

Procedure di sicurezza MICE CARE



**Redatto da:
Comitato Tecnico
Greenblu Hotels & Resort**

01 Settembre 2020

SOMMARIO

MISURE DI CARATTERE GENERALE.....	2
PROTOCOLLO PER SETTORE DI ATTIVITA'	3
GUARDIANIA	3
RECEPTION E ACCOGLIENZA.....	3
SALA MEETING	4
CAMERE	5
RISTORAZIONE.....	6
BAR.....	7
CUCINA.....	7
CENTRO BENESSERE.....	7
PALESTRA.....	9
PISCINE E LIDI	10
ASCENSORI	11
MEZZI DI TRASPORTO E MOVIMENTAZIONE	11
MODALITA' DI ACCESSO DEI FORNITORI ESTERNI	12
MANUTENZIONE E MICROCLIMA.....	12

MISURE DI CARATTERE GENERALE

- ✓ La temperatura viene misurata quotidianamente a:
 - tutto il personale dipendente (alloggiato e non);
 - ai fornitori;
 - agli organi ispettivi;
 - ai visitatori autorizzati dalla direzione;
- ✓ In caso di sintomatologia Covid-19 di un lavoratore alloggiato, lo stesso deve essere isolato in una stanza dedicata (stanza di isolamento o alloggio), bisogna chiamare le autorità sanitarie ed individuare i contatti stretti. In caso di confermata positività vanno messi in quarantena tutti i contatti stretti che verranno a loro volta richiesti dalle autorità sanitarie e sanificati i luoghi di permanenza e alloggio. Comunicare sempre al medico competente la situazione;
- ✓ In caso di sintomatologia Covid-19 di un lavoratore pendolare, se la sintomatologia avviene al domicilio, il lavoratore deve dare tempestivamente comunicazione al proprio medico di medicina generale, non recarsi a lavoro ed informare il datore di lavoro che procederà ad individuare i contatti stretti. Nel caso di positività vanno subito messi in quarantena i contatti stretti che verranno a loro volta richiesti dalle autorità sanitarie e sanificati i luoghi di permanenza. Comunicare sempre al medico competente la situazione. Nel caso di sintomatologia in servizio del lavoratore pendolare si esegue la procedura come al punto precedente;
- ✓ In caso di sintomatologia di un ospite va applicato lo stesso protocollo del “dipendente alloggiato”;
- ✓ Le mascherine per i lavoratori (come tutti i DPI) devono avere la certificazione ISS o INAIL, e non devono essere usati DPI di comunità;
- ✓ Gli ospiti dovranno sempre indossare le mascherine (anche di comunità) negli spazi comuni chiusi ed in ogni caso non possa rispettarsi la distanza interpersonale di 1 mt;
- ✓ Bisognerà mantenere un tracciamento degli ospiti anche in relazione al numero del tavolo ed al numero dell’ombrellone privilegiando (ove possibile) l’assegnazione in via esclusiva per tutta la durata del soggiorno;
- ✓ Tutto il personale deve sempre indossare la mascherina almeno chirurgica in presenza degli ospiti, ed in ogni caso di distanza fisica inferiore al metro con altri individui (colleghi, fornitori);
- ✓ Il personale di manutenzione, il personale dei centri benessere, il bagnino in caso di primo soccorso a terra dovranno indossare la mascherina FFP2;
- ✓ Mascherine e guanti usati del personale e le mascherine usate degli ospiti dovranno essere raccolti in appositi contenitori e smaltiti con la raccolta indifferenziata dei rifiuti;

PROTOCOLLO PER SETTORE DI ATTIVITA'

GUARDIANIA

- ✓ Indossare sempre la mascherina in presenza dei clienti ed in ogni caso di impossibilità di distanziamento interpersonale di 1 metro;
- ✓ Predisporre un dispenser di igienizzante idroalcolico per gli ingressi pedonali;
- ✓ Tutto il personale in ingresso ed i fornitori devono indossare la mascherina;
- ✓ Mantenere un distanziamento fisico con chiunque di almeno 1 metro;
- ✓ Richiamare il personale in ingresso a mantenere la distanza interpersonale di 1 metro;
- ✓ Termometro a distanza per ciascun ingresso del personale dipendente, fornitori, organi ispettivi e visite autorizzate dalla Direzione;
- ✓ Igienizzare superfici e strumenti di lavoro ad ogni fine turno;
- ✓ Mantenere una costante aerazione esterna della guardiania;
- ✓ Aggiornare puntualmente il registro Covid (sanificazione e temperature) con firma a fine turno;
- ✓ Segnalare alla direzione/covid manager ogni eventuale dubbio/anomalia;
- ✓ Le visite esterne (ospiti non alloggiati) non sono autorizzate;
- ✓ I fornitori vanno annunciati all'economo e dallo stesso autorizzati, indirizzati verso l'area economato ed invitati (laddove possibile) a non uscire dal mezzo di trasporto. Sarà individuata una toilette dedicata ai fornitori esterni;
- ✓ Gli ospiti in arrivo, dopo le consuete operazioni di controllo, vanno invitati a parcheggiare presso il parcheggio clienti.

RECEPTION E ACCOGLIENZA

- ✓ Potrà essere misurata la temperatura all'ospite in arrivo al primo varco presidiato, in alternativa si richiederà l'autocertificazione che verrà preventivamente inviata agli ospiti e firmata contestualmente all'arrivo;
- ✓ Nel caso di arrivi in gruppo, sarà predisposto un banco fast check-in, previa ricezione in anticipo dei dati necessari alla registrazione, possibilmente all'aperto.
- ✓ Predisporre l'uso delle postazioni finalizzate a garantire il distanziamento interpersonale di almeno 1 metro tra il personale di reception e gli ospiti;
- ✓ Sarà predisposta palina all'ingresso con le info di sicurezza di prevenzione Covid, anche in lingua inglese;
- ✓ Sarà predisposta segnaletica orizzontale sul pavimento sotto il bancone front office per garantire il distanziamento interpersonale di almeno 1 metro tra gli ospiti e dalla reception;
- ✓ Sarà predisposta la segnaletica orizzontale sul pavimento interno ed esterno dell'ingresso della hall per indicare percorso di ingresso e uscita che permetta il distanziamento interpersonale di almeno 1 metro;
- ✓ Prediligere modalità di pagamento elettroniche;
- ✓ Accelerare le operazioni al check-in e favorire l'invio e quindi la ricezione dei dati personali degli ospiti necessari al check-in prima dell'arrivo degli ospiti;

- ✓ L'operatore di reception provvede all' igienizzazione a fine turno del piano di lavoro e delle attrezzature utilizzate;
- ✓ Gli ospiti devono indossare la mascherina negli ambienti al chiuso ed in ogni circostanza in cui non sia possibile garantire la distanza interpersonale di almeno 1 metro;
- ✓ L'operatore di front office deve sempre indossare la mascherina in presenza di ospiti ed in ogni caso in cui non sia possibile garantire la distanza interpersonale di almeno 1 metro;
- ✓ Predisporre all'ingresso della hall e agli ingressi degli ascensori, dispenser di soluzione idroalcolica per l'igiene delle mani degli ospiti e del personale dipendente;
- ✓ Ogni oggetto consegnato all'ospite (card magnetiche, chiavi in ferro, etc.) dovranno essere disinfettati prima e dopo ogni utilizzo;
- ✓ Prevedere una frequente pulizia e disinfezione di tutti gli ambienti e locali, con particolare attenzione agli ambienti comuni;
- ✓ L'ospite potrà richiedere che durante il soggiorno nessun addetto alle pulizie faccia ingresso nella camera;
- ✓ Sarà garantita periodicamente nell'arco della giornata la naturale aerazione di tutti gli ambienti dotati di aperture con l'esterno, sia di quelli ad uso del personale dipendente, sia di quelli ad uso degli ospiti;
- ✓ Aggiornare puntualmente il registro Covid con firma a fine turno;
- ✓ Segnalare alla direzione/covid manager ogni eventuale dubbio/anomalia;
- ✓ Saranno predisposte delle teche sul bancone del front office riportanti le info di sicurezza per la prevenzione Covid;
- ✓ Ridurre a zero eventuali supporti cartacei per info servizi, brochure e altro a favore di invii di pdf, foto e video per whatsapp con il consenso dell'ospite;
- ✓ Igienizzare ad ogni cambio turno, ad ogni rientro di ospite, e ad ogni consegna le manopole ed i comandi dei freni delle bici;
- ✓ Ricordare all'ospite una disponibilità h24 del servizio di reception/whatsapp con tempi di risposta massimo di 15';
- ✓ Saranno predisposte immagini di informativa Covid da mandare, laddove possibile, in onda sugli schermi di ambienti comuni e camere.

SALA MEETING

- ✓ Potrà essere misurata la temperatura all'ospite in arrivo al primo varco presidiato, in alternativa si richiederà l'autocertificazione che verrà preventivamente inviata agli ospiti e firmata contestualmente all'arrivo;
- ✓ Dovrà essere fornito l'elenco di tutti i partecipanti alle attività plenarie;
- ✓ Saranno definiti percorsi di ingresso e di uscita garantiti del distanziamento interpersonale di almeno 1 metro;
- ✓ Saranno predisposti all'ingresso della sala meeting e negli ambienti della stessa, dispenser di soluzione idroalcolica per l'igiene delle mani degli ospiti e del personale dipendente con la raccomandazione di una igiene frequente delle mani;
- ✓ Saranno predisposte delle teche all'ingresso riportanti le info di sicurezza per la prevenzione Covid;

- ✓ Sarà prevista una frequente pulizia e disinfezione di tutti gli ambienti e locali, con particolare attenzione alla strumentazione di uso promiscuo;
- ✓ Sarà garantita periodicamente nell'arco della giornata la naturale aerazione di tutti gli ambienti dotati di aperture con l'esterno;
- ✓ Saranno indicate le sedute con distanziamento di almeno 1 metro tramite bollini adesivi "SIEDITI QUI";
- ✓ Tutti gli ospiti dovranno utilizzare la mascherina;
- ✓ Sarà obbligatorio per i relatori indossare la mascherina per l'utilizzo dei microfoni;
- ✓ I microfoni e le apparecchiature elettroniche saranno igienizzati frequentemente con materiali monouso;
- ✓ Sarà favorito l'utilizzo di materiale monouso o a uso esclusivo e personale dell'ospite;
- ✓ Saranno messe a disposizione degli organizzatori tutte le strumentazioni tecniche atte a favorire le video conferenze e i collegamenti a distanza.

CAMERE

- ✓ L'igienizzazione giornaliera della camera avverrà con prodotti a base di ipoclorito di sodio 0,1% oppure etanolo al 70%;
- ✓ Le camere saranno alleggerite di ogni accessorio non necessario (cuscini d'arredo, copriletto, brochure, stampati, etc.), organizzare le camere in modo da ridurre per quanto possibile il numero di biancheria privilegiando per quanto possibile soluzioni monouso;
- ✓ Rimuovere dalla camera articoli e suppellettili non indispensabili;
- ✓ Sostituzione totale di tutti i prodotti di cortesia ad ogni ripartenza;
- ✓ Soppressione servizio di lavanderia per capi degli ospiti;
- ✓ Svuotamento del minibar (allestimento solo su richiesta del cliente);
- ✓ È facoltà dell'ospite richiedere che durante il soggiorno il personale addetto alle pulizie non faccia ingresso nell'unità abitativa e riduca l'accesso;
- ✓ Al termine del turno di lavoro procedere alla pulizia e disinfezione accurata del carrello in maniera da essere operativi per il turno successivo;
- ✓ Privilegiare l'assegnazione di attrezzature, strumenti di lavoro e carrello personale per le attività (evitare promiscuità);
- ✓ Prevedere che ogni carrello contenga inoltre:
 - Soluzione gel disinfettante;
 - Adeguato numero DPI (mascherine, guanti);
- ✓ Limitare i quantitativi di biancheria sui carrelli;
- ✓ Procedere alla pulizia delle mani con gel sanificante al termine di ogni camera;
- ✓ Tutti gli operatori devono indossare i dispositivi di protezione individuale:
 - Mascherine di prossimità (chirurgiche);
 - Guanti monouso (rischio biologico);
 - Occhiali di sicurezza (all'occorrenza);
- ✓ Procedere con l'organizzazione del lavoro in modo da evitare per quanto possibile incroci e contatti;

- ✓ Aprire immediatamente le finestre e ventilare adeguatamente gli ambienti. È consigliato ventilare le camere preventivamente all'ingresso per le attività ed almeno 10 minuti in anticipo;
- ✓ Limitare le operazioni in "coppia" ai casi eccezionali e rispettare l'obbligo dell'utilizzo di mascherina di prossimità;
- ✓ Usare massima cautela durante la manipolazione delle lenzuola e degli asciugamani evitando di scuoterle e di portarle in prossimità del viso;
- ✓ Pulire quotidianamente e approfonditamente gli aspirapolveri alla fine di ogni turno;
- ✓ **BIANCHERIA PULITA:** gestire con cautela la biancheria pulita separandola sistematicamente da quella sporca, mantenendola all'interno della protezione in plastica e distribuendola quotidianamente per evitare stoccaggi sui carrelli;
- ✓ **BIANCHERIA SPORCA:** inserire immediatamente biancheria sporca nell'apposita cesta facendo attenzione e distanziarla da quella pulita, limitare lo stoccaggio dei carrelli della biancheria sporca in locali ad accesso vietato, segnalati ed adeguatamente areati;
- ✓ Pulire con cura maniglie, telecomandi, telefono, interruttori, rubinetteria, pannello aria condizionata, e tutti gli accessori che abitualmente vengono in contatto con le mani degli ospiti.

RISTORAZIONE

- ✓ Le aree dedicate alla ristorazione saranno allestite con un numero di tavoli nel rispetto dei parametri di densità prescritti, e nella fattispecie garantendo una distanza minima di almeno 1 metro tra i vari tavoli;
- ✓ I camerieri devono utilizzare la mascherina almeno chirurgica;
- ✓ I camerieri devono igienizzare frequentemente le mani, prima di ogni servizio al tavolo, dopo ogni sparecchiata e dopo ogni contatto con stoviglie o posate usate dagli ospiti;
- ✓ Nelle sale ristoranti interne mantenere attivo il ricambio d'aria con esclusione totale della funzione di ricircolo;
- ✓ Segnalare alla direzione/covid manager ogni eventuale dubbio/anomalia;
- ✓ Sarà posizionata 1 palina all'ingresso di ciascuna sala con le info di sicurezza di prevenzione Covid, anche in lingua inglese;
- ✓ L'ospite dovrà utilizzare la mascherina quando non seduto al tavolo;
- ✓ Le toilette e gli spogliatoi del personale vanno sanificati giornalmente;
- ✓ Le toilette degli ospiti vanno igienizzati frequentemente nel corso della giornata;
- ✓ Nelle aree antistanti le toilette degli ospiti verrà posizionato un dispenser igienizzante;
- ✓ All'ingresso in sala dalle aree di back office verrà posizionata una colonnina di igienizzante ad uso dei camerieri;
- ✓ Aggiornare puntualmente il registro Covid con firma a fine turno a cura di ciascun responsabile di sala preposto e dal maître;
- ✓ Il tovagliato va sostituito al termine di ogni servizio;
- ✓ Il tavolo, le sedute ed eventuali oggetti da riutilizzare (oliere, saliere, menu plastificati, etc.) vanno sanificate alla fine di ogni servizio;

- ✓ Privilegiare il flusso degli ospiti in entrata ed in uscita garantendo una distanza interpersonale di almeno 1 metro;
- ✓ All'ingresso della/e sala/e ed all'interno va posizionata una colonnina di igienizzante per le mani per il personale e per gli ospiti;
- ✓ La tipologia di servizio prevista è il "servito al tavolo" o "buffet assistito".

BAR

- ✓ Gli operatori di bar devono utilizzare la mascherina;
- ✓ Gli operatori di bar devono igienizzare frequentemente le mani, prima di ogni servizio al tavolo, dopo ogni sparcchiatura e dopo ogni contatto con stoviglie o posate usate dagli ospiti;
- ✓ Nell'area bar interna mantenere attivo il ricambio d'aria con esclusione totale della funzione di ricircolo;
- ✓ Segnalare alla direzione/covid manager ogni eventuale dubbio/anomalia;
- ✓ Sarà predisposta 1 palina all'ingresso dell'area bar con le info di sicurezza di prevenzione Covid anche in lingua inglese;
- ✓ Le toilette e gli spogliatoi del personale vanno sanificati giornalmente;
- ✓ Aggiornare puntualmente il registro Covid con firma a fine turno a cura di ciascun operatore di bar preposto e dal Capo barman;
- ✓ Il tavolo, le sedute ed eventuali oggetti da riutilizzare (oliere, saliere, menu plastificati, etc.) così come il bancone vanno sanificati frequentemente e comunque alla fine di ogni servizio;
- ✓ In area bar sarà posizionato il dispenser di igienizzante per le mani per il personale e per gli ospiti;
- ✓ Saranno posizionate delle teche, sul bancone con le info di sicurezza di prevenzione Covid;
- ✓ Nei pressi della cassa verrà posizionato l'igienizzante ad uso degli ospiti e degli operatori;
- ✓ L'area dei tavolini sarà delimitata e si privilegerà una organizzazione di flussi garante del distanziamento fisico di almeno 1 metro;
- ✓ Sul pavimento ai piedi del bancone va realizzata la segnaletica orizzontale per garantire il distanziamento di almeno 1 metro tra gli ospiti e con il personale;
- ✓ Privilegiare le ordinazioni con servizio al tavolo.

CUCINA

- ✓ Le postazioni del personale di cucina saranno organizzate al fine di garantire il distanziamento di sicurezza di almeno 1 metro;
- ✓ Il personale di cucina sarà dotato di mascherine chirurgiche e guanti, che dovranno indossare per tutto l'orario di lavoro;
- ✓ Predisporre gel igienizzante agli ingressi dell'ambiente di lavoro e all'interno dello stesso.

CENTRO BENESSERE

Strutture

- Borgobianco;

- Aquatio;
- Marinagri;
- Torre Cintola.

- ✓ Verrà posizionata una palina all' ingresso con le info di sicurezza di prevenzione Covid, anche in lingua inglese;
- ✓ Consentire l'accesso degli ospiti solo tramite prenotazione e mantenere l'elenco per almeno 14 giorni;
- ✓ La permanenza degli ospiti all'interno del centro benessere è consentita limitatamente al tempo indispensabile all'erogazione del servizio o trattamento;
- ✓ Predisporre l'uso delle postazioni finalizzate a garantire il distanziamento interpersonale di almeno 1 metro sia tra le singole postazioni, sia tra gli ospiti;
- ✓ Laddove possibile delimitare l'area di lavoro con barriere fisiche adeguate a prevenire il contagio tramite droplet;
- ✓ Predisporre all'ingresso del centro e negli ambienti dello stesso, dispenser di soluzione idroalcolica per l'igiene delle mani degli ospiti e del personale dipendente con la raccomandazione di una igiene frequente delle mani;
- ✓ Eliminare brochure, stampati, riviste;
- ✓ Il personale del centro benessere deve essere dotato ed indossare mascherina FFP2 o la visiera protettiva, i guanti, il grembiule monouso, i copri scarpe monouso o le ciabatte monouso;
- ✓ L'ospite deve indossare una mascherina chirurgica fornita dal personale all'ingresso nel centro, che dovrà indossare durante tutte le attività che lo permettano;
- ✓ Laddove l'ospite, sia impossibilitato all'uso della mascherina derivante dal particolare tipo di trattamento (ad esempio un trattamento viso), l'operatore dovrà indossare sia la mascherina FFP2 senza valvola, sia la visiera protettiva;
- ✓ L'operatore deve igienizzare con gel idroalcolico frequentemente le mani, ed in particolare prima e dopo ogni trattamento;
- ✓ L'operatore provvede alla pulizia e disinfezione delle superfici di lavoro, attrezzature e accessori tra un ospite e l'altro, e a fine turno;
- ✓ Assicurare una regolare pulizia e disinfezione dei servizi igienici;
- ✓ Favorire il regolare e frequente ricambio d'aria negli ambienti interni, ed escludere totalmente, per gli impianti di condizionamento, la funzione di ricircolo d'aria;
- ✓ Sono inibiti l'uso di sauna, bagno turco, i bagni di vapore e le vasche idromassaggio;
- ✓ Predisporre segnaletica orizzontale sul pavimento sotto il bancone di accoglienza per garantire il distanziamento interpersonale di almeno 1 metro tra gli ospiti e con il personale;
- ✓ Prediligere modalità di pagamento elettroniche;
- ✓ Aggiornare puntualmente il registro Covid con firma a fine turno;
- ✓ Segnalare alla direzione/covid manager ogni eventuale dubbio/anomalia;
- ✓ Predisporre una teca sul bancone dell'accoglienza riportante le info di sicurezza per la prevenzione Covid;
- ✓ Ridurre a zero eventuali supporti cartacei per info servizi, brochure e altro a favore di invii di pdf, foto e video per whatsapp con il consenso dell'ospite;

- ✓ Relativamente alla piscina interna al centro benessere vanno applicate le prescrizioni stabilite per le piscine.

PALESTRA

- ✓ Sarà predisposta 1 palina all'ingresso con le info di sicurezza di prevenzione Covid, anche in lingua inglese;
- ✓ Consentire l'accesso degli ospiti solo tramite prenotazione, in modo contingentato (onde evitare gli assembramenti) e mantenere l'elenco per almeno 14 giorni;
- ✓ Gli spogliatoi e le docce saranno organizzati al fine di garantire il distanziamento interpersonale di almeno 1 metro;
- ✓ Tutti gli spazi saranno organizzati al fine di garantire il distanziamento di almeno 1 metro tra le persone che non svolgono attività fisica, e di almeno 2 metri durante l'attività fisica;
- ✓ Predisporre all'ingresso della palestra e negli ambienti della stessa, dispenser di soluzione idroalcolica per l'igiene delle mani degli ospiti e del personale dipendente con la raccomandazione di una igiene frequente delle mani;
- ✓ L'operatore provvede alla pulizia e disinfezione delle superfici di utilizzo della macchina, attrezzature e accessori tra un ospite e l'altro, e a fine turno;
- ✓ Gli attrezzi e le macchine che non possono esseri igienizzati, non devono essere usati;
- ✓ Assicurare una regolare e frequente pulizia e disinfezione dell'ambiente, degli attrezzi, delle macchine, degli spogliatoi (armadietti inclusi) e dei servizi igienici;
- ✓ Raccomandare agli ospiti di non condividere borse, bicchieri, bottiglie, asciugamani, accappatoi;
- ✓ Utilizzare in palestra scarpe previste esclusivamente a questo scopo;
- ✓ Tutti gli indumenti ed oggetti personali devono essere riposti dentro la borsa personale anche qualora depositati negli appositi armadietti;
- ✓ Mettere a disposizione degli ospiti sacchetti per riporre i propri effetti personali;
- ✓ Non consentire l'uso promiscuo degli armadietti;
- ✓ Relativamente al microclima vanno applicate tutte le procedure prescritte per tutti gli ambienti e dettagliate nel paragrafo "MANUTENZIONE E MICROCLIMA";
- ✓ La permanenza degli ospiti all'interno della palestra è consentita limitatamente al tempo indispensabile alla erogazione del servizio;
- ✓ Eliminare brochure, stampati, riviste;
- ✓ Il personale della palestra deve essere dotato ed indossare la mascherina FFP2;
- ✓ L'ospite deve indossare una mascherina chirurgica fornita dal personale all'ingresso nel centro fitness, che dovrà indossare nei percorsi di arrivo e uscita dagli spogliatoi;
- ✓ Favorire il regolare e frequente ricambio d'aria negli ambienti interni, ed escludere totalmente, per gli impianti di condizionamento, la funzione di ricircolo d'aria;
- ✓ Predisporre segnaletica orizzontale sul pavimento sotto il bancone di accoglienza per garantire il distanziamento interpersonale di almeno 1 metro tra gli ospiti e con il personale;
- ✓ Aggiornare puntualmente il registro Covid con firma a fine turno;
- ✓ Segnalare alla direzione/covid manager ogni eventuale dubbio/anomalia;

- ✓ Predisporre una teca sul bancone dell'accoglienza riportante le info di sicurezza per la prevenzione Covid;
- ✓ Ridurre a zero eventuali supporti cartacei per info servizi, brochure e altro a favore di invii di pdf, foto e video per whatsapp con il consenso dell'ospite.

PISCINE E LIDI

- ✓ La/e piscina/e ed il lido saranno allestiti con un numero di postazioni ombrellone nel rispetto dei parametri di densità prescritti:
 - Parterre piscina 7mq per ospite;
 - Specchio d'acqua piscina 7 mq per ospite;
 - Lido 10 mq per postazione ombrellone;
- ✓ Gli assistenti bagnanti devono avere in dotazione, oltre a quanto previsto dalle procedure di sicurezza e dall'ordinanza della capitaneria di porto:
 - La maschera facciale con respiratore da utilizzare in acqua, la mascherina tipo FFP2 senza valvola di esalazione;
 - La visiera protettiva;
 - I guanti per gli interventi su terra ferma;
 - Pallone di rianimazione trasparente in silicone lavabile per attività di rianimazione cardio circolatoria;
- ✓ Definire con segnaletica i flussi di ingresso e uscita nelle aree in questione (piscine e lidi), privilegiando la separazione degli stessi;
- ✓ Suggestire agli ospiti l'utilizzo della mascherina in ingresso sino al raggiungimento della postazione, ed in uscita in allontanamento dalla postazione;
- ✓ Sarà posizionato un totem in ciascuna area con le info di sicurezza di prevenzione Covid e le procedure da seguire in caso di pioggia al fine di evitare assembramenti, privilegiando il rientro in camera;
- ✓ Le toilette e le docce vengono sanificati frequentemente durante il giorno ed a fine giornata; saranno inoltre dotati di prodotti igienizzanti e materiale di pulizia monouso ad eventuale utilizzo degli utenti;
- ✓ Gli spogliatoi vengono chiusi ed inibiti all'utilizzo;
- ✓ Sarà definito con opportuna segnaletica l'utilizzo delle docce con percorsi obbligati che garantiscano il distanziamento;
- ✓ Ciascuna postazione del bagnino sarà dotata di igienizzante ad uso degli ospiti e degli operatori;
- ✓ Aggiornare puntualmente il registro Covid, quale parte integrante del già presente documento di autocontrollo delle piscine con firma a fine turno del capo bagnino e del manutentore;
- ✓ I lettini ed i piattini vanno sanificati alla fine di ogni utilizzo con materiale di consumo monouso;
- ✓ I corrimano di accesso in acqua delle scalette vanno puliti e disinfettati frequentemente;
- ✓ Le postazioni vanno numerate per la rilevazione giornaliera del numero della camera occupante, al fine di eventuale tracciamento;

- ✓ Raccomandare, anche con apposita informativa multilingua, ai genitori di sorvegliare i bambini per il rispetto del distanziamento e delle norme igienico sanitarie;
- ✓ All'ingresso della/e piscina/e e dell'area lido va posizionata una colonnina di igienizzante per le mani;
- ✓ I parametri di cloro attivo nella/e piscina/e deve rispettare i livelli stabiliti per legge ed il controllo deve avvenire con una frequenza non superiore alle due ore;
- ✓ E' obbligatorio l'uso della cuffia in piscina, così come tutte le norme igieniche già consuete in acqua di piscina (doccia prima di entrare in acqua, divieto di sputare, di soffiarsi il naso, di urinare in acqua; obbligo per gli infanti di utilizzare i pannolini contenitivi);
- ✓ E' da raccomandare, con apposita informativa multilingua, l'uso in piscina di maschera facciale o occhialini;
- ✓ Prima dell'apertura, ed in seguito con cadenza mensile, procedere agli esami di laboratorio prescritti per legge relativi alla idoneità dell'acqua alla balneazione;
- ✓ Non possono essere organizzate attività ludico/sportive di gruppo che "possono" dar luogo ad assembramenti;
- ✓ Definire flussi di ingresso e di uscita dall'acqua garanti del distanziamento interpersonale di almeno 1 metro;
- ✓ Segnalare alla direzione/covid manager ogni eventuale dubbio/anomalia.

ASCENSORI

- ✓ L'ascensore dovrà essere utilizzato da 1 sola persona o dal numero massimo consentito per capienza di persone appartenenti allo stesso nucleo familiare.

MEZZI DI TRASPORTO E MOVIMENTAZIONE

- ✓ I mezzi utilizzati, se utilizzati da più persone, dovranno essere igienizzati ogni volta prima e dopo il loro utilizzo con apposita soluzione idroalcolica. Sarà necessario registrare le operazioni di pulizia su apposito registro;
- ✓ L'attività della consegna di carico/scarico, consegna merci e materiali avverrà posizionando gli stessi nell'apposita area di scarico prevista nel Layout. Tali operazioni dovranno avvenire sempre garantendo la distanza di almeno 1 mt tra le persone, nel caso in cui ciò non sia possibile è necessario dotarsi di idonee mascherine;
- ✓ Si raccomanda la disponibilità per gli autisti e per il personale che utilizza mezzi aziendali di soluzioni idroalcoliche per consentire la pulizia costante delle parti in contatto con le mani;
- ✓ Durante il viaggio si raccomanda il continuo ricambio di aria all'interno dell'abitacolo;
- ✓ In caso di presenza di altre persone, oltre l'autista, non potendo rispettare la distanza minima di 1 metro, si raccomanda l'utilizzo da parte di tutti i viaggiatori di idonee mascherine;
- ✓ Per i mezzi da diporto è obbligatorio il rispetto a bordo della distanza interpersonale di 1 metro se non appartenenti allo stesso nucleo familiare (conviventi). A bordo è obbligatorio l'utilizzo delle mascherine di protezione.

MODALITA' DI ACCESSO DEI FORNITORI ESTERNI

- ✓ A tutti i fornitori verrà effettuato controllo della temperatura presso la guardiania o presso ufficio economato che ne autorizzerà le operazioni di scarico/carico;
- ✓ Se possibile, gli autisti dei mezzi di trasporto devono rimanere a bordo dei propri mezzi: non è consentito l'accesso agli ambienti interni per nessun motivo. Per le necessarie attività di approntamento delle attività di carico e scarico, il trasportatore dovrà attenersi alla rigorosa distanza di un metro.

MANUTENZIONE E MICROCLIMA

- ✓ In tutti gli ambienti dotati di aperture verso l'esterno, garantire periodicamente nell'arco della giornata, l'aerazione naturale;
- ✓ Sarà aumentata la frequenza della manutenzione/sostituzione dei pacchi filtranti dell'aria in ingresso;
- ✓ Sarà escluso ogni inconveniente igienico potenzialmente derivante dalla distanza tra il punto di espulsione ed il punto di aspirazione dell'aria;
- ✓ Sarà garantita l'attivazione dell'ingresso dell'aria e l'estrazione della stessa almeno un'ora prima ed un'ora dopo l'accesso da parte del pubblico;
- ✓ Negli ambienti privi di aerazione naturale, i ventilatori/estrattori meccanici vanno tenuti sempre in funzione per tutto l'orario di lavoro;
- ✓ Negli ambienti di passaggio sprovvisti di ventilazione non sarà consentito lo stazionamento;
- ✓ In tutti quegli ambienti serviti da sistema di ventilazione con apporto di aria esterna, tramite ventilazione meccanica controllata, va eliminata totalmente la funzione di ricircolo dell'aria;
- ✓ Gli ambienti serviti da impianti di raffrescamento con pompe di calore, fan coil e termoconvettori saranno mantenuti con pulizia adeguata dei filtri dell'aria di ricircolo, in base alle indicazioni del produttore;
- ✓ Le prese e le griglie di ventilazione devono essere pulite con panni inumiditi con acqua e sapone, oppure con alcool etilico al 75%;
- ✓ Sarà evitato di utilizzare e spruzzare prodotti per la pulizia come detergenti e disinfettanti spray direttamente sui filtri, questo per non inalare sostanze inquinanti durante il funzionamento.