

DECRETO DEL PRESIDENTE DELLA GIUNTA REGIONALE

Oggetto: Misure per la gestione dell'emergenza epidemiologica da COVID – 19 in materia di agriturismo.

IL PRESIDENTE DELLA GIUNTA REGIONALE

VISTO il documento istruttorio riportato in calce al presente decreto predisposto dal Servizio Politiche Agroalimentari, dal quale si rileva la necessità di adottare il presente atto;

RITENUTO, per i motivi riportati nel predetto documento istruttorio e che vengono condivisi, di emanare il presente decreto;

VISTO il parere favorevole del Dirigente del Servizio Politiche Agroalimentari sotto il profilo di legittimità e della regolarità tecnica e l'attestazione dello stesso che dal decreto non deriva né può derivare alcun impegno di spesa a carico della Regione;

VISTA la L.r. n. 21/2011 "Disposizioni regionali in materia di multifunzionalità dell'azienda agricola e diversificazione in agricoltura";

VISTO il R.r. n. 6/2013 "Disposizioni in materia di agriturismo in attuazione dell'articolo 21 della legge regionale 14 novembre 2011, n. 21 (disposizioni regionali in materia di multifunzionalità dell'azienda agricola e diversificazione in agricoltura)";

VISTO il documento "Operational considerations for COVID-19 management in the accommodation sector" redatto dall'Organizzazione Mondiale della Sanità il 30 aprile 2020;

VISTO il documento "COVID-19 and food safety: guidance for food businesses" redatto dall'Organizzazione Mondiale della Sanità il 7 aprile 2020;

VISTO il decreto legislativo 2 gennaio 2018, n. 1, ed in particolare gli articoli 25, 26 e 27;

VISTA la delibera del Consiglio dei ministri del 31 gennaio 2020, con la quale è stato dichiarato, per sei mesi, lo stato di emergenza sul territorio nazionale relativo al rischio sanitario connesso all'insorgenza di patologie derivanti da agenti virali trasmissibili;

VISTO il decreto del Capo del Dipartimento della protezione civile rep. n. 414 del 7 febbraio 2020 recante: "Nomina del soggetto attuatore del Ministero della salute per la gestione delle attività connesse alla gestione dell'emergenza relativa al rischio sanitario connesso all'insorgenza di patologie derivanti da agenti virali trasmissibili";

VISTO il decreto del Capo del Dipartimento della protezione civile rep. n. 532 del 18 febbraio 2020 recante: "Integrazione compiti e funzioni del Soggetto attuatore, nominato con decreto 2 del Capo del Dipartimento della protezione civile rep. n. 414 del 7 febbraio 2020, per la



gestione delle attività connesse alla gestione dell'emergenza relativa al rischio sanitario connesso all'insorgenza di patologie derivanti da agenti virali trasmissibili";

VISTO il Decreto del Capo Dipartimento protezione civile n. 628 del 27 febbraio 2020 con il quale viene nominato il Presidente della Regione Marche Soggetto Attuatore degli interventi emergenziali;

VISTO il decreto del Presidente del Consiglio dei Ministri del 23 febbraio 2020, recante "Disposizioni attuative del decreto-legge 23 febbraio 2020, n. 6, recante misure urgenti in materia di contenimento e gestione dell'emergenza epidemiologica da COVID-19." che adotta misure urgenti di contenimento del contagio;

VISTO il decreto del Presidente del Consiglio dei Ministri del 25 febbraio 2020, recante "Ulteriori disposizioni attuative del decreto-legge 23 febbraio 2020, n. 6, recante misure urgenti in materia di contenimento e gestione dell'emergenza epidemiologica da COVID-19";

VISTO il decreto del Presidente del Consiglio dei Ministri del 1° marzo 2020, recante "Ulteriori disposizioni attuative del decreto-legge 23 febbraio 2020, n. 6, recante misure urgenti in materia di contenimento e gestione dell'emergenza epidemiologica da COVID-19";

VISTO il decreto del Presidente del Consiglio dei Ministri del 4 marzo 2020 recante "Ulteriori disposizioni attuative del decreto legge 23 febbraio 2020 n. 6, recante misure urgenti in materia di contenimento e gestione dell'emergenza epidemiologica da COVID - 19, applicabili sull'intero territorio nazionale";

VISTO il decreto-legge 17 marzo 2020, n. 18, recante "Misure di potenziamento del Servizio sanitario nazionale e di sostegno economico per famiglie, lavoratori e imprese connesse all'emergenza epidemiologica da CORONAVIRUS-19" che, tra l'altro, all'art. 4, prevede misure per potenziare la capacità di intervento del Sistema Sanitario;

VISTO il decreto del Presidente del Consiglio dei Ministri 10 aprile 2020 "Ulteriori disposizioni attuative del decreto-legge 25 marzo 2020, n. 19, recante misure urgenti per fronteggiare l'emergenza epidemiologica da COVID-19, applicabili sull'intero territorio nazionale";

VISTO il decreto del Presidente del Consiglio dei Ministri 26 aprile 2020 "Ulteriori disposizioni attuative del decreto-legge 25 marzo 2020, n. 19, recante misure urgenti per fronteggiare l'emergenza epidemiologica da COVID-19, applicabili sull'intero territorio nazionale;

VISTA la Circolare del Ministero della Salute 22 febbraio 2020 n. 5443;

VISTO il Protocollo condiviso di regolazione delle misure per il contrasto e il contenimento della diffusione del virus Covid-19 negli ambienti di lavoro, sottoscritto dalle parti sociali il 14 marzo 2020 su invito del Presidente del Consiglio dei ministri, del Ministro dell'economia, del Ministro del lavoro e delle politiche sociali, del Ministro dello sviluppo economico e del Ministro della salute, come integrato dalle stesse parti sociali il 24 aprile 2020;



VISTO il Documento tecnico sulla possibile rimodulazione delle misure di contenimento del contagio da SARS-CoV-2 nei luoghi di lavoro e strategie di prevenzione, INAIL, aprile 2020;

VISTO il decreto-legge 16 maggio 2020, n. 33, "Ulteriori misure urgenti per fronteggiare l'emergenza epidemiologica da COVID-19";

VISTO il decreto del Presidente del Consiglio dei Ministri 17 maggio 2020 "Disposizioni attuative del decreto-legge 25 marzo 2020, n. 19, recante misure urgenti per fronteggiare l'emergenza epidemiologica da COVID-19, e del decreto-legge 16 maggio 2020, n. 33, recante ulteriori misure urgenti per fronteggiare l'emergenza epidemiologica da COVID-19;

VISTO il Regolamento (CE) n. 178/2002 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 28 gennaio 2002 che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'Autorità europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare;

VISTO il Regolamento (CE) N. 852/2004 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004 sull'igiene dei prodotti alimentari;

VISTO il decreto legislativo 9 aprile 2008, n. 81 e successive modifiche ed integrazioni (testo unico sulla salute e sicurezza sul lavoro);

VISTA la DGR n. 566 del 11/05/2020 – "linee guida operative per la prevenzione, gestione, contrasto e controllo dell'emergenza covid-19 nelle aziende agrituristiche che offrono il servizio di ospitalità";

VISTO il Documento tecnico su ipotesi di rimodulazione delle misure contenitive del contagio da SARS-CoV nel settore della ristorazione dell'INAIL e dell'ISS del 12/05/2020;

VISTA la DGR 570 del 15/5/2020 – protocollo operativo per la prevenzione, gestione, contrasto e controllo dell'emergenza covid-19 nelle aziende agrituristiche che offrono il servizio di somministrazione di alimenti e bevande;

VISTE le Linee Guida per la riapertura delle attività Economiche, produttive e ricreative approvate dalla Conferenza delle Regioni e Province autonome nella seduta dell'11 giugno 2020 – 20/83/CR01/COV19;

VISTO il decreto del Presidente del Consiglio dei Ministri 11 giugno 2020 recante "Ulteriori disposizioni attuative del decreto-legge 25 marzo 2020, n. 19, recante misure urgenti per fronteggiare l'emergenza epidemiologica da COVID-19, e del decreto-legge 16 maggio 2020, n. 33, recante ulteriori misure urgenti per fronteggiare l'emergenza epidemiologica da COVID-19";

VISTE le Linee Guida di cui all'Allegato 8 al DPCM 11 giugno 2020, pubblicate sulla pagina internet del Governo Italiano: <https://www.gazzettaufficiale.it/eli/id/2020/06/11/20A3194/sg>;

VISTO l'articolo 25 dello Statuto della Regione;



DECRETA

Articolo 1

Di recepire le Linee Guida approvate dalla Conferenza delle Regioni e Province Autonome nella seduta dell'11 giugno 2020 – 20/83/CR01/COV19 – di cui all'Allegato 8 al Decreto del Presidente del Consiglio dei Ministri 11 giugno 2020, pubblicate sulla pagina internet del Governo Italiano all'indirizzo: <https://www.gazzettaufficiale.it/eli/id/2020/06/11/20A3194/sg>.

Articolo 2

Di stabilire, per quanto sopra riportato, che a far data dal **1° luglio 2020** è consentito l'esercizio delle attività agrituristiche di organizzazione e fornitura di attività e servizi e complementari come previste all'articolo 10 della Legge regionale n. 21/2011 Disposizioni regionali in materia di multifunzionalità dell'azienda agricola e diversificazione in agricoltura, offerte ai soli ospiti che fruiscono dei servizi di cui agli articoli 5 e 6 della stessa legge, con le modalità stabilite all'articolo 8 del Regolamento regionale 6/2013 Disposizioni in materia di agriturismo in attuazione dell'articolo 21 della legge regionale 14 novembre 2011, n. 21 (disposizioni regionali in materia di multifunzionalità dell'azienda agricola e diversificazione in agricoltura).

Articolo 3

Di sostituire al punto d. ATTIVITÀ DI PULIZIA E SANIFICAZIONE LOCALI SAB, di cui alla DGR 570/2020 le seguenti disposizioni:

- *“Gli impianti di ventilazione meccanica controllata, consentendo il ricambio dell'aria con l'esterno, devono restare attivi nelle 24 ore per tutti i giorni della settimana. Le prese e le griglie di ventilazione devono essere pulite con panni puliti in microfibra, inumiditi con acqua e sapone o con alcool etilico maggiore al 70%;*
- *Eliminare la funzione di ricircolo dell'aria condizionata, che favorisce la diffusione in aria di agenti patogeni (batteri, virus, ecc.)”;*

con la seguente nuova disposizione inserita nelle linee guida approvata dalla Conferenza delle Regioni e Province autonome nella seduta del 11/06/2020:

“Favorire il ricambio d'aria negli ambienti interni. In ragione dell'affollamento e del tempo di permanenza degli occupanti, dovrà essere verificata l'efficacia degli impianti al fine di garantire l'adeguatezza delle portate di aria esterna secondo le normative vigenti. In ogni caso, l'affollamento deve essere correlato alle portate effettive di aria esterna. Per gli impianti di condizionamento, è obbligatorio, se tecnicamente possibile, escludere totalmente la funzione di ricircolo dell'aria. In ogni caso vanno rafforzate ulteriormente le misure per il ricambio d'aria naturale e/o attraverso l'impianto, e va garantita la pulizia, ad impianto fermo, dei filtri dell'aria di ricircolo per mantenere i livelli di filtrazione/rimozione adeguati. Se tecnicamente possibile, va aumentata la capacità filtrante del ricircolo, sostituendo i filtri esistenti con filtri di classe superiore, garantendo il mantenimento delle portate. Nei servizi igienici va mantenuto in funzione continuata l'estrattore d'aria”.

Articolo 4

Di integrare il punto 1 Gestione servizio di Somministrazione del paragrafo 4 PROCEDURE SPECIFICHE della DGR 570/2020, prevedendo, nel rispetto della dimensione dell'attività, così



come stabilita dal comma 7 dell'articolo 6 della Legge regionale 21/2011, la possibilità di organizzare la somministrazione di alimenti e bevande in modalità a buffet "mediante somministrazione da parte di personale incaricato, escludendo la possibilità per gli ospiti di toccare quanto esposto e prevedendo in ogni caso, per ospiti e personale, l'obbligo del mantenimento della distanza e l'obbligo dell'utilizzo della mascherina a protezione delle vie respiratorie. La modalità self-service può essere eventualmente consentita per buffet realizzati esclusivamente con prodotti confezionati in monodose. In particolare, la distribuzione degli alimenti dovrà avvenire con modalità organizzative che evitino la formazione di assembramenti anche attraverso una riorganizzazione degli spazi in relazione alla dimensione dei locali; dovranno essere altresì valutate idonee misure (es. segnaletica a terra, barriere, ecc.) per garantire il distanziamento interpersonale di almeno un metro durante la fila per l'accesso al buffet.", garantendo, in ogni caso, il mantenimento dell'elenco dei presenti per un periodo di almeno 14 giorni.

Attesta, inoltre, che dal presente decreto non deriva né può derivare un impegno di spesa a carico della Regione.

Il Presidente della Giunta
(*Luca Ceriscioli*)

Documento informatico firmato digitalmente

DOCUMENTO ISTRUTTORIO

L'Organizzazione Mondiale della Sanità il 30 gennaio 2020 ha dichiarato l'epidemia da COVID-19 un'emergenza di sanità pubblica di rilevanza internazionale.

Con la Delibera del Consiglio dei ministri del 31 gennaio 2020, è stato dichiarato, per sei mesi, lo stato di emergenza sul territorio nazionale relativo al rischio sanitario connesso all'insorgenza di patologie derivanti da agenti virali trasmissibili.

In Italia gran parte delle attività produttive e commerciali, comprese quelle dell'ospitalità turistica nelle aziende agricole, sono state chiuse al fine di fronteggiare e bloccare l'epidemia da COVID-19.

La giunta regionale, riguardo il settore dell'agriturismo, ha approvato:
con la DGR 566 del 11/05/2020 le "Linee guida operative per la prevenzione, gestione, contrasto e controllo dell'emergenza covid-19 nelle aziende agrituristiche che offrono il servizio di ospitalità";
con la DGR 570 del 15/05/2020 il "protocollo operativo per la prevenzione, gestione, contrasto e controllo dell'emergenza covid-19 nelle aziende agrituristiche che offrono il servizio di somministrazione di alimenti e bevande." e infine
con la DGR 629 del 25/05/2021 i "PROTOCOLLI OPERATIVI PER LA PREVENZIONE, GESTIONE, CONTRASTO E CONTROLLO DELL'EMERGENZA COVID-19 NELLE AZIENDE AGRITURISTICHE CHE ORGANIZZANO E FORNISCONO SERVIZI SPORTIVI E/O CHE ORGANIZZANO IL SERVIZIO FATTORIA DIDATTICA".



Queste linee guida/protocolli rappresentano delle indicazioni dettagliate e operative per la prevenzione, gestione, contrasto e controllo dell'emergenza COVID-19 nelle aziende agricole che esercitano l'attività agrituristica al fine di indicare ai titolari delle attività le modalità più idonee a 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 e permettere l'esercizio dell'attività nel rispetto della loro sicurezza.

In data 11 giugno 2020 la Conferenza delle Regioni e Province autonome ha approvato un nuovo documento "Linee guida per la riapertura delle attività Economiche, Produttive e Ricreative" modificando ed integrando quanto approvato il 16 maggio 2020 con il parere favorevole anche della regione Marche.

Nelle linee guida si evidenzia come tutte le schede tecniche contengono indirizzi operativi specifici validi per i singoli settori di attività, finalizzati a fornire uno strumento sintetico e immediato di applicazione delle misure di prevenzione e contenimento di carattere generale, per sostenere un modello di ripresa delle attività economiche e produttive compatibile con la tutela della salute di utenti e lavoratori.

In particolare, in ogni scheda sono integrate le diverse misure di prevenzione e contenimento riconosciute a livello scientifico per contrastare la diffusione del contagio, tra le quali: norme comportamentali, distanziamento sociale e contact tracing.

Le indicazioni in esse contenute si pongono inoltre in continuità con le indicazioni di livello nazionale, in particolare con il protocollo condiviso tra le parti sociali approvato dal Decreto del Presidente del Consiglio dei Ministri del 26 aprile 2020, nonché con i criteri guida generali di cui ai documenti tecnici prodotti da INAIL e Istituto Superiore di Sanità con il principale obiettivo di ridurre il rischio di contagio per i singoli e per la collettività in tutti i settori produttivi ed economici.

Il DPCM 11 giugno '20 richiama proprio le linee guida della Conferenza delle Regioni e Province autonome (Allegato 8 e pubblicate sulla pagina internet del Governo italiano <https://www.gazzettaufficiale.it/eli/id/2020/06/11/20A03194/sg>).

Considerato che la Regione Marche, per le aziende agrituristiche, ha approvato con propri atti, come sopra indicati, molti dei protocolli di sicurezza inseriti nelle linee guida della Conferenza delle Regioni e Province autonome del 11 giugno 2020 ritiene di recepire **esclusivamente la Misure per la gestione dell'emergenza** epidemiologica da COVID-19 in materia di Centri benessere ed attività convergenze da offrire nell'ambito delle attività e servizi complementari, così come previste all'articolo 10 della Legge regionale n. 21/2011 Disposizioni regionali in materia di multifunzionalità dell'azienda agricola e diversificazione in agricoltura, offerte ai soli ospiti che fruiscono dei servizi di cui agli articoli 5 e 6 della stessa legge, con le modalità stabilite all'articolo 8 del Regolamento regionale 6/2013 Disposizioni in materia di agriturismo in attuazione dell'articolo 21 della legge regionale 14 novembre 2011, n. 21 (disposizioni regionali in materia di multifunzionalità dell'azienda agricola e diversificazione in agricoltura).

Preso atto che:



il DPCM del 12 giugno “stabilisce che determinate attività sono consentite a condizione che le Regioni e le Province autonome abbiano preventivamente accertato la compatibilità dello svolgimento delle suddette attività con l’andamento della situazione epidemiologica nei propri territori e che individuano i protocolli o le linee guida applicabili a prevenire o ridurre il rischio di contagio nel settore di riferimento o in settori analoghi”;

l’osservatorio epidemiologico della Regione Marche in data 15 giugno 2020 ha rilevato un rischio basso nelle due settimane di analisi, un miglioramento epidemiologico nell’ultima settimana di rilevazione con una riduzione del -13,3% dei nuovi casi di SARS-CoV-2;

la Regione Marche recepisce le linee guida delle attività produttive su citate approvate dalla Conferenza delle Regioni e Province autonome

si ritiene pertanto che nell’ambito dell’offerta di ospitalità e/o di somministrazione di alimenti e bevande le aziende agrituristiche possano offrire anche le attività e servizi complementari, così come previsti all’articolo 10 della Legge regionale n. 21/2011, dalla data del 1° luglio 2020.

Inoltre nella logica di garantire l’armonizzazione dei protocolli tra settori simili, si ritiene necessario procedere all’aggiornamento della DGR 570/202 prevedendo di sostituire al punto d. ATTIVITÀ DI PULIZIA E SANIFICAZIONE LOCALI SAB, le seguenti disposizioni:

- *“Gli impianti di ventilazione meccanica controllata, consentendo il ricambio dell’aria con l’esterno, devono restare attivi nelle 24 ore per tutti i giorni della settimana. Le prese e le griglie di ventilazione devono essere pulite con panni puliti in microfibra, inumiditi con acqua e sapone o con alcool etilico maggiore al 70%;*
- *Eliminare la funzione di ricircolo dell’aria condizionata, che favorisce la diffusione in aria di agenti patogeni (batteri, virus, ecc.)”;*

con la seguente nuova disposizione inserita nelle linee guida approvata dalla Conferenza delle Regioni e Province autonome nella seduta del 11/06/2020:

“Favorire il ricambio d’aria negli ambienti interni. In ragione dell’affollamento e del tempo di permanenza degli occupanti, dovrà essere verificata l’efficacia degli impianti al fine di garantire l’adeguatezza delle portate di aria esterna secondo le normative vigenti. In ogni caso, l’affollamento deve essere correlato alle portate effettive di aria esterna. Per gli impianti di condizionamento, è obbligatorio, se tecnicamente possibile, escludere totalmente la funzione di ricircolo dell’aria. In ogni caso vanno rafforzate ulteriormente le misure per il ricambio d’aria naturale e/o attraverso l’impianto, e va garantita la pulizia, ad impianto fermo, dei filtri dell’aria di ricircolo per mantenere i livelli di filtrazione/rimozione adeguati. Se tecnicamente possibile, va aumentata la capacità filtrante del ricircolo, sostituendo i filtri esistenti con filtri di classe superiore, garantendo il mantenimento delle portate. Nei servizi igienici va mantenuto in funzione continuata l’estrattore d’aria”;

e di integrare il punto 1 Gestione servizio di Somministrazione del paragrafo 4 PROCEDURE SPECIFICHE della DGR 570/2020, prevedendo, nel rispetto della dimensione dell’attività, così come stabilita dal comma 7 dell’articolo 6 della Legge regionale 21/2011, la possibilità di organizzare la somministrazione di alimenti e bevande in modalità a buffet “mediante somministrazione da parte di personale incaricato, escludendo la possibilità per gli ospiti di toccare quanto esposto e prevedendo in ogni caso, per ospiti e personale, l’obbligo del mantenimento della distanza e l’obbligo dell’utilizzo della mascherina a protezione delle vie respiratorie. La modalità self-service può essere eventualmente consentita per buffet realizzati



esclusivamente con prodotti confezionati in monodose. In particolare, la distribuzione degli alimenti dovrà avvenire con modalità organizzative che evitino la formazione di assembramenti anche attraverso una riorganizzazione degli spazi in relazione alla dimensione dei locali; dovranno essere altresì valutate idonee misure (es. segnaletica a terra, barriere, ecc.) per garantire il distanziamento interpersonale di almeno un metro durante la fila per l'accesso al buffet.", garantendo, in ogni caso, il mantenimento dell'elenco dei presenti per un periodo di almeno 14 giorni.

Il sottoscritto, in relazione al presente decreto, dichiara, ai sensi dell'art. 47 D.P.R. 445/2000, di non trovarsi in situazioni anche potenziali di conflitto di interesse ai sensi dell'art. 6 bis della L. 241/1990 e degli artt. 6 e 7 del D.P.R. 62/2013 e della DGR 64/2014.

Il responsabile del procedimento
(Leonardo Lopez)

Documento informatico firmato digitalmente

PROPOSTA E PARERE DEL DIRIGENTE DEL SERVIZIO POLITICHE AGROALIMENTARI

Il sottoscritto, considerata la motivazione espressa nell'atto, esprime parere favorevole sotto il profilo della legittimità e della regolarità tecnica del presente decreto e ne propone l'adozione al Presidente della Giunta regionale. Si attesta inoltre che dal presente decreto non deriva né può derivare alcun impegno di spesa a carico della regione.

Il dirigente
(Lorenzo Bisogni)

Documento informatico firmato digitalmente

ALLEGATI

CENTRI BENESSERE NELLE AZIENDE AGRITURISTICHE

Le presenti indicazioni si applicano ai centri benessere, inseriti all'interno delle aziende agrituristiche e alle diverse attività praticabili in tali strutture (collettive e individuali) quali: massoterapia, sauna, bagno turco, attività collettive in piscina, idromassaggio.

Le presenti indicazioni vanno integrate, in funzione dello specifico contesto, con quelle relative all'ospitalità e alla somministrazione alimenti e bevande nelle aziende agrituristiche.

INDICAZIONI DI CARATTERE GENERALE

- Garantire un'adeguata informazione e sensibilizzazione degli ospiti sulle misure igieniche e comportamentali utili a contenere la trasmissione del SARS-CoV-2, anche facendo appello al senso di responsabilità individuale. I messaggi devono essere comprensibili ad eventuali utenti di altra nazionalità e possono essere veicolati attraverso apposita segnaletica e



cartellonistica, consegna di informative, promozione e rinforzo del rispetto delle misure igieniche da parte del personale addetto.

- Prima dell'accesso al centro benessere, potrà essere rilevata la temperatura corporea, impedendo l'accesso in caso di temperatura > 37,5 °C.
- Redigere un programma il più possibile pianificato delle attività per prevenire eventuali condizioni di aggregazioni e regolamentare i flussi negli spazi comuni, di attesa e nelle varie aree del centro per favorire il rispetto del distanziamento interpersonale di almeno 1 metro (ad eccezione delle persone che in base alle disposizioni vigenti non siano soggette al distanziamento interpersonale; detto ultimo aspetto afferisce alla responsabilità individuale). Se possibile prevedere percorsi divisi per l'ingresso e l'uscita.
- Privilegiare l'accesso alle strutture e ai singoli servizi tramite prenotazione e mantenere l'elenco delle presenze per un periodo di 14 giorni.
- Dotare l'impianto/struttura di dispenser con prodotti igienizzanti per l'igiene delle mani degli ospiti in punti ben visibili all'entrata e in aree strategiche per favorirne il loro utilizzo, prevedendo l'obbligo di frizionarsi le mani all'ingresso. Eliminare la disponibilità di riviste e materiale informativo di uso promiscuo.
- La postazione dedicata alla reception può essere dotata di barriere fisiche (es. schermi); in alternativa il personale deve indossare la mascherina e avere a disposizione prodotti igienizzanti per le mani. L'addetto al servizio di ricevimento deve provvedere, alla fine di ogni turno di lavoro, alla pulizia del piano di lavoro e delle attrezzature check-in e check-out ove possibile.
- Gli ospiti devono sempre indossare la mascherina nelle aree comuni al chiuso, mentre il personale è tenuto all'utilizzo della mascherina sempre in presenza dei clienti e comunque in ogni circostanza in cui non sia possibile garantire la distanza interpersonale di almeno un metro.
- Organizzare gli spazi e le attività nelle aree spogliatoi e docce in modo da assicurare le distanze di almeno 1 metro (ad esempio prevedere postazioni d'uso alternate o separate da apposite barriere). In tutti gli spogliatoi o negli spazi dedicati al cambio, gli indumenti e oggetti personali devono essere riposti dentro la borsa personale, anche qualora depositati negli appositi armadietti; si raccomanda di non consentire l'uso promiscuo degli armadietti e di mettere a disposizione sacchetti per riporre i propri effetti personali.
- Regolamentare la disposizione delle attrezzature (sedie a sdraio, lettino) attraverso percorsi dedicati in modo da garantire la distanza di almeno 1,5 metri tra le attrezzature e favorire un distanziamento interpersonale di almeno 1 metro tra persone non appartenenti allo stesso nucleo familiare o conviventi. Le attrezzature vanno disinfettate ad ogni cambio di persona o nucleo familiare. In ogni caso, la disinfezione deve essere garantita ad ogni fine giornata.
- Evitare l'uso promiscuo di oggetti e biancheria: l'ospite dovrà accedere al servizio munito di tutto l'occorrente, preferibilmente fornito dalla stessa struttura. Per tutte le attività nei diversi contesti prevedere sempre l'utilizzo del telo personale per le sedute.
- Dovrà essere perseguito il maggiore distanziamento possibile tra eventuali ombrelloni previsti per il solarium e per le distese dedicate e, comunque, nel rispetto del limite minimo di distanza tra ombrelloni della stessa fila e tra file che garantisca una superficie minima ad ombrellone di 10 mq a paletto. In caso di utilizzo di altri sistemi di ombreggio andranno comunque garantite aree di distanziamento equivalenti a quelle garantite dal posizionamento degli ombrelloni.



- Si rammentano le consuete norme di sicurezza igienica nel centro benessere, così come prima di ogni trattamento alla persona: prima di entrare provvedere ad una accurata doccia saponata su tutto il corpo.
- Regolare e frequente pulizia e disinfezione delle aree comuni, spogliatoi, cabine, docce, servizi igienici, attrezzature (sdraio, sedie, lettini, incluse attrezzature galleggianti), con particolare attenzione ad oggetti e superfici toccate con più frequenza (es. maniglie, interruttori, corrimano, etc.).
- Provvedere ad adeguata formazione del personale della struttura.
- Per le attività di somministrazione alimenti e bevande si rimanda alla scheda tematica specifica. Non è consentito comunque il consumo di alimenti negli ambienti del centro benessere che non consentano un servizio corrispondente a quello previsto per le attività di somministrazione.
- Favorire il ricambio d'aria negli ambienti interni. In ragione dell'affollamento e del tempo di permanenza degli occupanti, dovrà essere verificata l'efficacia degli impianti al fine di garantire l'adeguatezza delle portate di aria esterna secondo le normative vigenti. In ogni caso, l'affollamento deve essere correlato alle portate effettive di aria esterna. Per gli impianti di condizionamento, è obbligatorio, se tecnicamente possibile, escludere totalmente la funzione di ricircolo dell'aria. In ogni caso vanno rafforzate ulteriormente le misure per il ricambio d'aria naturale e/o attraverso l'impianto, e va garantita la pulizia, ad impianto fermo, dei filtri dell'aria di ricircolo per mantenere i livelli di filtrazione/rimozione adeguati. Se tecnicamente possibile, va aumentata la capacità filtrante del ricircolo, sostituendo i filtri esistenti con filtri di classe superiore, garantendo il mantenimento delle portate. Nei servizi igienici va mantenuto in funzione continuata l'estrattore d'aria.

Trattamenti alla persona massoterapia

- L'operatore e l'ospite, per tutto il tempo in cui, per l'espletamento della prestazione, devono mantenere una distanza inferiore a 1 metro devono indossare, compatibilmente con lo specifico servizio, una mascherina a protezione delle vie aeree (fatti salvi, per l'operatore, eventuali dispositivi di protezione individuale aggiuntivi associati a rischi specifici propri della mansione). In particolare per i servizi che richiedono una distanza ravvicinata, l'operatore deve indossare la visiera protettiva e mascherina FFP2 senza valvola.
- L'operatore deve procedere ad una frequente igiene delle mani e comunque sempre prima e dopo ogni servizio reso all'ospite; per ogni servizio deve utilizzare camici/grembiuli possibilmente monouso. I guanti devono essere diversificati fra quelli utilizzati nel trattamento da quelli usualmente utilizzati nel contesto ambientale.
- È consentito praticare massaggi senza guanti, purché l'operatore prima e dopo ogni cliente proceda al lavaggio e alla disinfezione delle mani e dell'avambraccio e comunque, durante il massaggio, non si tocchi mai viso, naso, bocca e occhi. Tale raccomandazione vale anche in caso di utilizzo di guanti monouso.
- Per tutti i trattamenti personali è raccomandato l'uso di teli monouso. I lettini, così come le superfici ed eventuali oggetti non monouso, devono essere puliti e disinfettati al termine del trattamento.
- La stanza/ambiente adibito al trattamento deve essere ad uso singolo o comunque del nucleo familiare o di conviventi che accedono al servizio. Le stanze/ambienti ad uso collettivo devono comunque essere di dimensioni tali da garantire il mantenimento costante della distanza interpersonale di almeno 1 metro sia tra gli ospiti sia tra il personale durante tutte le attività erogate.



- Tra un trattamento e l'altro, areare i locali, garantire pulizia e disinfezione di superfici e ambienti, con particolare attenzione a quelle toccate con maggiore frequenza (es. maniglie, interruttori, corrimano, etc.).

Sauna – bagno turco

- L'ospite deve utilizzare mascherina a protezione delle vie aeree durante il trattamento e provvedere a corretta igiene delle mani prima di accedere e al termine del trattamento.
- Prevedere il contingentamento degli accessi nei locali per mantenere il distanziamento interpersonale di almeno 2 metri in tutti gli ambienti chiusi, salvo gli appartenenti allo stesso nucleo familiare, conviventi, persone che occupano la stessa camera o che in base alle disposizioni vigenti non siano soggetti al distanziamento interpersonale. Detto ultimo aspetto afferisce alla responsabilità individuale.
- Inibire l'accesso ad ambienti altamente caldo-umidi (es. bagno turco) e alla sauna. Potrà essere consentito l'accesso a tali strutture solo mediante prenotazione con uso esclusivo, purché sia garantita aerazione, pulizia e disinfezione prima di ogni ulteriore utilizzo.
- Per gli ospiti, uso della mascherina obbligatorio nelle zone interne di attesa e comunque secondo le indicazioni espresse dalla struttura.

Attività collettive in piscina – idromassaggio

- Favorire le piscine esterne per le attività collettive (es. acquabike, acquagym) e limitare l'utilizzo di spazi interni. Durante le attività collettive, limitare il numero di partecipanti al fine di garantire il distanziamento interpersonale di almeno 2 metri, con particolare attenzione a quelle che prevedono attività fisica più intensa. Negli ambienti interni, attendere almeno 1 ora tra un'attività collettiva e la seguente, arieggiando adeguatamente il locale.
- Le vasche o le zone idromassaggio che non possono rispettare le superfici di acqua per persona come al punto precedente dovranno essere utilizzate da un solo bagnante, fatta eccezione per appartenenti allo stesso nucleo familiare o conviventi, persone che occupano la stessa camera o che in base alle disposizioni vigenti non siano soggetti al distanziamento interpersonale. Detto ultimo aspetto afferisce alla responsabilità individuale.
- Ove previsto, mantenere la concentrazione di disinfettante nell'acqua, nei limiti raccomandati e nel rispetto delle norme e degli standard internazionali, preferibilmente nei limiti superiori della portata. In alternativa, attivare i trattamenti fisici ai limiti superiori della portata o il massimo ricambio dell'acqua in vasca sulla base della portata massima della captazione.

ATTIVITÀ CONVEGNISTICA NELLE AZIENDE AGRITURISTICHE

Le presenti indicazioni si applicano alle attività convegnistiche organizzate dall'azienda agrituristica come attività o servizio complementare.

Tali indicazioni vanno integrate, in funzione dello specifico contesto, con quelle relative alla somministrazione alimenti e bevande (con particolare riferimento alle modalità di somministrazione a buffet).

- Il numero massimo dei partecipanti all'evento dovrà essere valutato dall'azienda in base alla capienza degli spazi individuati, per poter ridurre l'affollamento e assicurare il distanziamento interpersonale.
- Riorganizzare gli spazi, per garantire l'accesso in modo ordinato, al fine di evitare assembramenti di persone e di assicurare il mantenimento di almeno 1 metro di separazione tra gli ospiti, ad eccezione delle persone che in base alle disposizioni vigenti non siano soggette al distanziamento interpersonale. Detto aspetto afferisce alla



responsabilità individuale. Se possibile organizzare percorsi separati per l'entrata e per l'uscita.

- Predisporre una adeguata informazione sulle misure di prevenzione, comprensibile anche per gli ospiti di altra nazionalità, sia mediante l'ausilio di apposita segnaletica e cartellonistica e/o sistemi audio-video, sia ricorrendo a eventuale personale addetto, incaricato di monitorare e promuovere il rispetto delle misure di prevenzione facendo anche riferimento al senso di responsabilità dell'ospite stesso.
- Promuovere l'utilizzo di tecnologie digitali al fine di automatizzare i processi organizzativi e partecipativi (es. sistema di prenotazione, compilazione di modulistica, stampa di sistemi di riconoscimento, sistema di registrazione degli ingressi, effettuazione di test valutativi e di gradimento, consegna attestati di partecipazione) al fine di evitare prevedibili assembramenti, e nel rispetto della privacy mantenere un registro delle presenze per una durata di 14 giorni. La postazione dedicata alla segreteria e accoglienza, laddove non già dotata di barriere fisiche (es. schermi), dovrà essere eventualmente adeguata. Consentire l'accesso solo agli ospiti correttamente registrati.
- Potrà essere rilevata la temperatura corporea, impedendo l'accesso in caso di temperatura > 37,5 °C.
- Nei guardaroba, gli indumenti e oggetti personali devono essere riposti in appositi sacchetti porta abiti.
- È necessario rendere disponibili prodotti per l'igiene delle mani per gli ospiti e per il personale in più punti delle aree (es. sale, aule, servizi igienici, etc.), e promuoverne l'utilizzo frequente.
- Nelle sale convegno, garantire l'occupazione dei posti a sedere in modo da favorire il distanziamento minimo di almeno 1 metro; tale distanza può essere ridotta solo ricorrendo a barriere fisiche adeguate a prevenire il contagio tramite droplet. Il tavolo dei relatori e il podio per le presentazioni dovranno essere riorganizzati in modo da consentire una distanza di sicurezza che consenta a relatori/moderatori di intervenire senza l'uso della mascherina.
- I dispositivi e le attrezzature a disposizione di relatori, moderatori e uditori (es. microfoni, tastiere, mouse, puntatori laser, etc.) devono essere disinfettati prima dell'utilizzo iniziale verificando che siano disconnessi dal collegamento elettrico. Successivamente devono essere protetti da possibili contaminazioni da una pellicola per uso alimentare o clinico da sostituire possibilmente ad ogni utilizzatore.
- Tutti gli uditori e il personale addetto all'assistenza (es. personale dedicato all'accettazione, personale tecnico, tutor d'aula), considerata la condivisione prolungata del medesimo ambiente, dovranno indossare la mascherina a protezione delle vie respiratorie per tutta la durata delle attività e procedere ad una frequente igiene delle mani con soluzioni igienizzanti.
- Nelle aree poster, riorganizzare gli spazi in modo da favorire il rispetto del distanziamento interpersonale, valutando il contingentamento degli accessi, e promuovere la fruizione in remoto del materiale da parte dei partecipanti. Eventuali materiali informativi e scientifici potranno essere resi disponibili preferibilmente in espositori con modalità self-service (cui il visitatore accede previa igienizzazione delle mani) o ricorrendo a sistemi digitali.
- Nelle aree espositive, riorganizzare gli spazi tra le aree dei singoli espositori in modo da favorire il rispetto del distanziamento interpersonale, valutando il contingentamento degli accessi ai singoli stand. Eventuali materiali informativi, promozionali, gadget potranno



essere resi disponibili preferibilmente in espositori con modalità self- service (cui il visitatore accede previa igienizzazione delle mani) o ricorrendo a sistemi digitali.

- Dovrà essere garantita la regolare pulizia e disinfezione degli ambienti, in ogni caso al termine di ogni attività di un gruppo di utenti, con particolare attenzione alle superfici più frequentemente toccate, ai servizi igienici e alle parti comuni (es. locale somministrazione alimenti e bevande).
- Favorire il ricambio d'aria negli ambienti interni. In ragione dell'affollamento e del tempo di permanenza degli occupanti, dovrà essere verificata l'efficacia degli impianti al fine di garantire l'adeguatezza delle portate di aria esterna secondo le normative vigenti. In ogni caso, l'affollamento deve essere correlato alle portate effettive di aria esterna. Per gli impianti di condizionamento, è obbligatorio, se tecnicamente possibile, escludere totalmente la funzione di ricircolo dell'aria. In ogni caso vanno rafforzate ulteriormente le misure per il ricambio d'aria naturale e/o attraverso l'impianto, e va garantita la pulizia, ad impiantofermo, dei filtri dell'aria di ricircolo per mantenere i livelli di filtrazione/rimozione adeguati. Se tecnicamente possibile, va aumentata la capacità filtrante del ricircolo, sostituendo i filtri esistenti con filtri di classe superiore, garantendo il mantenimento delle portate. Nei servizi igienici va mantenuto in funzione continuata l'estrattore d'aria.

