

Mercoledì, 20 Maggio 2020 f t G+ in v

LA REDAZIONE | CHI SIAMO | PUBBLICITÀ | NEWSLETTER | TICKER

TNS SiciliaEXPEDIA TAAP
...da oltre 15 anni in
Agenzia di Viaggi!Expedia TAAP
expedia group
partner solutions

HOME

NEWS

OPINIONI

VIDEO

DATABASE AZIENDE

CERCA NEL NOSTRO ARCHIVIO

le edizioni regionali
di travelnostop.comABRUZZO | BASILICATA | CALABRIA | CAMPANIA | EMILIA ROMAGNA | FRIULI VENEZIA GIULIA | LAZIO | LIGURIA | LOMBARDIA | MARCHE |
MOLISE | PIEMONTE | PUGLIA | SARDEGNA | SICILIA | TOSCANA | TRENINO ALTO ADIGE | UMBRIA | VALLE D'AOSTA | VENETO |

TESTMSL

...da oltre 15 anni in
Agenzia di Viaggi!Expedia TAAP
expedia group
partner solutionsPiù di 600.000 sistemazioni
a portata di click!

Home ▶ Sicilia ▶ Cronaca ▶ La Sicilia riparte ad accogliere in sicurezza: ecco le linee guida

La Sicilia riparte ad accogliere in sicurezza: ecco le linee guida

20 MAGGIO 2020, 10:26 | CRONACA



CERCANELLENEWS

Tipo:

Parole chiave:

Categoria:

Regione:

Data (dal):

Data (al):

AVVIA LA RICERCA

L'Associazione "Sicilia Turismo per Tutti" e SKAL International Palermo, all'indomani della riapertura delle attività (anche) delle aziende facenti parte della filiera turistica, hanno redatto - grazie alla collaborazione del proprio staff scientifico - un documento al fine di individuare i passaggi essenziali per garantire, all'interno delle aziende, misure efficaci di prevenzione della diffusione del virus.

Ciò allo scopo di tutelare la salute degli ospiti - anche con esigenze specifiche - e dei collaboratori e di realizzare l'equilibrio necessario per garantire l'erogazione del servizio in condizioni di sicurezza, responsabilità, sostenibilità, qualità ed inclusività, evitando - tuttavia - di snaturarne le caratteristiche.

In particolare, si sono analizzate le diverse fasi dei processi di produzione ed erogazione del servizio, individuando gli eventuali punti critici e suggerendo le conseguenti misure da adottare, prospettando - quando possibile - la disponibilità di soluzioni alternative, ispirate al principio della sicurezza equivalente.

Il documento è stato elaborato sulla base delle informazioni disponibili e delle disposizioni ad oggi

vigenti. Quindi, sarà soggetto a revisione in caso di aggiornamento delle suddette fonti, di evoluzioni della situazione epidemiologica e sulla base delle esperienze che saranno maturate.

SUGGERIMENTI PER UN'ACCOGLIENZA IN SICUREZZA IN TUTTA LA FILIERA TURISTICA SICILIANA

PREMESSA

Il presente documento - redatto dall'Associazione "Sicilia Turismo per tutti", in condivisione con SKAL International Palermo, al fine di garantire un turismo di qualità, responsabile, sostenibile ed inclusivo - fa riferimento alle linee guida emanate dalla Conferenza delle Regioni e delle Province Autonome per agevolare le imprese al contrasto e al contenimento della diffusione del virus COVID 19 per la salute di utenti e lavoratori.

Le indicazioni sono una continuità del DPCM del 26 Aprile 2020 e delle linee guida dell'Inail e dell'Istituto Superiore di Sanità per dare agli operatori del turismo dei suggerimenti di buon senso per potere riprendere in mano le loro attività in presenza di condizioni che assicurino ai dipendenti e ai clienti adeguati livelli di protezione. Si dovrà cercare di contenere il rischio e imparare a convivere con tutte le difficoltà legate alla pandemia

NORME GENERALI

Tutte le strutture al loro ingresso devono predisporre dei cartelli indicando che :

OBBLIGHI DELL'AZIENDA

Informare i lavoratori che è vietato l'accesso a chi negli ultimi 14 giorni abbia avuto contatti con soggetti risultati positivi al Covid - 19 o provenga da Stati a rischio secondo le indicazioni dell'OMS;

Informare sull'obbligo di rimanere al proprio domicilio in presenza di febbre (oltre 37,5° C.) e di chiamare il medico di famiglia o l'Autorità competente.

Contattare i numeri di emergenza per il Covid-19
Sicilia: 8004587878

I LOCALI

- garantiscono la pulizia e igiene ambientale più volte al giorno;
- garantiscono adeguata areazione naturale e ricambio d'aria;
- garantiscono sistemi per la disinfezione delle mani (qualora il cliente è sprovvisto di guanti)

IL CLIENTE è tenuto

- al rispetto alla distanza interpersonale di sicurezza (almeno un metro);
- ad indossare mascherina e guanti

OBBLIGHI DEL LAVORATORE

Informare l'azienda qualora durante il lavoro o in altri luoghi si manifestino sintomi influenzali o aumento di temperatura
Rispettare le disposizioni previste dalle Autorità e dal datore di lavoro.

INGRESSO IN AZIENDA DEI LAVORATORI

Controllo della temperatura corporea con termometro a raggi infrarossi per evitare la diffusione del contagio e per tracciare eventuali contatti;
Firmare l'informativa sui dati personali;
Se la temperatura è superiore a 37,5° C. non sarà consentito l'ingresso in azienda.

MISURAZIONE TEMPERATURA

Fare acclimatare il lavoratore con il nuovo ambiente;
Misurare la temperatura (lontano da telefoni cellulari perché i termometri sono sensibili ai campi magnetici). Durante la misurazione il lavoratore deve stare fermo.

INGRESSO IN AZIENDA DEI FORNITORI

L'azienda deve prevedere un ingresso e uscita separati per evitare contatti con il personale

Per le attività di carico e scarico il trasportare è tenuto a rispettare la distanza di un metro e dovrà indossare i dispositivi di sicurezza (mascherina e guanti);
Il fornitore è tenuto a trasmettere il documento di trasporto per via telematica, ove possibile;

L'azienda potrebbe procedere alla rilevazione della temperatura anche nei confronti del fornitore.

PULIZIA e SANIFICAZIONE in tutte le attività

Per le attività di pulizia si possono utilizzare i comuni detersivi perché sono capaci di

sciogliere l'involucro lipidico del Covid.

Per la disinfezione delle superfici con ipoclorito di sodio allo 0,1%, 0,5%, l'etanolo al 62% e 71% riducono l'infettività dei coronavirus su superfici entro 1 minuto.

Nel caso di presenza di una persona con Covid-19 all'interno dei locali aziendali procedere con una diffusione nebulizzata con perossido d'idrogeno 0,5%.

Circolare n.5543 del 22 febbraio 2020

PRINCIPALI PROCEDURE in tutte le attività

Pulizia e disinfezione di tutti gli ambienti, delle attrezzature, delle postazioni di lavoro più volte al giorno;

Particolare attenzione a maniglie, pomelli, interruttori, corrimano;

Prevedere una procedura di pulizia puntuale e rigorosa, provvedendo alla registrazione delle operazioni effettuate;

Arieggiare gli ambienti più volte al giorno;

Impianti di riscaldamento e raffreddamento : pulire i filtri dell'aria a impianto spento secondo le indicazioni del fornitore , pulire le griglie di ventilazione con acqua e sapone o con un panno inumidito con alcol etilico al 75% e asciugando subito dopo con frequenza settimanale e registrare l'intervento effettuato su schede debitamente strutturate.

DISPOSITIVI DI PROTEZIONE INDIVIDUALE

Il datore di lavoro deve fornire i DPI ai suoi dipendenti;

Se la distanza interpersonale è superiore ad un metro non c'è obbligo di indossare la mascherina;

Se la distanza interpersonale è inferiore ad un metro c'è obbligo di indossare la mascherina;

Per gli addetti alla pulizia dei bagni, oltre alle mascherine è consigliabile utilizzare guanti, occhiali e grembiuli monouso.

COMPORAMENTI GENERALI

Il personale addetto al ricevimento del cliente sia in un hotel, sia in un ristorante sia in un bar e/o in altre attività della filiera turistica, deve essere munito di mascherina, deve rispettare la distanza di sicurezza (almeno un metro) nei confronti dei colleghi di lavoro e dei clienti, se necessario essere muniti di guanti monouso.

Se munito di guanti monouso deve sostituirli ogni qualvolta entra in contatto con oggetti toccati dal cliente quali i documenti o la chiave della camera in un albergo, il menù in un ristorante ed ancora il denaro.

Se sprovvisto di guanti dovrà disinfettare le mani ogni volta con gel alcolici o con acqua e sapone.

No a strette di mano, abbracci, baci.

In caso di tosse o starnuti coprirsi la bocca con il gomito o un fazzoletto monouso.

Questi dispositivi devono essere smaltiti in contenitori differenti con apertura a pedale.

PROCEDURE GESTIONE STRUTTURE RICETTIVE ALBERGHIERE ED EXTRALBERGHIERE

1. Evitare gli assembramenti nell'hall di una struttura:

richiedendo prima dell'arrivo il documento di identità;

utilizzando ove possibile sistemi automatizzati di registrazione ed autorizzazione all'accesso;

utilizzando sistemi di virtual concierge

2. Posizionare all'ingresso, nelle zone comuni ai piani (corridoi, pianerottoli, atrii, ascensori) e nei servizi igienici dispositivi igienizzanti per la pulizia delle mani, con cartello indicante di igienizzare le mani prima dell'accesso e dopo;

3. Predispone una adeguata informazione sulle misure di prevenzione, comprensibile ed accessibile sia per i clienti di altra nazionalità sia per i clienti con disabilità (sensoriale, cognitiva e motoria);

4. Potrà essere rilevata la temperatura corporea, impedendo l'accesso in caso di temperatura sopra 37,5 °C.;

5. Mascherine e guanti monouso, ove possibile, a disposizione dei clienti che ne facciano richiesta;

6. Se possibile differenziare i percorsi d'entrata e di uscita;

7. La postazione dedicata alla reception e alla cassa può essere dotata di barriere fisiche (es. schermi) e con un'altezza accessibile alle persone con disabilità motorie;

8. Il cliente dovrà indossare sempre la mascherina;

9. L'addetto al ricevimento e tutti gli operatori di una struttura ricettiva indosseranno la mascherina sempre davanti al cliente, in assenza del cliente: quando non possono rispettare la distanza di un metro;

10. 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;
11. Pulizia delle stanze: in caso di fermata la stanza sarà pulita secondo la prassi in uso, nel caso di partenza la stanza sarà sanificata
 12. La pulizia o la sanificazione riguarderà tutte le superfici che sono venute a contatto con l'ospite, compreso il frigobar ;
 13. Il vassoio coffee/tea facilities verrà anch'esso pulito, tazze e bicchieri sostituiti;
 14. La biancheria sporca verrà posta in un contenitore separato dal carrello con la biancheria pulita;
 15. Saranno eliminati tutti gli elementi decorativi che non sopportano lavaggi continui;
 16. Il materiale per la pulizia (salviette, panni) sarà monouso.
 17. Ogni oggetto fornito in uso dalla struttura all'ospite, dovrà essere disinfettato prima e dopo di ogni utilizzo
 18. Pulizia e sanificazione frequente della zona ricevimento e di tutte le superfici toccate con maggiore frequenza (corrimano, interruttori della luce, pulsanti degli ascensori, maniglie di porte e finestre, ecc.).
 19. Garantire periodicamente l'aerazione naturale nell'arco della giornata in tutti gli ambienti dotati di aperture verso l'esterno

SERVIZIO IN CAMERA

Sarà effettuato tramite carrelli con contenitori chiusi o muniti di apposito coperchio.

Durante il trasferimento è importante curare la protezione degli alimenti da contaminazioni.

Il personale dovrà sempre indossare guanti e mascherina.

SERVIZIO DA ASPORTO

In caso di richiesta di cibi da asporto, gli alimenti, preparati secondo le regole di corretta prassi igienica, devono essere consegnati agli ospiti in idonei contenitori monouso.

Il personale di sala deve sempre indossare la mascherina.

SETTORE RISTORAZIONE

Le presenti indicazioni si applicano per ogni tipo di esercizio di somministrazione di pasti e bevande, quali ristoranti, trattorie, pizzerie, self-service, bar, pub, pasticcerie, gelaterie, rosticcerie (anche se collocati nell'ambito delle attività ricettive, all'interno di stabilimenti balneari e nei centri commerciali), nonché per l'attività di catering (in tal caso, se la somministrazione di alimenti avviene all'interno di una organizzazione aziendale terza, sarà necessario inoltre rispettare le misure di prevenzione disposte da tale organizzazione).

Evitare assembramenti all'ingresso e all'interno della sala;

Prevedere, ove possibile, una separazione per l'ingresso e l'uscita;

Favorire sistemi di prenotazione telefonica e digitale;

Mantenere l'elenco dei soggetti che hanno prenotato per un periodo di 14 giorni;

Posizionare all'ingresso gel igienizzante per la pulizia delle mani;

Predisporre una adeguata informazione sulle misure di prevenzione, comprensibile ed accessibile sia per i clienti di altra nazionalità sia per i clienti con disabilità (sensoriale, cognitiva e motoria);

Potrà essere rilevata la temperatura corporea, impedendo l'accesso in caso di temperatura > 37,5 °C.;

Il personale di sala potrà accompagnare il cliente al tavolo, dovrà indossare la mascherina e mantenere nei limiti del possibile la distanza interpersonale di un metro e deve procedere ad una frequente igiene delle mani con soluzioni idro-alcoliche (prima di ogni servizio al tavolo);

I tavoli devono essere disposti in modo che le sedute garantiscano il distanziamento interpersonale di almeno 1 metro di separazione tra i clienti, il cui numero – all'interno del locale – non potrà mai superare il totale dei posti a sedere;

Negli esercizi che non dispongono di posti a sedere, consentire l'ingresso ad un numero limitato di clienti per volta, in base alle caratteristiche dei singoli locali, in modo da assicurare il mantenimento di almeno 1 metro di separazione tra i clienti;

La consumazione al banco è consentita solo se può essere assicurata la distanza interpersonale di almeno 1 metro tra i clienti;

Non è possibile l'uso del guardaroba;

Si consiglia l'adozione di menù digitali su dispositivi del cliente o si usano

lavagne da porre all'ingresso con l'indicazione delle pietanze o si provvede a igienizzare il menù dopo ogni uso;

I prodotti di condimento così come lo zucchero saranno monodose, il pane potrà essere posto in un sacchetto chiuso per ogni commensale;

Servizio esclusivamente al piatto;

No a buffet;

I clienti dovranno usare la mascherina in attività propedeutiche o successive al pasto al tavolo (qualsiasi spostamento);

Favorire il ricambio d'aria negli ambienti interni ed escludere totalmente, per gli impianti di condizionamento, la funzione di ricircolo dell'aria;

I servizi igienici saranno dotati di prodotti igienizzanti per le mani e di cartelli con le raccomandazioni delle Autorità Sanitarie;

L'accesso ai servizi igienici dovrà avvenire evitando assembramenti;

Piatti, bicchieri, posate e simili saranno lavati in lavastoviglie, se non fosse possibile si procederà con il lavaggio manuale e l'asciugatura con tovaglioli monouso;

Tovaglie, tovaglioli devono essere messi in specifici sacchi per la lavanderia;

La postazione dedicata alla cassa può essere dotata di barriere fisiche (es. schermi); in alternativa il personale deve indossare la mascherina e avere a disposizione gel igienizzante per le mani;

Pagamenti veloci con carte contactless.

DEHORS

Le procedure adottate per gli spazi interni vengono applicate anche gli spazi esterni:

Attenzione al distanziamento dei tavoli;

Corretta pulizia dei tavoli dopo l'uso;

Adeguata gestione di ingressi e uscite;

Corretta delimitazione degli spazi.

CATERING CONGRESSUALE

Organizzare gli spazi rispetto al numero dei partecipanti per assicurare il rispetto della distanza interpersonale;

Prodotti igienizzanti per la pulizia delle mani;

Personale con dispositivi di protezione individuale quando non è possibile rispettare la distanza di un metro;

Utilizzo di materiale monouso, ove possibile;

Mezzi di trasporto esclusivi per il trasporto di alimenti, potrà trasportare i contenitori del cibo al rientro dal servizio e poi si provvederà alla sanificazione.

RIUNIONI, CONFERENZE ED EVENTI

Nelle aree destinate a riunioni, conferenze ed eventi è sempre obbligatorio rispettare la distanza interpersonale;

Mettere a disposizione del personale e degli ospiti gel igienizzante per le mani preferibilmente all'ingresso della sala;

Quando possibile assegnare un posto fisso ad ogni partecipante per tutta la durata dell'evento;

Evitare l'uso di appendiabiti comuni;

I relatori dovranno essere seduti al tavolo mantenendo una distanza almeno di un metro l'uno dall'altro e lo stesso dovrà essere distante dalla prima fila almeno due metri;

L'accesso al tavolo dei relatori dovrà essere anche accessibile alle persone con disabilità motorie;

Il podio dovrà essere posizionato ad una distanza di due metri almeno dai relatori e dalla prima fila;

Evitare di toccare senza adeguata protezione microfoni, mouse, tastiere, schermi touch e telecomandi, in caso contrario è necessario disinfettare dopo ogni uso;

Arieggiare gli ambienti durante gli intervalli e sanificare dopo ogni evento.

STABILIMENTI BALNEARI, SPIAGGE ATTREZZATE, SPIAGGE LIBERE

ACCOGLIENZA

Predisporre una adeguata informazione sulle misure di prevenzione, comprensibile ed accessibile sia per i clienti di altra nazionalità sia per i clienti con disabilità (sensoriale, cognitiva e motoria);

Si promuove, a tal proposito, l'accompagnamento all'ombrellone da parte dello steward di spiaggia che illustri ai clienti le misure di prevenzione da rispettare;

Potrà essere rilevata la temperatura corporea, impedendo l'accesso in caso di temperatura > 37,5 °C.;

Prenotazione obbligatoria anche per fasce orarie;

Mantenere l'elenco delle presenze per un periodo di 14 giorni;

Differenziare percorsi di entrata e uscita;
 La postazione dedicata alla cassa può essere dotata di barriere fisiche (es. schermi);
 in alternativa il personale deve indossare la mascherina e avere a disposizione gel igienizzante per le mani;

Pagamenti veloci con carte contactless;
 Riorganizzare gli spazi, per garantire l'accesso allo stabilimento in modo ordinato, al fine di evitare assembramenti di persone e di assicurare il mantenimento di almeno 1 metro di separazione tra gli utenti.

ZONA OMBREGGIO E SOLARIUM

Assicurare un distanziamento tra gli ombrelloni (o altri sistemi di ombreggio) in modo da garantire una superficie di almeno 10 m² per ogni ombrellone;

Distanza tra lettini, sdraio (senza ombrellone) 1,5 metri;
 Disinfettare le attrezzature (sdraio, lettini, ombrelloni...) prima dell'arrivo di un altro cliente;

Prevedere percorsi differenziati per accedere ai servizi;
 Prevedere la presenza di passerelle lungo tutta la zona ombreggio e solarium sino al bagnosciuga per le persone con disabilità motoria e la presenza di almeno una sedia job;

Indicare le procedure da seguire in caso di pioggia per evitare assembramenti;
 Prevedere aree delimitate per gli assistenti alla balneazione;
 Predisporre più punti di distribuzione di gel igienizzante;

SERVIZI E SPAZI COMPLEMENTARI

No a attività ludico-sportive di gruppo;
 Si agli sport individuali che si svolgono abitualmente in spiaggia (es. racchettoni) o in acqua (es. nuoto, surf, windsurf, kitesurf) possono essere regolarmente praticati, nel rispetto delle misure di distanziamento interpersonale. Diversamente, per gli sport di squadra (es. beach-volley, beach-soccer) sarà necessario rispettare le disposizioni delle istituzioni competenti;

Si docce previste all'aperto;
 Garantire la vigilanza sulle norme di distanziamento sociale dei bambini sempre;
 Sanificazione regolare delle aree comuni spogliatoi, cabine, docce, servizi igienici, etc., comunque assicurata dopo la chiusura dell'impianto.

Queste regole valgono anche per le spiagge libere e si suggerisce la presenza di un addetto alla sorveglianza per il loro rispetto.

PISCINE

Le presenti indicazioni si applicano alle piscine ad uso collettivo inserite in strutture già adibite in

via principale ad altre attività ricettive (es. pubblici esercizi, agrituristiche, camping, etc.).

Sono

escluse le piscine ad usi speciali di cura, di riabilitazione e termale, e quelle alimentate ad acqua di mare.

Predisporre una adeguata informazione sulle misure di prevenzione rivolta a "tutti". I frequentatori devono rispettare rigorosamente le indicazioni impartite da gli istruttori e assistenti ai bagnanti. Il gestore dovrà prevedere opportuna segnaletica, incentivando la divulgazione dei messaggi attraverso monitor e/o maxi-schermi, per facilitare la gestione dei flussi e la sensibilizzazione riguardo i comportamenti, mediante adeguata segnaletica;

Potrà essere rilevata la temperatura corporea, impedendo l'accesso in caso di temperatura sopra 37,5 °C.;

Divieto di accesso del pubblico alle tribune. Divieto di manifestazioni, eventi, feste e intrattenimenti;

Evitare aggregazioni, favorire il rispetto del distanziamento sociale di almeno 1 metro, ad eccezione delle persone che in base alle disposizioni vigenti non siano soggette al distanziamento interpersonale;

Prevedere percorsi divisi per l'ingresso e l'uscita;

Privilegiare l'accesso agli impianti tramite prenotazione e mantenere l'elenco delle presenze per un periodo di 14 giorni;

Organizzare gli spazi e le attività nelle aree spogliatoi e docce in modo da assicurare le distanze di almeno 1 metro (ad esempio prevedere postazioni d'uso alternate o separate da apposite barriere);

Tutti gli indumenti e oggetti personali devono essere riposti dentro la borsa personale, anche qualora depositati negli appositi armadietti; si raccomanda di non consentire l'uso promiscuo degli armadietti e di mettere a disposizione sacchetti per riporre i propri effetti personali;

Dotare l'impianto/struttura di dispenser con soluzioni idroalcoliche per l'igiene

delle mani dei frequentatori/clienti/ospiti in punti ben visibili all'entrata, prevedendo l'obbligo di frizionarsi le mani già in entrata. Altresì prevedere i dispenser nelle aree di frequente transito, nell'area solarium o in aree strategiche in modo da favorire da parte dei frequentatori l'igiene delle mani;

La densità di affollamento nelle aree solarium e verdi è calcolata con un indice di non meno di 7 mq di superficie di calpestio a persona. La densità di affollamento in vasca è calcolata con un indice di 7 mq di superficie di acqua a persona. Il gestore pertanto è tenuto, in ragione delle aree a disposizioni, a calcolare e a gestire le entrate dei frequentatori nell'impianto;

Regolamentare la disposizione delle attrezzature (sedie a sdraio, lettino) attraverso percorsi dedicati in modo da garantire il distanziamento sociale di almeno 1,5 m tra persone non appartenenti allo stesso nucleo familiare o conviventi;

Al fine di assicurare un livello di protezione dall'infezione assicurare l'efficacia della filiera dei trattamenti dell'acqua e il limite del parametro cloro attivo libero in vasca compreso tra 1,0 - 1,5 mg/l; cloro combinato \leq 0,40 mg/l; pH 6,5 - 7,5.

Si fa presente che detti limiti devono rigorosamente essere assicurati in presenza di bagnanti. La frequenza dei controlli sul posto dei parametri di cui sopra è non meno di due ore. Dovranno tempestivamente essere adottate tutte le misure di correzione in caso di non conformità, come pure nell'approssimarsi del valore al limite tabellare;

Prima dell'apertura della vasca dovrà essere confermata l'idoneità dell'acqua alla balneazione a seguito dell'effettuazione delle analisi di tipo chimico e microbiologico dei parametri di cui alla tabella A dell'allegato 1 all'Accordo Stato Regioni e PP.AA. 16.01.2003, effettuate da apposito laboratorio. Le analisi di laboratorio dovranno essere ripetute durante tutta l'apertura della piscina al pubblico a cadenza mensile, salvo necessità sopraggiunte, anche a seguito di eventi occorsi in piscina, che possono prevedere una frequenza più ravvicinata;

Si rammentano le consuete norme di sicurezza igienica in acqua di piscina: prima di entrare nell'acqua di vasca provvedere ad una accurata doccia saponata su tutto il corpo; è obbligatorio l'uso della cuffia; è vietato sputare, soffiarsi il naso, urinare in acqua; ai bambini molto piccoli far indossare i pannolini contenitivi;

Regolare e frequente pulizia e disinfezione delle aree comuni, spogliatoi, cabine, docce, servizi igienici, cabine, attrezzature (sdraio, sedie, lettini, incluse attrezzature galleggianti, natanti etc.).

Le attrezzature come ad es. lettini, sedie a sdraio, ombrelloni etc. vanno disinfettati ad ogni cambio di persona o nucleo familiare. Diversamente la sanificazione deve essere garantita ad ogni fine giornata. Evitare l'uso promiscuo di oggetti e biancheria: l'utente dovrà accedere alla piscina munito di tutto l'occorrente.

Le piscine finalizzate a gioco acquatico in virtù della necessità di contrastare la diffusione del virus, vengano convertite in vasche per la balneazione. Qualora il gestore sia in grado di assicurare i requisiti nei termini e nei modi del presente documento, attenendosi al distanziamento sociale, l'indicatore di affollamento in vasca, i limiti dei parametri nell'acqua, sono consentite le vasche torrente, toboga, scivoli morbidi.

Per piscine ad uso collettivo inserite in strutture già adibite in via principale ad altre attività ricettive (es. pubblici esercizi, agrituristiche, camping, etc.) valgono le disposizioni del presente documento, opportunamente vagliate e modulate in relazione al contesto, alla tipologia di piscine, all'afflusso clienti, alle altre attività presenti etc.

Si raccomanda ai genitori/accompagnatori di avere cura di sorvegliare i bambini per il rispetto del distanziamento e delle norme igienico-comportamentali compatibilmente con il loro grado di autonomia e l'età degli stessi.

Le vasche che non consentono il rispetto delle indicazioni suesposte per inefficacia dei trattamenti (es. piscine gonfiabili), mantenimento del disinfettante cloro attivo libero, o le distanze devono essere interdette all'uso. Pertanto si suggerisce particolare rigoroso monitoraggio nei confronti delle vasche per bambini.

Tutte le misure dovranno essere integrate nel documento di autocontrollo in un apposito allegato aggiuntivo dedicato al contrasto dell'infezione da SARS-CoV-2

MUSEI, ARCHIVI E BIBLIOTECHE

Le presenti indicazioni si applicano per enti locali e soggetti pubblici e privati, titolari di musei, archivi e biblioteche.

Predisporre una adeguata informazione sulle tutte le misure di prevenzione da adottare;

Definire uno specifico piano di accesso per i visitatori (giorni di apertura, orari, numero massimo visitatori, sistema di prenotazione, etc.) che dovrà essere esposto e

comunque comunicato ampiamente (es. canali sociali, sito web, comunicati stampa);

Potrà essere rilevata la temperatura corporea, impedendo l'accesso in caso di temperatura > 37,5 °C.;

I visitatori devono sempre indossare la mascherina;

Il personale lavoratore deve indossare la mascherina in presenza di visitatori e comunque quando non è possibile garantire un distanziamento interpersonale di almeno 1 metro;

L'area di contatto tra personale e utenza all'ingresso, laddove possibile, può essere delimitata da barriere fisiche;

All'ingresso e in tutti i locali mettere a disposizione soluzioni idro-alcoliche per l'igiene delle mani;

NO visite libere;

Si visite programmate con prenotazione online o telefonica, che preveda il numero massimo di visitatori presenti e regolamentare gli accessi in modo da evitare condizioni di assembramento e aggregazione;

Predisporre percorsi ed evidenziare le aree, anche con segnaletica sul pavimento, per favorire il distanziamento interpersonale e che prevedano una separazione tra ingresso e uscita;

Predisporre percorsi ed evidenziare le aree secondo i bisogni delle persone con disabilità (sensoriale, cognitiva, motoria);

Assicurare una adeguata pulizia e disinfezione delle superfici e degli ambienti, con particolare attenzione a quelle toccate con maggiore frequenza (es. maniglie, interruttori, corrimano, etc.);

Assicurare regolare pulizia e disinfezione dei servizi igienici. La pulizia di ambienti ove siano esposti, conservati o stoccati beni culturali, devono essere garantiti con idonee procedure e prodotti;

Favorire il regolare e frequente ricambio d'aria negli ambienti interni ed escludere totalmente, per gli impianti di condizionamento, la funzione di ricircolo dell'aria;

L'utilizzo di ascensori, dove possibile, va limitato e riservato a persone con disabilità motoria;

Regolamentare l'utilizzo di eventuali depositi e guardaroba, quando è possibile;

Eventuali audioguide o supporti informativi potranno essere utilizzati solo se adeguatamente disinfettati al termine di ogni utilizzo. Favorire l'utilizzo di dispositivi personali per la fruizione delle informazioni;

Eventuali attività divulgative dovranno tenere conto delle regole di distanziamento sociale e si suggerisce di organizzare le stesse attraverso turni, preventivamente programmati e privilegiando gli spazi aperti;

Per quanto concerne il trattamento di fondi documentari e collezioni librerie, non potendo essere sottoposti a procedure di disinfezione poiché dannosi per gli stessi, si rimanda alle procedure di stoccaggio in isolamento degli stessi dopo il loro utilizzo.

TAXI

Vanno usati per spostamenti di primaria necessità: lavoro, acquisto di beni alimentari o motivi di salute;

Sono concessi al massimo due passeggeri alla volta. È poi severamente vietato sedersi di fianco al tassista (motivo per cui non è concesso un terzo passeggero). Infine, sia il conducente che i clienti devono indossare le mascherine protettive.

Se ci siano due passeggeri, meglio posizionarsi vicino ai finestrini lasciando il posto centrale vuoto;

Nelle vetture omologate per il trasporto di sei o più passeggeri non ci possono essere più di due passeggeri per ogni fila di sedili;

Per il pagamento, sarebbe preferibile non utilizzare i contanti ma carte di credito contactless o app per smartphone;

Igienizzazione e sanificazione della propria auto dopo ogni corsa in particolare le maniglie esterne ed interne ed i punti più esposti;

E' preferibile dotare le vetture di paratie divisorie in plexiglass per separare l'autista e garantire la sicurezza dai passeggeri e con una apertura per consentire il pagamento e consegnare la ricevuta di pagamento.



TAGS: FASE 2 • SICILIA TURISMO PER TUTTI • SKAL INTERNATIONAL PALERMO

News Correlate