



23/04/2020 10:22  
Sito Web

DOVE®

## Vacanze 2020: come saranno garantite salute e sicurezza per il Covid-19 in hotel e b&b?

LINK: <https://viaggi.corriere.it/eventi/vacanze-2020-come-saranno-garantite-salute-e-sicurezza-sanitaria-in-hotel-e-bb/>

Search for: Search Vacanze 2020: come saranno g ... Vacanze 2020: come saranno garantite salute e sicurezza per il Covid-19 in hotel... A A Home > Eventi > Vacanze 2020: come saranno garantite salute e sicurezza per il Covid-19 in hotel e b&b? Eventi Vacanze 2020: come saranno garantite salute e sicurezza per il Covid-19 in hotel e b&b? Cristina Piccinotti 23 Aprile 2020 Quali condizioni di pulizia, igienizzazione e sanificazione dovranno essere rispettate? In che modo grandi alberghi, boutique hotel, b&b e altre strutture di accoglienza garantiranno la nostra salute? Breve guida (in costante aggiornamento) per partire più consapevoli, informati e sereni quest'estate iStock L'estate si avvicina. Cresce la voglia di uscire, partire, viaggiare, accentuata dall'isolamento di una lunga quarantena. In molti già pensano alle prossime vacanze, ma non senza dubbi e preoccupazioni legati al Coronavirus. Quali condizioni di pulizia, igienizzazione e sanificazione dovranno essere rispettate per il Covid-19? In che modo

grandi alberghi, boutique hotel, b&b e altre strutture di accoglienza garantiranno la nostra salute? Viaggiatori e operatori turistici si stanno già chiedendo come sarà possibile far convivere il desiderio di evasione e di relax con la legittima preoccupazione sull'andamento della curva del Covid-19 nei prossimi mesi (interrogativo al quale neppure medici e scienziati riescono a dare delle risposte certe) e, soprattutto, sui potenziali rischi di contagio. Sicurezza da contagio: come si sta lavorando "Andremo al mare questa estate", ha rassicurato il sottosegretario al ministero dei Beni e delle Attività Culturali e del Turismo, Lorenza Bonaccorsi, che insieme con la task force presieduta da Vittorio Colao, sta lavorando a un pacchetto di misure per affrontare la situazione. In attesa di direttive certe dal governo, il sistema turistico sta lavorando per prepararsi a ripartire. Hotel e società di servizi, proprietari di case vacanze, strutture ricettive e gestori di stabilimenti balneari si stanno attrezzando per introdurre misure igieniche e pratiche di

comportamento stringenti, ma necessarie, in tempi di Coronavirus, a garantire ai futuri ospiti un'accoglienza sicura. Sia dal punto di vista sanitario che psicofisico. Ecco ad oggi alcuni scenari possibili, tenendo conto che la situazione è in continua evoluzione e per questo aggiorneremo la nostra inchiesta con le novità che via via verranno introdotte. iStock Le linee guida dell'OMS per la ricettività Dall'accoglienza in reception alla pulizia e sanificazione degli ambienti, dalla gestione del personale alle indicazioni da seguire in presenza di persone contagiate, l'Organizzazione Mondiale della Sanità ha tracciato le linee guida per la corretta gestione dell'epidemia Coronavirus nelle strutture ricettive (la versione integrale del documento si può scaricare e leggere qui). Al momento è questo il documento più completo a disposizione di hotel e strutture, al quale anche il governo si sta ispirando per tracciare le norme in vista dell'eventuale riapertura estiva. 1. Informazioni, comunicazione e formazione continua Gestori, direttori e tutto il personale

alberghiero dovranno dotarsi di strumenti e di conoscenze per governare e monitorare l'attività offerta al pubblico al fine di prevenire nuovi casi, di gestire in modo corretto i casi sospetti, di ridurre i rischi di contagio tra gli ospiti e il personale. Tra le varie indicazioni, l'OMS invita ogni struttura a definire un Piano di azione che includa tutte le pratiche messe a punto per garantire la sicurezza delle persone. Una sorta di vademecum interno, definito dalla struttura in accordo con le autorità sanitarie locali. Si aggiunge poi la proposta di tenere un Diario delle azioni (in inglese logbook), ovvero un documento in cui il personale alberghiero dovrebbe annotare le azioni importanti e le misure intraprese (includendo data, sanificazioni e disinfettanti usati, personale che ha condotto le operazioni, luogo e altri dettagli che possono essere utili per ogni necessità), utile anche per rivalutare periodicamente e, al bisogno, migliorare il Piano di azione sulla base dei risultati registrati.

2. Obblighi sanitari Parola d'ordine: attrezzarsi su tutti i fronti per poter accogliere in sicurezza gli ospiti in ogni momento e occasione del soggiorno. E garantire, al contempo, la salute dello

staff, che dovrà essere adeguatamente formato e costantemente aggiornato sulle misure adottate dalla struttura contro il Covid-19. Un obbligo sanitario, oltre che un impegno etico-morale per gli operatori turistici, che in caso di inadempienza possono incorrere in responsabilità penali e civili (vedi anche più avanti).

3. Pulizia e housekeeping: gli ambienti Un'attenzione speciale dovrà essere dedicata al tema della pulizia e sanificazione degli ambienti: "Le attività di housekeeping dovranno essere scrupolose ed effettuate secondo criteri rigidi e con procedure speciali", si legge nel documento dell'OMS. A partire dall'uso di prodotti disinfettanti come una soluzione di ipoclorito di sodio allo 0,1% o di alcol al 70% di concentrazione, quando l'uso della candeggina non è praticabile (ad esempio per i telefoni, telecomandi, bottoni dell'ascensore).

4. Pulizia e housekeeping: tessuti, lenzuola e trattamento dei rifiuti Altrettanto importante il trattamento di tessuti, lenzuola e vestiti che dovranno essere messi in sacchi per la lavanderia specifici e marchiati, in modo che possano essere maneggiati con cura, evitando di sollevare

polvere. Fino alla gestione dei rifiuti solidi potenzialmente a contatto con il virus e l'uso di equipaggiamenti protettivi personali in uso a tutto lo staff che dovrà essere adeguatamente formato in modo da recepire tutte le direttive.

5. Pulizia e housekeeping: la formazione del personale Il personale addetto alla pulizia dovrà essere formato per la preparazione, l'uso e la conservazione dei prodotti disinfettanti, soprattutto la candeggina, in concentrazioni maggiori rispetto a condizioni normali, sul corretto uso delle protezioni personali, sull'igiene delle mani subito dopo aver tolto le protezioni, e dopo che il lavoro di pulizia e sanificazione sarà stato completato. Colazione in camera (ph. iStock)

6. Colazione, ristoranti e bar d'albergo Le attrezzature per la prima colazione che sono a contatto con gli ospiti devono essere disinfettate almeno una volta per ogni servizio (o anche più volte durante il servizio, se ritenuto necessario). Non dovranno mancare nei buffet pinze, cucchiari, mestoli e altri utensili a disposizione del pubblico per evitare il più possibile il contatto diretto tra mani e cibo. Guarda le foto Coronavirus: vacanze

estate 2020, cosa dobbiamo aspettarci I metodi di sanificazione degli ambienti Parallela mente alla diffusione del virus, molte aziende già specializzate in disinfe stazio ne e sanificazione si sono specializzate anche nella disinfe zione di camere d'albergo e ambienti comuni per la prevenzione e il contenimento del Covid-19 ed altri eventuali batteri. Il trattamento degli ambienti con ozono per la sanificazione dell'aria e l'uso del vapore secco ad elevata temperatura (+185°C) per le superfici risultano oggi i metodi più efficace e naturale. Grazie alla sua proprietà disinfettante in grado di eliminare il 99,00% degli agenti patogeni quali germi, batteri, funghi, muffe, spore e virus, infatti l'ozono, abbattendo la carica microbica presente nell'aria e sulle superfici, rappresenta un potente alleato nella lotta contro allergie, asma e infezioni. Il suo elevato potere ossidante elimina anche i cattivi odori, rendendolo un ottimo deodorante naturale. È infatti un gas presente in natura che, dopo il suo utilizzo in interventi di questo tipo, non lascia residui chimici. Al momento questo intervento di disinfe zione e sanificazione degli ambienti rimane un'opzione a discrezione

della struttura nonché un'ulteriore garanzia di sicurezza per la salute degli ospiti e dello staff. Ristoranti e bar: cena e consumazioni a distanza di sicurezza Secondo gli scienziati la riapertura di bar e ristoranti fornisce un "impatto maggiore di rischio" rispetto ad altre attività e dunque si deve p r e v e d e r e u n distanziamento più ampio, almeno due metri tra i tavoli, e comunque un dimezzamento della capienza per evitare ogni rischio di contatto. Sempre secondo l'OMS, il lavaggio di stoviglie e simili in lavastoviglie deve essere eseguito a temperatura adeguata, in modo che possano essere disinfettati, inclusi gli oggetti che non sono stati utilizzati. In caso di lavaggio manuale, si consiglia di lavare, disinfettare e sciacquare usando il massimo livello di precauzione, e poi asciugare le stoviglie con tovaglioli di carta monouso. Per tovaglie, tovaglioli e altri tessuti per la tavola, il lavaggio deve assicurare la rimozione di agenti patogeni. Per il servizio al tavolo attualmente l'OMS consiglia di avere un massimo di 4 persone ogni 10 metri quadrati. I tavoli dovranno essere posizionati in modo che la distanza tra il dorso di una sedia e il dorso di un'altra sedia sia

maggiore di un metro e che gli ospiti che sono rivolti l'uno verso l'altro siano separati da una distanza di almeno un metro. LEGGI ANCHE Coronavirus: vacanze estate 2020, cosa dobbiamo aspettarci Case in affitto: le linee guida di Airbnb "Ci aspettiamo grande interesse per le case indipendenti", afferma Giacomo Trovato, Country Manager Airbnb per l'Italia, "meglio se in piccole località o borghi isolati, che permettano di continuare il distanziamento sociale, con spazi condivisi per stare insieme (giardino) e servizi essenziali (cucina). Sulla piattaforma abbiamo oltre 30.000 case lungo mari e laghi che consentirebbero ai viaggiatori un'opportunità di vacanza più intima, lontano da luoghi potenzialmente più affollati". Sul tema della sicurezza, prevenzione e sanificazione degli ambienti, "abbiamo creato una serie di indicazioni per la pulizia degli spazi basate sulle raccomandazioni dei Centri per il controllo e la prevenzione delle malattie ( che si possono consultare qui )" prosegue Trovato, "che includono anche consigli su quali prodotti utilizzare, efficaci anche contro il Coronavirus" Nessun bollino o attestato per certificare la pulizia di case e appartamenti; la community di Airbnb continuerà a ricorrere ad

uno dei capisaldi del suo successo: i feedback, ovvero la voce diretta degli utilizzatori: "Nelle recensioni dei nostri utenti la voce pulizia è sempre stata cruciale. Prevediamo che quello della disinfezione diventerà un tema ancora più centrale in fase di scelta (ma non sarà il solo)". LEGGI ANCHE: Vacanze 2020: gli italiani cercano casa vicino al mare (con piscina e giardino) **Le responsabilità civili e penali In attesa delle direttive e delle norme del governo, "il documento dell'OMS rappresenta un utile documento di supporto alla gestione della Fase 2 della Pandemia", sottolineano gli avvocati Gianluca Mulè e Alessia Capozzi, counsel di Tonucci & Partners, "ma le Linee Guida non sono vincolanti e sono prive di carattere sanzionatorio. Saranno le autorità nazionali e regionali a confermare i protocolli di controllo". "Eventuali violazioni delle normative e laddove si dimostri che un cliente abbia contratto il virus a causa della mancata adozione dei necessari presidi e misure, potrebbe far incorrere il titolare o responsabile dell'attività nel rischio di una contestazione anche penale per il reato di lesioni colpose commesse con violazione della normativa antiinfortunistica, che tutela i lavoratori**

**nell'esercizio della loro attività, ma anche i terzi che si trovino nell'ambiente di lavoro" cioè ospiti e clienti, concludono i due legali.** Guarda le foto Coronavirus: viaggi, treni, voli e aeroporti, quello che c'è da sapere Federalberghi: un protocollo sanitario da proporre al Governo Da Federalberghi, la più rappresentativa organizzazione nazionale delle imprese turistico-ricettive italiane, l'invito del presidente Bernabò Bocca al governo è di intervenire al più presto in aiuto di alberghi e strutture che offrono ospitalità: "Oggi il 95% degli alberghi in Italia sono chiusi. L'altro 5% è aperto ma non per scopi commerciali ma per fare accoglienza del personale medico e paramedico in trasferta. La situazione è drammatica, temo che il 2020 sarà un anno di pura sopravvivenza. Guardiamo già al 2021, ma bisognerà arrivarci, all'anno prossimo". 2020: la crisi del settore turistico Sarà difficile recuperare un 2020 partito in ritardo e ancora sospeso tra mille incognite e incertezze, ma ancora di più riuscire a far sopravvivere un comparto, quello del turismo in Italia, che vale il 13% del PIL, circa 230 miliardi, e conta circa 3,5 milioni di addetti: "In ogni caso gli alberghi stagionali si stanno

preparando ad aprire per l'estate, e noi di Federalberghi stiamo pensando a un protocollo che renda possibile l'operatività delle strutture nel rispetto delle norme di sicurezza e del distanziamento sociale", ha detto sempre Bocca. Leggi anche