

Linee guida operative per la prevenzione, gestione, contrasto e controllo dell'emergenza COVID-19 nelle attività di gestione di parchi e luoghi di attrazione turistico-ricreativa, ad integrazione di quanto previsto nel DPCM del 17 maggio 2020.

Il presente documento rappresenta una **linea guida** rivolta alle imprese che gestiscono **parchi e luoghi di attrazione turistico-ricreativa**, 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 dei clienti sia nei confronti del personale della struttura** e permettere l'esercizio dell'attività nel rispetto della loro sicurezza.

Le presenti linee guida saranno 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 impresa al fine di adattare 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

L'impresa titolare della struttura provvede a **formare ed informare il proprio personale** 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 della struttura, sia dipendente di ditte terze operanti nella struttura, dovrà rispettare rigorosamente le misure indicate nelle presenti linee guida.

Tutti i dipendenti dell'azienda e i collaboratori, anche occasionali, dovranno essere dotati di un **tesserino o un elemento di riconoscimento** (maglietta staff o altro) esposto e visibile in modo che i clienti possano avere punti di riferimento immediatamente visibili.

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 e 37.5° C), tosse o difficoltà respiratoria non potranno iniziare l'attività

ALLEGATO 1

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 i clienti 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 26/042020.

Organizzazione interna e regolamentazione dell'accesso dei visitatori

E' opportuno effettuare le operazioni di bigliettazione 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.

Nel caso di acquisto da remoto il tagliando d'ingresso andrà preventivamente stampato dal cliente e consegnato direttamente all'ingresso, oppure mostrato al personale posizionato all'ingresso tramite download su cellulare, bypassando in ciascun caso la sosta in biglietteria.

Il titolare, sulla base della conformazione del punto di accesso alla struttura–valuterà se necessaria anche una protezione con vetro o plexiglass.

E' necessario informare e sensibilizzare la clientela all'arrivo con cartellonistica/dépliant per una corretta applicazione delle misure di prevenzione e contrasto alla diffusione del contagio da virus e numeri utili da chiamare in caso di emergenza/malore. Le strutture hanno l'obbligo di esporre, fra l'altro, una tabella contenente oltre ad altre informazioni anche il regolamento d'organizzazione del complesso che dovrà essere opportunamente integrato da 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 tutto in formato plurilingue.

Per garantire un adeguato distanziamento di sicurezza, gli ingressi saranno contingentati e i gruppi di visita saranno sensibilmente ridotti nel numero di componenti.

Per i **servizi igienici**, è necessario garantire con apposita segnalazione il rigoroso rispetto delle misure di distanziamento personale. Se i servizi igienici sono dotati di due accessi, uno dovrà essere segnalato come entrata e l'altro come uscita. La **pulizia dei servizi igienici** deve essere garantita utilizzando prodotti idonei abbinando alle procedure di pulizia 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.

ALLEGATO 1

-Procedure straordinarie: intensificazione della frequenza degli interventi, anche in relazione alla quantità dei flussi, posizionamento dispenser/nebulizzatore con detergenti per la disinfezione lavandino/doccia prima e dopo l'utilizzo all'interno di ogni servizio igienico.

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).

E' auspicabile che gli eventuali market e punti vendita di servizi aggiuntivi garantiscano la disponibilità di vendita di soluzioni disinfettanti oltre a tutti i dispositivi di protezione individuale come guanti e mascherine.

E' necessario garantire un servizio di informazione preventiva prima dell'arrivo in struttura.

E' suggerita la collocazione di dispenser di gel igienizzante nei punti dove ci siano contatti degli ospiti con superfici.

Comportamenti igienico-sanitari da adottare da parte dei clienti

Obbligo di non accedere all'area 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 della struttura ricettiva;

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).

Servizi aggiuntivi di bar e ristorazioni

I Servizi di Bar e di Ristorazione forniti nell'ambito della struttura devono svolgersi nel rispetto delle normative vigenti e in particolare secondo le linee guida e le disposizioni specifiche per la categoria.

In caso di consumo di bevande o pasti nelle aree comuni, dovranno essere osservate scrupolosamente le disposizioni relative alle distanze di sicurezza con deroga per i componenti del medesimo nucleo familiare ovvero per i conviventi.

Potrà essere organizzato un servizio di prenotazione bar o ristorante mediante dispositivi informatici e consegna diretta in piazzola o area appositamente allestita.

ALLEGATO 1

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 clienti.