

Nome della Struttura Ricettiva

Colibri B&B

Nome e Cognome del Titolare

Marilena Pantaleone

Indirizzo completo della Struttura

Via Goffredo Mameli, 28 - 66034 Lanciano (CH)

Codice Fiscale

PNTMLN67H64E435M



Piano d'azione anti Covid-19

Fonti Normative

D.L. 25 marzo 2020 n. 19 "Misure urgenti per fronteggiare epidemiologica da COVID-19";
"Protocollo condiviso di regolazione delle misure per il contrasto e il contenimento della diffusione del virus Covid-19 negli ambienti di lavoro" sottoscritto il 14 marzo 2020 e integrato e modificato il 24 aprile 2020 (Allegato 12 al D.P.C.M. 17 maggio 2020); D.P.C.M. 17 maggio 2020;
"Documento tecnico sulla possibile rimodulazione delle misure di contenimento del contagio da SARS-CoV-2 nei luoghi di lavoro e strategie di prevenzione" Verbale n. 49 approvato dal Comitato Tecnico Scientifico istituito presso il Dipartimento della Protezione Civile, approvato in data 9 aprile 2020;
Circolare del Ministero della Salute, n. 0014915-29/04/2020-DGPRES-DGPRES-P del 29 aprile 2020;
Organizzazione Mondiale della Sanità (World Health Organization o WHO) Considerazioni operative per la gestione del COVID-19 nel settore Alberghiero (31 marzo 2020) forniscono indicazioni sulla corretta prassi da adottare nel settore ricettivo turistico;
Protocolli di sicurezza previsti dall'art. 1, comma 14, d.l. 16 maggio 2020, n. 33 "abruzzosicura" Nuovo Coronavirus SARS-COV-2: Conferenza delle Regioni e delle Province Autonome del 22 maggio 2020.
Dalla lettura delle fonti, appare errato non considerare tra le fonti normative il D. Lgs. 81/08 e/o l'Art. 2087 c.c. che, sono, invece, preminenti e fondamentali per evitare fraintendimenti favoriti dal fatto che si usa prendere in considerazione i nuovi rischi senza collocarli nel contesto globale del D. Lgs. n. 81/2008.

Prevenzione dei Casi

Al fine della prevenzione dei casi di contagio, la gestione della Struttura ha previsto le seguenti azioni:

• Registro delle Azioni

Il Responsabile della Struttura redigerà un registro delle azioni in cui annoterà le azioni previste dal protocollo di sicurezza regionale/nazionale e le relative misure intraprese con sufficiente dettaglio, includendo le misure programmate per la prevenzione al rischio di contagio. Riporterà siffatte azioni in maniera dettagliata (ad esempio, includendo la data, l'ora e il luogo delle sanificazioni, i disinfettanti usati, il personale che avrà condotto le operazioni, e altri dettagli che potranno essere annotati e riutilizzati in seguito per rivalutare e migliorare il proprio piano).

• Reception e prima accoglienza

Ad ogni ospite potrebbe essere rilevata, se ritenuto necessario, la temperatura all'ingresso impedendo l'accesso qualora essa fosse superiore ai 37,5 gradi (ai sensi del punto 3 sezione 4 Protocollo di sicurezza per l'esercizio delle attività ricettive alberghiere ed extralberghiere Regione Abruzzo e ai sensi delle Linee Guida Nazionali "Nuovo Coronavirus SARS-COV-2: Conferenza delle Regioni e delle Province Autonome del 22 maggio' 2020").

È stata predisposta un'adeguata informazione tramite cartelli e note informative, tradotti anche in altre lingue, apposti in tutte le aree comuni e nelle camere in cui si informa dell'obbligo del rispetto del distanziamento interpersonale di almeno un metro in tutte le aree comuni; dell'obbligo dell'utilizzo delle mascherine in tutte le aree comuni sia per gli ospiti che per lo staff; dell'obbligo di lavare frequentemente le mani con sapone detergente o con soluzioni idroalcoliche. Il distanziamento interpersonale non si applica ai membri dello stesso gruppo familiare o di conviventi, né alle persone che occupano la medesima camera, né alle persone che in base alle disposizioni vigenti non sono soggetti al distanziamento interpersonale (ai sensi delle Linee Guida Nazionali "Nuovo Coronavirus SARS-COV-2: Conferenza delle Regioni e delle Province Autonome del 22 maggio 2020").

La Struttura garantisce un'ampia disponibilità e accessibilità a sistemi per l'igiene delle mani con soluzioni idro-alcoliche in varie postazioni all'interno della struttura, promuovendone l'utilizzo frequente da parte dei clienti e dello staff.

Gli addetti al servizio di ricevimento sono dotati dei seguenti dispositivi di protezione individuale necessari al corretto svolgimento del lavoro loro affidato: disinfettante germicida e salviette per la pulizia delle superfici e dei tessuti; mascherine facciali; guanti (monouso); grembiule di protezione (monouso); abito a maniche lunghe; sacchetto per rifiuti a rischio biologico.

Alla reception e alla cassa è obbligo del personale di indossare la mascherina.

La Struttura ha attivato un sistema di Checkin online e richiede agli ospiti di inviare, prima dell'arrivo, tutte le informazioni necessarie per la registrazione, per evitare che tali operazioni si prolunghino più del dovuto.

La Struttura, ogni qualvolta sarà possibile, eviterà o limiterà allo stretto necessario il contatto delle mani con gli oggetti degli ospiti (ad esempio: inviterà gli ospiti a conservare la chiave per tutta la durata del soggiorno, visionerà i documenti di identità senza toccarli, favorirà pagamenti con sistemi contactless, etc.).

L'addetto al servizio di ricevimento provvede, alla fine di ogni turno di lavoro, alla pulizia del piano di lavoro e delle attrezzature utilizzate.

Lo Staff è tenuto all'utilizzo della mascherina sempre quando in presenza dei clienti e comunque in ogni circostanza in cui non sia possibile garantire la distanza interpersonale di almeno un metro.

Ogni oggetto fornito in uso dalla struttura all'ospite, viene disinfettato prima e dopo di ogni utilizzo.

La Struttura prende atto che l'ospite ha la facoltà di chiedere che, durante il soggiorno, il personale addetto alle pulizie non faccia ingresso in camera.

Lo Staff della Struttura movimenterà i bagagli degli ospiti esclusivamente indossando dei guanti monouso.

La Struttura garantisce la frequente pulizia e disinfezione di tutti gli ambienti e locali, con particolare attenzione alle aree comuni e alle superfici toccate con maggiore frequenza (corrimano, interruttori della luce, pulsanti degli ascensori, maniglie di porte e finestre, ecc.).

La Struttura ha reso disponibili presso la reception i numeri di telefono da contattare in caso di necessità: numero unico di emergenza (112), guardia medica, ospedale più vicino, e numero Covid Regionale.

• **Guanti, Mascherine e Cestini**

La Struttura mette a disposizione degli ospiti che ne facciano richiesta, eventualmente anche a pagamento: mascherine, guanti monouso e disinfettante per superfici.

La Struttura, al fine di agevolare lo smaltimento dei dispositivi di protezione utilizzati dagli ospiti, ha collocato cestini portarifiuti dotati di pedale o fotocellula nelle aree comuni. Ogni cestino è dotato di un sacchetto per permettere di svuotarlo senza entrare in contatto con il contenuto.

La Struttura informa e forma il personale e anche gli ospiti al corretto utilizzo dei guanti; in particolare: sia in caso di utilizzo dei guanti che non, è sempre necessaria la periodica igiene delle mani attraverso l'utilizzo di acqua e sapone o attraverso l'utilizzo di gel alcolici. Dopo aver lavato le mani con acqua e sapone è necessario asciugarle accuratamente. I gel alcolici per l'igiene delle mani devono essere utilizzati periodicamente, anche in caso di impiego dei guanti.

• **Parcheggi e attrezzature**

Il parcheggio dell'eventuale autovettura deve essere effettuato dall'ospite. Qualora ciò non sia possibile, prima di accedere all'autovettura dell'ospite l'addetto al parcheggio dovrà indossare i guanti e la mascherina, areare l'abitacolo e assicurarsi che l'aria condizionata sia spenta. La Struttura sanificherà prima e dopo ogni utilizzo ogni oggetto (ad esempio, biciclette, computer, etc.) fornito in uso agli ospiti.

• **Gli strumenti di lavoro**

Gli addetti al servizio dovranno tenere pulita la propria postazione e provvedere, alla fine di ogni turno di lavoro, alla pulizia dei piani di lavoro e delle attrezzature (ad esempio, il telefono, la tastiera, il mouse, lo schermo touch, il POS, la cancelleria, etc.). Al fine di agevolare lo svolgimento e l'efficacia di tale operazione, verranno rimossi dal piano di lavoro tutti gli oggetti non indispensabili.

Ogni qual volta gli strumenti di lavoro dovranno essere utilizzati durante il medesimo turno da più persone, l'addetto dovrà lavarsi le mani con soluzione idroalcolica prima e dopo l'utilizzo.

Verrà evitato lo scambio della cornetta del telefono se la stessa prima del passaggio da un operatore all'altro non verrà opportunamente disinfettata.

• Pulizia delle camere e degli ambienti comuni

La pulizia quotidiana verrà effettuata secondo le prassi in uso nella Struttura, impiegando detergenti adeguati alle diverse tipologie di materiale trattato, nel rispetto delle indicazioni di utilizzo fornite dai produttori.

La sanificazione dell'ambiente verrà svolta con procedure idonee a rendere salubre un determinato ambiente mediante interventi di detergenza e successiva disinfezione, ad esempio con una soluzione di ipoclorito di sodio diluita allo 0,1% o con alcool etilico al 70% per le superfici che possono essere danneggiate dall'ipoclorito di sodio nel rispetto delle indicazioni di utilizzo fornite dai produttori.

La pulizia e sanificazione potranno essere svolte separatamente o essere condotte con un unico processo utilizzando prodotti che hanno duplice azione; la Struttura riconosce che è importante rimuovere preventivamente lo sporco o i residui di sporco che possono contribuire a rendere inefficace l'intero processo.

La Struttura mette a disposizione degli ospiti negli spazi comuni ai piani (corridoi, pianerottoli, atrii) distributori di gel con una concentrazione di alcol al 60-85% per l'igiene delle mani.

Gli addetti al servizio di pulizia e rifacimento delle camere e di pulizia dei saloni e delle aree comuni verranno dotati di dispositivi di protezione individuale necessari al corretto svolgimento del lavoro loro affidato: guanti, mascherina, cuffia per i capelli, calzature idonee ad essere sanificate.

Ove possibile la Struttura si assicurerà di evitare la presenza contemporanea di più addetti nella medesima camera. In ogni caso, durante la pulizia delle camere l'ospite non dovrà essere presente. Gli addetti alla pulizia osserveranno le seguenti modalità operative e raccomandazioni per il servizio di pulizia in camera e agli eventuali piani:

prima di entrare nella stanza verificare di aver indossato correttamente gli opportuni dispositivi di protezione individuale; aprire la stanza aprendo le finestre, se presenti, prima di intraprendere le successive operazioni di pulizia. La pulizia della stanza sarà effettuata con diverse modalità a seconda che sia già occupata da un ospite (fermata) o che sia destinata ad accogliere un nuovo ospite (partenza); nel caso di fermata la stanza sarà pulita secondo le prassi in uso nella Struttura; nel caso di partenza la stanza sarà sanificata; dopo ogni fase del ciclo di pulizia verranno cambiati i guanti; i rifiuti presenti devono essere gettati nel cestino, dotato di sacchetto. Il sacchetto contenente i rifiuti deve essere chiuso e riposto nello scomparto dei rifiuti del carrello; la pulizia deve riguardare tutte le superfici che sono venute a contatto con l'ospite, quali comodini, scrivania, sedie, tavolini, eventuali suppellettili, telefono, telecomando, maniglie e pulsantiere, armadi e cassetti; in caso di cambio biancheria, la biancheria usata (lenzuola e biancheria da bagno) deve essere riposta in un contenitore chiuso separato dal carrello con la biancheria pulita; la biancheria sporca e la biancheria pulita devono essere sempre separate e non venire in contatto; non utilizzare la biancheria sporca come supporto nelle operazioni di pulizia della stanza (ad esempio: non utilizzare asciugamani o tappetini doccia utilizzati nelle operazioni di pulizia del bagno); il materiale di pulizia (panni, salviette e quanto necessario per la pulizia e la spolveratura) deve essere monouso o precedentemente trattato con una soluzione di ipoclorito di sodio 2% per 10 minuti o con altro trattamento di pari efficacia; non usare un panno utilizzato per eliminare lo sporco per asciugare o lucidare superfici pulite; se il frigorifero è presente e attivo, ad ogni cambio dell'ospite pulire le confezioni integre presenti nel frigorifero, quindi pulire internamente ed esternamente il frigorifero; i bicchieri e le tazze devono essere sostituiti al cambio dell'ospite, anche se non utilizzati; i pavimenti vengono puliti e sanificati con prodotti adeguati alle diverse tipologie di materiali; quando possibile, è opportuno evitare di dotare le stanze o gli altri ambienti della struttura di tappeti o di elementi di arredo che non sopportano cicli di pulizia quotidiani; rimuovere runner, cuscini decorativi ed altri elementi non necessari; nelle aree comuni (corridoi, scale, pianerottoli, saloni etc.) tutti gli elementi che vengono a contatto ripetuto con gli ospiti, quali maniglie, maniglioni, pulsantiere etc. devono essere puliti ad intervalli regolari in funzione del livello di utilizzo. Eventuali portarifiuti vanno svuotati e puliti; gli eventuali trattamenti aggiuntivi a scopo di sanificazione e purificazione vengono svolti al termine delle operazioni di pulizia; a fine del turno di servizio il carrello utilizzato per il servizio alle camere deve essere pulito, riordinato e ripristinato con tutti i materiali mancanti.

• Microclima

Per quanto riguarda il microclima, sono state verificate le caratteristiche di aerazione dei locali e degli impianti di ventilazione e la successiva messa in atto in condizioni di mantenimento di adeguati ricambi e qualità dell'aria indoor, come indicato di seguito;

La Struttura garantisce periodicamente l'aerazione naturale nell'arco della giornata in tutti gli ambienti dotati di aperture verso l'esterno, dove sono presenti postazioni di lavoro, personale interno o utenti esterni, evitando correnti d'aria o freddo/caldo eccessivo durante il ricambio naturale dell'aria.

La Struttura, per quanto riguarda gli ambienti di collegamento fra i vari locali dell'edificio (ad esempio corridoi, zone di transito o attesa), normalmente dotati di minore ventilazione o privi di ventilazione dedicata, pone particolare attenzione al fine di evitare lo stazionamento e l'assembramento di persone, e adotta misure organizzative affinché gli stessi ambienti siano impegnati solo per il transito o pause di breve durata.

La Struttura, relativamente agli impianti di riscaldamento/raffrescamento che fanno uso di pompe di calore, fancoil, o termoconvettori, dato che non è possibile garantire la corretta climatizzazione degli ambienti tenendo fermi gli impianti, ha effettuato una pulizia in base alle indicazioni fornite dal produttore, ad impianto fermo, dei filtri dell'aria di ricircolo per mantenere i livelli di filtrazione/rimozione adeguati.

La Struttura assicura la pulizia delle prese e le griglie di ventilazione con panni puliti in microfibra inumiditi con acqua e sapone, oppure con alcool etilico al 75%.

La Struttura si accerta di evitare di utilizzare e spruzzare prodotti per la pulizia detergenti/disinfettanti spray direttamente sui filtri per non inalare sostanze inquinanti, durante il funzionamento.

• Colazione.

All'interno della struttura non sono servite le colazioni, l'ospite lo potrà fare in un bar convenzionato.

• Fornitori

La struttura si accerterà che tutti i fornitori che avranno accesso alla struttura, compresi i gestori di attività esterne, abbiano adottato le necessarie misure di prevenzione.

Il contatto dei fornitori con il personale e con gli ospiti verrà limitato al massimo. I fornitori di beni e servizi che entrano nella struttura dovranno usare preferibilmente dei percorsi a loro dedicati nonché tutte le precauzioni di sicurezza e i sistemi di prevenzione della diffusione del COVID 19.

La direzione ha informato i fornitori che intendono entrare in struttura, della preclusione dell'accesso a chi, negli ultimi quattordici giorni, abbia avuto contatti con soggetti risultati positivi al COVID-19 o provenga da zone a rischio secondo le indicazioni dell'OMS.

I fornitori, trasportatori e altro personale esterno non potranno utilizzare i servizi igienici della struttura; I fornitori esterni e, in generale, tutti i visitatori, dovranno sottostare alle regole aziendali che la struttura ha definito per la prevenzione del contagio.

• Gestione dei Contagiati

Lavoratore Contagiato - Se un membro del personale dovesse segnalare febbre e sintomi di infezione respiratoria (tosse secca, febbre, mal di gola, difficoltà respiratorie), il lavoratore dovrà immediatamente interrompere il lavoro e rivolgersi all'assistenza medica. La direzione provvederà tempestivamente ad informare l'autorità sanitaria competente (contattando i numeri di emergenza per il Covid-19 indicati dalla Regione) ed il medico competente. In attesa dell'intervento dei servizi medici, la persona dovrà rimanere isolata in un'apposita stanza e sarà dotato di tessuti monouso e di una mascherina che dovrà indossare quando sono presenti altre persone o quando deve uscire nelle aree comuni. Se un dipendente o un collaboratore comunica da casa di avere dei sintomi, o sospetta infezione da Coronavirus, dovrà rimanere a casa e cercare subito assistenza medica. In caso di diagnosi di Covid-19 il lavoratore seguirà le istruzioni ricevute dal personale medico, incluso l'auto isolamento in casa fino a che non risulti guarito.

Ospite Contagiato - La Struttura ha previsto che nel caso in cui un ospite presente all'interno della struttura ricettiva presenti febbre e sintomi di infezione respiratoria (tosse secca, febbre, mal di gola, difficoltà respiratorie) lo debba comunicare tempestivamente alla direzione. La comunicazione deve essere

effettuata telefonicamente, per il tramite della reception. La direzione provvederà tempestivamente ad informare l'autorità sanitaria competente (contattando i numeri di emergenza per il Covid-19 indicati dalla Regione). Al fine di ridurre al minimo il rischio di contagio, nell'attesa dell'arrivo dei sanitari, verranno adottate le seguenti misure: fargli indossare una mascherina chirurgica; ridurre al minimo i contatti con altre persone; indirizzarlo alla propria stanza o a un ambiente isolato con la porta chiusa, garantendo un'adeguata ventilazione naturale; escludere l'impianto di ricircolo dell'aria, se possibile. Nessun visitatore verrà autorizzato a entrare nella stanza occupata dall'ospite malato. In base alla disponibilità, gli eventuali accompagnatori verranno spostati in un'altra camera. A seguito dell'identificazione del caso sospetto si procederà immediatamente all'individuazione dei contatti avuti. La direzione della struttura si occuperà senza indugio della pulizia e sanificazione della stanza che era occupata dall'ospite, seguendo i protocolli per camere esposte a Covid-19. Agli ospiti o il personale che si ritenga abbiano avuto un'esposizione a basso rischio con l'ospite sospettato di contagio dovranno essere fornite tutte le informazioni sulla malattia, sulla sua trasmissione e sulle misure preventive. A loro verrà chiesto di automonitorarsi per 14 giorni dalla data di conferma della presenza di un caso nello stabilimento. In presenza di sintomi indicativi del Covid-19 entro 14 giorni, verranno invitati ad autoisolarsi immediatamente e a contattare i servizi sanitari locali.

Note finali e firma del Responsabile

L'attuazione del piano d'azione e l'efficacia delle misure intraprese vengono verificate frequentemente, intervenendo sulle lacune sulla base dell'esperienza maturata sul campo anche in relazione a quanto previsto in seno al documento di valutazione del rischio redatto ai sensi degli artt. 15, 17, 28 e 29 d.lgs. 81/08.

Il Responsabile così come inteso ai sensi dell'art. 2 comma 1, lett. b) d.lgs. 81/08, d'accordo con il SPP e il Comitato, qualora istituito, riconosce la necessità di mettere a disposizione risorse umane ed economiche sufficienti per garantire che il piano d'azione possa essere attuato in modo rapido ed efficace. L'obiettivo della integrale applicazione del piano avverrà anche attraverso l'informazione e la formazione del personale.

La corretta attuazione in tutte le sue fasi sarà garantita da una costante vigilanza del rispetto delle norme indicate e in ottemperanza a quanto verrà stabilito dalle autorità sanitarie regionali o nazionali. Le predette condizioni sono elementi idonei a tutelare il titolare e/o rappresentante legale, i gestori, direttori e manager (soggetti individuati tra i componenti la rete aziendale della prevenzione ai sensi del D.Lgs. 9 aprile 2008, n. 81), da ogni responsabilità derivante dal verificarsi di eventuali casi positivi all'interno della struttura ricettiva.

Data

Firma del Responsabile
