

	<b>PROTOCOLLO DI INTERVENTO GESTIONE COVID-19 STRUTTURE TURISTICO RICETTIVE</b>	Pag.1 di 18
		Data: 02-03-2022
		Rev. 1

# PROTOCOLLO GESTIONE DEL RISCHIO COVID – 19 PER ATTIVITÀ DI ACCOGLIENZA E STRUTTURE RICETTIVE NEL TERRITORIO DEL PARCO NAZIONALE DELLE CINQUE TERRE



*Il presente documento potrà subire ulteriori modifiche e/o implementazioni in relazione all'evoluzione dello stato di emergenza e di eventuali decreti, ordinanze emanati a livello nazionale e provinciale.*

Redazione	Approvazione	Firme

	<b>PROTOCOLLO DI INTERVENTO GESTIONE COVID-19 STRUTTURE TURISTICO RICETTIVE</b>	Pag.2 di 18
		Data: 02-03-2022
		Rev. 1

## Indice

<b>1. Premessa</b>	<b>3</b>
<b>2. Valutazione dei rischi Covid-19</b>	<b>3</b>
<b>3. Riferimenti normativi</b>	<b>5</b>
<b>4. Accorgimenti e misure anticontagio</b>	<b>5</b>
<b>4.1 Istituzione del Comitato di Controllo</b>	<b>5</b>
<b>4.2 Misure generali</b>	<b>5</b>
<b>4.3 Attività di ristorazione, somministrazione di cibi e bevande</b>	<b>7</b>
<b>4.4 Sale riunioni/conferenze</b>	<b>9</b>
<b>4.5 Strutture turistico-ricettive all'aria aperta</b>	<b>10</b>
<b>4.6 Ostelli della gioventù</b>	<b>10</b>
<b>4.7 Locazioni brevi</b>	<b>11</b>
<b>4.8 Spostamenti tragitto casa-lavoro</b>	<b>11</b>
<b>4.9 Regole di accesso per i dipendenti</b>	<b>12</b>
<b>4.10 Regole di accesso per i Clienti/ospiti</b>	<b>12</b>
<b>4.11 Regole di accesso per i fornitori esterni</b>	<b>12</b>
<b>4.12 Informazione e formazione</b>	<b>13</b>
<b>4.13 Misure igieniche, pulizia, sanificazione</b>	<b>13</b>
<b>4.13.1 Misure igieniche personali</b>	<b>13</b>
<b>4.13.2 Pulizia delle aree comuni</b>	<b>14</b>
<b>4.13.3 Pulizia delle camere</b>	<b>14</b>
<b>4.13.4 Pulizie nell'area di ricevimento</b>	<b>14</b>
<b>4.13.5 Pulizia degli ambienti in cui hanno soggiornato casi COVID-19</b>	<b>15</b>
<b>4.13.6 Smaltimento rifiuti DPI usati</b>	<b>15</b>
<b>4.14 Sorveglianza sanitaria e tutela dei lavoratori fragili</b>	<b>15</b>
<b>5. Misure specifiche per la gestione degli scenari covid-19</b>	<b>16</b>
<b>5.1 Gestione di una persona sintomatica nella struttura</b>	<b>16</b>
<b>5.2 Quarantena e isolamento</b>	<b>16</b>

	<b>PROTOCOLLO DI INTERVENTO GESTIONE COVID-19 STRUTTURE TURISTICO RICETTIVE</b>	Pag.3 di 18
		Data: 02-03-2022
		Rev. 1

## 1. Premessa

L'obiettivo del presente protocollo è fornire indicazioni operative finalizzate a incrementare l'efficacia delle misure precauzionali di contenimento adottate per contrastare l'epidemia di COVID-19 all'interno delle strutture ricettive insistenti sul territorio del Parco Nazionale delle Cinque Terre, con l'obiettivo di tutelare la salute degli ospiti, degli operatori e dei collaboratori.

Il COVID-19 rappresenta un rischio biologico generico per il quale occorre adottare misure per tutta la popolazione. La specificità delle strutture turistico-ricettive è determinata dalla permanenza nella struttura della clientela, che vi soggiorna per periodi più o meno prolungati e dal costante ricambio degli alloggiati, nonché da una molteplicità di altri servizi, ove consentiti in relazione alle tipologie (ristorazione, aree benessere, piscine, etc).

Nella denominazione di strutture ricettive extralberghiere ed altre tipologie ricettive sono contemplate una serie di strutture ed attività ricettive molto diversificate, di cui alcune svolte in forma non imprenditoriale che presentano caratteristiche strutturali e gestionali molto diversificate ed una molteplicità di servizi. Questa compresenza di condizioni, con gradi di esposizione al rischio covid-19 tra loro diversificate, rende necessario un approccio modulare alla gestione del rischio che consenta di coniugare la possibilità di svolgere l'attività ricettiva che coniughi lo spirito di accoglienza con l'esigenza di garantire la sicurezza dei titolari, del personale e della clientela delle strutture, minimizzando la possibilità di contagio durante contatti che avvengono in dette attività.

Le presenti indicazioni si applicano quindi alle strutture ricettive alberghiere ed extralberghiere, agli alloggi in agriturismo, alle locazioni brevi, alle CAV (case appartamenti vacanze), agli affittacamere, alle strutture turistico-ricettive all'aria aperta, ai rifugi escursionistici e agli ostelli della gioventù.

Al riguardo si sottolinea l'importanza della responsabilità individuale da parte degli ospiti delle strutture ricettive nell'adozione di comportamenti rispettosi delle misure di sicurezza e prevenzione e, a tal fine, della adeguata informazione rivolta alla clientela.

È opportuno che le misure proposte nel presente documento siano poi adottate da ogni singola impresa-attività, individuando le misure più efficaci in relazione alle caratteristiche specifiche di ogni struttura e le procedure specifiche per mettere in atto dette misure, comprese le attività di comunicazione e informazione per responsabilizzare clienti e lavoratori sull'adozione di comportamenti corretti che limitino la probabilità di contagio.

Il presente documento è stato redatto considerando la normativa attualmente in vigore (DPCM e Ordinanze regionali) nonché il documento "Linee guida per la riapertura delle Attività Economiche, e Sociali – allegato Attività ricettive" di Dicembre 2021

Le misure indicate nel documento saranno oggetto di revisione a fronte di evoluzioni epidemiologiche o altri contributi o indicazioni da fonti normative.

## 2. Valutazione dei rischi Covid-19

Le strutture tenute alla redazione del DVR ai sensi del D.Lgs. 81/08 e s. m. e i. (con lavoro subordinato o equiparato) dovranno garantire l'aggiornamento dello stesso e alla luce della maggiore esposizione al rischio, utilizzare per il personale DPI delle vie respiratorie, tipo FFP2, nelle fasi lavorative di maggiore esposizione al rischio (come ad es. pulizia servizi igienici ciechi o privi di areazione forzata).

*NOTA: alle attività che NON sono obbligate 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.*

	<b>PROTOCOLLO DI INTERVENTO GESTIONE COVID-19 STRUTTURE TURISTICO RICETTIVE</b>	Pag.4 di 18
		Data: 02-03-2022
		Rev. 1

Si ricorda che sulla base del profilo di rischio emerso dall'aggiornamento della valutazione del rischio biologico correlato alla diffusione del COVID-19 è possibile stabilire le indicazioni e le misure di organizzazione del lavoro e di prevenzione per fronteggiare l'emergenza in atto, in considerazione delle aree in cui opera l'organizzazione.

Il rischio da contagio da COVID-19 in occasione di lavoro può essere valutato in livelli (basso – medio - alto - molto alto) sulla base di alcune variabili:

- 1) Esposizione: la probabilità di venire in contatto con fonti di contagio nello svolgimento delle specifiche attività lavorative;
- 2) Prossimità: le caratteristiche intrinseche di svolgimento del lavoro che non permettono un sufficiente distanziamento sociale per parte del tempo di lavoro o per la quasi totalità;
- 3) Aggregazione: la tipologia di lavoro che prevede il contatto con il pubblico e altri soggetti oltre ai lavoratori.

**La suddetta valutazione fa emergere per le strutture turistico ricettive un profilo di rischio MEDIO**

Il rischio medio è così valutato in quanto il personale, in tempi normali, viene a contatto con il pubblico durante la sua usuale attività.

In tale scenario il rischio di contagio da COVID-19 tuttavia non rappresenta un rischio professionale, ma generico.

Il rischio biologico da COVID-19 è quindi riconducibile al concetto di rischio biologico generico e vanno semplicemente applicate e rispettate tutte le disposizioni di prevenzione e protezione stabilite con norme e direttive “ad hoc” in sede nazionale e regionale, valide per la popolazione generale ai fini del contenimento della diffusione del virus.

In Azienda non vi è né uso deliberato, né potenziale esposizione ad agenti biologici così come previsto all'interno del titolo X del D. Lgs. 81/2008. La presenza di rischio biologico in questa attività è del tutto sovrapponibile al rischio “sociale” di tutte le persone che frequentano luoghi aperti al pubblico.

Il rischio biologico generico o sociale va fronteggiato ricorrendo alle comuni norme di igiene: è il caso della maggior parte dei microrganismi dispersi nell'aria, emessi con starnuti, tosse, aria espirata da soggetti infettati, tra cui quelli responsabili di raffreddore, influenza, polmonite, tubercolosi, eccetera.

A fronte di tale valutazione è possibile mitigare sostanzialmente il rischio adottando un'adeguata strategia di prevenzione comprensiva di accorgimenti e misure, descritte nel presente documento, atte a prevenire/mitigare il rischio di contagio per i Lavoratori.

L'adozione del presente protocollo anti-contagio da parte del datore di lavoro è necessaria per lo svolgimento dell'attività. Il protocollo anti-contagio dovrà essere sempre disponibile per eventuali controlli.

	<b>PROTOCOLLO DI INTERVENTO GESTIONE COVID-19 STRUTTURE TURISTICO RICETTIVE</b>	Pag.5 di 18
		Data: 02-03-2022
		Rev. 1

### 3. Riferimenti normativi

Il presente Protocollo è basato sulle indicazioni istituzionali e, in alcune sue parti, sarà suscettibile di modifiche, in base all'evoluzione degli scenari e alle informazioni/indicazioni delle autorità.

Per aggiornamenti continui sulla normativa in vigore si prega di consultare:

**a. Normativa nazionale:**

<http://www.governo.it/it/coronavirus-normativa>

<http://www.salute.gov.it/nuovocoronavirus>

<https://www.epicentro.iss.it/coronavirus>

**b. Ordinanze Regionali**

**c. Ulteriori disposizioni**

- Protocollo condiviso di aggiornamento delle misure per il contrasto e il contenimento della diffusione del virus SARS-CoV-2/COVID-19 negli ambienti di lavoro del 6 aprile 2021
- Protocollo Nazionale Accoglienza Sicura – Prevenire la diffusione del virus Sars\_Cov-2 nelle strutture turistico ricettive. Associazione Italiana Confindustria Alberghi. Aprile 2020.

### 4. Accorgimenti e misure anticontagio

#### 4.1 Istituzione del Comitato di Controllo

All'interno delle strutture dovrà essere costituito un Comitato di Controllo per l'applicazione e la verifica delle regole del protocollo di regolamentazione con la partecipazione delle rappresentanze sindacali aziendali e del RLS.

Se non si dà luogo alla costituzione di un Comitato aziendale di Controllo, verrà istituito un Comitato Territoriale composto dagli Organismi Paritetici per la salute e la sicurezza, laddove costituiti, con il coinvolgimento degli RLST e dei rappresentanti delle parti sociali.

#### 4.2 Misure generali

- 1) Per usufruire delle strutture ricettive e del servizio di ristorazione è necessario avere il **Green Pass Rafforzato** (Certificazione verde COVID-19 rilasciata solo a seguito di vaccinazione o guarigione)
- 2) Deve essere evitato ogni tipo di **assembramento**.
- 3) Garantire il **distanziamento sociale (almeno 1 metro)**, anche attraverso l'uso di opportuna segnaletica orizzontale. Per agevolare il rispetto della distanza, si suggerisce di affiggere dei cartelli informativi e/o di delimitare gli spazi (ad esempio, con adesivi da attaccare sul pavimento, paline, nastri segnapercorso, etc.). Se possibile, differenziare i percorsi di entrata da quelli di uscita. Il distanziamento interpersonale non si applica ai membri dello stesso gruppo familiare o di conviventi, né alle persone che occupano la medesima camera o lo stesso ambiente per il pernottamento, né alle persone che in base alle disposizioni vigenti non sono soggetti al distanziamento interpersonale; detto ultimo aspetto afferisce alla responsabilità individuale.
- 4) 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. I clienti dovranno essere informati sulla necessità di garantire un distanziamento sociale con i soggetti non conviventi.

	<b>PROTOCOLLO DI INTERVENTO GESTIONE COVID-19 STRUTTURE TURISTICO RICETTIVE</b>	Pag.6 di 18 Data: 02-03-2022 Rev. 1
---	---	---

- 5) Pur mantenendo il tono di cordialità connesso all'attività di accoglienza è vietato stringere la mano, abbracciare o baciare gli ospiti e i colleghi di lavoro.
- 6) Predisporre un'adeguata informazione sulle misure di prevenzione, comprensibile anche per i clienti di altre nazionalità, sia mediante l'ausilio di apposita segnaletica e cartellonistica e/o sistemi audio-video, sia ricorrendo a eventuale personale addetto, incaricato di monitorare e promuovere il rispetto delle misure di prevenzione facendo anche riferimento al senso di responsabilità del visitatore stesso.
- 7) Gli ospiti ed il personale devono sempre indossare correttamente **dispositivi di protezione delle vie respiratorie (mascherina chirurgica o ffp2)**, sia negli ambienti chiusi, sia all'aperto in caso di assembramenti di persone;
- 8) È necessario rendere disponibili prodotti per l'igienizzazione delle mani in varie postazioni all'interno della struttura, promuovendone l'utilizzo frequente da parte dei clienti e del personale.
- 9) 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.).
- 10) Mantenere aperte, il più possibile, porte, finestre e vetrate al fine di 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 escludere totalmente la funzione di ricircolo dell'aria, ad eccezione dei casi di assoluta e imm modificabile impossibilità di adeguamento degli impianti, per i quali devono essere previste misure alternative di contenimento del contagio. 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 per mantenere i livelli di filtrazione/rimozione adeguati. Se tecnicamente possibile, va aumentata la capacità filtrante, 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.
- 11) I **servizi igienici** sono una zona di particolare rischio di contagio e quindi vanno gestiti in maniera attenta, evitando gli assembramenti e l'avvicinamento tra le persone. L'accesso ai servizi igienici comuni può essere gestito con chiave o tessere magnetiche (da disinfettare ad ogni uso), da richiedere al personale, e comunque in ogni caso dovranno esserne regolamentati gli accessi. Va prevista l'igienizzazione frequente dei bagni (e soprattutto sulle superfici di contatto, rubinetteria, maniglie, interruttori, ecc) oltre che la presenza di dispenser all'esterno con la disposizione di igienizzare le mani prima dell'accesso e anche all'uscita. Possibilmente dovrà essere data indicazione di utilizzare i servizi igienici delle camere. Le docce comuni non potranno essere utilizzate se non dotate di finestratura.
- 12) Mantenere l'**elenco dei soggetti alloggiati per un periodo di 14 giorni**, nel rispetto della normativa in materia di protezione dei dati personali.
- 13) Potrà essere rilevata la **temperatura corporea**, impedendo l'accesso in caso di temperatura > 37,5 °C. La rilevazione della temperatura corporea costituisce un trattamento di dati personali e, pertanto, deve avvenire ai sensi della disciplina privacy vigente.
- 14) La postazione dedicata alla reception e alla cassa può essere dotata di **barriere fisiche** (es. schermi); in ogni caso, sono favorite le modalità di pagamento elettroniche e la gestione delle

	<b>PROTOCOLLO DI INTERVENTO GESTIONE COVID-19 STRUTTURE TURISTICO RICETTIVE</b>	Pag.7 di 18 Data: 02-03-2022 Rev. 1
---	---	---

prenotazioni online, con sistemi automatizzati di check-in e check-out ove possibile. È opportuno privilegiare i pagamenti elettronici.

- 15) L'utilizzo degli **ascensori** dev'essere tale da consentire il **rispetto della distanza interpersonale**, pur con la mascherina. 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
- 16) Prediligere procedure organizzative che riducano il **rischio di contatto**, ad esempio, inviando le informazioni necessarie per la registrazione prima dell'arrivo del cliente, nel caso di gruppi/famiglie procedere con le attività di check-in tramite un unico referente per il gruppo/famiglia. Si suggerisce di utilizzare strumenti digitali per l'informazione ai clienti.
- 17) Ogni oggetto fornito in uso personale dalla struttura all'ospite, dovrà essere **disinfettato** prima della consegna all'ospite.
- 18) Negli ambienti c.d. **back of the house** occorre provvedere all'organizzazione degli spazi e alla sanificazione degli spogliatoi per lasciare nella disponibilità dei lavoratori luoghi per il deposito degli indumenti di lavoro e garantire loro idonee condizioni igieniche sanitari.
- 19) È consigliabile che il **parcheggio dell'eventuale autovettura** sia effettuato dall'ospite. Qualora ciò non sia possibile, prima di accedere all'autovettura dell'ospite l'addetto al parcheggio deve indossare i guanti e mascherina, areare l'abitacolo e assicurarsi che l'aria condizionata sia spenta
- 20) 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, etc.). La direzione della struttura ricettiva può attivare una linea dedicata con le autorità sanitarie locali per la segnalazione tempestiva di eventuali problematiche di carattere sanitario e più specificamente epidemiologico.

### **4.3 Attività di ristorazione, somministrazione di cibi e bevande**

#### **Aree destinate alla somministrazione**

- 1) Predisporre un'adeguata informazione sulle misure di prevenzione da rispettare, comprensibile anche per i clienti di altre nazionalità, comprensiva di indicazioni sulla capienza massima degli spazi.
- 2) 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
- 3) Il personale deve aver ricevuto un **addestramento e/o una formazione** in materia d'igiene alimentare conforme alla normativa vigente.
- 4) **Misure di prevenzione da Covid-19 sono esposte** all'ingresso delle aree destinate alla somministrazione di alimenti e bevande.
- 5) Per i 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**.
- 6) Disporre i tavoli in modo da **assicurare almeno 1 metro di separazione tra i clienti di tavoli diversi negli ambienti al chiuso** e di almeno 1 metro di separazione negli ambienti all'aperto

	<b>PROTOCOLLO DI INTERVENTO GESTIONE COVID-19 STRUTTURE TURISTICO RICETTIVE</b>	Pag.8 di 18
		Data: 02-03-2022
		Rev. 1

(giardini, terrazze, plateatici, dehors), ad eccezione delle persone che in base alle disposizioni vigenti non sono soggette al distanziamento interpersonale; detto ultimo aspetto afferisce alla responsabilità individuale. Tali distanze possono essere ridotte solo con barriere fisiche di separazione.

- 7) Laddove possibile, privilegiare l'utilizzo degli **spazi esterni (giardini, terrazze, plateatici)**, sempre nel rispetto del **distanziamento di almeno 1 metro**.
- 8) Al fine di ottimizzare l'attività il gestore potrà prevedere **più turni** con più servizi anche riducendo il tempo di permanenza dell'utenza che dovrà essere adeguatamente informata sulle nuove disposizioni.
- 9) I clienti dovranno indossare la mascherina a protezione delle vie respiratorie (mascherine chirurgiche o ffp2) in ogni occasione in cui non sono seduti al tavolo.
- 10) Favorire la consultazione online del menu tramite soluzioni digitali, oppure predisporre menu in stampa plastificata, e quindi disinfettabile dopo l'uso, oppure cartacei a perdere.
- 11) Al termine di ogni servizio al tavolo, assicurare pulizia e disinfezione delle superfici.
- 12) Se possibile, si suggerisce di mantenere lo **stesso tavolo per i medesimi ospiti** per i soggiorni in hotel.
- 13) In prossimità dell'accesso alle sale da pranzo, bar e alla reception dovrà essere presente un **dispenser con soluzione disinfettante**. Dovrà essere presente l'indicazione di utilizzo prima dell'accesso.
- 14) Per la consumazione al banco assicurare il mantenimento della distanza interpersonale di almeno 1 metro tra i clienti (estensibile ad almeno 2 metri in base allo scenario epidemiologico di rischio), ad eccezione delle persone che in base alle disposizioni vigenti non sono soggette al distanziamento interpersonale; detto ultimo aspetto afferisce alla responsabilità individuale.
- 15) È possibile organizzare una modalità a buffet prevedendo in ogni caso, per clienti e personale, l'obbligo del mantenimento della distanza e l'obbligo dell'utilizzo della mascherina chirurgica o FFP2 a protezione delle vie respiratorie. La modalità self-service può essere consentita 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.
- 16) 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**.
- 17) Qualora il funzionamento delle **macchine dispensatrici** di bevande non sia curato dagli addetti, occorre mettere a disposizione degli ospiti gel alcolico, con ferma indicazione di igienizzare le mani prima di utilizzarle.
- 18) Piatti, bicchieri, posate e simili sono **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.
- 19) Tovaglie e tovaglioli devono essere lavati con le modalità consuete.
- 20) Occorre **lavare frequentemente e sanificare periodicamente** tutte le superfici e gli utensili a contatto con gli alimenti.



	<b>PROTOCOLLO DI INTERVENTO GESTIONE COVID-19 STRUTTURE TURISTICO RICETTIVE</b>	Pag.9 di 18
		Data: 02-03-2022
		Rev. 1

#### 4.4 Sale riunioni/conferenze

- 1) All'interno delle aree destinate a riunioni, conferenze ed eventi, come negli altri ambienti comuni, è sempre obbligatorio rispettare la **distanza interpersonale**. La distanza interpersonale dovrà essere rispettata anche durante l'accesso e il deflusso.
- 2) Per agevolare il rispetto della distanza, si suggerisce di affiggere dei **cartelli informativi** e/o di delimitare gli spazi (ad esempio, con **adesivi** da attaccare sul pavimento, **paline**, nastri segnapercorso, etc.).
- 3) Occorre evitare l'uso di appendiabiti comuni. Il servizio **guardaroba** viene fornito solo se è possibile evitare il contatto tra gli oggetti dei diversi ospiti
- 4) Si raccomanda di evitare l'**uso promiscuo** di microfoni mobili, mouse, tastiere, schermi touch, telecomandi, etc. Ove non sia possibile, è necessaria la pulizia con disinfettante tra un uso e l'altro.
- 5) Quando possibile, dotare la sala di sistemi per il collegamento da remoto.
- 6) Gli ambienti dovranno essere arieggiati durante gli intervalli tra le sessioni di lavoro e sanificati dopo ogni evento.
- 7) Il numero massimo dei partecipanti all'evento dovrà essere valutato dagli organizzatori in base alla capienza degli spazi individuati, per poter ridurre assembramenti di persone, dopo confronto con le autorità sanitarie locali. Devono essere utilizzati sistemi di misurazione degli accessi nonché di limitazione e scaglionamento degli accessi anche attraverso sistemi di prenotazione del giorno e dell'orario di ingresso, finalizzati a evitare assembramenti.
- 8) Se possibile organizzare percorsi separati per l'entrata e per l'uscita
- 9) Predisporre una adeguata informazione sulle misure di prevenzione, comprensibile anche per i clienti di altre nazionalità, sia mediante l'ausilio di apposita segnaletica e cartellonistica e/o sistemi audio-video
- 10) Promuovere l'utilizzo di tecnologie digitali al fine di automatizzare i processi organizzativi e partecipativi (es. sistema di prenotazione, pagamento tickets, compilazione di modulistica, stampa di sistemi di riconoscimento, sistema di registrazione degli ingressi, effettuazione di test valutativi e di gradimento, consegna attestati di partecipazione) al fine di evitare prevedibili assembramenti, e nel rispetto della normativa in materia di protezione dei dati personali mantenere un registro delle presenze per una durata di 14 giorni.
- 11) La postazione dedicata alla segreteria e accoglienza, laddove non già dotata di barriere fisiche (es. schermi), dovrà essere eventualmente adeguata. Consentire l'accesso solo agli utenti correttamente registrati.
- 12) È necessario rendere disponibili prodotti per l'igiene delle mani per gli utenti e per il personale in più punti delle aree
- 13) Il tavolo dei relatori e il podio per le presentazioni dovranno essere riorganizzati in modo da consentire una distanza di sicurezza che consenta a relatori/moderatori di intervenire senza l'uso della mascherina.
- 14) I dispositivi e le attrezzature a disposizione di relatori, moderatori e uditori (es. microfoni, tastiere, mouse, puntatori laser, etc) devono essere disinfettati prima dell'utilizzo iniziale

	<b>PROTOCOLLO DI INTERVENTO GESTIONE COVID-19 STRUTTURE TURISTICO RICETTIVE</b>	Pag.10 di 18 Data: 02-03-2022 Rev. 1
---	---	--

- 15) Tutti gli uditori e il personale addetto all'assistenza (es. personale dedicato all'accettazione, personale tecnico, tutor d'aula), considerata la condivisione prolungata del medesimo ambiente, dovranno indossare la mascherina a protezione delle vie respiratorie (chirurgica o FFP2)
- 16) Nelle aree poster/aree espositive, riorganizzare gli spazi in modo da favorire il rispetto del distanziamento interpersonale, valutando il contingentamento degli accessi
- 17) Dovrà essere garantita la regolare pulizia e disinfezione degli ambienti, in ogni caso al termine di ogni attività
- 18) Mantenere aperte, il più possibile, porte, finestre e vetrate al fine di favorire il ricambio d'aria negli ambienti interni.

#### 4.5 Strutture turistico-ricettive all'aria aperta

- 1) Gli ospiti devono sempre utilizzare la mascherina sia negli ambienti chiusi (es. attività commerciali, spazi comuni, servizi igienici), sia all'aperto in caso di assembramenti di persone.
- 2) I mezzi mobili di pernottamento degli ospiti (es. tende, roulotte, camper) dovranno essere posizionati all'interno di **piazzole** delimitate, in modo tale da garantire il rispetto delle misure di distanziamento tra i vari equipaggi, comunque non inferiore a 3 metri tra i 2 ingressi delle unità abitative, qualora frontali. Il distanziamento di almeno 1,5 metri dovrà essere mantenuto anche nel caso di utilizzo di accessori o pertinenze (es. tavoli, sedie, lettini, sedie a sdraio).
- 3) Raccomandazione agli occupanti della piazzola di **pulire e disinfettare** gli arredi esterni oltre a quelli interni.
- 4) Per i **servizi igienici** ad uso comune, considerata la peculiarità degli stessi nel contesto di queste strutture, sono introdotti interventi di pulizia da effettuare almeno 2 volte al giorno. In ragione di una maggiore affluenza degli ospiti, nel caso di occupazione superiore al 70% delle piazzole sprovviste di servizi igienici presenti nella struttura (escludendo quindi case mobili, bungalow e piazzole con servizi privati), la pulizia e la disinfezione sarà effettuata almeno 3 volte al giorno.
- 5) L'intervento di **manutentori/dipendenti** negli appartamenti in presenza degli ospiti dovrà essere effettuato in modo da garantire il distanziamento sociale di almeno un metro.

#### 4.6 Ostelli della gioventù

- 1) Quando possibile, l'area esterna all'ostello deve essere delimitata, consentendo un **accesso regolamentato**. In presenza di plateatico (tavoli, panche...) è necessario inserire un cartello che richiami le norme igieniche e le distanze di sicurezza e prevedere percorsi che non permettano l'incrocio delle persone.
- 2) All'ingresso dell'area deve essere appostato un **dispenser con disinfettante per le mani**.
- 3) Nelle **aree esterne**, quando è prevista una zona dedicata al pranzo al sacco, la medesima deve essere ad accesso limitato. È opportuno, ove possibile, provvedere alla copertura esterna con gazebo, tende, pensiline, limitando così l'eccessiva pressione all'entrata dell'ostello.
- 4) Il pernottamento ed eventuale erogazione pasti possono essere forniti solo su **prenotazione obbligatoria**; deve essere tenuta **registrazione per almeno 14 giorni delle presenze**, nel rispetto della normativa sulla protezione dei dati personali.

Camere da letto:

	<b>PROTOCOLLO DI INTERVENTO GESTIONE COVID-19 STRUTTURE TURISTICO RICETTIVE</b>	Pag.11 di 18
		Data: 02-03-2022
		Rev. 1

- 1) All'ingresso di ogni camera ad uso promiscuo e priva di servizi igienici deve essere previsto un **dispenser di gel disinfettante**.
- 2) Il **posto letto** deve essere comprensivo di materasso con coprimaterasso in tessuto lavabile, set monouso composto da copri materasso e copri federa monouso, o eventualmente biancheria in tessuto lavabile a 90 °C.
- 3) Nel caso si vogliano utilizzare le **lenzuola monouso**, queste dovranno essere aggiuntive rispetto al coprimaterasso e al copri federa monouso.
- 4) Nelle camere con **posti letto destinati ad uso promiscuo**, ovvero clienti soggetti al rispetto del distanziamento interpersonale, si dovranno adottare specifiche e più cautelative misure: garantire il distanziamento interpersonale di almeno un metro, con una distanza tra letti di 1,5 metri.

#### 4.7 Locazioni brevi

Oltre al rispetto delle indicazioni di cui ai paragrafi precedenti, 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.

#### 4.8 Spostamenti tragitto casa-lavoro

- 1) In caso di conviventi esposti a rischio contagio covid-19 (es. personale sanitario, chi presta servizio presso 118 o Pubblica assistenza o Croce Rossa, ecc. anche come volontario, personale di laboratorio ecc.) misurare la temperatura corporea prima di uscire dalla propria abitazione
- 2) È imposto il divieto di uscire dalla propria abitazione in caso di sintomi da infezione respiratoria e/o febbre superiore a 37,5°
- 3) Rispettare le prescrizioni delle Aziende di Trasporto Pubblico Locale e/o del trasporto ferroviario e/o dei bus di linea
- 4) Alle fermate mantenere le distanze interpersonali
- 5) A bordo degli autoveicoli indossare la mascherina in caso di presenza di più di una persona
- 6) Al termine del tragitto ventilare l'abitacolo aprendo le portiere contrapposte
- 7) Al termine del tragitto lavarsi le mani
- 8) Il datore di lavoro informa preventivamente il personale, e chi intende fare ingresso 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.

	<b>PROTOCOLLO DI INTERVENTO GESTIONE COVID-19 STRUTTURE TURISTICO RICETTIVE</b>	Pag.12 di 18 Data: 02-03-2022 Rev. 1
---	---	--

#### 4.9 Regole di accesso per i dipendenti

L'accesso del personale è subordinato al rispetto delle seguenti regole:

- a) Per l'accesso ai luoghi di lavoro è obbligatorio il possesso da parte dei Lavoratori del Green Pass Base o Rafforzato
- b) Dal 15 Febbraio 2022 per i Lavoratori di età superiore a 50 anni è obbligatorio il possesso del Green Pass Rafforzato

Il controllo del Green Pass dei Lavoratori è affidato a:

---

L'ingresso di lavoratori già risultati positivi all'infezione da COVID 19 dovrà essere preceduto da una preventiva comunicazione avente ad oggetto la certificazione medica da cui risulti la "avvenuta negativizzazione" del tampone secondo le modalità previste dalla normativa vigente.

#### 4.10 Regole di accesso per i Clienti/ospiti

L'accesso da parte di clienti o di qualunque esterno che svolga attività lavorative nei locali di proprietà dell'azienda è subordinato al possesso del Green pass Base.

Il controllo del Green Pass dei Lavoratori è affidato a:

---

#### 4.11 Regole di accesso per i fornitori esterni

L'accesso da parte di fornitori/appaltatori o di qualunque esterno che svolga attività lavorative nei locali di proprietà dell'azienda è subordinato al possesso del Green pass Base o Rafforzato.

Il controllo del Green Pass dei Lavoratori è affidato a:

---

I fornitori (per esempio le imprese di pulizie o interventi di necessaria manutenzione), preventivamente informati, dovranno sottostare a tutte le regole definite dall'organizzazione, ivi comprese quelle per l'accesso ai locali, di cui ai precedenti paragrafi. Il datore di lavoro vigilerà affinché tali lavorazioni avvengano nel rispetto delle regole stabilite da questo protocollo.

- 1) Per l'accesso di fornitori esterni individuare procedure di ingresso, transito e uscita, al fine di ridurre i contatti con il personale operante nei locali coinvolti.
- 2) Se possibile, gli autisti dei mezzi di trasporto devono rimanere a bordo dei propri mezzi; per le attività di carico e scarico l'autista dovrà rispettare la distanza interpersonale di un metro.
- 3) Per i fornitori individuare servizi igienici dedicati e prevedere il divieto di utilizzo di quelli destinati a personale
- 4) Ridurre, per quanto possibile, l'accesso ai visitatori
- 5) In caso di lavoratori dipendenti da aziende terze (es. manutentori) che risultassero positivi al Covid-19, l'appaltatore dovrà informare immediatamente il committente tramite il medico competente

	<b>PROTOCOLLO DI INTERVENTO GESTIONE COVID-19 STRUTTURE TURISTICO RICETTIVE</b>	Pag.13 di 18
		Data: 02-03-2022
		Rev. 1

## 4.12 Informazione e formazione

Le Aziende, attraverso le modalità più idonee ed efficaci, informano e formano il proprio personale in merito alle disposizioni contenute nel presente protocollo.

In considerazione dell'importanza della responsabilizzazione individuale da parte dei clienti nell'adozione di comportamenti rispettosi delle misure di sicurezza e prevenzione deve essere garantita l'adozione da parte dei titolari degli esercizi di tutti i possibili strumenti di informazione e comunicazione rivolte alla clientela sulle regole di accesso e comportamento.

Deve quindi essere predisposta una adeguata **informazione sulle misure di prevenzione** comprensibile anche per i clienti di altra nazionalità, prevedendo apposite indicazioni alla reception e negli altri ambienti comuni.

In particolare, le informazioni riguardano:

- a) l'obbligo di rimanere al proprio domicilio in presenza di febbre (oltre 37.5°) o altri sintomi influenzali e in quel caso di chiamare il proprio medico di medicina generale
- b) l'obbligo di rimanere al proprio domicilio se si è stati a contatto con persone positive al virus nei 14 giorni precedenti
- c) la consapevolezza e l'accettazione del fatto di non poter permanere e di doverlo dichiarare tempestivamente laddove, anche successivamente all'ingresso, sussistano le condizioni di pericolo (sintomi di influenza, insorgenza di febbre, etc);
- d) la consapevolezza e l'accettazione del fatto di non poter permanere qualora si stia soggiornando (usufruendo della stessa unità abitativa, ecc) con un soggetto che si trovi in condizioni di sospetto COVID 19;
- e) l'impegno a rispettare tutte le disposizioni igieniche e quelle relative alle misure di distanziamento di corretto comportamento;
- f) modalità di accesso;
- g) definizione di contatto a rischio;
- h) modalità igieniche;
- i) informazione sui DPI, uso di guanti e mascherine.

Le relative comunicazioni possono essere realizzate con varie modalità, quali ad esempio **cartelli informativi** o **schermi nella hall e negli spazi comuni**, il **sito internet** della struttura ricettiva, **le televisioni in camera**, la **posta elettronica**, i sistemi di **messaging**, i **social network**, etc.

## 4.13 Misure igieniche, pulizia, sanificazione

### 4.13.1 Misure igieniche personali

Ciascun lavoratore è chiamato ad applicare le misure di prevenzione raccomandate al fine di limitare la diffusione dell'infezione. Tali misure si concretizzano nei comportamenti da seguire per l'intera popolazione:

1. È obbligatorio che le persone adottino tutte le precauzioni igieniche, in particolare per le mani
2. Il lavoratore deve procedere ad una frequente igiene delle mani con prodotti igienizzanti (prima e dopo ogni servizio reso all'utente)
3. L'Ente mette a disposizione idonei mezzi detergenti per le mani (gel igienizzanti, saponi)

Informazioni al riguardo sono rese disponibili ai lavoratori con comunicazioni affisse nei luoghi di lavoro o via mail.

	<b>PROTOCOLLO DI INTERVENTO GESTIONE COVID-19 STRUTTURE TURISTICO RICETTIVE</b>	Pag.14 di 18
		Data: 02-03-2022
		Rev. 1

#### 4.13.2 Pulizia delle aree comuni

La struttura assicura la **pulizia giornaliera e la sanificazione periodica** dei locali, degli ambienti, delle postazioni di lavoro e delle aree comuni e di svago.

L'accesso agli spazi comuni è contingentato, con la previsione di una ventilazione continua dei locali, di un tempo ridotto di sosta e con il mantenimento della distanza di un metro tra le persone che li occupano.

Occorre provvedere all'organizzazione degli spazi e alla sanificazione degli spogliatoi del personale.

Nelle aree comuni (corridoi, scale, pianerottoli, saloni etc.) 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.

#### 4.13.3 Pulizia delle camere

- 1) Prima di entrare nella stanza verificare di aver indossato correttamente gli **opportuni dispositivi di protezione individuale delle vie respiratorie**.
- 2) **Areare** la stanza aprendo le finestre, se presenti, prima di intraprendere le successive operazioni di pulizia.
- 3) La pulizia della stanza sarà effettuata con diverse modalità a seconda che sia già occupata da un ospite (fermata) o che sia destinata ad accogliere un nuovo ospite (partenza).
- 4) La pulizia deve riguardare **tutte le superfici che sono venute a contatto con l'ospite**, quali comodini, scrivania, sedie, tavolini, eventuali suppellettili, amenities, telefono, telecomando, maniglie e pulsantiere, armadi e cassetti.
- 5) Se il **frigo**bar è presente e attivo, ad ogni cambio dell'ospite pulire le confezioni integre presenti nel frigobar, quindi pulire internamente ed esternamente il frigorifero.
- 6) 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.
- 7) È altresì consigliabile rimuovere **runner, cuscini decorativi** ed altri elementi non necessari.

#### 4.13.4 Pulizie nell'area di ricevimento

- 1) La zona di ricevimento, come ogni altra area della struttura in cui sono presenti diverse persone deve essere periodicamente **areata**.
- 2) Al termine di ogni servizio al tavolo andranno previste tutte le consuete misure di disinfezione delle superfici, **evitando il più possibile utensili e contenitori riutilizzabili se non igienizzati** (saliere, 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**.
- 3) 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**.
- 4) I **pavimenti** dell'area di ricevimento e quelli delle altre zone 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.
- 5) Per il **mobili**o 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.

	<b>PROTOCOLLO DI INTERVENTO GESTIONE COVID-19 STRUTTURE TURISTICO RICETTIVE</b>	Pag.15 di 18
		Data: 02-03-2022
		Rev. 1

- 6) **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.
- 7) 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.
- 8) 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.

#### 4.13.5 Pulizia degli ambienti in cui hanno soggiornato casi COVID-19

Le stanze ed altri ambienti della struttura ricettiva in cui abbiano soggiornato casi confermati di Covid-19 dovranno essere sottoposti a sanificazione eseguita a cura di una ditta esterna specializzata e certificata presso la CCIAA pertinente.

#### 4.13.6 Smaltimento rifiuti DPI usati

Per le mascherine utilizzate nei luoghi di lavoro, presso utenze economiche, l'ISS, come lo stesso Istituto Superiore per la Protezione e la Ricerca Ambientale (ISPRA) nella nota sulla "Gestione dei rifiuti costituiti da DPI usati", dopo avere chiarito che i rifiuti prodotti da tali utenze sono "speciali", distingue a sua volta tra utenze che producono rifiuti speciali assimilati agli urbani (in genere quelle commerciali) e utenze che non producono rifiuti speciali assimilati agli urbani.

Utenze che producono rifiuti speciali assimilati agli urbani

In questo caso le mascherine, dopo il loro uso, possono essere conferite al servizio di raccolta dei rifiuti urbani, tanto quanto le mascherine smaltite da un'utenza domestica.

Utenze che non producono rifiuti speciali assimilati agli urbani

Senza assimilazione, invece, la mascherina va smaltita come rifiuto speciale, previa assegnazione del corrispondente codice da parte del produttore.

L'ISS ed ISPRA suggeriscono l'assegnazione del codice non pericoloso CER 150203, che è relativo ad "Assorbenti, materiali filtranti, stracci e indumenti protettivi, diversi da quelli di cui alla voce 150202".

#### 4.14 Sorveglianza sanitaria e tutela dei lavoratori fragili

Per la tutela dei lavoratori che presentano condizioni critiche, il medico competente deve segnalare situazioni di particolare "fragilità" anche in relazione all'età e patologie attuali o pregresse dei dipendenti e l'organizzazione provvede alla loro tutela nel rispetto della privacy, il medico competente applicherà le indicazioni delle Autorità Sanitarie.

La sorveglianza sanitaria deve proseguire rispettando le misure igieniche contenute nelle indicazioni del Ministero della Salute, sia perché rappresenta una ulteriore misura di prevenzione di carattere generale, sia perché può intercettare possibili casi e sintomi sospetti del contagio, sia per l'informazione e la formazione che il medico competente può fornire ai lavoratori per evitare la diffusione del contagio.

	<b>PROTOCOLLO DI INTERVENTO GESTIONE COVID-19 STRUTTURE TURISTICO RICETTIVE</b>	Pag.16 di 18
		Data: 02-03-2022
		Rev. 1

D'accordo col medico si privilegiano, in questo periodo, le visite preventive, le visite a richiesta e le visite da rientro da malattia.

Il Medico Competente applica le indicazioni delle Autorità Sanitarie e, in considerazione del suo ruolo nella valutazione dei rischi e nella sorveglianza sanitaria, può suggerire l'adozione di eventuali mezzi diagnostici qualora ritenuti utili al fine del contenimento della diffusione del virus e della salute dei lavoratori.

Per il reintegro progressivo di lavoratori dopo l'infezione da COVID-19 con ricovero ospedaliero, il Medico Competente, previa presentazione di certificazione di avvenuta negativizzazione del tampone effettua la visita medica precedente alla ripresa del lavoro (D.Lgs 81/08 e s.m.i, art. 41, c. 2 lett. e-ter), al fine di verificare l'idoneità alla mansione – anche per valutare profili specifici di rischiosità - indipendentemente dalla durata dell'assenza per malattia.

## 5. Misure specifiche per la gestione degli scenari covid-19

### 5.1 Gestione di una persona sintomatica nella struttura

Nel caso in cui un soggetto sviluppi febbre e sintomi di infezione respiratoria quali la tosse, lo deve dichiarare immediatamente alla Direzione; si dovrà procedere al suo isolamento in base alle disposizioni dell'autorità sanitaria; l'organizzazione procederà immediatamente ad avvertire le autorità sanitarie competenti e i numeri di emergenza per il COVID-19 forniti dalla Regione o dal Ministero della Salute concordando il modo migliore di intervento.

Il lavoratore al momento dell'isolamento deve essere subito dotato di mascherina chirurgica o ffp2.

In tali situazioni l'Azienda si impegna anche a collaborare con le Autorità sanitarie per la definizione degli eventuali "contatti stretti" di una persona che sia stata riscontrata positiva al tampone COVID-19.

### 5.2 Quarantena e isolamento

<b>QUARANTENA</b> (per chi è entrato in contatto stretto * con un positivo)	
<b>Soggetti asintomatici</b> che: abbiano ricevuto la dose booster, oppure abbiano completato il ciclo vaccinale primario nei 120 giorni precedenti, oppure siano guariti da infezione da SARS-CoV-2 nei 120 giorni precedenti	Nessuna quarantena Auto-sorveglianza 5 gg Mascherina FFP2 per 10 gg Tampone antigenico o molecolare solo se con sintomi
<b>Vaccinati con 2 dosi da più di 4 mesi, se asintomatici</b>	Quarantena 5 gg e tampone molecolare o antigenico finale negativo
<b>Non vaccinati o che non abbiano completato il ciclo vaccinale primario</b> (es. abbiano ricevuto una sola dose di vaccino delle due previste) o che abbiano completato il ciclo vaccinale primario da meno di 14 giorni:	10 gg con tampone finale molecolare o antigenico negativo oppure 14 gg senza tampone.
<b>NB:</b> per i contatti a BASSO RISCHIO, qualora abbiano indossato sempre le mascherine chirurgiche o FFP2, non è necessaria quarantena ma dovranno essere mantenute le comuni precauzioni igienico-sanitarie.	
<b>ISOLAMENTO</b> (per chi è positivo)	



	<b>PROTOCOLLO DI INTERVENTO GESTIONE COVID-19 STRUTTURE TURISTICO RICETTIVE</b>	Pag.17 di 18
		Data: 02-03-2022
		Rev. 1

<b>Vaccinati con 3 dosi o 2 dosi da meno di 4 mesi</b>	7 gg con tampone finale molecolare oppure antigenico negativo se senza sintomi da almeno 3 gg
<b>Vaccinati con 2 dosi da più di 4 mesi e non vaccinati</b>	10 gg con tampone finale molecolare o antigenico negativo se senza sintomi da almeno 3 gg
In seguito ad esito negativo del tampone, il medico di base emetterà il certificato di guarigione dal Covid. <b>NB:</b> le Aziende Sanitarie Locali potrebbero essere in ritardo con l'invio alla Piattaforma Nazionale dell'esito dei tamponi iniziali/finali necessari per la disattivare/riattivare il green pass	

\* **Definizione di "contatto":** Un contatto di un caso COVID-19 è qualsiasi persona esposta ad un caso probabile o confermato COVID-19 in un lasso di tempo che va da 48 ore prima dell'insorgenza dei sintomi fino a 14 giorni dopo o fino al momento della diagnosi e dell'isolamento del caso.

Se il caso non presenta sintomi, si definisce contatto una persona che ha avuto contatti con il caso indice in un arco di tempo che va da 48 ore prima della raccolta del campione che ha portato alla conferma e fino a 14 giorni dopo o fino al momento della diagnosi e dell'isolamento del caso.

**Definizione di "contatto stretto" o "ad alto rischio":** Il "contatto stretto" (esposizione ad alto rischio) di un caso probabile o confermato è definito come:

- a) una persona che vive nella stessa casa di un caso COVID-19
- b) una persona che ha avuto un contatto fisico diretto con un caso COVID-19 (per esempio la stretta di mano)
- c) una persona che ha avuto un contatto diretto non protetto con le secrezioni di un caso COVID-19 (ad esempio toccare a mani nude fazzoletti di carta usati)
- d) una persona che ha avuto un contatto diretto (faccia a faccia) con un caso COVID-19, a distanza minore di 2 metri e di almeno 15 minuti
- e) una persona che si è trovata in un ambiente chiuso (ad esempio aula, sala riunioni, sala d'attesa dell'ospedale) con un caso COVID-19 in assenza di DPI idonei
- f) un operatore sanitario o altra persona che fornisce assistenza diretta ad un caso COVID-19 oppure personale di laboratorio addetto alla manipolazione di campioni di un caso COVID-19 senza l'impiego dei DPI raccomandati o mediante l'utilizzo di DPI non idonei
- g) una persona che ha viaggiato seduta in treno, aereo o qualsiasi altro mezzo di trasporto entro due posti in qualsiasi direzione rispetto a un caso COVID-19; sono contatti stretti anche i compagni di viaggio e il personale addetto alla sezione dell'aereo/treno dove il caso indice era seduto.

Gli operatori sanitari, sulla base di valutazioni individuali del rischio, possono ritenere che alcune persone, a prescindere dalla durata e dal setting in cui è avvenuto il contatto, abbiano avuto un'esposizione ad alto rischio.

**Definizione contatto "a basso rischio":** Per contatto a basso rischio si intende una persona che ha avuto una o più delle seguenti esposizioni:

- a) una persona che ha avuto un contatto diretto (faccia a faccia) con un caso COVID-19, ad una distanza inferiore ai 2 metri e per meno di 15 minuti
- b) una persona che si è trovata in un ambiente chiuso (ad esempio aula, sala riunioni, sala d'attesa dell'ospedale) o che ha viaggiato con un caso COVID-19 per meno di 15 minuti
- c) un operatore sanitario o altra persona che fornisce assistenza diretta ad un caso COVID-19 oppure personale di laboratorio addetto alla manipolazione di campioni di un caso COVID-19, provvisto di DPI raccomandati

 <p><b>PARCO NAZIONALE DELLE CINQUE TERRE</b> Area Marina Protetta delle Cinque Terre</p>	<b>PROTOCOLLO DI INTERVENTO GESTIONE COVID-19 STRUTTURE TURISTICO RICETTIVE</b>	Pag.18 di 18
		Data: 02-03-2022
		Rev. 1

- d) tutti i passeggeri e l'equipaggio di un volo in cui era presente un caso COVID-19, ad eccezione dei passeggeri seduti entro due posti in qualsiasi direzione rispetto al caso COVID-19, dei compagni di viaggio e del personale addetto alla sezione dell'aereo/treno dove il caso indice era seduto che sono infatti classificati contatti ad alto rischio.

