



RIAPERTURA STRUTTURE RICETTIVE: LINEE GUIDA

Le regole da seguire per la riapertura delle strutture ricettive quali, ad esempio, alberghi, campeggi, ostelli, affittacamere, ecc.

18 maggio 2020

Le presenti **indicazioni sulla riapertura** si applicano alle strutture ricettive alberghiere, complementari e alloggi in agriturismo.

Quali sono le strutture ricettive?



La [Gazzetta Ufficiale](#) definisce nell'art.4 le strutture e le tipologie ricettive come segue:

Sono strutture ricettive alberghiere:

- gli alberghi;
- le residenze turistico-alberghiere.

Sono strutture ricettive all'aria aperta:

- i campeggi;
- i villaggi turistici.

Sono strutture ricettive extralberghiere:

- le case per ferie;

- gli ostelli;
- i rifugi alpini;
- i rifugi escursionistici;
- gli affittacamere;
- le case e appartamenti per vacanza.

Altre tipologie ricettive:

- appartamenti ammobiliati per uso turistico;
- strutture ricettive all'aria aperta non aperte al pubblico;
- aree attrezzate di sosta temporanea;
- attività saltuaria di alloggio e prima colazione;
- strutture agrituristiche e strutture per il turismo rurale;
- Predisporre una adeguata informazione sulle misure di prevenzione, comprensibile anche per i clienti di altra nazionalità.

Riapertura strutture ricettive: linee guida e regole da seguire

- Potrà essere **rilevata la temperatura corporea**, impedendo l'accesso in caso di temperatura > 37,5 °C.
- Garantire il rispetto del distanziamento interpersonale di almeno un metro in tutte le aree comuni e favorire la **differenziazione dei percorsi all'interno delle strutture**, con particolare attenzione alle zone di ingresso e uscita. Si suggerisce, a tal proposito, di **affiggere dei cartelli informativi** e/o di **delimitare gli spazi** (ad esempio, con adesivi da attaccare sul pavimento, palline, nastri segnapercorso, ecc.).
- La postazione dedicata alla **reception** e alla **cassa** può essere **dotata di barriere fisiche** (es. schermi); in ogni caso, **favorire** modalità di **pagamento elettroniche** e gestione delle **prenotazioni online**, con sistemi automatizzati di check-in e check-out ove possibile.
- L'addetto al servizio di ricevimento deve provvedere, alla fine di ogni turno di lavoro, alla **pulizia del piano di lavoro e delle attrezzature** utilizzate.
- **Gli ospiti** devono sempre indossare la mascherina, mentre il personale dipendente è tenuto all'utilizzo della mascherina sempre quando in presenza dei clienti e comunque in ogni circostanza in cui non sia possibile garantire la distanza interpersonale di almeno un metro.
- Garantire un'ampia disponibilità e **accessibilità a sistemi per l'igiene delle mani** con soluzioni idro-alcoliche in varie postazioni all'interno della struttura, promuovendone l'utilizzo frequente da parte dei clienti e del personale dipendente.
- **Ogni oggetto fornito** in uso dalla struttura all'ospite, dovrà essere disinfettato prima e dopo di ogni utilizzo.
- **L'utilizzo degli ascensori** dev'essere tale da consentire il rispetto della distanza interpersonale, pur con la mascherina, prevedendo eventuali deroghe in caso di componenti dello stesso nucleo familiare/gruppo di viaggiatori.
- Garantire la **frequente pulizia e disinfezione** di tutti gli ambienti e locali, con particolare attenzione alle aree comuni e alle superfici toccate con maggiore frequenza (corrimano, interruttori della luce, pulsanti degli ascensori, maniglie di porte e finestre, ecc.).
- Per quanto riguarda il microclima, è fondamentale verificare le caratteristiche di aerazione dei locali e degli impianti di ventilazione e la successiva messa in atto in condizioni di mantenimento di adeguati ricambi e qualità dell'aria indoor.
Per un idoneo microclima è necessario:
 1. garantire periodicamente l'aerazione naturale nell'arco della giornata in tutti gli ambienti dotati di aperture verso l'esterno, dove sono presenti postazioni di lavoro, personale interno o utenti esterni (comprese le aule di udienza ed i locali openspace), evitando correnti d'aria o freddo/caldo eccessivo durante il ricambio naturale dell'aria;
 2. **aumentare la frequenza della manutenzione**/sostituzione dei pacchi filtranti dell'aria in ingresso (eventualmente anche adottando pacchi filtranti più efficienti);
 3. in relazione al punto esterno di **espulsione dell'aria**, assicurarsi che permangano condizioni impiantistiche tali da non determinare l'insorgere di inconvenienti igienico sanitari nella distanza fra i punti di espulsione ed i punti di aspirazione;
 4. attivare **l'ingresso e l'estrazione dell'aria** almeno un'ora prima e fino ad una dopo l'accesso da parte del pubblico;

5. nel caso di **locali di servizio privi di finestre** quali archivi, spogliatoi, servizi igienici, ecc., ma dotati di ventilatori/estrattori meccanici, questi devono essere mantenuti in funzione almeno per l'intero orario di lavoro;
 6. per quanto riguarda gli **ambienti di collegamento fra i vari locali dell'edificio** (ad esempio corridoi, zone di transito o attesa), normalmente dotati di minore ventilazione o privi di ventilazione dedicata, andrà posta particolare attenzione al fine di evitare lo stazionamento e l'assembramento di persone, adottando misure organizzative affinché gli stessi ambienti siano impegnati solo per il transito o pause di breve durata;
 7. negli edifici dotati di specifici **impianti di ventilazione con apporto di aria esterna**, tramite ventilazione meccanica controllata, eliminare totalmente la funzione di ricircolo dell'aria;
 8. relativamente agli **impianti di riscaldamento/raffrescamento** che fanno uso di pompe di calore, fancoil, o termoconvettori, qualora non sia possibile garantire la corretta climatizzazione degli ambienti tenendo fermi gli impianti, pulire in base alle indicazioni fornite dal produttore, ad impianto fermo, i filtri dell'aria di ricircolo per mantenere i livelli di filtrazione/rimozione adeguati;
 9. le **prese e le griglie di ventilazione** devono essere pulite con panni puliti in microfibra inumiditi con acqua e sapone, oppure con alcool etilico al 75%;
 10. **evitare di utilizzare e spruzzare** prodotti per la pulizia detergenti/disinfettanti spray direttamente sui filtri per non inalare sostanze inquinanti, durante il funzionamento.
- **Per le attività di ristorazione**, si applica quanto previsto nella [specificata scheda](#).