

 <p>DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE SERVIZIO IGIENE DEGLI AMBIENTI DI VITA</p> <p>U.O.C. S.I.A.V.</p>	<p>MISURE PER IL CONTENIMENTO DELLA DIFFUSIONE COVID-19 NELLE</p> <p><u>Strutture ricettive</u></p>	<p><u>Servizio Sanitario Nazionale</u> <u>Regione Siciliana</u></p> <p>Ed. 0 Rev. 0 Data 19 Maggio 2020</p>
--	---	--

REGIONE SICILIANA

AZIENDA SANITARIA PROVINCIALE TRAPANI

U.O.C. Servizio Igiene Ambienti di Vita



**Linee Guida per il contenimento Covid-19 nel
Settore Ricettivo**

Ed. 0 Rev. 0

13.05.2020



**DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE
SERVIZIO IGIENE DEGLI AMBIENTI DI VITA**

U.O.C. S.I.A.V.

**MISURE PER IL
CONTENIMENTO DELLA
DIFFUSIONE COVID-19 NELLE**

Strutture ricettive

**Servizio Sanitario Nazionale
Regione Siciliana**

**Ed. 0 Rev. 0
Data 19 Maggio 2020**

Linee Guida per il contenimento Covid-19 nel Settore Ricettivo

I proprietari o gestori delle strutture ricettive sono invitati ad attivare protocolli di sicurezza anti-contagio e istruzioni operative per incrementare l'efficacia delle misure di contenimento utilizzate per contrastare l'epidemia di Covid-19 in hotel, case vacanza e strutture simili predisponendo apposite procedure per l'accoglienza in reception, la pulizia e sanificazione, prima colazione e altri servizi di ristorazione, gestione del personale, riduzione dei rischi e altri servizi.

Le misure di protezione generali anti Covid-19 raccomandate dall'OMS, come l'igiene delle mani, l'allontanamento fisico, evitare di toccare gli occhi, il naso e la bocca, le misure d'igiene respiratoria devono essere pubblicizzate con apposite locandine informative affisse nei locali della struttura e rivolti sia agli ospiti che al personale. Inoltre il personale dovrebbe monitorare sulla corretta applicazione delle misure indicate.

La direzione della struttura dovrebbe formalizzare le procedure gestionali di:

- **Formazione e informazione del personale**
- **Informazione dell'utenza**
- **Dotazione di DPI**
- **Accesso di fornitori esterni o di operatori esterni**
- **Pulizia e disinfezione**
- **Servizi tecnici e manutenzione: disinfezione dell'acqua, lavastoviglie e attrezzature per il bucato, climatizzazione.**
- **Reception e prima accoglienza**
- **Somministrazione alimenti**
- **Attività ricreative**
- **Gestione di soggetti con sintomatologia sospetta**
- **Gestione di soggetti positivi**

Occorre pertanto aggiornare il DVR alla luce della pandemia in corso; è consigliabile un documento a integrazione del DVR, nel quale ogni struttura inserirà le azioni atte a contenere il rischio di contagio in funzione della propria attività e indicherà coloro a cui sono indirizzate, per ruolo e competenze.

Formazione e informazione del personale

La direzione della struttura dovrebbe informare il personale sulle misure previste per la protezione da Covid-19 al fine di tutelare la salute dei lavoratori e degli ospiti.

Il personale deve essere responsabilizzato sul monitoraggio giornaliero del proprio stato di salute con la misurazione della propria temperatura corporea prima dell'accesso nei luoghi di lavoro, alla comparsa di sintomi riconducibili a Covid-19 deve informare la Direzione e non accedere ai luoghi di lavoro, inoltre deve comunicare alla Direzione tempestivamente eventuali o accertati contatti con soggetti positivi nei 14 giorni. Il personale deve essere istruito sulle corrette procedure operative disposte e partecipare alle riunioni periodiche stabilite dalla direzione mirate agli aspetti gestionali anti Covid-19.

 <p>DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE SERVIZIO IGIENE DEGLI AMBIENTI DI VITA</p> <p>U.O.C. S.I.A.V.</p>	<p>MISURE PER IL CONTENIMENTO DELLA DIFFUSIONE COVID-19 NELLE</p> <p><u>Strutture ricettive</u></p>	<p><u>Servizio Sanitario Nazionale</u> <u>Regione Siciliana</u></p> <p>Ed. 0 Rev. 0 Data 19 Maggio 2020</p>
--	---	--

Di tali riunioni dovrà essere predisposta una relazione riferita a ogni sessione firmata dalla Direzione e dai partecipanti, consegnata in copia a tutti i partecipanti.

I lavoratori potranno richiedere alla direzione ulteriori riunioni in caso di necessità.

Informazione dell'utenza

L'utenza al check-in deve essere informata sulle misure anti Covid-19 dettate dalla struttura e sottoscrivere il consenso alle indicazioni comportamentali stabilite per l'ospite.

- Distanziamento sociale: evitare abbracci, baci, strette di mano con gli ospiti e membri dello staff. Mantenere la distanza minima consigliata di un metro ed evitare o tenere quanto più a distanza chiunque tossica o starnutisca;
- Igiene delle mani: lavarsi le mani in modo frequente e accurato, possibilmente con detergenti a base di alcol, oppure acqua e sapone. La disinfezione è fortemente indicata dopo lo scambio di oggetti (denaro, carte di credito);
- Comportamenti corretti in caso di tosse e starnuti: coprirsi con il gomito, o preferibilmente con un fazzoletto monouso (che deve essere poi gettato immediatamente);
- Indossare sempre le mascherine chirurgiche;
- 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.);
- 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;
- Riconoscimento e comunicazione tempestiva alla direzione di sintomatologia riconducibile a un sospetto caso Covid-19.

Dotazione di DPI

Dotazioni di sicurezza per il personale addetto alle pulizie:

- Guanti
- Camici monouso
- Scarpe chiuse
- Protezione per il viso con uno schermo facciale e grembiuli impermeabili se si eseguono procedure che generano schizzi, ad esempio il lavaggio delle superfici.

Restanti operatori: mascherine chirurgiche e guanti.

Accesso di fornitori esterni o di operatori esterni

Individuare una procedura per l'ingresso di fornitori esterni o di operatori esterni e provvedere alla formazione/ informazione degli stessi sui protocolli adottati, ed eventualmente predisporre percorsi e servizi igienici dedicati; gli operatori esterni e i fornitori all'ingresso della struttura dovranno sottoporsi alla rilevazione della temperatura corporea e dovranno rilasciare una autocertificazione sul proprio stato di

 <p>DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE SERVIZIO IGIENE DEGLI AMBIENTI DI VITA</p> <p>U.O.C. S.I.A.V.</p>	<p>MISURE PER IL CONTENIMENTO DELLA DIFFUSIONE COVID-19 NELLE</p> <p><u>Strutture ricettive</u></p>	<p><u>Servizio Sanitario Nazionale</u> <u>Regione Siciliana</u></p> <p>Ed. 0 Rev. 0 Data 19 Maggio 2020</p>
--	---	--

salute, provenienza e contatti con positivi nei precedenti 14 giorni, la direzione dovrà istituire un registro nel quale riportare tali ingressi.

Pulizia e disinfezione

I locali della struttura devono essere mantenuti puliti e sanificati regolarmente, con particolare attenzione alle aree comuni e superfici che vengono toccate con maggiore frequenza (maniglie, pulsantiere, interruttori, corrimano, ecc...).

La direzione deve redigere una procedura ordinaria di sanificazione degli ambienti anti Covid-19 e una procedura straordinaria di sanificazione ambientale anti Covid-19 in caso di presenza di persone infette nella struttura.

Qualsiasi superficie che venga contaminata da secrezioni respiratorie o altri fluidi corporei provenienti da persone infette (ad esempio WC, lavandini, vasche da bagno) possono essere disinfettate con una soluzione di ipoclorito di sodio allo 0,1% (corrispondente a 1000 ppm) e risciacquate con acqua pulita dopo 10 minuti. Il personale di servizio potrebbe avere bisogno di una formazione aggiuntiva per la preparazione, l'uso e la conservazione dei prodotti disinfettanti, soprattutto la candeggina, in concentrazioni maggiori rispetto a condizioni normali. Quando l'uso della candeggina non è praticabile (ad esempio per telefoni, telecomandi, bottoni dell'ascensore) si può usare l'alcol al 70% di concentrazione.

Dovunque possibile, bisogna usare materiali usa e getta per la pulizia, evitando tessuti e materiali assorbenti. Disinfettare i materiali non porosi usati durante la pulizia con una soluzione di ipoclorito di sodio allo 0,5%, o secondo le istruzioni del produttore, prima di passare ad un'altra camera.

Tessuti, lenzuola e vestiti devono essere messi in speciali sacchi per la lavanderia, in modo che possano essere maneggiati con cura, evitando di sollevare polvere con la conseguente potenziale contaminazione di superfici e persone. Tutto quello che è già stato utilizzato deve essere trattato con cautela, in modo da mitigare il rischio di trasmissione del virus. Gli articoli usa e getta (asciugamani, guanti, maschere, fazzoletti) devono essere messi in contenitori chiusi e smaltiti secondo il piano d'azione che è stato disposto dall'hotel e dalle normative vigenti.

Gli addetti alla pulizia devono essere formati 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 è stato completato.

Tutte le stanze e gli spazi comuni devono essere arieggiati giornalmente.

Servizi tecnici e manutenzione: Disinfezione dell'acqua, lavastoviglie e attrezzature per il bucato, aria condizionata.

Disinfezione dell'acqua: è necessario mantenere un'appropriata concentrazione di agenti disinfettanti nell'acqua destinata al consumo, nelle piscine e spa (entro i limiti dettati da norme);

Lavastoviglie e attrezzature per il bucato: verificare regolarmente il corretto funzionamento delle attrezzature per il lavaggio delle stoviglie e della lavanderia, in particolare le temperature e il dosaggio dei prodotti chimici per la pulizia e la disinfezione.

Climatizzazione: 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.

 <p>DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE SERVIZIO IGIENE DEGLI AMBIENTI DI VITA</p> <p>U.O.C. S.I.A.V.</p>	<p>MISURE PER IL CONTENIMENTO DELLA DIFFUSIONE COVID-19 NELLE</p> <p><u>Strutture ricettive</u></p>	<p><u>Servizio Sanitario Nazionale</u> <u>Regione Siciliana</u></p> <p>Ed. 0 Rev. 0 Data 19 Maggio 2020</p>
--	---	--

Per un idoneo microclima è necessario:

- 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;
- aumentare la frequenza della manutenzione / sostituzione dei pacchi filtranti dell'aria in ingresso (eventualmente anche adottando pacchi filtranti più efficienti);
- 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;
- attivare l'ingresso e l'estrazione dell'aria almeno un'ora prima e fino ad una dopo l'accesso da parte del pubblico;
- 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;
- 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;
- 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;
- 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.
- 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%;
- evitare di utilizzare e spruzzare prodotti per la pulizia detergenti/disinfettanti spray direttamente sui filtri per non inalare sostanze inquinanti, durante il funzionamento.

Reception e prima accoglienza

Anche lo staff della reception o che si occupa dell'accoglienza degli ospiti deve essere formato e informato in modo che possano portare avanti il loro lavoro, informare gli ospiti e, allo stesso tempo, prevenire ogni possibile diffusione di COVID-19 all'interno della struttura ricettiva.

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.

Il personale deve essere in grado di identificare ospiti con sintomi respiratori, in modo che possano dare immediate direttive di restare chiusi in camera finché non vengono visitati dal personale medico. Eventuali

 <p>DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE SERVIZIO IGIENE DEGLI AMBIENTI DI VITA</p> <p>U.O.C. S.I.A.V.</p>	<p>MISURE PER IL CONTENIMENTO DELLA DIFFUSIONE COVID-19 NELLE</p> <p><u>Strutture ricettive</u></p>	<p><u>Servizio Sanitario Nazionale</u> <u>Regione Siciliana</u></p> <p>Ed. 0 Rev. 0 Data 19 Maggio 2020</p>
--	---	--

controlli su casi sospetti e relative misure di contenimento rischi devono essere attuate immediatamente, avvisando le autorità competenti.

È opportuno che l'ospite all'ingresso della struttura si sottoponga alla rilevazione della temperatura corporea e comunichi informazioni sul proprio stato di salute, provenienza e contatti con positivi nei precedenti 14 giorni, e sottoscriva il consenso all'obbligo di informare il personale della struttura in caso di insorgenza di sintomatologia riconducibile a Covid-19.

All'accettazione verrà consegnata all'ospite una copia personale per le istruzioni comportamentali anti Covid-19 disposte dalla struttura.

Somministrazione alimenti

Nel ristorante, la sala della prima colazione, la sala da pranzo gli ospiti e il personale del bar devono attenersi il più possibile all'igiene personale. E' fondamentale ricordare agli ospiti di disinfettarsi le mani con il gel disinfettante, preferibilmente all'ingresso di tali strutture, quando entrano ed escono dal ristorante, dalla sala colazione o dalla sala da pranzo, a tal proposito sarà necessario posizionare appositamente dei dispenser di gel igienizzante in queste aree comuni.

Il direttore della struttura potrebbe disporre la gestione degli stessi servizi prevedendo ordinazioni telefoniche e consegna in camera per la consumazione nella stessa, qualora lo ritenesse tecnicamente realizzabile.

Sarebbe preferibile inoltre evitare il servizio a buffet, tuttavia qualora si scegliesse di mantenere attivo il servizio a buffet gli ospiti dovrebbero evitare di maneggiare il cibo. Il personale dovrebbe cambiare più frequentemente pinze e mestoli, lasciandoli sempre in contenitori separati. Pulire e disinfettare le superfici del buffet dopo ogni servizio.

Le macchine da caffè, le macchine per le bibite o i distributori vari collocati del buffet, in particolare le parti più a contatto con le mani degli utenti, dovrebbero essere pulite e disinfettate almeno dopo ogni servizio e anche più spesso se necessario.

Per la consumazione al tavolo, si raccomanda di avere un massimo di 4 persone per 10 metri quadrati. I tavoli devono essere disposti in modo che la distanza tra lo schienale di una sedia e quello di un'altra sia superiore a un metro e che gli ospiti si trovino uno di fronte all'altro rispettino la stessa distanza.

Attività ricreative

Le attività ricreative potranno essere svolte qualora fosse possibile garantire il distanziamento fisico necessario; sarà compito della direzione programmare le attività in funzione dello studio delle modalità operative attuabili per ognuna di esse e indicarne i luoghi più adatti (con la preferenza di spazi aperti quando possibile).

Per le attività rivolte ai minori, inoltre, sarà necessario seguire una programmazione a piccoli gruppi; il personale addetto dovrà riconoscere eventuali segni di sintomatologia riconducibile a Covid-19, interrompere l'attività in atto e informare i genitori e la direzione di quanto riscontrato.

Non saranno fruibili aree attrezzate di giochi per bambini (gonfiabili, scivoli, altalene e simili).



DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE
SERVIZIO IGIENE DEGLI AMBIENTI DI VITA

U.O.C. S.I.A.V.

**MISURE PER IL
CONTENIMENTO DELLA
DIFFUSIONE COVID-19 NELLE**

Strutture ricettive

Servizio Sanitario Nazionale
Regione Siciliana

Ed. 0 Rev. 0
Data 19 Maggio 2020

Gestione di soggetti con sintomatologia sospetta

Nel caso si osservino dei sintomi riconducibili ad un'infezione respiratoria acuta, bisogna immediatamente intraprendere tutte le misure per minimizzare il contatto tra la persona malata e le altre persone (ospiti e staff) che si trovano nella struttura. La reception e tutto il personale dovrà seguire le procedure stabilite nel piano d'azione. L'OMS suggerisce:

Separare le persone con sintomi dalle altre persone a una distanza di almeno 2 metri e in camere separate (tranne nel caso di bambini o persone che hanno necessità di essere accudite), senza ricevere visite.

Se la situazione lo richiede, e la persona malata non viene trasferita in un ospedale, la direzione della struttura deve considerare tutte le misure per prendersi cura del soggetto in modo adeguato. Questo potrebbe includere la designazione di un membro dello staff che ha sufficienti conoscenze su prevenzione e procedure di emergenza per il personale.

Le visite del medico dovrebbero essere effettuate fuori dalla stanza della persona malata ogni volta che è possibile, evitando che il paziente vada nell'ambulatorio.

Se possibile assegnare un bagno per l'uso esclusivo della persona malata.

Richiedere alla persona malata di indossare mascherine protettive e di attenersi a tutte le regole di comportamento che impone un caso del genere. I dispositivi usa e getta devono essere trattati come "rifiuti pericolosi", riposti in sacchi speciali o in contenitori di plastica intatti. Si raccomanda sempre il lavaggio delle mani con acqua e sapone o prodotti a base di alcol.

Nel caso in cui un'ospite o un membro dello staff abbia febbre, tosse persistente, difficoltà a respirare, bisogna sempre usare delle protezioni aggiuntive: camici monouso, guanti, mascherine e protezioni per gli occhi.

Rimuovere delicatamente e con cura le protezioni personali usate, per evitare il rischio di contaminare se stessi. La procedura corretta è rimuovere prima i guanti e il camice, e poi igienizzarsi le mani. Successivamente togliere la mascherina e la protezione per gli occhi, e di nuovo lavarsi le mani con acqua e sapone o con soluzione alcolica.

Smaltire in modo corretto tutti gli articoli usa e getta che sono stati a contatto con i fluidi corporei della persona malata, considerandoli sempre "rifiuti pericolosi".

Caso di un lavoratore contagiato

Se un membro dello staff mostra sintomi respiratori, dovrà interrompere immediatamente qualsiasi mansione e cercare assistenza medica. In attesa dell'intervento dei servizi medici, la persona dovrà rimanere isolata in un'apposita stanza e indossare sempre le protezioni personali in presenza di altre persone o se ha necessità di accedere ad aree comuni.

Se un dipendente della struttura comunica da casa di avere dei sintomi, o sospetta infezione da Coronavirus, dovrà rimanere a casa e cercare subito assistenza medica. In caso di diagnosi di COVID-19 seguirà le istruzioni ricevute dal personale medico, incluso l'auto-isolamento in casa fino a che i sintomi non siano definitivamente spariti (da notare che un paziente affetto da Covid-19 in forma non grave ha bisogno di un tempo di circa un mese per la guarigione completa).

 <p>DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE SERVIZIO IGIENE DEGLI AMBIENTI DI VITA</p> <p>U.O.C. S.I.A.V.</p>	<p>MISURE PER IL CONTENIMENTO DELLA DIFFUSIONE COVID-19 NELLE</p> <p><u>Strutture ricettive</u></p>	<p><u>Servizio Sanitario Nazionale</u> <u>Regione Siciliana</u></p> <p>Ed. 0 Rev. 0 Data 19 Maggio 2020</p>
--	---	---

Gestione di soggetti positivi

Nel caso che sia un ospite ad essere contagiato, è consigliabile uno spostamento dalla struttura ricettiva. Temporaneamente, l'ospite può essere isolato in una camera finché interviene l'autorità medica, e a nessun visitatore dovrà essere permesso di entrare nella camera occupata. In base alla disponibilità delle camere, eventuali accompagnatori dovranno essere sistemati in altre camere.

Nel caso in cui lo staff prenda parte all'evacuazione di un caso sospetto, queste sono le misure da seguire:

- Gli ospiti che presentano sintomi devono lasciare l'hotel in accordo con le istruzioni dettate dalla direzione e dalle autorità locali. Gli ospiti sintomatici verranno valutati dal personale medico, e se rientrano nella definizione di "caso sospetto" verranno trasferiti al centro medico COVID-19 più vicino.
- La gestione dei possibili contatti deve avvenire secondo le disposizioni dettate dalle autorità locali e nazionali.
- Il personale coinvolto nel trasporto di casi sospetti deve applicare tutte le misure di prevenzione e controllo indicate dall'OMS, igiene ripetuta delle mani, l'uso di mascherine mediche, guanti e camici.
- Se viene fatto uscire dalla struttura più di un caso sospetto, il personale dovrebbe cambiare le protezioni personali tra ogni paziente, e riporle in contenitori chiusi, in accordo con il piano d'azione dell'hotel e le norme vigenti sullo smaltimento di rifiuti contagiosi.
- Nel caso di utilizzo di un veicolo per il trasporto del caso sospetto, si deve procedere alla pulizia e sanificazione. Inoltre si dovrà provvedere alla pulizia e sanificazione della stanza che era occupata dall'ospite, seguendo i protocolli per camere esposte a COVID-19.

Identificazione e gestione dei contatti

L'identificazione dei contatti deve iniziare subito dopo che un caso sospetto è stato identificato nella struttura. L'OMS definisce "contatto" una persona esposta durante il periodo che va da 2 giorni prima a 14 giorni dopo la comparsa di sintomi da un caso probabile o accertato:

- Contatto "faccia a faccia" entro un metro e per più di 15 minuti;
- Contatto fisico diretto;
- Assistenza ad un paziente affetto, probabile o accertato, senza l'utilizzo di protezioni appropriate.
- Altre situazioni di rischio, in base al contesto specifico.

Nel caso specifico di un hotel o di un'attività turistico-ricettiva, un "contatto" deve essere considerato a rischio nei seguenti casi:

- accompagnatori o persone che assistono l'ospite;
- i membri dello staff che sono stati a contatto diretto con la persona malata, o con gli ambienti frequentati da questa (come il bagno) o con oggetti e altri articoli usati (lenzuola, vestiti e altro).

Se il numero dei casi fa pensare a una esposizione generalizzata della struttura, è bene chiedere una valutazione da parte delle autorità locali, in modo da intraprendere tutte le misure necessarie per tutelare la salute di ospiti e lavoratori.

 <p>DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE SERVIZIO IGIENE DEGLI AMBIENTI DI VITA</p> <p>U.O.C. S.I.A.V.</p>	<p>MISURE PER IL CONTENIMENTO DELLA DIFFUSIONE COVID-19 NELLE</p> <p><u>Strutture ricettive</u></p>	<p><u>Servizio Sanitario Nazionale</u> <u>Regione Siciliana</u></p> <p>Ed. 0 Rev. 0 Data 19 Maggio 2020</p>
--	---	--

L'OMS raccomanda che tutti i contatti dei pazienti COVID-19 siano messi in quarantena per 14 giorni dall'ultima volta in cui sono stati esposti al paziente.

Gli altri ospiti e membri dello staff che non sono coinvolti direttamente, per i quali si è individuato un profilo di basso rischio, devono essere informati sul caso specifico, oltre alle misure preventive sarà richiesto loro di auto-monitorare eventuali sintomi sospetti per 14 giorni dalla data in cui sono stati riscontrati casi probabili o accertati, e di rivolgersi alle autorità sanitarie in caso di sintomi indicativi di COVID-19.

Fonti

Considerazioni operative per la gestione del COVID-19 nel settore Alberghiero -Linee guida provvisorie 31 marzo 2020 – OMS

Nuovo coronavirus SARS-CoV-2 - Linee guida per la riapertura delle Attività Economiche e Produttive - CONFERENZA DELLE REGIONI E DELLE PROVINCE AUTONOME Roma, 16 maggio 2020