REGIONE MARCHE

Servizio Politiche Agroalimentari
Posizione di Funzione
Competitività e multifunzionalità dell'impresa agricola e SDA di Fermo – Ascoli Piceno

60125 ANCONA Via Tiziano,44
Tel. 071.8061 Fax 071.8063019

ALLEGATO A

Linee guida operative per la prevenzione, gestione, contrasto e controllo dell'emergenza COVID-19 nelle AZIENDE AGRITURISTICHE che offrono il servizio di ospitalità L.R. n. 21/2011 – R.R. n. 6/2013.

Il presente documento rappresenta una **linea guida** rivolta alle aziende agrituristiche che offrono il servizio di ospitalità – camere/unità abitative/piazzole per la sosta in spazi aperti – come disciplinato dalla Legge regionale n. 21/2011 e dal Regolamento regionale n. 6/2013, al fine di indicare le modalità più idonee per **prevenire il rischio di contagio** dal virus SARS CoV-2 (responsabile della malattia denominata COVID-19) **sia nei confronti degli ospiti sia nei confronti del personale della struttura** e permettere l'esercizio dell'attività nel rispetto della loro sicurezza.

Le presenti linee guida potranno essere aggiornate, integrate o modificate sulla base dell'evoluzione delle disposizioni del governo, dell'evoluzione dello scenario epidemiologico, nonché di eventuali ulteriori indirizzi di carattere tecnico-scientifico di livello nazionale o internazionale.

È opportuno che le misure proposte nel presente documento siano valutate da ogni singola struttura al fine di adattarle alle caratteristiche specifiche di ogni contesto locale con un proprio **piano di controllo** del contagio che metta in atto le presenti indicazioni.

Registro delle azioni

Si consiglia la redazione di un Registro, un documento in cui, ai fini della trasparenza, verranno annotate le azioni previste dalle linee guida e le relative misure intraprese con sufficiente dettaglio, includendo le misure programmate per la prevenzione al rischio di contagio.

Il registro potrà essere funzionale anche all'aggiornamento del DVR aziendale.

Formazione e informazione del personale

Il titolare dell'azienda agrituristica provvede a **formare ed informare il proprio personale** (ove presente) tramite momenti formativi interni che includano la presente linea guida e le eventuali procedure aziendali organizzative interne per la prevenzione della diffusione del virus responsabile del COVID-19.

Ogni membro del personale, sia dipendente dell'azienda agrituristica, sia dipendente di ditte terze operanti nella struttura, dovrà rispettare rigorosamente le misure indicate nelle presenti linee guida.

Screening test del personale

Ai sensi del DPCM 26/04/2020 allegato 6 punto 2, il titolare della struttura può disporre in loco, verso tutti i lavoratori che operano all'interno della azienda, compresi i collaboratori anche occasionali, la misurazione della temperatura corporea prima di iniziare il turno lavorativo e in caso di febbre (superiore a 37.5° C), tosse o difficoltà respiratoria non potranno iniziare l'attività lavorativa e dovranno contattare immediatamente il proprio medico curante e seguire le sue indicazioni.

Il personale deve essere dotato da parte dei gestori di DPI adeguati (mascherine, guanti, disinfettante etc.) ed è obbligato all'adozione di DPI in caso di contatti ravvicinati con gli ospiti e attività a rischio (es. contatto con rifiuti potenzialmente infetti, condizioni di formazione di aerosol durante la sanificazione etc.).

Accesso dei fornitori all'interno della struttura ricettiva.

Per l'accesso dei fornitori all'interno della struttura è necessario osservare le disposizioni contenute nel punto 3 dell'allegato 6 del DPCM 26/04/2020.

Ospitalità in camere e/o unità abitative

Comunicazione

È necessario predisporre strumenti di comunicazione finalizzati ad informare gli ospiti sulle disposizioni da rispettare all'interno dell'azienda agrituristica.

Tra gli strumenti di comunicazione, è raccomandata l'affissione di documenti e poster in posizione ben visibile, oltre che in italiano almeno in lingua inglese, indicanti i punti salienti: distanze sociali, lavaggio delle mani, igiene respiratoria, altri comportamenti da tenere all'interno dell'azienda e nei vari ambienti.

Le comunicazioni possono essere realizzate con varie modalità, quali ad esempio cartelli informativi o schermi nella sala e/o negli spazi comuni, il sito internet dell'azienda agrituristica, la posta elettronica, i sistemi di messaggistica, i social network, etc.

Oltre alle comunicazioni sopra descritte l'ospite verrà informato di poter scaricare e utilizzare la APP "Immuni".

All'ingresso della struttura e negli altri eventuali ambienti comuni, è sempre obbligatorio rispettare la distanza interpersonale (almeno un metro tra una persona ed un'altra).

Per agevolare il rispetto di tale distanza, si suggerisce di affiggere dei cartelli informativi e/o di delimitare gli spazi (ad esempio, con adesivi da attaccare sul pavimento, paline, nastri segna percorso, etc.).

Mettere a disposizione del componente familiare, collaboratore domestico e degli ospiti gel con una concentrazione di alcol al 60–85% per l'igiene delle mani, se possibile per ogni postazione che il gestore ritiene idonea rispetto la tipologia di struttura. L'uso dei dispositivi di protezione individuale – guanti (se necessari) – mascherina sono necessari ed obbligatori durante check in e check out, la gestione delle colazioni, le fasi di pulizia e sanificazione.

Registrazione degli ospiti

È raccomandata l'adozione di misure volte ad evitare assembramenti ovvero la presenza di più persone contemporaneamente e a ridurre il tempo di permanenza nell'area di ricevimento, quali ad esempio:

• richiedere agli ospiti di inviare prima dell'arrivo alla struttura via mail o altro mezzo, tutte le informazioni necessarie per la registrazione, nonché copia del documento d'identità che sarà esibito all'arrivo;

• in caso di prenotazioni plurime (gruppi, gruppi familiari etc.) invitare il capogruppo o il capofamiglia a fare da unico tramite per la procedura di check in e per tutte le altre esigenze di contatto diretto alla reception;

• è possibile, utilizzare sistemi informazione turistica agli ospiti online o in qualunque altro metodo in grado di ridurre al minimo le occasioni di contatto con il gestore e/o altri componenti del nucleo familiare o altri collaboratori.

Si richiama l'attenzione sull'opportunità di effettuare la comunicazione all'autorità di pubblica sicurezza e al sistema Regionale ISTRICE con la massima tempestività, al fine di agevolare l'individuazione di persone che si siano sottratte alle limitazioni degli spostamenti finalizzate al contenimento del rischio di contagio.

Ogni qual volta sia possibile, evitare o limitare allo stretto necessario il contatto delle mani con gli oggetti degli ospiti (ad esempio visionare i documenti di identità senza toccarli, favorire pagamenti con sistemi contactless etc.).

Le chiavi delle stanze devono essere pulite o sostituite ad ogni cambio dell'ospite. La pulizia deve interessare anche il portachiavi, se presente.

È facoltà dell'ospite richiedere che durante il soggiorno il personale addetto alle pulizie non faccia ingresso in camera.

Si consiglia di avere a disposizione mascherine, guanti monouso e disinfettante per superfici, per ospiti che ne siano sprovvisti all'arrivo e ne facciano richiesta eventualmente anche a pagamento.

Al fine di agevolare lo smaltimento dei dispositivi di protezione utilizzati dagli ospiti, si suggerisce di collocare cestini portarifiuti dotati di pedale o fotocellula nelle aree comuni o in ogni camera/unità abitativa.

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

Spazi comuni esterni alle camere e/o al singolo appartamento ad uso esclusivo della struttura

Nel caso in cui l'azienda agrituristica fosse dotata di ascensore: l'utilizzo dell'ascensore dev'essere tale da consentire il rispetto della distanza interpersonale. Il rispetto della distanza è derogato in caso di persone che fanno parte dello stesso nucleo familiare, conviventi o che condividono la camera. Negli altri casi, è necessario utilizzare la mascherina o, meglio, preferire l'attesa. I pulsanti degli ascensori devono essere periodicamente puliti e sanificati.

Scale: segnalare a terra o con cartellonistica il percorso nei due sensi di marcia (salita e discesa), ove non sia possibile indicare di effettuare la salita e la discesa una persona alla volta; sempre al fine di mantenere la distanza di sicurezza ed evitare incontri imprevisti. I corrimani delle scale devono essere periodicamente puliti e sanificati.

Pulizia delle camere e degli ambienti comuni

Definizioni

La **pulizia** può continuare ad essere svolta nei tempi e nei modi già precedentemente in uso, nel rispetto delle indicazioni di utilizzo fornite dai produttori e nel rispetto delle buone prassi igieniche e di comportamento ovvero mantenendo la distanza, utilizzando idonei DPI e nella corretta gestione dei rifiuti e della biancheria sostituita. Diversamente la **sanificazione** dell'ambiente è l'attività che

riguarda il complesso di procedure e operazioni atte a rendere salubre un determinato ambiente mediante interventi di detergenza, prima, 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.

Modalità operative

1. Prima di entrare nella stanza verificare di aver indossato correttamente gli opportuni dispositivi di protezione individuale.

2. Aerare la stanza aprendo le finestre, se presenti, prima di intraprendere le successive operazioni di pulizia.

3. 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 la prassi in uso nell'azienda.

• Nel caso di partenza la stanza sarà sanificata.

4. I rifiuti presenti devono essere gettati nel cestino, dotato di pedale e sacchetto, il sacchetto deve essere chiuso e riposto temporaneamente in luogo idoneo e successivamente smaltito secondo ogni regolamento comunale, successivamente pulire e, se necessario, sanificare anche i porta rifiuti.

5. La pulizia e la sanificazione deve riguardare oltre che i pavimenti e i servizi igienici, tutte le superfici e tutti gli elementi che sono o che possono essere venuti a contatto ripetuto con l'ospite, quali comodini, scrivania, sedie, tavolini, armadi e cassetti eventuali suppellettili, amenities, telefono, telecomando, maniglie, pulsantiere, interruttori etc.

6. La biancheria usata (lenzuola e biancheria da bagno) deve essere rimossa e riposta in un contenitore dedicato e chiuso, sempre separata dalla biancheria pulita.

Si consiglia di preferire materiale monouso per la pulizia e la sanificazione (panni, salviette e quanto necessario per la pulizia e la spolveratura) qualora non sia possibile deve essere precedentemente trattato con una soluzione di ipoclorito di sodio 2% per 10 minuti o con altro trattamento di pari efficacia; se necessario per asciugare una superficie che è stata sanificata usare sempre carta asciugatutto monouso e non usare mai un panno, per evitare il rischio di contaminare la superficie sanificata.

60125 ANCONA Via Tiziano,44
Tel. 071.8061 Fax 071.8063019

Se presente un frigo a disposizione degli ospiti, ad ogni cambio dell'ospite eliminare eventuali rimanenze, quindi pulire internamente ed esternamente il frigorifero.

Per facilitare le operazioni di pulizia e sanificazione, è opportuno evitare di dotare le stanze o gli altri ambienti della struttura di tappeti, cuscini decorativi, o di elementi di arredo che non sopportano cicli di pulizia quotidiani, che non siano indispensabili né funzionali al soggiorno dell'ospite.

Infine è consigliato dotare i materassi ed i cuscini rispettivamente di copri materassi e copri cuscini impermeabili da lavare ad ogni cambio ospite.

Impianti di condizionamento

Per gli impianti di condizionamento (tipo splitter) devono essere puliti a impianti spenti, in base alle indicazioni fornite dai produttori e/o dai responsabili incaricati della manutenzione.

Per la pulizia delle prese e delle griglie di ventilazione sono usati panni puliti in microfibra inumiditi con acqua e sapone o monouso, per la successiva sanificazione panni riutilizzabili o monouso con alcool etilico al 75% asciugando successivamente (seguono le regole di cui sopra). In caso di impianti di condizionamento centralizzati si consiglia di affidare a ditte esterne e specializzate la pulizia e la manutenzione degli stessi. Ogni operazione di pulizia e sanificazione verrà registrata dal titolare della struttura e saranno indicate data, locale, persona che lo ha effettuato, tipo di operazione (pulizia, sanificazione, pulizia straordinaria).

Negli ambienti comuni vanno inoltre sanificati tutti gli elementi che possono venire a contatto ripetuto con gli ospiti, quali maniglie, maniglioni, pulsantiere, interruttori etc.

Per garantire la corretta esecuzione delle sopraindicate modalità operative, è facoltà dell'operatore agrituristico predisporre e mettere a disposizione per i propri collaboratori una specifica check–list che stabilisca la sequenzialità delle procedure di pulizia e successiva sanificazione.

Gestione della colazione

Sempre al fine di limitare la presenza di più persone in aree comuni, come ad esempio la zona destinata al consumo della colazione, è sempre obbligatorio rispettare la distanza interpersonale (almeno un metro tra una persona ed un'altra).

Per agevolare il rispetto della distanza, si suggerisce di affiggere dei cartelli informativi e/o di delimitare gli spazi (ad esempio, con adesivi da attaccare sul pavimento, paline, nastri segna percorso, etc.). Sarà messo a disposizione del personale e degli ospiti gel alcolico con

concentrazione di alcol tra 60- 85% per l'igiene delle mani, con ferma indicazione di utilizzo prima di accedere all'area comune. Per favorire il distanziamento possono essere utilizzate per il consumo della colazione direttamente le aree interne delle stanze ad uso privato dell'ospite o eventuali altre aree normalmente destinate ad altri usi.

Le tovaglie devono essere sostituite ad ogni cambio di ospite o meglio utilizzare tovaglie monouso di carta e comunque provvedere alla pulizia e sanificazione del piano del tavolo stesso quando le tovaglie non coprono l'intera superficie del tavolo.

Servizio

Oggetti come prodotti per il condimento, zuccheriera, contenitore del miele etc. che andrebbero igienizzati dopo ogni utilizzo, possono essere messi a disposizione di ogni ospite in sicurezza adottando soluzioni alternative quali prodotti monouso. Gli utensili di uso comune (pinze, cucchiai, mestoli, coltelli etc.), a disposizione degli ospiti, devono essere cambiati frequentemente o disinfettati frequentemente o essere utilizzati solo se si indossano guanti monouso, fermo restando l'invito ad igienizzare le mani prima di consumare la colazione.

Lavaggio di piatti, stoviglie ed utensili

Tutti i piatti, posate e bicchieri devono essere lavati e disinfettati in lavastoviglie, compresi gli oggetti che non sono stati utilizzati. Nel caso in cui non fosse possibile il lavaggio in lavastoviglie, nell'eseguire quello manuale occorre procedere con lavaggio, disinfezione e risciacquo, usando il massimo livello di precauzione, asciugando con carta monouso.

Ospitalità in piazzole per la sosta in spazi aperti

Comunicazione

È necessario predisporre strumenti di comunicazione finalizzati ad informare gli ospiti sulle disposizioni da rispettare all'interno dell'azienda agrituristica.

Tra gli strumenti di comunicazione, è raccomandata l'affissione di documenti e poster in posizione ben visibile, in diverse lingue, indicanti i punti salienti: distanze sociali, lavaggio delle mani, igiene respiratoria, altri comportamenti da tenere all'interno dell'azienda agrituristica (locale servizi igienici – locale multiuso etc.).

Le comunicazioni possono essere realizzate con varie modalità, quali ad esempio cartelli informativi, il sito internet dell'azienda agrituristica, la posta elettronica, i sistemi di messaggistica, i social network, etc.

Oltre alle comunicazioni sopra descritte l'ospite verrà informato di poter scaricare e utilizzare la APP "Immuni".

All'ingresso della struttura e negli altri eventuali ambienti comuni, è sempre obbligatorio rispettare la distanza interpersonale (almeno un metro tra una persona ed un'altra).

Per agevolare il rispetto di tale distanza, si suggerisce di affiggere dei cartelli informativi e/o di delimitare gli spazi (ad esempio, con adesivi da attaccare sul pavimento, paline, nastri segna percorso, etc.).

Mettere a disposizione del componente familiare, collaboratore domestico e degli ospiti gel con una concentrazione di alcol al 60- 85% per l'igiene delle mani, se possibile per ogni postazione che il gestore ritiene idonea rispetto la tipologia di struttura. L'uso dei dispositivi di protezione individuale - guanti (se necessari) - mascherina sono necessari ed obbligatori durante check in e check out, le fasi di pulizia e sanificazione.

Organizzazione interna

I componenti ciascun equipaggio possono interagire fra loro senza dover rispettare alcuna distanza minima e senza dispositivi di protezione, devono invece rispettare la distanza minima dagli altri equipaggi sia fra le piazzole sia nei locali comuni.

Per i **servizi igienici comuni e per il locale multiuso**, è necessario garantire con apposita segnalazione il rigoroso rispetto delle misure di distanziamento personale. Se i servizi igienici o il locale multiuso sono dotati di due accessi, uno dovrà essere segnalato come entrata e l'altro come uscita.

La **pulizia dei servizi igienici e del locale multiuso** deve essere garantita utilizzando prodotti idonei abbinando alle procedure di pulizia e sanificazione ordinaria quelle a carattere straordinario.

-Procedure ordinarie: rimozione residui e detergenza, applicazione della soluzione disinfettante, rispetto dei dosaggi e dei tempi di contatto, risciacquo e asciugatura.

-Procedure straordinarie: intensificazione della frequenza degli interventi, anche in relazione alla quantità dei flussi, posizionamento dispenser/nebulizzatore con detergenti per la disinfezione sia del

lavandino/doccia prima e dopo l'utilizzo all'interno di ogni servizio igienico, sia dei lavelli, lavatoi e fontanella dopo l'utilizzo del locale multiuso.

Per disinfettare superfici come ad esempio tavoli, maniglie delle porte, delle finestre, interruttori della luce, etc. soggette ad essere toccate direttamente e anche da più persone, si possono utilizzare sia **disinfettanti a base alcolica sia prodotti a base di cloro** (es. l'ipoclorito di sodio).

La **percentuale di cloro attivo** in grado di eliminare il virus senza provocare irritazioni dell'apparato respiratorio è lo **0,1%** in cloro attivo per la maggior parte delle superfici.

Anche per la **disinfezione dei pavimenti** si possono usare prodotti a base di **cloro attivo**. Si consiglia in particolare prima della detersione di passarli con un panno inumidito con acqua e sapone per una prima rimozione dello sporco più superficiale.

Nel dettaglio le giuste diluizioni dei prodotti:

Prodotti a base di cloro: diluizione dello 0,1% in cloro attivo:

Per i **servizi igienici** (gabinetto, doccia, lavandini) la percentuale di **cloro attivo** che si può utilizzare è allo **0,5%**.

Sia durante sia dopo le operazioni di pulizia delle superfici è necessario arieggiare gli ambienti.

Per garantire la corretta esecuzione delle sopraindicate modalità, è facoltà dell'operatore agrituristico predisporre e mettere a disposizione per i propri collaboratori una specifica check–list che stabilisca la sequenzialità delle procedure di pulizia e successiva sanificazione.

Per garantire una adeguata informazione l'operatore agrituristico deve mettere a disposizione una tabella che contenga oltre le norme di organizzazione dell'accoglienza dell'azienda agrituristica, le regole di corretta igiene da tenere all'interno della struttura e nei vari ambienti e da cartellonistica indicante i punti salienti della struttura (lavaggio delle mani, igiene respiratoria e ubicazione dei singoli ambienti). Il testo della tabella oltre che in italiano è riportato almeno in lingua inglese.

Il personale addetto al ricevimento degli ospiti, in caso sia contattato da clienti che lamentino sintomi febbrili (oltre 37.5°) o altri sintomi influenzali, deve immediatamente mettere in contatto l'ospite con la guardia medica.

Il personale addetto al ricevimento dovrà essere rifornito di DPI (come mascherina, guanti monouso etc..).

Effettuare le operazioni di check-in e check-out degli ospiti possibilmente in modalità da remoto, installando anche POS esterni per pagamenti, servito da un apposito dispenser con detergente mani, limitando al massimo le attività sul posto che dovranno essere senza contatto fisico e protette da mascherine e guanti.

Informare e sensibilizzare gli ospiti all'arrivo con cartellonistica, dépliant per una corretta applicazione delle misure di prevenzione e contrasto alla diffusione del contagio da virus e che riporti anche i numeri utili da chiamare in caso di emergenza/malore evitando di recarsi direttamente dall'operatore agrituristico o da un suo collaboratore.

Servizio di informazione preventiva prima dell'arrivo nell'azienda agrituristica.

Si richiama l'attenzione sull'opportunità di effettuare la comunicazione all'autorità di pubblica sicurezza e al sistema Regionale ISTRICE con la massima tempestività, al fine di agevolare l'individuazione di persone che si siano sottratte alle limitazioni degli spostamenti finalizzate al contenimento del rischio di contagio.

Collocazione di dispenser di gel igienizzante nei punti dove ci siano contatti degli ospiti con le superfici.

Le case mobili o le altre strutture (camper – tende etc.) che sono nella disponibilità dell'azienda dovranno essere pulite e sanificate ad ogni cambio di cliente.

Norme generali

- **Fruizione della Piscina**

Nel caso sia presente nell'azienda agrituristica una piscina è necessario valutare l'utilizzo in base alle seguenti prescrizioni.

L'utilizzo delle piscine interne alle aziende agrituristiche può essere consentito solo in funzione di una limitazione degli accessi, di ricambio dell'acqua adeguato alle esigenze e di disinfezione, adeguata a prevenire l'esposizione a infezione Covid-19 da parte degli ospiti sia nell'area di accesso sia all'interno della vasca.

L'accesso alla piscina deve essere controllato attraverso un ingresso/uscita con numero contingentato in relazione alla capienza della struttura con una frequenza di **10mq per 4 persone.**

Tra le persone deve comunque essere sempre garantito il distanziamento di almeno un metro sia fuori sia dentro l'acqua, con deroga per le persone appartenenti allo stesso nucleo familiare ovvero conviventi.

L'ingresso in acqua deve essere consentito solo dopo la doccia.

In particolare per le piscine, si prescrive la massima attenzione per:

- Manutenzione e verifica del corretto funzionamento degli impianti di trattamento acqua;
- Conferma dell'idoneità alla balneazione attraverso le analisi chimiche e microbiologiche previste;
- Verifica costante della concentrazione di cloro nell'acqua.

Ai bordi della piscina, per garantire il distanziamento sociale è preferibile che sia consentito il posizionamento solo sui lettini che devono essere usati da persone della stessa famiglia ovvero conviventi con asciugamano/telo mare di proprietà.

L'ingresso in acqua è organizzato utilizzando, ove necessario, i camminamenti predisposti, consentendo il distanziamento sociale. L'operatore agrituristico o un suo collaboratore avrà cura di richiamare al rispetto delle regole ove necessario.

Gli arredi (ombrelloni, lettini, sdraie) a bordo piscina o area solarium, devono essere posizionati in postazioni fisse in maniera tale da garantire il rispetto delle distanze interpersonali. La distanza minima tra i lettini non può essere inferiore ai 2mt.

Qualora l'operatore agrituristico ritenga che per le caratteristiche degli impianti e delle attrezzature non possano adottarsi le misure di distanziamento sociale efficacemente, potrà decidere di vietarne l'utilizzo.

Le attrezzature come lettini, sdraie, seggiole, panche etc. sono giornalmente sottoposte a pulizia e sanificazione.

L'operatore agrituristico o un suo collaboratore è tenuto ad informare gli ospiti e a mettere in atto tutte le indicazioni presenti nelle linee guida.

- **<u>Comportamenti igienico-sanitari da adottare da parte degli ospiti</u>**

Obbligo di non accedere nell'azienda agrituristica in caso di provvedimento di quarantena, in presenza di sintomi influenzali o di temperatura corporea superiore ai 37.5°C, o se si proviene da aree di focolai epidemici.

Obbligo di distanziamento sociale di almeno 1 metro, nel corso di ogni permanenza e attività all'interno dell'azienda agrituristica.

Rispetto del distanziamento sociale in ogni circostanza, anche durante l'utilizzo di docce e servizi igienici.

Lavaggio dei teli frequenti, almeno a 60°C.

Misure di igiene personale, curando in particolare la pulizia e disinfezione frequente delle mani anche dei bambini.

Indossare mascherine e guanti secondo la normativa in vigore.

Controllo da parte dei genitori del rispetto di tutte le norme comportamentali da parte dei bambini.

Le deroghe al distanziamento fisico sono limitate alle persone appartenenti allo stesso nucleo familiare ovvero conviventi (è possibile acquisire apposita autocertificazione).

- **Caso sintomatico**

Misure di carattere generale

Nel caso in cui una persona presente all'interno dell'azienda agrituristica (ospite, collaboratore, etc.) presenti febbre e sintomi di infezione respiratoria (tosse secca, febbre, mal di gola, difficoltà respiratorie) lo deve comunicare tempestivamente all'operatore agrituristico o ad un suo collaboratore delegato, il quale provvede tempestivamente ad informare l'autorità sanitaria competente (contattando i numeri di emergenza per il Covid- 19 indicati dalla Regione Marche).

Al fine di ridurre al minimo il rischio di contagio, nell'attesa dell'arrivo dei sanitari, dovranno essere adottate le seguenti misure:

- fargli indossare una mascherina chirurgica;
- ridurre al minimo i contatti con altre persone;
- indirizzarlo alla propria stanza o piazzola per la sosta in spazi aperti o ad un ambiente isolato con la porta chiusa, garantendo un'adeguata ventilazione naturale;
- lavarsi accuratamente le mani con soluzione idroalcolica prima e dopo il contatto con la persona o con l'ambiente di permanenza;

60125 ANCONA Via Tiziano,44
Tel. 071.8061 Fax 071.8063019

- far eliminare in sacchetto impermeabile, direttamente dall'ospite, il materiale sanitario potenzialmente infetto.

Pulizia straordinaria degli ambienti in caso di paziente positivo

I luoghi e le aree potenzialmente contaminati devono essere sottoposti a completa pulizia con acqua e detergenti comuni; per la decontaminazione (disinfezione) 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. Vanno effettuate con particolare attenzione tutte le operazioni di pulizia e sanificazione elencate nei punti precedenti, attuando le stesse modalità operative. In particolare 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, addizionare il ciclo di lavaggio con candeggina o prodotti a base di ipoclorito di sodio. Tutte le operazioni di pulizia devono essere condotte indossando gli appositi dispositivi di protezione individuale (filtrante respiratorio FFP2, protezione facciale, guanti monouso, camice monouso impermeabile a maniche lunghe o altro camice/indumenti riutilizzabili ma che dovranno essere sottoposti a trattamento di sanificazione prima di essere riutilizzati) oppure di avvalersi di ditta esterna specializzata e autorizzata. Al termine delle operazioni, seguire le misure indicate per la rimozione in sicurezza dei dispositivi di protezione individuale (svestizione) e smaltirli come materiale potenzialmente infetto.

Responsabilità del gestore

Il gestore pone in essere tutte le condizioni per il rispetto delle regole e dei comportamenti prescritti dalle presenti linee guida senza tuttavia essere direttamente responsabile di eventuali condotte contrarie da parte dei singoli ospiti.