

VADEMECUM
RIAPERTURE ATTIVITÀ RICETTIVE
E RISCHI BIOLOGICI

PREFAZIONE

Con il Decreto Legge numero 52 del 22 aprile 2021, il Governo Italiano ha reso note le regole per la progressiva ripresa delle attività economiche e sociali pur ancora nel contesto di una pandemia da COVID-19 in atto. Considerando che questo Decreto Legge cade all'inizio della fase primaverile e considerando i danni subiti a causa del COVID-19 in modo particolare dalle attività ricettive per mancanza di viaggiatori, turisti o visitatori, è chiaro che si attendono buone notizie dalla prossima bella stagione. Intanto la campagna vaccinale prosegue, seppure coi suoi alti e bassi e nonostante una poca omogeneità sul territorio italiano, le conoscenze mediche e biologiche sul virus SARS-COV-2 e sulle sue (numerose) varianti si ampliano giorno dopo giorno, così come l'efficacia delle terapie mediche. Nonostante tutto questo, e probabilmente per ancora qualche tempo, la vera misura di contrasto alla diffusione della malattia sarà ancora rappresentata dalla prevenzione: distanziamento sociale, uso corretto e continuo della mascherina, igiene delle mani.

Dal punto di vista imprenditoriale, l'auspicabile ripresa del turismo, porterà **hotel, campeggi, B&B, case vacanze, ostelli, stabilimenti balneari, piscine ad uso ricreativo** ecc. a confrontarsi con un nuovo tipo di cliente, sicuramente più esigente dal punto di vista della qualità dei servizi ed in particolare della sicurezza personale e dell'igiene delle strutture. Per gli imprenditori più "navigati" ed attenti non sfuggirà il fatto che il SARS-COV-2 rappresenta un ulteriore agente biologico cui la legge impone un controllo continuo, agente che si somma a quanto legato alla sicurezza alimentare ed al batterio **Legionella**.



IL RISCHIO BIOLOGICO NELLE ATTIVITÀ RICETTIVE

Il **Decreto Legislativo 81/2008** (Testo Unico sulla salute e sicurezza nei luoghi di lavoro) impone al Datore di Lavoro di valutare e mettere in atto quanto previsto dalla legge o comunque quanto per lui possibile, per limitare o eliminare tutti i rischi compresi quelli di tipo biologico.

Le attività ricettive, ospitando persone che soggiornano per periodi più o meno lunghi, sono state oggetto di "istruzioni" particolari per quei rischi biologici collegati ad esempio, all'acqua sanitaria come nel caso di Legionella.

Come ci si difende quindi da questi agenti e come poter essere in regola con le normative?

Rispetto all'obiettivo di questo vademecum, ci concentreremo sulla *Legionella* e sul SARS-CoV-2 rimandando ad altre occasioni approfondimenti su altri fattori di rischio di tipo biologico. Il SARS-CoV-2 è un virus della famiglia dei Coronavirus ed il suo nome sta per *Severe Acute Respiratory Syndrome Coronavirus- 2* che causa una malattia nota come COVID-19 (CORona Virus Disease) dove 19 indica l'anno di scoperta del nuovo virus ovvero 2019. Il virus, come ormai ben noto, si propaga da uomo a uomo principalmente attraverso *droplets* emessi durante la respirazione, il parlare, il tossire e lo starnutire. A partire dalla ufficializzazione dello stato pandemico (datato 31 gennaio 2020) il SARS COV-2 ad oggi ha contagiato quasi **4 milioni di italiani** con **120.000 morti** e **150 milioni di persone nel mondo** con oltre **3,15 milioni di morti**. Ne consegue che **il tasso di letalità** (numero di morti rispetto al numero di persone contagiate in percentuale) è del **3% in Italia**.

Legionella è un batterio ubiquitario che si trova particolarmente a proprio agio anche in ambienti artificiali quali soprattutto reti idriche sanitarie poco utilizzate, impianti di innaffiamento, ambienti molto umidi quali spogliatoi ecc., ma che gradisce anche impianti idrici particolari come quelli dei riuniti dentistici. Al contrario del SARS-CoV-2 non è noto il contagio da uomo a uomo ma il respirare aerosol contenenti questo batterio può causare l'insorgenza di una grave forma di polmonite (Legionellosi). Ne consegue che il numero di persone che si ammalano di legionellosi sia molto più basso rispetto al COVID-19 (circa 2000 all'anno) ma che la letalità sia molto maggiore (10-15%).

Rispetto al *D.Lgs. 81/08 Legionella* viene definita come agente biologico di classe 2 mentre SARS CoV-2 di classe 3 su una scala di 4 dove il 4 rappresenta il gruppo più rischioso per la salute umana.



LE ATTIVITÀ RICETTIVE ED IL SARS CoV-2

Al momento della stesura di questo vademecum, le regole da seguire per la riapertura in sicurezza fanno capo a quanto disposto dai DPCM, dalle Ordinanze Regionali (l'ultima delle quali per la Regione Lazio è dell'agosto 2020) e dai protocolli e linee guida prodotte da INAIL, Istituto Superiore della Sanità ed altri enti autorizzati.

Ecco le principali misure da realizzare dopo le opportune valutazioni condotte con gli esperti:



- Implementare il DVR (Documento di Valutazione dei Rischi) con la specifica valutazione per il SARS CoV-2.

- Effettuare specifici interventi formativi al personale sulle caratteristiche del virus, sulle procedure da seguire nella struttura, sulle protezioni da utilizzare.

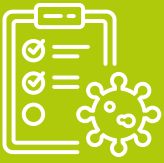


- Controllare prima dell'inizio del turno lavorativo la temperatura di tutto il personale impedendo l'accesso in caso di superamento dei 37,5°C.

- Dotare il personale di appositi DPI (es. mascherine a guanti) la tipologia dei quali deve essere accuratamente scelta in base al rischio professionale.

- Utilizzare soluzioni disinfettanti sia nei bagni (es. sapone antibatterico) sia nei luoghi di lavoro (soluzione idroalcolica).

- Affiggere nei luoghi strategici della struttura idonea cartellonistica che richiami, ad esempio, alle elementari misure di prevenzione personale ed alla segnalazione in caso di febbre o altri stati che possano essere compatibili con un caso COVID-19.



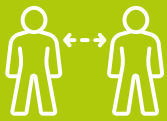
- Dotarsi, in reception, di numeri di telefono di emergenza per un contatto immediato in caso vi sia un ospite positivo al COVID-19.
- Mantenere l'elenco degli ospiti per 30 giorni.
- Delimitare i percorsi all'interno della struttura ed in particolare nella reception, nei bagni, nella sala colazioni/ristorante ecc. con opportuna segnaletica orizzontale e verticale.
- Evitare lo stazionamento di persone, quindi agevolare le prenotazioni ed il check-in a distanza, oppure, in caso di famiglie, consentire l'avvicinamento del solo capo famiglia per la registrazione degli ospiti.
- Disciplinare l'utilizzo degli ascensori, consentendone l'uso una persona alla volta o al solo gruppo familiare o che condivide la stessa stanza.
- Prediligere il pagamento elettronico o meglio ancora le transazioni bancarie.
- Utilizzare i guanti per la movimentazione dei bagagli.



- Rimuovere dalle stanze tutti quegli oggetti non necessari (soprammobili, luci supplementari, tappeti, cuscini ecc.).
- La pulizia delle stanze deve essere effettuata da singoli operatori ed in assenza dell'ospite facendo attenzione a disinfettare i posti di maggior contatto possibile (a titolo di esempio: maniglie delle porte, scopettone del bagno, telecomando del televisore, telefono/citofono ecc.).
- Effettuare una sanificazione completa ad ogni occupazione diversa.
- Fare attenzione alla pulizia delle zone maggiormente soggette al tocco di più persone (a titolo di esempio le pulsantiere degli ascensori o delle porte delle stanze, corrimano ecc.).
- I rifiuti della camera devono essere gestiti secondo una precisa procedura interna.
- Annotare tutti gli interventi di pulizia e sanificazione in uno specifico registro.
- Collocare biancheria, asciugamani e lenzuola usate in appositi sacchetti chiusi da inviare al lavaggio-sanificazione.



- Arieggiare sempre e per il maggior tempo possibile le stanze durante e dopo le operazioni di pulizia e sanificazione.
- Come strumenti da utilizzare per le pulizie, si preferiscano quelli monouso (stracci, pezzette ecc.).
- In caso di strumenti non monouso gli stessi vanno disinfettati ad ogni cambio di stanza.
- Utilizzare per le pulizie prodotti in linea con quanto indicato dai rapporti ISS.
- L'impianto di condizionamento deve essere tenuto spento, se possibile, altrimenti sottoposto a pulizia periodica.
- In caso di spazi o stanze che non siano provviste di areazione naturale, attivare l'impianto di immissione-estrazione almeno un'ora prima del soggiorno di persone e lasciarlo acceso fino ad un'ora dopo l'abbandono dei locali.



- In caso di presenza di attività di ristorazione fare attenzione affinché il cliente sia privo di mascherina solamente per il tempo necessario al consumo.
- Disporre i posti in maniera tale da assicurare la distanza di almeno 1 metro tra i commensali.
- Utilizzare menù sanificabili o di tipo elettronico.



- In caso di presenza di un caso sintomatico tra gli ospiti questo verrà invitato a rimanere nella propria stanza e verrà contattata l'ASL di riferimento.
- Redigere idonee procedure per la gestione di un caso in azienda coinvolgendo il Medico Competente aziendale.

Per quanto riguarda la gestione delle procedure anticontagio per i luoghi di lavoro si ricorda che devono essere redatte procedure sulla base del “protocollo condiviso” il cui ultimo aggiornamento è del 6 aprile 2021.



Sanitizer

75ml
65ml
55ml
45ml
35ml
25ml
15ml
5ml

LE ATTIVITÀ RICETTIVE E LEGIONELLA

Tutte le attività ricettive devono avere un Documento di Valutazione dei Rischi specifico per *Legionella* che deve essere redatto in collaborazione con una “figura competente” (biologo, chimico, ingegnere ecc.).

- Effettuare una manutenzione costante e programmata dell'impianto di acqua calda e fredda di tipo sanitario.
- Eliminare eventuali bracci morti dell'impianto.
- Effettuare la sanificazione con soluzioni di cloro concentrato dei terminali delle stanze e degli spazi comuni.
- Dotarsi di impianto di disinfezione in continuo in maniera da diminuire lo sviluppo del batterio nella rete.
- Per gli impianti di aerazione, considerare quelli in cui possano essere presenti fenomeni di accumulo di acqua (ad esempio torri evaporative) ed effettuare regolarmente interventi di manutenzione e sanificazione.
- Effettuare periodicamente ed allo scopo di verificare l'efficacia delle azioni di prevenzione adottate, analisi microbiologiche per la ricerca del batterio *Legionella*, confrontando il risultato con quanto riportato nelle specifiche Linee guida del 2015.

Da quanto sommariamente esposto qui sopra appare chiaro che la presenza di un buon consulente che sia specificatamente formato ed aggiornato è fondamentale per la sicurezza dell'imprenditore e, di conseguenza, dei lavoratori e degli ospiti. Occhi esperti ed attenti possono ottimizzare le spese e massimizzare i risultati, anche in termini di qualità percepita dal cliente.

Contattateci quindi per approfondimenti sui rischi biologici, troverete le risposte che state cercando. info@chemichal.it oppure chemichalsrl@gmail.com.



**PER APPROFONDIMENTI O DUBBI
NON ESITARE A CONTATTARCI**

Tel: 06 94 01 03 31
Email: info@chemichal.it
www.chemichal.it

Chemichal srl

Via dell'Asilo, n. 6 - 00044 Frascati (RM)