



GV
GUIDA VIAGGI



e-MARTEDITURISMO - webinar
Viaggi in pullman alla prova ripartenza:
come cambia l'offerta

EDITORIA - EVENTI - SERVIZI DAL 1972 AL SERVIZIO DEL TURISMO PROFESSIONALE

HOME

Ultime notizie

Rubriche

Lavoro

Eventi

Magazine

Focus

AboutHotel

SEARCH



Gli hotel italiani incontrano i migliori buyer

16 settembre 2020 - Sestri Levante (Ge)

HOME > Notizie

Share 0

Tweet 0

Turismo: le linee guida per la riapertura

21/05/2020 10:12

E' quanto è stato approvato dalla Conferenza delle Regioni e delle Province autonome. Le norme per ristorazione, attività turistiche - stabilimenti balneari e spiagge, strutture ricettive

ALBATRAVEL



Il 16 maggio il Governo ha emanato il *Decreto Legge 33/2020*, al *comma 14 dell'articolo 1* è scritto che: "Le attività economiche, produttive e sociali devono svolgersi nel rispetto dei contenuti di protocolli o linee guida idonei a prevenire o ridurre il rischio di contagio nel settore di riferimento o in ambiti analoghi, adottati dalle regioni o dalla Conferenza delle regioni e delle province autonome nel rispetto dei principi contenuti nei protocolli o nelle linee guida nazionali. In assenza di quelli regionali trovano applicazione i protocolli o le linee guida adottati a livello nazionale. Le misure limitative delle attività economiche, produttive e sociali

possono essere adottate, nel rispetto dei principi di adeguatezza e proporzionalità, con provvedimenti emanati ai sensi dell'articolo 2 del decreto-legge n. 19 del 2020 o del comma 16".

La **Conferenza delle Regioni e delle Province autonome**, che è stata presieduta da **Stefano Bonaccini**, nella riunione del 16 maggio ha discusso, elaborato e **approvato le linee guida per la riapertura delle attività economiche e produttive**. Il 17 maggio il presidente del Consiglio, **Giuseppe Conte**, ha firmato il Dpcm.

Sono **undici schede tecniche**, che contengono "indirizzi operativi specifici validi per i singoli settori di attività. In ogni scheda sono "integrate le diverse misure di prevenzione e contenimento riconosciute a livello scientifico per contrastare la diffusione del contagio, tra le quali: norme comportamentali, distanziamento sociale e contact tracing - riporta il sito Regioni.it -. Le indicazioni in esse contenute si pongono inoltre in continuità con le indicazioni di livello nazionale, in particolare con il protocollo condiviso tra le parti sociali approvato dal decreto del presidente del Consiglio dei ministri del 26 aprile 2020, nonché con i **criteri guida generali** di cui ai documenti tecnici prodotti da **Inail e Istituto Superiore di Sanità** con il principale obiettivo di ridurre il rischio di contagio per i singoli e per la collettività in tutti i settori produttivi ed economici".



Email *

ISCRIVITI ALLA NEWSLETTER

Tweets by @GvLive

GV Guida Viaggi
@GvLive

La newsletter quotidiana di #GuidaViaggi:
Estate 2020 da reinventare -
mailchi.mp/54a664c4de4b/1...



Viene precisato che "tali procedure/istruzioni operative possono coincidere con procedure/istruzioni operative già adottate, purché opportunamente integrate, così come possono costituire un *addendum* connesso al contesto emergenziale del documento di valutazione dei rischi redatto ai sensi del *decreto legislativo 9 aprile 2008, n. 81*. Resta inteso che in base all'evoluzione dello scenario epidemiologico le misure indicate potranno essere rimodulate, anche in senso più restrittivo".
Riportiamo a seguire i testi delle schede che riguardano il **settore del turismo**.

Ristorazione

Le 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).

-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.

-È necessario rendere disponibili prodotti igienizzanti per i clienti e per il personale anche in più punti del locale, in particolare all'entrata e in prossimità dei servizi igienici, che dovranno essere puliti più volte al giorno.

-Negli esercizi che dispongono di 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.

-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.

-Laddove possibile, privilegiare l'utilizzo degli spazi esterni (giardini, terrazze, plateatici), sempre nel rispetto del distanziamento di almeno 1 metro.

-I tavoli devono essere disposti in modo che le sedute garantiscano il distanziamento interpersonale di almeno 1 metro di separazione tra i clienti, ad eccezione delle persone che in base alle disposizioni vigenti non siano soggette al distanziamento interpersonale; detto ultimo aspetto afferisce alla responsabilità individuale. Tale distanza può essere ridotta solo ricorrendo a barriere fisiche tra i diversi tavoli adeguate a prevenire il contagio tramite droplet.

-La consumazione al banco è consentita solo se può essere assicurata la distanza interpersonale di almeno 1 metro tra i clienti, ad eccezione delle persone che in base alle disposizioni vigenti non siano soggette al distanziamento interpersonale; detto ultimo aspetto afferisce alla responsabilità individuale.

-La consumazione a buffet non è consentita.

-Il personale di servizio a contatto con i clienti deve utilizzare la mascherina e deve procedere ad una frequente igiene delle mani con soluzioni idro-alcoliche (prima di ogni servizio al tavolo).

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

-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. In ogni caso, favorire modalità di pagamento elettroniche, possibilmente al tavolo.

-I clienti dovranno indossare la mascherina tutte le volte che non si è seduti al tavolo.

-Al termine di ogni servizio al tavolo andranno previste tutte le consuete misure di



Leggi gli approfondimenti sul nostro magazine



Sottoscrivì l'abbonamento al magazine cartaceo

Video Rubriche&Approfondimenti



Interviste

RICOMINCIA DA QUI
"Miriamo a fare squadra per ripartire"...



Interviste

#RICOMINCIA DA QUI:
L'Ente di Vienna "Ci concentreremo sul..."



Interviste

Webinar di e-MartedìTurismo "Gli aeroporti tra gestione..."



Interviste

#RICOMINCIA DA QUI,
parla Indre Šlyžute, responsabile mercato..."



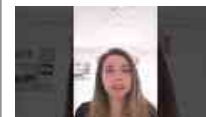
Interviste

Federica Volla parla del rilancio della professione del tour..."



Interviste

#RICOMINCIA DA QUI,
parla Iva Berasi, presidente di APT..."



Interviste

#RICOMINCIA DA QUI
EVOLUTION TRAVEL LA FIGURA DEL..."

disinfezione delle superfici, evitando il più possibile utensili e contenitori riutilizzabili se non igienizzati (salieri, 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.

*La Regione Campania ritiene che la distanza di un metro vada calcolata dal tavolo.

Attività turistiche - stabilimenti balneari e spiagge

Le indicazioni si applicano agli stabilimenti balneari, alle spiagge attrezzate e alle spiagge libere.

-Predisporre una adeguata informazione sulle misure di prevenzione, comprensibile anche per i clienti di altra nazionalità. Si promuove, a tal proposito, l'accompagnamento all'ombrellone da parte di personale dello stabilimento adeguatamente preparato (steward di spiaggia) che illustri ai clienti le misure di prevenzione da rispettare.

-È necessario rendere disponibili prodotti igienizzanti per i clienti e per il personale in più punti dell'impianto

-Privilegiare l'accesso agli stabilimenti tramite prenotazione e mantenere l'elenco delle presenze per un periodo di 14 gg.

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

-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. In ogni caso, favorire modalità di pagamento elettroniche, eventualmente in fase di prenotazione.

-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, ad eccezione delle persone che in base alle disposizioni vigenti non siano soggette al distanziamento interpersonale; detto ultimo aspetto afferisce alla responsabilità individuale. Se possibile organizzare percorsi separati per l'entrata e per l'uscita.

-Assicurare un distanziamento tra gli ombrelloni (o altri sistemi di ombreggio) in modo da garantire una superficie di almeno 10 m2 per ogni ombrellone, indipendentemente dalla modalità di allestimento della spiaggia (per file orizzontali o a rombo).

-Tra le attrezzature di spiaggia (lettini, sedie a sdraio), quando non posizionate nel posto ombrellone, deve essere garantita una distanza di almeno 1,5 m.

-Regolare e frequente pulizia e disinfezione delle aree comuni, spogliatoi, cabine, docce, servizi igienici, etc., comunque assicurata dopo la chiusura dell'impianto.

-Le attrezzature come ad es. lettini, sedie a sdraio, ombrelloni etc. vanno disinfettati ad ogni cambio di persona o nucleo familiare. In ogni caso la sanificazione deve essere garantita ad ogni fine giornata.

-Per quanto riguarda le spiagge libere, si ribadisce l'importanza dell'informazione e della responsabilizzazione individuale da parte degli avventori nell'adozione di comportamenti rispettosi delle misure di prevenzione. Al fine di assicurare il rispetto della distanza di sicurezza di almeno 1 metro tra le persone e gli interventi di pulizia e disinfezione dei servizi eventualmente presenti si suggerisce la presenza di un addetto alla sorveglianza. Anche il posizionamento degli ombrelloni dovrà rispettare le indicazioni sopra riportate.

-È da vietare la pratica di attività ludico-sportive di gruppo che possono dar luogo ad assembramenti.

-Gli sport individuali che si svolgono abitualmente in spiaggia o in acqua possono essere regolarmente praticati, nel rispetto delle misure di distanziamento interpersonale. Diversamente, per gli sport di squadra sarà necessario rispettare le disposizioni delle istituzioni competenti.

Strutture ricettive

Le presenti indicazioni si applicano alle strutture ricettive alberghiere, complementari e



Guarda tutti

alloggi in agriturismo.

-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.

-Garantire 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 sempre 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.

-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 oggetto 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 viaggiatori.

-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 indoor. 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, 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 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'aria;

-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 scheda.



[Guarda tutte](#) ▶

TAGS

QUESTO ARTICOLO MI FA SENTIRE



COMMENTA

Ultime News

Tutte T.O, Agenzie e Assicurazioni Destinazioni Economia Strutture ricettive Trasporti Tecnologie



Iniziative

Welcome Travel riparte con iorestocasa.delivery

Il tour operator ha siglato una partnership con il sito per supportare ulteriormente le agenzie di viaggio nella vendita on line, creando una vetrina virtuale delle proposte di vacanza

20.05.2020 - 17:10



Linee aeree

Alitalia: 36% di voli in più da giugno

Cresce l'operatività della compagnia che, dal prossimo mese, opererà collegamenti diretti con New York, Spagna e Sud Italia, anche da Milano

20.05.2020 - 16:30



Gli eventi di domani

Gattinoni: "Futuro ancora incerto"

"Sono motivato, dobbiamo metterci di buona lena per produrre e non fermare la filiera, ma ancora non si sa cosa vendere", spiega il presidente - di Laura Dominici

20.05.2020 - 15:50