrare questo punto ammettendo esplicitamente la possibilità di effettuare il servizio a buffet; si richiede, a tal fine, di riproporre alla lettera le indicazioni dell'Organizzazione Mondiale della Sanità: "Presso i buffet, gli ospiti dovrebbero evitare di maneggiare il cibo. Se necessario, modificare le pinze e i mestoli più frequentemente, lasciando sempre questi elementi in contenitori separati. Pulire e disinfettare le superfici del buffet dopo ogni servizio."