



**PROTOCOLLO DI REGOLAMENTAZIONE
FINALIZZATO AL CONTENIMENTO COVID-19
NEGLI AMBIENTI DI LAVORO**

EDIZIONE 2021

Introduzione

Si premette che tutte le procedure sono redatte nel rispetto delle normative vigenti in tema di Privacy, seguono le indicazioni del Governo Italiano, le raccomandazioni dell'OMS (WHO) per il contrasto alla pandemia Coronavirus - Covid-19 e le indicazioni della associazioni di categoria aggiornate alla data della redazione del presente documento.

Le seguenti disposizioni saranno applicate se e fin quando le disposizioni del Governo Italiano le renderà obbligatorie o consigliate durante la stagione 2021.

Palermo, maggio 2021

AEROVIAGGI S.p.A.

DIVISIONE ALBERGHIERA

Marcello Mangia

Presidente

Disposizioni generali

1. Tutto il personale Aeroviaggi dovrà indossare i Dispositivi di Protezione Individuali ove necessario
2. Saranno intensificate le operazioni di sanificazione degli ambienti comuni.
3. Saranno installate numerose postazioni con dispenser di gel igienizzante .
4. Saranno rese disponibili mascherine e guanti per i clienti che ne sono sprovvisti durante i pasti al ristorante e durante le attività che comportano possibili contatti tra cliente e personale della struttura alberghiera o per l'uso di attrezzature a disposizione degli ospiti.
5. Saranno disponibili presso le boutique di ogni struttura alla vendita sia mascherine che guanti a prezzi controllati.
6. Il nostro personale, pur mantenendo un clima cordiale, dovrà evitare di stringere la mano o abbracciare i clienti e i colleghi di lavoro
7. Sarà affissa della specifica segnaletica informativa sulle misure di contenimento del virus sia per il personale interno che per i clienti.
8. Andrà tenuto un registro delle azioni da aggiornare a cura del Capo ricevimento e del Direttore.
9. Prima dell'apertura stagionale sarà tenuta una sessione di formazione a cura di consulenti esterni e in seguito il Direttore e i capi servizi dovranno fare recepire tutte le indicazioni del presente manuale ed in generale delle normative vigenti al personale interno attraverso delle riunioni informative.
10. Al ricevimento dovrà essere immediatamente disponibile e sempre aggiornata la lista di numeri telefonici e procedura nel caso di emergenza per la comparsa di un caso di covid-19 tra i clienti o il personale dell'albergo.
11. E' stato costituito un comitato interno per la redazione delle linee guida e per l'esame delle procedure oggetto del presente documento composto da 2 elementi : Il Presidente della società Marcello Mangia, Il Responsabile Qualità Giuseppe Makarunis
12. La capacità alberghiera Aeroviaggi delle singole strutture sarà ridotta del 20% per la parte iniziale della stagione (da fine maggio alla prima' meta' giugno) salvo diverse evoluzioni comunicate separatamente. Detta misura è volta ad un avvio prudenziale della stagione per la messa in pratica delle procedure del presente documento e ad evitare ogni possibile assembramento della clientela nei locali comuni. Nel corso della stagione la capacità sarà progressivamente aumentata raggiunti i livelli organizzativi adeguati a permettere un rispetto di tutte le misure di contenimento.

Disposizioni relative al rapporto con la clientela

Arrivo del cliente / Reception :

1. Controllo temperatura effettuato nel rispetto della normativa Privacy senza registrazione di dati.
2. Cocktail di benvenuto servito per singolo nucleo familiare con bicchieri monouso
3. Creazione di percorsi segnalati sul pavimento che evitino l'incrociarsi dei clienti e il rispetto del distanziamento sufficiente.
4. E' necessario sensibilizzare fortemente il cliente all'utilizzo dell'App Aziendale
5. Andranno previsti prima dell'arrivo l'assegnazione dei turni ristorazione e consegnata documentazione d'info (cartoncino turno e info covid)
6. Dovrà essere predisposto messaggio audio/video d'accoglienza da trasmettere al cliente con messaggio che rimpiazza la riunione d'informazione da inviare al cliente attraverso l'app.

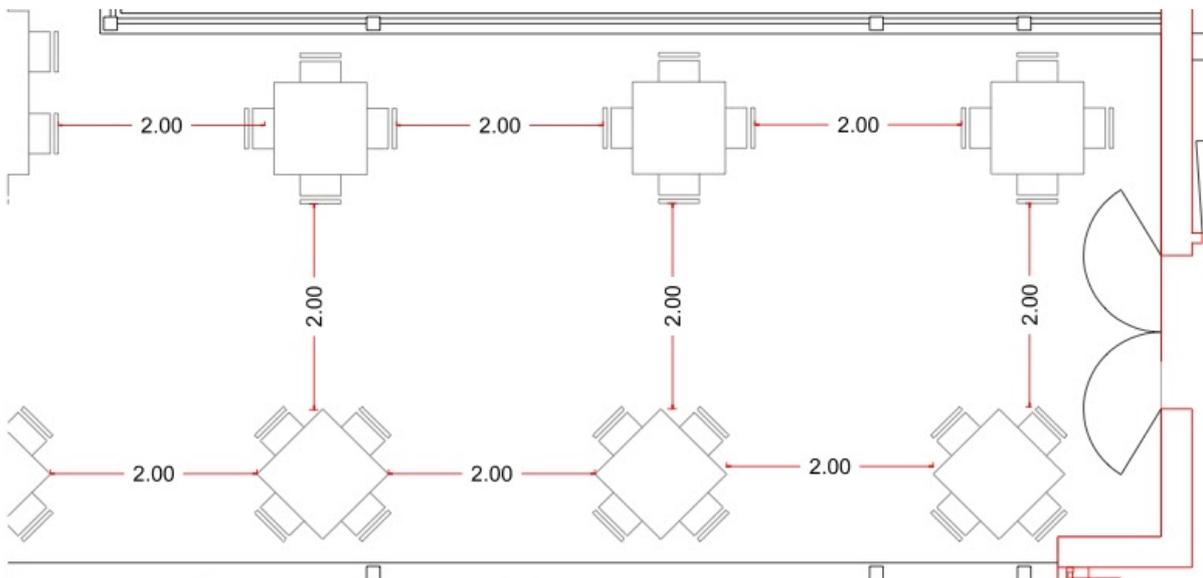
Assistenza / Hostess:

1. Le riunioni collettive di informazioni saranno sostituite da video trasmessi in camera o diffusi tramite APP
2. Si privilegerà lo svolgimento di riunioni per nucleo familiare ove possibile

3. La maggior parte delle informazioni sarà fornita sull'App Aeroviaggi.
4. Il personale di assistenza Aeroviaggi dovrà collaborare in modo integrato con il reparto ricevimento

Ristorazione

1. I servizi saranno suddivisi per turni al fine di garantire il rispetto delle misure indicate dall'OMS di 4 clienti ogni 10 metri quadrati. A seconda della struttura alberghiera, i turni spettanti ai clienti saranno assegnati agli ospiti preventivamente, o al check-in o tramite funzione dell'App Aeroviaggi che gestisce anche eventuali spostamenti di turno.
2. Il servizio sarà effettuato al Buffet ma saranno gli addetti alla ristorazione a manipolare il cibo porgendo al cliente il prodotto richiesto e posto a distanza di sicurezza. Il personale addetto dovrà indossare costantemente i DPI.
3. I tavoli del ristorante andranno posizionati in modo da garantire le distanze di sicurezza e pre-assegnati per singolo nucleo familiare.
4. Ci sarà un numero massimo di ospiti consentito per ogni turno a favorire sia un servizio fluido che il rispetto delle distanze di sicurezza
5. Tutte le attrezzature di ristorazione dovranno essere igienizzate ad ogni fine servizio con massima cura.
6. I prodotti in monoporzione saranno distribuiti dal personale come avviene per i prodotti da buffet onde evitare il possibile contatto e manipolazioni tra clienti
7. Saranno disponibili mascherine e guanti nei ristoranti nel caso alcuni clienti non ne siano provvisti.
8. L'attività di sparcchio dei tavoli andrà svolta nel rispetto del distanziamento con i clienti e ove possibile, dovranno essere predisposte delle postazioni di sparcchio a disposizione dei clienti che dovranno essere comunque esteticamente gradevoli o separate dalla sala con separè'.
9. Sarà incrementato personale della sala/cucina per queste nuove misure che sarà valutato struttura per struttura.
10. Per la piccola colazione, gli orari di apertura andranno ampliati e la sala andrà preparata la sera prima al fine di favorire un fluido servizio al mattino.
11. La distanza minima tra le persone all'interno del ristorante è fissata ad 1 metro. Ove possibile si preferisce aumentare il distanziamento tra le sedute dei tavoli a 2 metri come illustrato nelle immagini del nostro documento. Per strutture ove non sia possibile i tavoli andranno alternati tra i vari turni, in modo che comunque si rispettino le misure minime di un metro.
12. La disposizione dei buffet andrà studiata dal direttore della struttura attentamente per evitare code e assembramenti

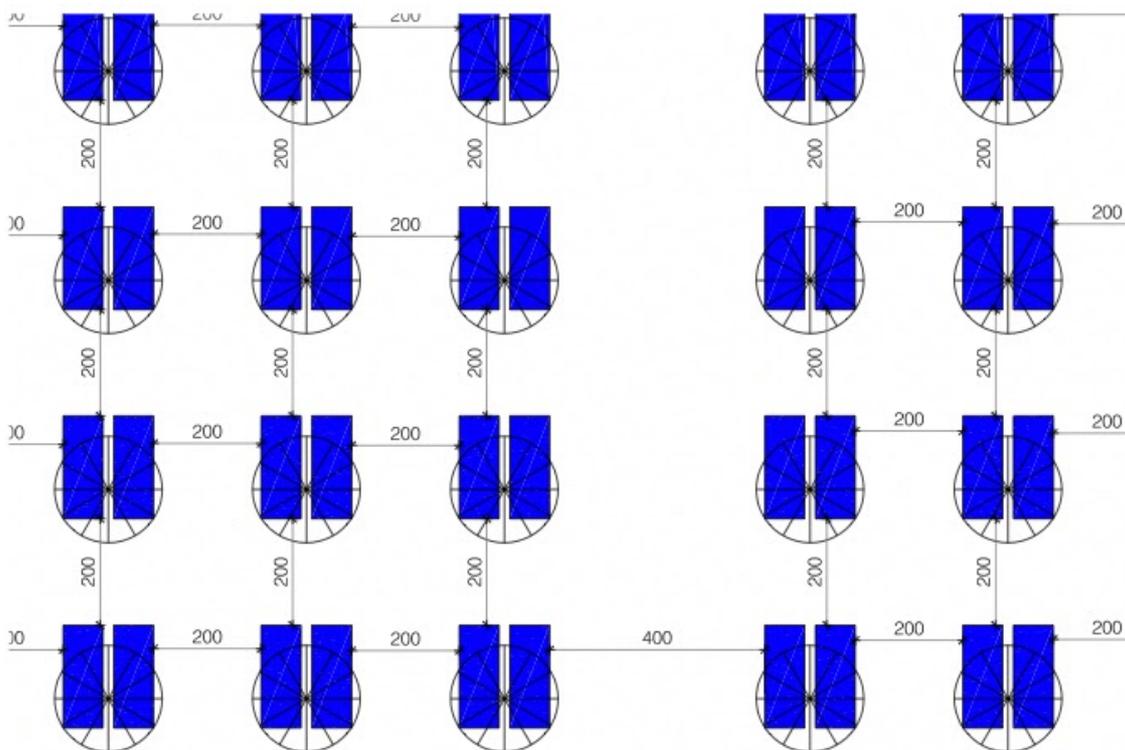


Bar

1. I tavoli del bar andranno posizionati in modo da garantire le distanze di sicurezza e assegnati per singolo nucleo familiare.
2. Sarà favorito il servizio al tavolo, ma per chi desidera si farà servizio al banco, sempre creando dei percorsi che evitino il contatto ravvicinato e l'incrocio tra i clienti. Presto sarà disponibile la funzione di "self order" nell'app aziendale che permetterà al cliente di passare ordine direttamente dal proprio tavolo del bar.
3. Per i distributori presenti al bar, si raccomanda ai clienti l'utilizzo con l'ausilio di guanti in polietilene posti a disposizione a lato dell'apparecchiatura. Andranno posti anche dispenser per gel igienizzanti in zona distributori del bar.

Piscine / Spiaggia

1. Le postazioni ombrelloni/sdraio rispetteranno le misure previste (4 clienti/10mq) sia in zona piscina che in spiaggia. Saranno forniti anche lettini e ombrelloni leggeri per consentire alla clientela di poter sistemarsi individualmente nella zona di spiaggia libera, su scelta volontaria, per evitare l'assembramento possibile nella zona della concessione demaniale di pertinenza della struttura alberghiera.
2. L'addetto bagnanti dovrà effettuare un costante controllo sul numero totale bagnanti in piscina e evitare che si crei affollamento, oltre il limite calcolato con i riferimenti massimi indicati dall'OMS.
3. La zona Piscina, spogliatoi, docce esterne, sarà oggetto di igienizzazione più volte al giorno.
4. I punti di possibili contatto con i clienti (bastoni ombrelloni, tavolini) saranno igienizzati alla fine di ogni giornata. Sarà raccomandato l'uso dei lettini solo con utilizzo di teli di proprietà dei clienti o noleggiati in struttura.
5. Saranno installate postazioni supplementari di gel igienizzanti per favorire la clientela al rispetto delle misure di igiene personale.
6. Saranno posizionati cartelli multilingua con le adeguate informazioni ai clienti in merito alle procedure da rispettare (lavarsi le mani dopo il contatto con superfici come rubinetti, infissi, pareti mentre utilizzeranno i bagni o le docce delle zone comuni).



Intrattenimento

1. L'attività diurna sarà orientata ad un tipo di animazione che non prevederà attività di gruppo per evitare assembramenti.
2. L'attività serale prevederà eventi diffusi, anche contemporanei ma dislocati in varie zone, che permettano il rispetto delle misure di distanziamento minime previste. Per le serate saranno organizzati sempre in diversi temi di animazione ad orari sfalsati in modo da evitare assembramento. Si potrà prenotare l'evento al quale il cliente vuole partecipare tramite l'app.
3. Le discoteche non saranno attivate, salvo nuove indicazioni.
4. Attività sportiva: saranno consentiti solo gli sport individuali e non gli sport di squadra; dunque possibili tennis, padel, bocce, tiro con l'arco, ping pong, risveglio muscolare, acquagym, canoa, surf, vela e corsi di ballo nel rispetto sempre delle distanze minime. Tutti i materiali utilizzati saranno igienizzati dopo l'utilizzo
5. Si svolgeranno regolarmente giochi aperitivo, caffè, karaoke, sempre nel rispetto delle distanze di sicurezza.
6. Saranno possibili le passeggiate guidate dagli animatori, i safari fotografici e altre attività che comunque saranno a numero chiuso e su prenotazione.
7. L'attività di Miniclub sarà soggetta alle disposizioni del governo.
8. E' stato redatto un nuovo programma animazione che recepisce queste indicazioni, ma resta responsabilità del direttore di concerto con capo animazione l'organizzazione logistica delle attività che devono sporsarsi perfettamente sia con i ritmi alberghieri che con il rispetto della normativa anti-covid

Pulizia delle camere e dei locali comuni

1. Non ci saranno variazioni rispetto alle procedure aziendali per la pulizia ed il riassetto della camera cliente da parte del personale ai piani.
2. Le donne saranno dotate di attrezzatura portatile per l'igienizzazione giornaliera all'interno delle camere che prevede un prodotto specifico.
3. Saranno previste delle procedure di sanificazione più intense e dedicate al cambio cliente o su richiesta dello stesso, con attrezzatura specifica (serbatoio e pompa a spalla)
4. Per le procedure giornaliere e per quelle in arrivo/partenza struttura per struttura saranno adeguati i parametri del personale.
5. Nei locali comuni e spazi esterni (no-giardini) sarà effettuata giornalmente una routine di igienizzazione con attrezzatura specifica.
6. Nella zona piscina/Spiaggia saranno i bagnini a dover inserire nella loro routine di lavoro la igienizzazione delle attrezzature. Per le attrezzature sportive invece sarà in capo al personale di animazione detta procedura.
7. Andranno igienizzati giornalmente anche i locali interni quali cucine, spogliatoi, uffici etc, a cura del personale del reparto fattorini.

Disposizioni interne

1. Tutto il personale dipendente dovrà attenersi con massimo scrupolo alle vigenti normative di cui ai relativi Dpcm vigenti al momento dell'apertura della struttura e seguenti eventuali variazioni.
2. L'alloggio del personale dovrà avvenire con un massimo di due o tre persone per camera; se necessario e soggetta ad autorizzazione dalla DG si utilizzeranno camere clienti sino alla fine dell'emergenza Covid-19.
3. I Pasti del personale dovranno essere consumati, con cura da parte della direzione alberghiera del rispetto delle stesse prassi in atto per i clienti, e dunque distanziamento tra i lavoratori ed evitare contatto diretto con il punto buffet. Dovranno essere opportunamente studiati turni per evitare assembramenti.
4. Controllo della temperatura corporea. Ogni mattina dovrà essere controllata ad ogni dipendente senza essere annotata, nel rispetto della normativa Privacy.
5. Sarà cura del Direttore istituire un registro delle azioni come previsto dalle linee guida OMS (vedi punto 4 documento Oms allegato al presente documento)

Fornitori

I fornitori non dovranno accedere agli spazi comuni in presenza di clienti se non autorizzati. In ogni caso non dovrà essere consentito l'ingresso nella struttura alberghiera se non munito di regolare DPI per ogni incaricato.

Il contatto con i fornitori deve essere strettamente limitato al personale dell'economato ed evitare che entrino in contatto con altri lavoratori dell'azienda



----- Documento a cura del Comitato Aziendale per l'emergenza COVID-19 -----

EMERGENZA SANITARIA NAZIONALE COVID-19

Delibera del Consiglio dei Ministri del 2 marzo 2021, DPCM attuativi e Decreti proroga

PROTOCOLLO DI REGOLAMENTAZIONE FINALIZZATO AL CONTENIMENTO COVID-19 NEGLI AMBIENTI DI LAVORO

(ai sensi del Protocollo condiviso di regolamentazione delle misure per il contrasto e il contenimento della diffusione del virus Covid-19 negli ambienti di lavoro fra il Governo e le Parti Sociali del 06/04/2021)

Emissione del 03/05/2021 (Revisione 4)

1. SCOPO

Scopo di questo documento è quello di adottare le misure previste dal “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 06/04/2021, che aggiorna e rinnova i precedenti accordi su invito del Ministro del lavoro e delle politiche sociali e del Ministro della salute, in attuazione della disposizione di cui all'articolo 1, comma 1, numero 9), del decreto del Presidente del Consiglio dei ministri 11 marzo 2020, delle Linee Guida delle Regioni e delle Province autonome del 28.04.2021 e di integrarle alla Policy delle procedure alberghiere per il contenimento ed il contagio virus Covid-19 redatte dalla Direzione aziendale.

2. CAMPO DI APPLICAZIONE

Il Protocollo riguarda tutti i luoghi di lavoro e tutto il personale in servizio presso gli uffici e le strutture ricettive gestite dall'AEROVIAGGI S.P.A.

3. NORMATIVA IN MATERIA E ATTI DI INDIRIZZO DI RIFERIMENTO

- PROTOCOLLO CONDIVISO di regolamentazione delle misure per il contrasto e il contenimento della diffusione del virus Covid-19 negli ambienti di lavoro fra il Governo e le parti sociali del 06/04/2021.
- DECRETO LEGGE 22 aprile 2021, n. 52 “Misure urgenti per la graduale ripresa delle attività economiche e sociali nel rispetto delle esigenze di contenimento della diffusione dell'epidemia da COVID-19.
- LINEE GUIDA per la riapertura delle attività economiche e produttive della Conferenza delle Regioni e delle Province autonome del 28 aprile 2021.
- DECRETO DEL PRESIDENTE DEL CONSIGLIO DEI MINISTRI del 2 marzo 2021 Ulteriori disposizioni attuative del decreto-legge 25 marzo 2020, n. 19, recante misure urgenti per fronteggiare l'emergenza epidemiologica da COVID-19, e del decreto-legge 16 maggio 2020 n. 33, recante ulteriori misure urgenti per fronteggiare l'emergenza epidemiologica da COVID-19”
- All. 9 “Linee guida per la riapertura delle attività economiche e produttive della Conferenza delle Regioni e delle Province autonome del 8 ottobre 2020”
- All. 12 “Protocollo condiviso di regolamentazione delle misure per il contrasto e il contenimento della diffusione del virus Covid-19 negli ambienti di lavoro fra il Governo e le parti sociali del 24/04/2020”
- Ordinanza contingibile e urgente n. 64 del 10 dicembre 2020 del Presidente della Regione Siciliana e successive modifiche ed integrazioni
- Rapporto ISS COVID-19 n. 25/2020 “Raccomandazioni ad interim sulla sanificazione di strutture non sanitarie nell'attuale emergenza COVID-19: superfici, ambienti interni e abbigliamento” del 15 maggio 2020
- Rapporto ISS COVID-19 n. 33/2020 del 25 maggio 2020 “Indicazioni sugli impianti di ventilazione/climatizzazione in strutture comunitarie non sanitarie e in ambienti domestici in relazione alla diffusione del virus SARS-CoV-2”
- Indicazioni per l'attuazione di misure contenitive del contagio da SARS-CoV-2 attraverso procedure di sanificazione di strutture non sanitarie (superfici, ambienti interni) e abbigliamento del Ministero della Salute (Prot. 0017644-22/05/2020-DGPRES-MDS-P)
- “Linee guida sulla sicurezza nel trasporto e nella logistica” del 20 marzo 2020 e successive proroghe
- Rapporto ISS COVID-19 n. 53/2020 del 25 giugno 2020 “Guida per la ricerca e gestione dei contatti (contact tracing) dei casi di COVID-19”

4. LISTA DI DISTRIBUZIONE

A tutto il personale dipendente della AEROVIAGGI e di società appaltatrici che operano all'interno delle strutture ricettive presenti in Sicilia e Sardegna.

Il presente protocollo verrà divulgato mediante lettera informativa di trasmissione, mail personale del lavoratore e pubblicato presso la rete intranet aziendale.

5. APPLICAZIONE MISURE DI CONTENIMENTO DEL CONTAGIO NAZIONALI

In accordo a quanto previsto dal DECRETO DEL PRESIDENTE DEL CONSIGLIO DEI MINISTRI del 2 marzo 2021, le misure riportate nei punti successivi si applicheranno in relazione all'evolversi della situazione epidemiologica e comunque secondo la divisione delle aree del territorio nazionale in:

- Zona Bianca: Capo II DPCM 02.03.2021;
- Zona Gialla: Capo III DPCM 02.03.2021;
- Zona Arancione: Capo IV DPCM 02.03.2021;
- Zona Rossa: Capo V DPCM 02.03.2021;

A tal proposito si dovrà fare riferimento alle periodiche comunicazioni emanate con appositi Decreti da parte del Ministero della Salute, delle Regioni e dei Comuni.

Le misure di contenimento e di contagio da adottare saranno pertanto più restrittive con il crescere dei contagi sul territorio ove risiede la struttura alberghiera e saranno rapportate alla classificazione in Zone.

6. COMUNICAZIONE ED INFORMAZIONE

L'AEROVIAGGI S.P.A. attraverso le modalità che ha ritenuto più idonee ed efficaci, ha inteso informare tutti i lavoratori e chiunque entri all'interno dei locali di propria pertinenza, circa le disposizioni delle Autorità affiggendo all'ingresso e nei luoghi maggiormente visibili dei locali aziendali, appositi poster/locandine (Allegato 1).

Inoltre mediante apposite brochure distribuite dal "Ricevimento", tutti coloro che sono presenti nella struttura alberghiera vengono invitati a scaricare un'applicazione per smartphon che oltre a dare diverse informazioni utili per il soggiorno in struttura, ribadisce tutte le misure di contenimento e contagio messe in atto.

Qualsiasi modalità informativa o comunicazione che verrà ulteriormente messa in atto seguirà comunque i principi cardine stabiliti dal Comitato Tecnico Scientifico nazionale per i Protocolli di Settore (cfr. All. 10 DPCM 02/03/2021) contenete i seguenti indirizzi tecnici:

- Distanziamento sociale: mantenendo una distanza interpersonale non inferiore ad un metro;
- La rigorosa igiene delle mani, personale e degli ambienti.

Potranno pertanto essere posizionati cartelli aggiuntivi di tipo verticale del tipo di quelli riportati di seguito:



Igienizzazione delle mani



Uso mascherina



Distanza interpersonale



Capienza massima dell'area

Inoltre per definire in modo più corretto le distanze da mantenere tra persone e la direzione da percorrere per entrare ed uscire da un locale, verrà utilizzata della cartellonistica di tipo orizzontale da posizionare a terra mediante superficie adesiva, del tipo di quella di seguito rappresentata:



7. MISURE DI CONTENIMENTO E CONTAGIO GENERALI

Di seguito si riportano le azioni e le raccomandazioni generali e specifiche da mettere in atto giornalmente nelle condizioni di emergenza associate all'epidemia virale SARS-CoV-2 per il mantenimento di condizioni di sicurezza negli ambienti di lavoro, quali:

- Obbligo di rimanere al proprio domicilio in presenza di febbre (oltre 37,5°) o altri sintomi influenzali e di chiamare il proprio medico di base o quello Nazionale/Regionale dell'emergenza COVID: Numero Nazionale 1500 , Numero Regionale Sicilia 800 45 87 87 – Numero Regionale Sardegna 800 311 377.
- Consapevolezza ed accettazione del fatto di non poter fare ingresso o di poter permanere in in Struttura e di doverlo dichiarare tempestivamente laddove, anche successivamente all'ingresso, sussistano le condizioni di pericolo (sintomi di influenza, temperatura, provenienza da zone a rischio o contatto con persone positive al virus nei 14 giorni precedenti, etc) in cui i provvedimenti dell'Autorità impongono di informare il medico di base e l'Autorità sanitaria e di rimanere al proprio domicilio;
- Impegno a rispettare tutte le disposizioni delle Autorità e del datore di lavoro nel fare accesso in azienda (in particolare mantenere la distanza di sicurezza, osservare le regole di igiene delle mani e tenere comportamenti corretti sul piano dell'igiene);
- Impegno ad informare tempestivamente e responsabilmente il datore di lavoro della presenza di qualsiasi sintomo influenzale durante l'espletamento della prestazione lavorativa, avendo cura di rimanere adeguata distanza dalle persone presenti, come indicato dai fac-simile dei cartelli riportati in allegato, affissi su tutti gli accessi; le informazioni riguardano anche tutte le persone esterne che, a qualsiasi titolo, accedono alle strutture aziendali, previa autorizzazione.
- Contattare in presenza di condizioni di rischio il Direttore della Struttura alberghiera o l'RSPP ed il Medico Competente che risponderanno ad eventuali dubbi e domande in merito all'organizzazione scelta per contenere il rischio;
- Mettere in atto le adeguate norme igieniche volte a ridurre il rischio di diffusione, in particolare all'interno di tutti i servizi igienici, come indicato dai cartelli affissi nei suddetti ambienti;
- Mettere in atto idonee norme comportamentali volte a ridurre il rischio di diffusione durante le operazioni di ingresso/uscita dall'azienda, la fruizione dei servizi igienici, caffetteria e area distributori automatici.
- L'accettazione del fatto che, laddove i dipendenti seppur indossando sempre idonei DPI, avessero la consapevolezza di essere stati in contatto casuale, ovvero a basso rischio, con un collega risultato positivo al virus COVID-19, verranno anche loro sottoposti alla misura del tampone dopo almeno 5 giorni o comunque previo accordo con il medico competente aziendale. Nel contempo i luoghi saranno sanificati secondo le disposizioni della circolare n.

5443 del 22 febbraio 2020 del Ministero della Salute. Solo dopo la sanificazione straordinaria dei locali sarà disposta la riapertura degli uffici.

- i) Si specifica comunque che secondo quanto specificato dal Rapporto dell'Istituto Superiore della Sanità Covid-19, n.53/2020 si definisce contatto stretto (esposizione ad alto rischio):
- una persona che vive nella stessa casa di un caso di COVID-19;
 - una persona che ha avuto un contatto fisico diretto con un caso di COVID-19 (es. la stretta di mano);
 - una persona che ha avuto un contatto diretto non protetto con le secrezioni di un caso di COVID-19 (es. toccare a mani nude fazzoletti di carta usati);
 - una persona che ha avuto un contatto diretto (faccia a faccia) con un caso di COVID-19, a distanza minore di 2 metri e di durata maggiore a 15 minuti;
 - una persona che si è trovata in un ambiente chiuso (es. aula, sala riunioni, sala d'attesa dell'ospedale) con un caso di COVID-19, in assenza di DPI idonei;
 - un operatore sanitario od altra persona che fornisce assistenza diretta ad un caso di COVID-19 oppure personale di laboratorio addetto alla manipolazione di campioni di un caso di COVID-19 senza l'impiego dei DPI raccomandati o mediante l'utilizzo di DPI non idonei;
 - 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.

Pertanto, i colleghi di un dipendente eventualmente risultato positivo al virus COVID-19, non vengono a configurarsi contatti stretti in quanto muniti di idonei DPI, essi al contrario si configurano quali contatti casuali (esposizione a basso rischio). Per questi ultimi l'Istituto Superiore della Sanità nel rapporto n.53/2020 prevede la sorveglianza passiva mediante automonitoraggio dei sintomi.

Per coloro i quali si ritenessero contatti casuali ed in particolar modo per coloro i quali nei giorni precedenti si fossero trovati all'interno della stessa stanza frequentata dal soggetto poi essere risultato positivo vi è la possibilità o di spostare la propria postazione all'interno di un'altra stanza per il periodo di tempo necessario allo svolgimento della sanificazione straordinaria dei locali. Successivamente a tale operazione i locali verranno regolarmente riaperti.

- j) L'accettazione del fatto che, laddove un lavoratore avesse la consapevolezza di essere stato in contatto con conviventi che hanno avuto a loro volta contatti con soggetti risultati positivi al virus COVID-19 (es. figlio con in classe compagno positivo al COVID-19), verrà anch'esso attenzionato al Medico competente aziendale e sottoposto alla misura del tampone.
- k) I lavoratori che sono stati posti in quarantena/sorveglianza speciale dalle autorità sanitarie che continuano a lavorare in smart working a casa non sono coperti da malattia, la retribuzione è a carico dell'azienda, mentre se l'ASP, o altra autorità sanitaria, al soggetto positivo dispone la quarantena, tale periodo è considerato malattia con pagamento della retribuzione da parte dell'azienda e dell'INPS nelle percentuali stabilite da contratto (La quarantena diventa malattia solo se prescritta e decisa dalle autorità sanitarie);
- l) Infine se la quarantena/isolamento è disposta dall'azienda il periodo è integralmente retribuito dall'azienda. Pertanto il soggetto risultato positivo al covid-19 non può lavorare in smart working perché in malattia.

8. MODALITÀ DI INGRESSO IN AZIENDA

Il personale, prima di recarsi sul posto di lavoro dovrà misurare la propria temperatura corporea ed in caso di valore superiore a 37,5°C dovrà rimanere a casa o nel proprio alloggio.

In caso il territorio ove risiede la Struttura alberghiera sia dichiarato **Zona Arancione**, la temperatura verrà misurata all'ingresso a quei lavoratori/personale ditte esterne, provenienti da altro Comune.

In caso il territorio ove risiede la Struttura alberghiera sia dichiarato **Zona Rossa**, la temperatura verrà misurata all'ingresso a quei lavoratori/personale ditte esterne, provenienti dall'esterno della Struttura alberghiera.

In ogni caso non potrà fare ingresso o permanere all'interno dell'azienda il personale con temperatura corporea superiore a 37.5°C o altri sintomi influenzali.

La gestione di un eventuale caso sospetto di contagio da parte di un lavoratore o di un cliente verrà trattata nel successivo paragrafo 14.

Non potrà fare ingresso o permanere all'interno dell'azienda 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, o abbia fatto rientro da altre Regioni da meno di 14 giorni, ai sensi delle Ordinanze Regionali in vigore al momento dell'evento. In merito a quanto sopra il lavoratore in fase di assunzione sottoscrive apposita dichiarazione attestante quanto sopra riportato.

9. MODALITÀ DI ACCESSO DEI FORNITORI ESTERNI

L'accesso dei fornitori, ditte di manutenzione deve essere preventivamente concordato al fine di evitare sovrapposizioni e possibili assembramenti.

L'accesso potrà avvenire solo a seguito di preventiva comunicazione da parte della ditta interessata. Questa verrà telefonicamente informata, dal personale Aeroviaggi coinvolto, circa le MODALITÀ DI INGRESSO riportate nel paragrafo precedente.

Nel caso in cui il personale della ditta dovesse effettuare interventi all'interno delle strutture alberghiere dovrà sottoscrivere apposita dichiarazione attestante la non positività al COVID-19 o familiarità con soggetti a questo positivo e dovrà essere sottoposto per ogni accesso giornaliero alla misurazione della temperatura da parte del personale preposto.

Appare pertanto importante, identificare giornalmente tutti i fornitori ad appaltatori che accedono ai siti aziendali, utile anche al fine di eventuale attivazione di sorveglianza epidemiologica; riducendo altresì al minimo i lavoratori esterni (impresa di pulizie, manutenzione). Quest'ultimi dovranno sottostare a tutte le regole aziendali, ivi comprese quelle per l'accesso ai locali aziendali di cui al precedente punto.

Gli autisti dei mezzi di trasporto (ove tecnicamente possibile) sono invitati anche tramite comunicazione preventiva (via mail, sms...) a rimanere a bordo dei propri mezzi e non è loro consentito l'accesso all'interno della struttura alberghiera per nessun motivo. Per le necessarie attività di approntamento delle attività di carico e scarico, il trasportatore viene invitato a rispettare la rigorosa distanza di un metro e deve comunque essere dotato dei dispositivi di protezione (mascherina e guanti), da indossare se la distanza minima di sicurezza non può essere rispettata.

Per tutto il personale esterno vige fino al termine dell'emergenza il divieto di utilizzo dei servizi in uso per il personale dipendente. Il personale esterno utilizzerà appositi servizi per i quali è garantita sanificazione almeno giornaliera.

Laddove saranno necessarie, previa valutazione, opere di manutenzione ordinaria e straordinaria nell'ambito di quelle consentite dalla normativa e dalle ordinanze nazionali e locali, il personale delle ditte esterne dovrà frequentare luoghi diversi rispetto a quello aziendale o effettuare le attività in orari in cui non è presente il personale aziendale, limitando i momenti di contatto a quelli strettamente necessari.

In caso di lavoratori dipendenti da aziende terze che operano nello stesso sito produttivo (es. giardinieri, addetti alle pulizie, ditte di vigilanza, autonoleggio, fotografo,....) che risultassero positivi al tampone COVID-19, l'appaltatore dovrà informare immediatamente il committente (AEROVIAGGI) ed entrambi dovranno collaborare con l'autorità sanitaria fornendo elementi utili all'individuazione di eventuali contatti stretti.

L'azienda committente è tenuta a dare, all'impresa appaltatrice, completa informativa dei contenuti del Protocollo aziendale e deve vigilare affinché i lavoratori della stessa o delle aziende terze che operano a qualunque titolo nel perimetro aziendale, nel rispettivo integralmente le disposizioni.

10. PULIZIA E SANIFICAZIONE

Le pulizie e la sanificazione degli ambienti di lavoro rivestono un ruolo importante non solo per il significato che assumono nell'ambito del confort personale, ma soprattutto per le implicazioni di ordine igienico-sanitario che influiscono sull'efficienza ed efficacia dell'organizzazione dei servizi. Col termine di "pulizia" si intende il complesso di procedimenti e di operazioni atto a rimuovere ed asportare rifiuti, polveri e sporco, di qualsiasi natura esso sia, dalle superfici e dagli ambienti. La pulizia deve essere sempre effettuata prima della sanificazione degli ambienti.

10.1 Termini e definizioni

Nel seguito verranno usati i seguenti termini:

- **IGIENE:** disciplina che contempla tutto quanto attiene al benessere fisico e psichico del lavoratore.
- **POLVERE:** l'insieme delle particelle aventi una granulometria tale da non poter essere raccolte manualmente, ma facilmente asportabili attraverso la rimozione con mezzi, l'aspirazione o la spolveratura.
- **CONTAMINAZIONE:** presenza di un agente infettivo su una superficie o su indumenti.
- **PULIZIE degli ambienti:** complesso di procedimenti ed operazioni che hanno lo scopo di rimuovere ed asportare rifiuti, polveri, sporco di qualsiasi natura dagli ambienti (superfici, suppellettili, arredi, macchinari, pavimenti...). Sono eseguite di norma con l'impiego di acqua con o senza detergente.
- **DETERGENTE:** sostanza che modifica le forze di tensione superficiale. Il grasso e lo sporco in genere sono adesi alle superfici con forze superficiali per cui il detergente allenta la tensione superficiale tra sporco e superficie e favorisce l'asportazione dello sporco stesso. La pulizia accurata, effettuata con l'uso di detersivi, abbassa notevolmente la carica batterica.
- **SANIFICAZIONE:** metodica che si avvale dell'uso di prodotto chimici, allo scopo di ridurre il numero di contaminanti batterici e consente di mantenere per un tempo relativo il livello di sicurezza per la contaminazione da germi su oggetti e superfici. Mediante prodotti di diversa composizione:
 - Disinfettanti: es.: alcol etilico al 70%
 - Antisettici.

10.2 Modalità operative

L'azienda, mediante apposito personale interno, assicura come da indicazioni ministeriali la pulizia giornaliera e la sanificazione periodica dei locali, degli ambienti, delle postazioni di lavoro e delle aree comuni di tutta la struttura alberghiera.

In particolare verranno effettuate pulizie giornaliere di tutti gli ambienti, nonché sanificazioni degli stessi anche due volte al giorno per quelli più affollati.

Al termine della giornata il Direttore dell'Albergo o il facente funzione, compilerà la scheda della sanificazione degli ambienti riportata in allegato (Allegato 2), dopo aver consultato i capi servizio coinvolti e gli addetti alla sanificazione, siglando successivamente l'apposito spazio riportato nella scheda.

A tal proposito ogni addetto alle pulizie (fattorini, plongista, manutentori, cameriere ai piani,..) oltre alle normali operazioni di pulizia avrà il compito di effettuare la sanificazione degli ambienti di pertinenza avendo cura all'utilizzo degli appositi DPI indicati nella tabella riportata in allegato (*Mappatura dei DPI per mansione - Allegato 3*).

Le pulizie e le sanificazioni quotidiane degli ambienti/aree comuni,, dovranno riguardare particolarmente le vie di maggior passaggio, le superfici toccate più di frequente (es. porte, maniglie, finestre, vetri, tavoli, sedie, elementi di arredo, interruttori della luce, ...) i luoghi maggiormente frequentati (servizi igienici, bar, ristoranti,...).

I lavoratori che occupano postazioni fisse (addetti ricevimento, hostes,...), come già detto provvederanno ad una pulizia del proprio posto di lavoro utilizzando prodotti sanificanti già diluiti e pronti all'uso in dotazione, prevalentemente nebulizzati mediante spruzzino. La pulizia della postazione viene effettuata ad inizio della fruizione della postazione di lavoro da parte del singolo lavoratore. Qualora la postazione venga usata da più operatori nell'arco della giornata, ogni operatore pulirà la postazione prima dell'utilizzo.

Il personale delle ditte appaltatrici che occupano aree dedicate all'interno dell'albergo (boutique, autonoleggio,...) dovrà provvedere alla sanificazione della propria area di lavoro assegnata da Aeroviaggi.

Per le operazioni di pulizia il personale addetto utilizza appositi prodotti validati dal Comitato aziendale costituito per l'emergenza COVID (vedi paragrafo 16) e riportate con le modalità di applicazione in allegato al presente documento (*Prodotti sanificanti e loro utilizzo- Allegato 4*).

Nel suddetto allegato risultano altresì rappresentata in maniera indicativa una possibile suddivisione dei compiti di pulizia e sanificazione delle varie aree della struttura alberghiera.

Le schede tecniche e quelle di sicurezza verranno messe a disposizione degli utilizzatori al fine di renderli informati sul corretto uso.

In particolare, dovranno essere utilizzati panni diversi o monouso per ciascun tipo di oggetto/superficie, in microfibra inumiditi con acqua e sapone e/o con i prodotti sanificanti individuati (vedi *Allegato 4*), facendo attenzione al corretto utilizzo per ogni superficie da pulire.

Gli ambienti dovranno essere poi arieggiati, sia durante sia dopo l'uso dei prodotti per la pulizia, soprattutto se si utilizzano prodotti disinfettanti/detergenti potenzialmente tossici (controllare i simboli di pericolo sulle etichette), aumentando temporaneamente i tassi di ventilazione dei sistemi VMC (Ventilazione Meccanica Controllata) o aprendo le finestre e balconi. Evitare o limitare l'utilizzo di detergenti profumati, in quanto, nonostante la profumazione, aggiungono inutilmente sostanze inquinanti e degradano la qualità dell'aria *indoor*.

Spetterà alla Direzione dell'albergo individuare i lavoratori che dovranno compiere le operazioni di sanificazione periodiche, vigilando sul corretto uso dei DPI indicati in allegato (*Mappatura dei DPI per mansione - Allegato 3*).

Nel caso di presenza di una persona con COVID-19 all'interno dei locali aziendali, si procederà alla pulizia e sanificazione dei suddetti locali secondo le disposizioni della Circolare n. 5443 del 22 febbraio 2020 del Ministero della Salute nonché alla loro ventilazione.

Se ne riporta un estratto.

A causa della possibile sopravvivenza del virus nell'ambiente per diverso tempo, i luoghi e le aree potenzialmente contaminati da SARS-CoV-2 devono essere sottoposti a completa pulizia con acqua e detergenti comuni prima di essere nuovamente utilizzati. Per la decontaminazione, si raccomanda l'uso di ipoclorito di sodio 0,1% dopo pulizia. Per le superfici che possono essere danneggiate dall'ipoclorito di sodio, utilizzare etanolo al 70% dopo pulizia con un detergente neutro. Durante le operazioni di pulizia con prodotti chimici, assicurare la ventilazione degli ambienti. Tutte le operazioni di pulizia devono essere condotte da personale che indossa DPI (filtrante respiratorio FFP2 o FFP3, protezione facciale, guanti monouso, camice monouso impermeabile a maniche lunghe, e seguire le misure indicate per la rimozione in sicurezza dei DPI (svestizione). Dopo l'uso, i DPI monouso vanno smaltiti come materiale potenzialmente infetto. Vanno pulite con particolare attenzione tutte le superfici toccate di frequente, quali superfici di muri, porte e finestre, superfici dei servizi igienici e sanitari. La biancheria da letto, le tende e altri materiali di tessuto devono essere sottoposti a un ciclo di lavaggio con acqua calda a 90°C e detergente. Qualora non sia possibile il lavaggio a 90°C per le caratteristiche del tessuto, aggiungere il ciclo di lavaggio con candeggina o prodotti a base di ipoclorito di sodio)

11. PRECAUZIONI IGIENICHE PERSONALI

Tutti i lavoratori sono tenuti ad adottare tutte le precauzioni igieniche, in particolare:

- a) lavarsi spesso le mani con le soluzioni idroalcoliche per il lavaggio delle mani presenti in prossimità della postazione di lavoro;
- b) limitare il proprio accesso ai soli locali necessari per l'espletamento della propria mansione ed evitare il contatto con altre persone mantenendo una distanza interpersonale di almeno un metro;
- c) starnutire e/o tossire in un fazzoletto evitando il contatto delle mani con le secrezioni respiratorie;
- d) mantenere la distanza di sicurezza di almeno 1 metro da colleghi e da qualsiasi altra persona presente negli ambienti di lavoro;

- e) indossare la mascherina tipo chirurgico o similare ove strettamente necessario e soprattutto dove non si può rispettare la distanza di sicurezza sopra indicata;
- f) utilizzare i DPI messi a disposizione dall'Aeroviaggi per le mansioni specifiche svolte ed in particolare per le operazioni di sanificazione.

12. PRECAUZIONI QUALITÀ DELL'ARIA INDOOR

Indicazioni tratte dal Rapporto ISS COVID-19 · n. 5/2020 del 23 marzo 2020 "Documento ad interim per la prevenzione e gestione degli ambienti indoor in relazione alla trasmissione dell'infezione da virus SARS-CoV-2"

a. Ricambio dell'aria naturale

In questo ambito si raccomanda di:

1. Garantire un buon ricambio dell'aria in tutti gli ambienti dove sono presenti postazioni di lavoro e personale aprendo con molta frequenza le diverse aperture (finestre) in quanto scarsi ricambi d'aria favoriscono, negli ambienti indoor, l'esposizione a inquinanti e possono facilitare la trasmissione di agenti patogeni tra i lavoratori;
2. Durante il ricambio naturale dell'aria è opportuno evitare la creazione di condizioni di disagio/discomfort (correnti d'aria o freddo/caldo eccessivo) per il personale nell'ambiente di lavoro;
3. Garantire un buon ricambio dell'aria anche negli ambienti/spazi dove sono presenti i distributori automatici di bevande calde, acqua e alimenti.

b. Sistemi di areazione forzata

1. Per quanto riguarda gli specifici impianti di ventilazione forzata che movimentano aria attraverso un motore/ventilatore e consentono il ricambio dell'aria di un edificio con l'esterno, per aumentare il livello di protezione, se tecnicamente possibile, escludere totalmente la funzione di ricircolo dell'aria per evitare l'eventuale trasporto di agenti patogeni (batteri, virus, ecc.) nell'aria stessa; se ciò non fosse tecnicamente possibile, vanno rafforzate ulteriormente le misure per il ricambio d'aria naturale. In questa fase può risultare anche utile aprire nel corso della giornata lavorativa le finestre per aumentare ulteriormente il livello di ricambio dell'aria.
2. Per quanto riguarda gli impianti di riscaldamento/raffrescamento (es. pompe di calore, fancoil), tenere spenti gli impianti per evitare il possibile ricircolo del virus SARS-CoV-2 in aria; se ciò non fosse tecnicamente possibile, vanno rafforzate ulteriormente le misure per il ricambio d'aria naturale e in ogni caso va garantita la pulizia, ad impianto fermo, dei filtri dell'aria di ricircolo per mantenere i livelli di filtrazione/rimozione adeguati, secondo le indicazioni tecniche di cui al documento dell'Istituto Superiore di Sanità.
3. Evitare di utilizzare e spruzzare prodotti per la pulizia detergenti/disinfettanti spray direttamente sul filtro per non inalare sostanze inquinanti, durante il funzionamento.
4. Pulire le prese e le griglie di ventilazione con panni puliti inumiditi con acqua e sapone, oppure con alcool etilico al 75% asciugando successivamente.
5. Implementare le attività di manutenzione dei filtri degli impianti;
6. Nel caso di locali senza finestre (es. sala server) ma dotati di ventilatori/estrattori questi devono essere mantenuti in funzione per tutto il tempo di permanenza per ridurre le concentrazioni nell'aria.

13. USO DI DISPOSITIVI DI PROTEZIONE INDIVIDUALE

Nella declinazione delle misure del Protocollo all'interno dei luoghi di lavoro sulla base del complesso dei rischi valutati e, a partire dalla mappatura delle diverse attività dell'azienda, si adotteranno Dispositivi di Protezione Individuale (DPI) idonei.

13.1 Normativa di riferimento

- Titolo III D.Lgs 81/08 e s.m.i
- OMS, con il documento Rational use of personal protective equipment for coronavirus disease 2019 (COVID-19) - Interim guidance del 27 February 2020 reperibile al link https://apps.who.int/iris/bitstream/handle/10665/331215/WHO-2019-nCov-IPCPPE_use-2020.1-eng.pdf ha diffuso le linee guida per l'utilizzo corretto dei DPI associati all'emergenza COVID 19.
- DPCM del 1 marzo 2020 art. 3 comma 1 lettera a)
- DECRETO-LEGGE 2 marzo 2020, n. 9 Misure urgenti di sostegno per famiglie, lavoratori e imprese connesse all'emergenza epidemiologica da COVID-19 – art. 34 comma 3, in base al quale è consentito fare ricorso alle mascherine chirurgiche, quale dispositivo idoneo a proteggere gli operatori sanitari anche prive del marchio CE previa valutazione da parte dell'Istituto Superiore di Sanità;
- Circolare del Ministero della Salute 5443 del 22/02/2020 che ha definito composizione e numero minimo di kit di DPI da mettere a disposizione per la gestione dei pazienti sospetti.
- Decreto Legge n. 18 del 17 marzo 2020 *“Misure di potenziamento del Servizio sanitario nazionale e di sostegno economico per famiglie, lavoratori e imprese connesse all'emergenza epidemiologica da COVID-19”*.

13.2 Dispositivi di protezione delle vie respiratorie

Preso atto che tutti coloro che accedono nei luoghi di lavoro dovranno indossare mascherine chirurgiche o similari del tipo normato dal DL n. 9 (art. 34) in combinato disposto con il DL n. 18 (art 16 c. 1).

In particolare le mascherine da utilizzare all'interno dei luoghi di lavoro al fine di poter essere definite DPI ai sensi dell'art. 16 comma 2 del D.L n. 18 del 17 marzo 2020, dovranno essere di quattro tipi ed in particolare:

1. Mascherine chirurgiche validate in via ordinaria conformi alla norma UNI EN 14683:2019, provviste di marchio CE;
2. Mascherine tipo chirurgico validate in deroga dall'Istituto Superiore della Sanità ai sensi dell'art.15 comma 2 del D.L n. 18 del 17 marzo 2020, prive di marchio CE;
3. Semimaschere filtranti monouso che soddisfano i requisiti richiesti dalla norma tecnica UNI EN 149:2001, tipo FFP2 o FFP3, provviste di marcatura CE, purchè prive di valvolina di sfiato;
4. Semimaschere filtranti monouso validate in deroga dall'INAIL ai sensi dell'art.15 comma 3 del D.L n. 18 del 17 marzo 2020, prive di marchio CE, del tipo N95, KN95, N99,... purchè prive di valvolina di sfiato;

13.3 Dispositivi di protezione delle mani

Per quanto riguarda i guanti protettivi monouso esistono due standard riconosciuti dalla comunità europea e quindi marcati CE e posti in commercio:

- STANDARD EN 374-1:2016
Guanti per la protezione chimica: Questi sono di tre tipi: A, B e C, a secondo della protezione da elementi chimici che garantiscono, indicata da una lettera sotto il pittogramma di protezione del rischio chimico. Ciascuno di essi garantisce anche il requisito di impermeabilità ai sensi della EN 374-2.
- STANDARD EN 374-5:2016
Guanti per la protezione contro batteri, funghi e virus. Ciascuno di essi garantisce anche il requisito di impermeabilità ai sensi della EN 374-2.

Nella scelta del materiale dei guanti, considerando che gli stessi oltre che per la protezione di tipo biologico, possono essere indossati anche per la sanificazione delle superfici e quindi contro aggressioni chimiche, è buona prassi scegliere un tipo di guanto protettivo che consenta il doppio requisito.

13.4 Dispositivi di protezione degli occhi

L'utilizzo di taluni prodotti chimici per la sanificazione a base di cloro o di alcool possono creare gravi lesioni oculari, inoltre gli occhi sono una delle vie più preferenziali per il contagio biologico. Pertanto risulta importante che l'operatore addetto alla sanificazione o che ha contatti ravvicinati con soggetti privi di mascherina di protezione, provveda a proteggere occhi e viso.

In commercio esistono diversi tipi di protezione degli occhi e del viso sulla base del rischio individuato e della modalità di contatto. Di seguito se ne riportano due tipologie, ritenute idonee, riconosciute dalla comunità europea e quindi marcati CE e posti in commercio:

- **STANDARD EN 166:2004 (occhiali)**
Sono formati dalla montatura, che deve posizionarsi in modo perfetto sul volto, e dalle lenti, la cui dimensione determina l'ampiezza del campo visivo. La presenza di ripari laterali evita la penetrazione laterale sia di sostanze che di radiazioni. In commercio si trovano occhiali di protezione con ripari laterali dotati di aperture per l'aerazione. Sia la montatura che le lenti devono mantenere le loro caratteristiche al variare della temperatura e dell'umidità (anche dovuta al sudore), e quindi devono essere costituiti con materiali non deformabile né infiammabile, e contemporaneamente non nocivi per la salute.
- **STANDARD EN 166:2004 (visiere)**
Fissate direttamente tramite bardatura al capo o al casco, le visiere proteggono non solo gli occhi ma tutto il volto dalle schegge, dalle sostanze chimiche o radiazioni, ma non forniscono protezione laterale. La finestra della visiera contiene lastre trasparenti, leggere, filtranti, facilmente sostituibili e regolabili.

13.5 Modalità di utilizzo DPI

Il Comitato preposto all'applicazione della presente Procedura, unitamente al Servizio di Prevenzione e Protezione dell'albergo ha predisposto una mappatura dei DPI basata sulle mansioni ed i compiti correlati alla struttura alberghiera, questa è stata riportata in una tabella allegata al presente documento (Allegato 3).

Ogni lavoratore sulla base della mansione ricoperta verrà dotato degli idonei DPI sulla base della suddetta tabella.

In particolare questi verranno consegnati dai rispettivi preposti in modo individuale a seguito della sottoscrizione di uno specifico modulo riportato in allegato (*modulo consegna DPI – Allegato 5*), con il quale il lavoratore si impegnerà al corretto utilizzo ed a segnalare eventuali anomalie.

13.6 Smaltimento DPI

La maggior parte dei DPI individuati sono del tipo monouso ed andranno sostituiti quando non più efficaci. Il DPI tolto dovrà essere conferito come rifiuto indifferenziato in apposito contenitore dotato di fotocellula o coperchio basculante.

Ognuno di questi deve essere dotato di un sacchetto per permettere di svuotarlo senza entrare in contatto con il contenuto.

E' tuttavia consigliabile attenersi alle eventuali Ordinanze sindacali del comune ove è ubicata la struttura sanitaria per una corretta gestione di questo tipo di rifiuti.

I Dispositivi di protezione individuale (mascherine, guanti, ... andranno indossati secondo le modalità riportate nelle seguenti figure:

FIG. 1: COME SI INDOSSA E TOGLIE LE MASCHERINA CHIRURGICA



Come si tolgono le mascherine



FIG. 2: COME SI INDOSSA SEMIMASCHERA FILTRANTE FFP2



FIG. 3: COME SI INDOSSANO I GUANTI

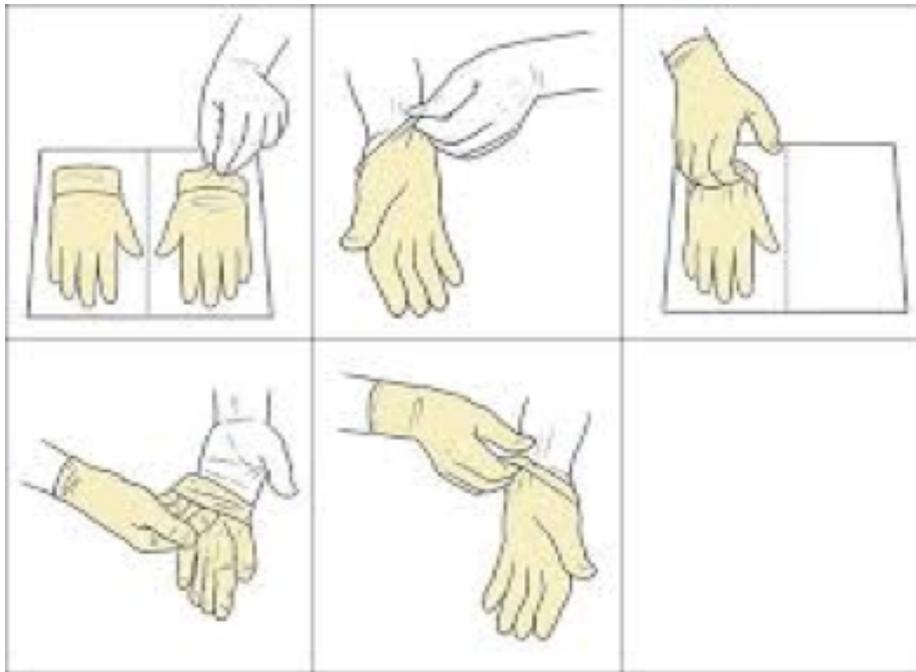


FIG. 4: COME SI TOLGONO I GUANTI



14. GESTIONE SPAZI COMUNI

L'accesso agli spazi comuni, zona timbratura elettronica, comprese le mense aziendali, le aree break e gli spogliatoi dovrà essere contingentato, con la previsione di una ventilazione continua dei locali, di un tempo ridotto di sosta all'interno di tali spazi e con il mantenimento della distanza di sicurezza di 1 metro tra le persone che li occupano. Per la timbratura va privilegiata la modalità con rilevatore ad infrarossi fisso, in modo da non toccare alcun tasto o parte del terminale apposito. A tutti i locali sopra indicati dovrà essere garantita la sanificazione almeno giornaliera.

15. DISPOSIZIONI DI SICUREZZA PARTICOLARI

Per alcune mansioni o alcuni compiti da svolgere, risulta fondamentale sottolineare alcune procedure operative o buone prassi che in considerazione dell'emergenza COVID-19, vanno riviste apportando le dovute modifiche.

Inoltre le attività verranno svolte in accordo alle disposizioni comunali, regionali e nazionali, soprattutto in relazione al livello di contagio espresso dal Ministero della salute per la Sicilia e la Sardegna. Vi saranno limitazioni in base alla classificazione: gialla, arancione e rossa, in accordo alle disposizioni dell'ultimo DPCM in vigore.

In seguito si riportano quelle più rilevanti:

- ATTIVITA' DI SALVATAGGIO: I bagnini dovranno attenersi alle indicazioni emanate dal Ministero della Salute con Circolare del 05/06/2020 relativamente alla manovra di Rianimazione Cardio Polmonare – RCP (vedi Circolare Ministero della Salute del 05.06.2020 in allegato – Allegato 5);
- UTILIZZO DI MEZZI INTERNI PER IL TRASPORTO CLIENTI (Trenino,...): Come indicato dall'Allegato 14 al DPCM 11 giugno 2020, il conducente dovrà indossare sempre la mascherina e non dovrà consentire a nessuno di sedersi nella postazione accanto. Nei posti passeggeri dovrà essere mantenuta la distanza di 1 m. tra i passeggeri non dello stesso nucleo familiare. Tutti i passeggeri dovranno indossare le mascherine di tipo chirurgico. Il conduttore o il fattorino dovrà provvedere a sanificare i posti a sedere al termine di ogni corsa. Dovrà essere posizionato in dotazione del conduttore e dei passeggeri un dispenser con liquido igienizzante per le mani.
- UTILIZZO DI AUTOMEZZI INTERNI PER IL TRASPORTO (Furgone, auto,...): Il conduttore dovrà provvedere alla sanificazione dell'abitacolo al termine dell'utilizzo mediante appositi prodotti.
- ATTIVITA' DI ANIMAZIONE: il personale dell'animazione dovrà evitare il contatto ravvicinato con gli ospiti, mantenendo la distanza di sicurezza soprattutto nelle attività sportive ed in quelle diurne e serali.
- ATTIVITA' DI ANIMAZIONE / SPORTIVA / RICEVIMENTO:

Nel caso debbano essere condivisi oggetti da più persone, questi andranno igienizzati con gli appositi prodotti dall'addetto preposto, prima della consegna, esempio: consegna di racchette da tennis, bocce,

- SERVIZIO DI BUFFET ASSISTITO: Il personale di sala o di cucina addetto alla somministrazione di alimenti presso il ristorante, effettuerà il servizio dietro apposito bancone, porgendo l'alimento al cliente attraverso una fessura posta nello schermo parafiatto in plexiglas. Il suddetto personale dovrà utilizzare sempre mascherina del tipo chirurgico e provvedere ad una frequente igienizzazione delle mani attraverso appositi distributori.
- SERVIZIO BAR: Il personale del bar addetto alla somministrazione di bevande, effettuerà il servizio dietro apposito bancone. Le operazioni di pagamento della consumazione avverranno nelle apposite postazioni munite di schermo parafiatto, mentre la bevanda verrà posizionata nel bancone per la consumazione del cliente mantenendo un'adeguata distanza di sicurezza. Sia il personale addetto al banco che quello addetto al servizio al tavolo indosseranno mascherine del tipo chirurgico e provvedendo altresì ad una frequente igienizzazione delle mani attraverso gli appositi distributori di gel igienizzante.
- SERVIZIO DI SPARECCHIO TAVOLI: Considerando che i clienti seduti al tavolo potranno rimanere senza mascherine, il personale di sala nel servizio di sparcchio ai tavoli dovrà utilizzare sempre mascherina del tipo chirurgico, inoltre nell'interazione con i clienti dovrà tenersi sempre a distanza di sicurezza avvicinandosi al tavolo quanto basta per effettuare il servizio.

- **OPERAZIONI DI CHECK-IN E CHECK-OUT:** Il personale dell'animazione e del ricevimento effettuerà le operazioni di accoglienza indossando sempre la mascherina chirurgica e provvedendo ad una frequente igienizzazione delle mani attraverso gli appositi distributori di gel igienizzante. Inoltre nel bancone ricevimento sono stati posizionati schermi parafiatto per il contatto con i clienti.
- **DISTRIBUTORI DI ALIMENTI E BEVANDE A SERVIZIO DEL PERSONALE:** Qualora il funzionamento delle macchine dispensatrici di bevande non sia curato dagli addetti, occorre mettere a disposizione degli ospiti soluzioni idro-alcoliche, con ferma indicazione di igienizzare le mani prima di utilizzarle. I pulsanti delle macchine devono essere puliti frequentemente. Si raccomanda di prevenire la formazione di assembramenti in prossimità delle macchine.

16. PRECAUZIONI DI ISOLAMENTO NEI CONFRONTI DI UN CASO SOSPETTO DI COVID - 19

16.1 Lavoratore

Nel caso in cui un lavoratore presente in azienda sviluppi febbre maggiore di 37,5 °C, tosse e difficoltà respiratoria, lo deve dichiarare immediatamente al Direttore dell'albergo o all'ufficio Ricevimento. Si procede all'isolamento immediato del caso sintomatico in apposito locale (preventivamente individuato) o nel suo alloggio laddove soggiorni in albergo unitamente agli occupanti dello stesso. Il personale di ricevimento mediante gli appositi numeri dell'emergenza COVID: **Numero Nazionale 1500** o quelli Regionali: **Numero Regionale Sicilia 800 45 87 87** – **Numero Regionale Sardegna 800 311 377**, avviserà le autorità sanitarie per la gestione del caso.

Nel caso in cui risulti necessario interagire con il lavoratore in osservazione, i lavoratori interessati mantenendosi sempre a distanza di sicurezza, dovranno indossare i seguenti DPI: Semimaschera filtrante FFP2, guanti in nitrile, occhiali o visiera di protezione, tuta in Tyvek, definito KIT di emergenza, da tenere a disposizione presso la hall dell'albergo.

Il lavoratore dovrà attenersi alle indicazioni di prevenzione fornite dagli operatori sanitari interpellati. Una volta che il lavoratore avrà abbandonato l'azienda si provvede alla sanificazione dei locali (vedi indicazioni Circolare del Ministero della salute del 22/02/2020).

Nel periodo dell'indagine, l'azienda potrà chiedere agli eventuali possibili contatti stretti di non accedere presso la struttura alberghiera, secondo le indicazioni dell'Autorità sanitaria.

Nel caso in cui si riceve comunicazione di caso confermato COVID-19 di un lavoratore si adottano le seguenti misure di intervento:

- Informativa a tutti coloro che sono venuti a contatto col lavoratore (personale e clienti).
- Immediata richiesta cautelativa, a tutti i lavoratori che hanno lavorato negli ultimi 14 giorni in postazioni immediatamente adiacenti al lavoratore risultato positivo, di rimanere a casa;
- Interdizione delle aree di lavoro fino all'avvenuta pulizia e sanificazione eseguita secondo le disposizioni previste nello specifico paragrafo.

Il personale sanitario dell'ASP/ASL contatterà l'Albergo per richiede il nominativo del medico competente per avere la corretta collaborazione nell'identificare i contatti lavorativi da includere nella sorveglianza.

I lavoratori che sono riconducibili alla definizione di *contatto stretto* saranno inclusi in uno specifico percorso di sorveglianza sanitaria da parte dell'ASP che comprenderà l'isolamento domiciliare (14 giorni dall'ultimo contatto avvenuto) quale misura prioritaria ed immediata.

L'azienda darà piena collaborazione alle autorità sanitarie per la definizione degli eventuali "*contatti stretti*" di una persona presente in azienda che sia stata riscontrata positiva al tampone COVID-19. Ciò al fine di permettere alle autorità di applicare le necessarie e opportune misure di quarantena.

16.2 Cliente

Nel caso in cui un cliente presente in albergo comunichi al ricevimento uno stato febbrile maggiore di 37,5 °C, tosse e difficoltà respiratoria, bisognerà avvisare immediatamente il Direttore dell'albergo. Si procederà all'isolamento immediato del caso sintomatico nella sua stanza unitamente agli occupanti della stessa. Il personale di ricevimento mediante gli appositi numeri dell'emergenza COVID: **Numero Nazionale 1500** o quelli Regionali: **Numero Regionale Sicilia 800 45 87 87** –

Numero Regionale Sardegna 800 311 377, dovrà avvisare le autorità sanitarie ed attenersi alle loro indicazioni.

Nel caso in cui risulti necessario interagire con il cliente in osservazione i lavoratori interessati mantenendosi sempre a distanza di sicurezza, dovranno indossare i seguenti DPI: Semimaschera filtrante FFP2, guanti in nitrile, occhiali o visiera di protezione, tuta in Tyvek, definito KIT di emergenza, da tenere a disposizione presso la hall dell'albergo.

Il cliente ed i suoi congiunti dovranno attenersi alle indicazioni di prevenzione fornite dagli operatori sanitari interpellati. Una volta che il cliente ed i suoi congiunti avranno abbandonato l'albergo si provvede alla sanificazione della stanza (vedi indicazioni Circolare del Ministero della salute del 22/02/2020).

Nel periodo dell'indagine, l'azienda potrà chiedere agli eventuali possibili contatti stretti di non accedere presso la struttura alberghiera, secondo le indicazioni dell'Autorità sanitaria.

Nel caso in cui si riceve comunicazione di caso confermato COVID-19 di un cliente anche dopo il termine del soggiorno si adottano le seguenti misure di intervento:

- Informativa a tutti coloro che sono venuti a contatto col cliente (personale e clienti).
- Immediata richiesta cautelativa, a tutti i lavoratori che hanno lavorato negli ultimi 14 giorni in postazioni immediatamente adiacenti al cliente risultato positivo, di rimanere a casa;
- Interdizione delle aree di lavoro fino all'avvenuta pulizia e sanificazione eseguita secondo le disposizioni previste nello specifico paragrafo.

L'azienda darà piena collaborazione alle autorità sanitarie per la definizione degli eventuali "contatti stretti" di una persona presente in azienda che sia stata riscontrata positiva al tampone COVID-19. Ciò al fine di permettere alle autorità di applicare le necessarie e opportune misure di quarantena.

17. SPOSTAMENTI INTERNI, RIUNIONI, EVENTI INTERNI E FORMAZIONE

Gli spostamenti all'interno dell'azienda sono limitati allo svolgimento dei compiti correlati alla mansione.

Sono state vietate, per tutta la durata dell'emergenza, le riunioni in presenza. Laddove fossero connotate dal carattere della necessità e urgenza, verrà ridotta al minimo la partecipazione necessaria e comunque, verranno garantiti il distanziamento interpersonale e un'adeguata pulizia/areazione dei locali.

Sono sospesi e annullati tutti gli eventi interni e ogni attività di formazione in modalità in aula, anche obbligatoria, anche se già organizzata.

Nota: Il mancato completamento dell'aggiornamento della formazione professionale e/o abilitante entro i termini previsti per tutti i ruoli/funzioni aziendali in materia di salute e sicurezza nei luoghi di lavoro, dovuto all'emergenza in corso e quindi per causa di forza maggiore, non comporta l'impossibilità a continuare lo svolgimento dello specifico ruolo/funzione (a titolo esemplificativo: l'addetto all'emergenza, sia antincendio, sia primo soccorso, può continuare ad intervenire in caso di necessità.

18. SORVEGLIANZA SANITARIA

La Sorveglianza Sanitaria prosegue rispettando gli obblighi di cui all'art. 41 D.Lgs. 81/08 e ottemperando alle previsioni del DPCM del 09/3/2020 mediante misure idonee ed efficaci per contenere le possibilità di contatto e la diffusione dell'epidemia in atto.

Le visite periodiche saranno differite, rispetto alle scadenze previste dai Medici Competenti come indicato dal DPCM del 09/03/2020 e del 03/04/2020, giusta nota Prot. n. 10287 del 19/03/2020 - Assessorato della Salute - Dip. Regionale per le attività Sanitarie e Osservatorio Epidemiologico - Servizio 1 "Prevenzione secondaria, Malattie Professionali e sicurezza nei luoghi di lavoro".

Verranno privilegiate, in questo periodo le visite preventive in fase preassuntiva, preventive, straordinarie e quelle al rientro, dopo 60 giorni continuativi, da malattia o infortunio.

Il Medico Competente, per tutte le situazioni di particolare "fragilità" legate a patologia attuali e/o pregresse dei dipendenti (certificati del MMG o documenti clinici) comunicheranno al Datore di Lavoro, limitandosi alle informazioni necessarie, a tutela del rispetto della privacy, la richiesta di

adottare, nei confronti del dipendente, misure idonee finalizzate ad ottemperare alle raccomandazioni disposte all'art. 3 comma 1, lett. B del DPCM del 08/03/2020.

19. COMITATO PER L'APPLICAZIONE DEL PROTOCOLLO DI REGOLAMENTAZIONE

Per tutto il periodo dell'emergenza è istituita una task force (Comitato) composta da:

- Marcello Mangia - Presidente Aeroviaggi
- Giuseppe Makarunis - Controllo Qualità Aeroviaggi
- Arch. Marco Giambanco - Ergon Ambiente e Lavoro s.r.l.
- Prof. Dott. Francesco e Dott. Valerio Vegna - Medici Competenti Aziendali

Il suddetto Comitato si interfacerà con i Rappresentanti dei Lavoratori nelle strutture alberghiere di competenza.

La task force assume funzione di Comitato per l'applicazione e la verifica delle regole del protocollo di regolamentazione nazionale e di questo protocollo che è stato appositamente istituito, valutando altresì azione di informazione e formazione suppletive rispetto a quelle programmate.

Ai fini delle verifiche di applicazione del protocollo di autoregolamentazione e della presente procedura la task force utilizzerà apposita check list per la verifica di applicazione del Protocollo condiviso di regolamentazione delle misure per il contrasto e il contenimento della diffusione del virus Covid-19 negli ambienti di lavoro.

**Il Comitato Aziendale
Emergenza COVID-19**