

**ALLEGATO 2 (al Decreto - Legge 31 maggio 2020 n. 96)**

*Misure speciali per le attività di servizi che prevedono contatti con il cliente (ad es. centri estetici – parrucchiere – massaggiatori estetici), aggiuntive a quelle dell'Allegato 1:*

**a) Servizi alle persone:**

1. E' fatto obbligo di gestire l'afflusso della clientela mediante appuntamento. L'elenco delle presenze dei clienti deve contenere nome, cognome, codice ISS/CF e numero di telefono e deve essere conservato per un periodo di 14 giorni, trascorsi i quali lo stesso deve essere cancellato. Entro tale termine l'elenco deve essere esibito a prima richiesta alle Autorità competenti;
2. L'attività deve in ogni caso essere organizzata in modo da evitare sovrapposizioni in fase di ingresso, uscita, pagamenti, etc.;
3. Garantire l'adeguata aerazione naturale e provvedere a ricambi d'aria frequenti. Gli impianti di trattamento dell'aria possono essere utilizzati purché periodicamente puliti (in particolare le alette di ventilazione periodicamente puliti e filtri periodicamente puliti o sostituiti);
4. L'attività deve organizzarsi al fine di garantire che all'interno della stessa vi sia la presenza di:
  - un cliente e un operatore fino a 39 mq;
  - due clienti e due operatori tra 41 e 79 mq;
  - non più di quattro operatori e quattro clienti tra 81 e 119 mq;
  - oltre i 119 mq è possibile operare liberamente ferma restando l'applicazione di tutti i presidi previsti e il rispetto delle prescrizioni delle norme vigenti;
  - in presenza di cabine all'interno del salone è consentito l'accesso di un ulteriore cliente per ogni cabina il quale deve sostare all'interno della stessa. Tale cabina deve essere adeguatamente arieggiata e, dopo ogni servizio, debitamente sanificata.
5. Le postazioni di lavoro devono essere distanziate di almeno due metri l'una dall'altra;
6. Obbligo di segnaletica informativa all'ingresso dell'attività, per comunicare le norme a clienti ed operatori;
7. Obbligo di utilizzo di mascherina per ogni operatore e cliente;
8. Operatore e cliente devono sempre indossare guanti monouso. Per i servizi laddove non è possibile da parte dell'operatore e/o del cliente l'uso dei guanti monouso, l'operatore deve provvedere alla sanificazione della parte da trattare prima di eseguire la prestazione e prestare particolare attenzione a non portare le proprie mani sul volto, deve provvedere altresì ad igienizzare con regolarità, durante il trattamento, le mani o sostituire i guanti;
9. Obbligo di indossare occhiali protettivi o schermo facciale per trattamenti con produzione di aerosol (pedicure, manicure, lavaggio capelli, ecc.); Tali attività dovranno essere svolte in ambienti separati fisicamente o con finestra aperta verso l'esterno, oppure in assenza di altri clienti;
10. Obbligo di sanificazione del locale a fine giornata lavorativa e comunque alla fine di ogni turno lavorativo con le modalità previste dall'Allegato 6 (Misure generali per gli ambienti per la prevenzione della diffusione del Coronavirus (SARS-CoV-2) e della trasmissione dell'infezione (COVID 19)) al presente Decreto Legge;
11. Restano sospesi tutti i servizi che non possono essere effettuati senza l'utilizzo della mascherina (barba, pulizia del viso, trucco, depilazione labbro superiore, etc.);
12. Privilegiare l'utilizzo di materiali monouso; i materiali/strumenti/attrezzature da riutilizzarsi dovranno essere sanificati con adeguato trattamento (per esempio: sterilizzazione mediante autoclave, alta disinfezione chimica tramite acido peracetico, alcool per materiali plastici - spazzole, pettini, ecc.);
13. L'operatore deve utilizzare camici preferibilmente monouso da sostituire tra un cliente e quello successivo. I camici, se non monouso, devono essere sanificati o lavati ad alta temperatura con prodotti disinfettanti idonei;

14. Ogni strumento – attrezzatura ad uso promiscuo non monouso (lettini, ecc.) deve venire sottoposto ad accurata sanificazione tra un cliente e quello successivo con le modalità previste dall'Allegato 6 (Misure generali per gli ambienti per la prevenzione della diffusione del Coronavirus (SARS-CoV-2) e della trasmissione dell'infezione (COVID 19)) al presente Decreto Legge;
15. Il materiale fornito al cliente (camici, asciugamani, ecc.) deve essere preferibilmente monouso oppure deve essere stato sottoposto a lavaggio ad alta temperatura con prodotti disinfettanti idonei;
16. Ogni attività deve redigere ed applicare delle procedure che riguardino tutte le misure da mettere in atto durante l'esercizio, che riguardino in particolare:
  - a) le pulizie, indicando chi le svolge, le tempistiche e periodicità, le modalità, i prodotti utilizzati tenendo conto delle indicazioni per le pulizie con le modalità previste dall'Allegato 6 (Misure generali per gli ambienti per la prevenzione della diffusione del Coronavirus (SARS-CoV-2) e della trasmissione dell'infezione (COVID 19)) al presente Decreto Legge;
  - b) le accortezze messe in atto in relazione all'emergenza, i DPI (Dispositivi di Protezione Individuale) e le modalità di utilizzo degli stessi;
17. Se è presente il servizio igienico, lo stesso può essere utilizzato dai clienti/utenti solamente se sanificato dopo ogni utilizzo con gli adeguati prodotti che devono essere messi a disposizione, con le modalità previste dall'Allegato 6 (Misure generali per gli ambienti per la prevenzione della diffusione del Coronavirus (SARS-CoV-2) e della trasmissione dell'infezione (COVID 19)) al presente Decreto Legge. Tale obbligo è da considerarsi a carico del personale preposto ovvero in capo al soggetto utilizzatore in assenza di suddetto personale.

**b) attività della ristorazione: ristoranti, pizzerie, self-service, mense, pub, bar, piadinerie, pasticcerie, gelaterie, rosticcerie e similari:**

1. Predisporre all'entrata del locale, come pure nella zona del bancone/cassa e nell'area toilette, una postazione di soluzione idroalcolica per il lavaggio delle mani;
2. Obbligo, nel caso in cui non vi è garanzia di distanziamento di almeno 1 m, di dotare la postazione/banco/cassa di pannello per la separazione fisica;
3. L'orario della fruizione del servizio può essere esteso per favorire un afflusso diluito della clientela;
4. Obbligo di segnaletica informativa all'ingresso dell'attività in merito alle regole da rispettare e, laddove possibile, di separazione degli accessi in entrata e in uscita;
5. Obbligo di sanitizzazione tra un utente e l'altro di ogni spazio comune (spogliatoi, servizi igienici, aree reception o di attesa ecc.). Il servizio igienico può essere utilizzato dai clienti/utenti solamente se sanificato dopo ogni utilizzo con gli adeguati prodotti che devono essere messi a disposizione, con le modalità previste dall'Allegato 6 (Misure generali per gli ambienti per la prevenzione della diffusione del Coronavirus (SARS-CoV-2) e della trasmissione dell'infezione (COVID 19)) al presente Decreto Legge. Tale obbligo è da considerarsi a carico del personale preposto ovvero in capo al soggetto utilizzatore in assenza di suddetto personale;
6. Devono essere messi a disposizione asciugamani e salviette monouso nell'area dei lavabo;
7. Obbligo di rimuovere, dagli spazi comuni, qualsiasi oggetto non sanitizzabile;
8. Eliminare dai banconi tutto quanto possa essere a utilizzo comune (ad es. arachidi, salatini ecc.);
9. La consumazione al banco è consentita solo se può essere assicurata la distanza interpersonale di cui all'Allegato 1 lettera a) punto 5; Tale disposizione non si applica i nuclei di conviventi, detto ultimo aspetto afferisce alla responsabilità individuale;
10. I clienti vengono fatti accomodare nel rispetto del distanziamento di almeno 1 metro. Il distanziamento di 1 metro tra i tavoli può essere ridotto solo ricorrendo a pannelli per la

separazione fisica adeguati a prevenire il contagio tramite droplet. I nuclei di conviventi possono sostare in unico tavolo senza il rispetto del distanziamento di almeno 1 metro solo a seguito di sottoscrizione di apposita autocertificazione/dichiarazione come da Allegato 7 del presente decreto – legge firmata dal capofamiglia o dai singoli componenti del nucleo di conviventi. Le autocertificazioni/dichiarazioni devono essere conservate per un periodo di 14 giorni, trascorsi i quali le stesse devono essere distrutte. Entro tale termine l'autocertificazione/dichiarazione deve essere esibita a prima richiesta alle Autorità competenti;

11. La sala deve garantire che i tavoli usati dai clienti siano disposti in modo tale che la distanza tra un tavolo e l'altro sia di almeno 1 metro oppure che il retro di una sedia occupata sia di almeno 1 metro dal retro della sedia occupata del tavolo successivo;
12. Obbligo di sanitizzare i menù dopo ogni uso. Si consiglia l'adozione di menù digitali su dispositivi dei clienti o in modalità che evitino il contatto;
13. Obbligo di consegnare il conto direttamente al tavolo. Le fasi di pagamento devono anch'esse avvenire direttamente al tavolo. Tale disposizione non si applica in caso di servizio di asporto, ai self-service ed alle mense;
14. Le macchine e le apparecchiature per l'intrattenimento nonchè le slot machine possono essere utilizzate dai clienti solamente a seguito di sanificazione dopo ogni utilizzo con gli adeguati prodotti che devono essere messi a disposizione e con le modalità previste dall'Allegato 6 (Misure generali per gli ambienti per la prevenzione della diffusione del Coronavirus (SARS-CoV-2) e della trasmissione dell'infezione (COVID 19)) al presente Decreto Legge. Tale obbligo è da considerarsi a carico del personale preposto ovvero in capo al soggetto utilizzatore in assenza di suddetto personale; Non sono ammesse le attività per le quali non è possibile garantire puntuale e accurata sanificazione dei materiali e/o distanza interpersonale. Tra queste, a titolo esemplificativo: gioco delle carte, giochi da tavolo, biliardo, biliardino (calciobalilla), giochi di ruolo.
15. I tavoli e le sedie devono essere sanitizzati ad ogni cambio cliente;
16. Arieggiare frequentemente i locali dell'attività;
17. Obbligo per il personale di indossare la mascherina;
18. Obbligo per il personale di usare guanti monouso ed igienizzarli con utilizzo di soluzione idroalcolica o cambiarli frequentemente;
19. Obbligo di cambio della biancheria da tavolo, ove in uso, ad ogni cambio di cliente; dove non sia previsto tovaglie coprente interamente il tavolo occorre garantire l'igienizzazione dei tavoli ad ogni cambio di cliente;
20. La biancheria di sala usata deve essere collocata in sacchi o contenitori chiusi per evitare il contatto con la linea del pulito;
21. Dopo ogni servizio devono essere sanitizzate anche tutte le superfici della sala, della cucina, dei banconi e delle altre superfici presenti, oltre a tavoli e sedie;
22. Evitare prodotti contenenti profumazioni, in particolare la nebulizzazione e gli spray;
23. Per le specifiche attività di self service, le stesse possono avvenire sia con servizio al tavolo che a buffet (in modalità display); se a buffet display, gli ospiti devono entrare in contatto solo con il proprio cibo; il servizio è effettuato da personale sempre munito di mascherina e guanti monouso e non self service da parte dei clienti;
24. Per il lavaggio dei piatti e delle stoviglie (anche quelle non utilizzate ma comunque presenti ed a disposizione degli ospiti) devono essere utilizzate le procedure abitudinali con lavaggi ad alte temperature (60/70°), oltre all'ausilio di prodotti ad alto contenuto di tensioattivi e sanificanti. L'asciugatura deve essere effettuata con asciugamani di carta monouso o panni precedentemente lavati a 90° da sostituire ad ogni utilizzo;
25. Il materiale di pulizia (panni, salviette e quanto necessario per la pulizia e la spolveratura) deve essere monouso o successivamente ad ogni utilizzo lavato a 90° con additivo igienizzante; non usare un panno utilizzato per eliminare lo sporco per asciugare o lucidare superfici pulite;
26. Indisponibilità dell'uso di appendiabiti o guardaroba da parte dei clienti;

27. Ai visitatori esterni (es. fornitori, rappresentanti, imprese di pulizie, manutentori, etc.) sono applicate le stesse disposizioni previste all'Art. 4 del decreto - legge 3 maggio 2020 n. 68 nonché all'allegato 1 e ove possibile devono seguire procedure di ingresso, transito e uscita, mediante modalità, percorsi e tempistiche predefinite e dedicate, al fine di ridurre le occasioni di contatto con il personale e gli utenti;
28. L'esercente ha l'obbligo di informare i propri dipendenti in merito a:
  - a. modalità di accesso al locale;
  - b. modalità di gestione dei visitatori esterni (impresa di pulizia, addetti manutenzione, fornitori, rappresentanti, etc.) e dei clienti;
  - c. sanitizzazione;
  - d. precauzione igienico-sanitarie;
  - e. rispetto del distanziamento sociale e corretto utilizzo dei dispositivi di protezione individuale;
  - f. controllo/gestione degli spazi comuni;
  - g. gestione di una persona sintomatica.

**c) Strutture ricettive:**

1. Piano d'Azione: ogni struttura deve predisporre un Piano d'Azione che tenga conto degli spazi della struttura, dei punti sensibili di aggregazione e del contatto fra il pubblico, delle possibili problematiche per ogni settore o comparto, con l'elenco delle zone più a rischio (ascensori, corrimani, tavoli, sedute, interruttori superfici, etc.) e le conseguenti azioni di prevenzione e sanificazione. Il Piano d'Azione deve essere redatto dal Titolare, dall'RSPP o da altro soggetto qualificato dallo stesso designato;
2. Log book: ogni struttura deve avere un registro delle azioni dove vengono indicate le azioni di sanificazione giornaliere effettuate per ogni reparto;
3. Formazione: il Titolare è tenuto ad organizzare una formazione del personale e dei briefing periodici di aggiornamento in merito a:
  - a. modalità di accesso;
  - b. modalità di gestione dei visitatori esterni (impresa di pulizia, addetti manutenzione, fornitori, rappresentanti, etc.) e dei clienti;
  - c. sanitizzazione (delle varie parti della struttura ricettiva e delle postazioni di lavoro);
  - d. precauzioni igienico-sanitarie;
  - e. rispetto del distanziamento sociale e corretto utilizzo dei dispositivi di protezione individuale;
  - f. controllo/gestione degli spazi comuni;
  - g. gestione di una persona sintomatica;
4. Al fine di evitare assembramenti e limitare la fruizione contemporanea del personale nelle zone comuni (ingressi, spogliatoi, sala mensa, etc.) è limitata la presenza e, dove possibile, sono regolamentati i flussi con percorsi dedicati. Se possibile, devono essere favoriti turni di lavoro con orari scaglionati di ingresso/uscita;
5. Fornitori: per l'accesso di fornitori esterni saranno individuate nel Piano d'Azione le adeguate procedure di ingresso, transito e uscita, mediante modalità, percorsi e tempistiche predefinite e dedicate dove possibile, al fine di ridurre le occasioni di contatto con il personale e la clientela;
6. Aziende esterne di servizi: deve essere ridotto, per quanto possibile, l'accesso ai visitatori e qualora fosse necessario l'ingresso di visitatori esterni, con riferimento alle aziende di servizi (impresa di pulizie, manutenzione, etc.), gli stessi devono essere informati su tutte le regole adottate dalla struttura ricettiva in materia di riduzione dei rischi da contagio COVID19 a cui dovranno sottostare;
7. Attività di informazione: devono essere apposti cartelli/avvisi e dépliant informativi (comportamenti da tenere, riconoscimento dei sintomi, etc.) nei luoghi maggiormente visibili e di transito nella struttura;
8. Pulizia generale della struttura:

- a. viene garantita la ventilazione periodica di tutti i locali e gli ambienti, sia quelli frequentati dai clienti come pure quelli frequentati dai dipendenti;
  - b. particolare attenzione deve essere data alla pulizia e sanificazione degli oggetti che maggiormente vengono a contatto con le persone quali corrimani, maniglie, interruttori, sedute, tavoli, superfici, etc. prevedendo un'attività di pulizia e igienizzazione intensificata (almeno 2 volte al giorno);
  - c. ad ogni fine turno deve essere garantita la pulizia e la sanificazione delle postazioni e delle strumentazioni di lavoro degli uffici e dei vari reparti produttivi della struttura ricettiva (tastiere, schermi touch, mouse, etc.);
  - d. per le operazioni di sanitizzazione, la struttura ricettiva assicura il corretto svolgimento in due fasi: la pulizia effettuata con comuni detergenti, a cui deve seguire sempre la disinfezione con prodotti contenenti cloro attivo o prodotti a base alcolica, con le modalità previste dall'Allegato 6 (Misure generali per gli ambienti per la prevenzione della diffusione del Coronavirus (SARS-CoV-2) e della trasmissione dell'infezione (COVID 19)) al presente Decreto Legge.;
  - e. il materiale di pulizia (panni, salviette e quanto necessario per la pulizia e la spolveratura) deve essere monouso o successivamente ad ogni utilizzo lavato a 90° con additivo igienizzante; non usare un panno utilizzato per eliminare lo sporco per asciugare o lucidare superfici pulite;
  - f. obbligo per il personale addetto alle fasi di pulizia di indossare la mascherina; Ulteriori indicazioni in relazione ai dispositivi di protezione individuale sono indicati dal RSPP e comunque congrui in relazione ai prodotti utilizzati ed adatti a ridurre il rischio di contagio (particolari tipologie di guanti, occhiali, visiere, cuffie, camici, etc.);
  - g. obbligo per il personale addetto, durante le fasi di pulizia, di usare guanti monouso ed igienizzarli con utilizzo di soluzione idroalcolica o cambiarli frequentemente. Ulteriori indicazioni in relazione ai dispositivi di protezione individuale sono indicati dal RSPP e comunque congrui in relazione ai prodotti utilizzati ed adatti a ridurre il rischio di contagio (particolari tipologie di guanti, occhiali, visiere, cuffie, camici, etc.);
  - h. per la raccolta dei rifiuti utilizzare sacchetti per rifiuti a rischio biologico o in alternativa inserire i rifiuti in un doppio sacchetto;
  - i. collocare dispenser di soluzione idroalcolica nei luoghi di maggior passaggio per favorire l'igiene frequente delle mani sia dei clienti così come del personale;
  - j. evitare prodotti contenenti profumazioni, in particolare la nebulizzazione e gli spray;
  - k. si dispone la sanificazione ed il trattamento dell'acqua alla rimessa in esercizio dell'impianto per evitare la crescita eccessiva di microrganismi ed il rischio di legionella. Occorre aprire più rubinetti contemporaneamente, in modo da garantire un flusso sufficientemente forte nelle condotte di distribuzione. Il lavaggio va fatto in maniera separata per acqua fredda e per acqua calda. L'acqua deve scorrere per almeno 5 minuti. Tale operazione va ripetuta ogni 3 giorni facendo scorrere l'acqua calda ad almeno 55° e l'acqua fredda, evitando la formazione di aerosol. E' inoltre necessario decalcificare e disinfettare i soffioni delle docce ed i rompigetto dei rubinetti ad esempio immergendoli in aceto per almeno 30 minuti;
  - l. obbligo di sanificazione e pulizia periodica costante dei filtri di riscaldamento e aria condizionata, e controllo sul corretto funzionamento della ventilazione;
  - m. si dispone di controllare periodicamente il corretto funzionamento delle lavastoviglie, delle lavatrici e dei sistemi automatici di dosaggio prodotti chimici per la pulizia e la sanificazione.
9. Camere:
- a. in ogni piano (in prossimità delle scale e/o dell'ascensore) deve essere predisposta una postazione di idroalcolica per il lavaggio delle mani;
  - b. durante le operazioni di pulizia della camera l'ospite non deve essere presente;
  - c. provvedere ad arieggiare la stanza prima di iniziare le operazioni di pulizia;

- d. per le operazioni di sanitizzazione, almeno giornaliera, il personale addetto procede in due fasi: la pulizia effettuata con comuni detergenti, a cui deve seguire sempre la disinfezione con prodotti contenenti cloro attivo o prodotti a base alcolica, con le modalità previste dall'Allegato 6 (Misure generali per gli ambienti per la prevenzione della diffusione del Coronavirus (SARS-CoV-2) e della trasmissione dell'infezione (COVID 19)) al presente Decreto Legge.
  - e. il materiale di pulizia (panni, salviette e quanto necessario per la pulizia e la spolveratura) deve essere monouso o successivamente ad ogni utilizzo lavato a 90° con additivo igienizzante; non usare un panno utilizzato per eliminare lo sporco per asciugare o lucidare superfici pulite;
  - f. la pulizia deve riguardare tutte le superfici che sono venute a contatto con l'ospite (comodini, scrivania, tavolini, suppellettili, telefono, telecomando, maniglie pulsantiere, maniglie, cassette di sicurezza etc.);
  - g. è opportuno eliminare dalle stanze tappeti o qualsiasi oggetto non sanitizzabile;
  - h. se è presente il frigobar, ad ogni cambio dell'ospite bisogna sanitizzare le confezioni integre presenti nel frigobar e sanitizzare internamente ed esternamente il frigorifero;
  - i. il cambio giornaliero della biancheria deve evitare innalzamento di polvere nell'aria;
  - j. la biancheria usata deve essere collocata in sacchi o contenitori chiusi per evitare il contatto con la linea del pulito;
  - k. è consigliata ogni altra forma di sanitizzazione utile a ridurre il rischio batteriologico dell'ambiente.
10. Ricevimento/Reception:
- a. obbligo di posizionare in maniera visibile segnaletica informativa di sicurezza generale incluso l'apposito numero 0549/994001 per informazioni sanitarie relative all'emergenza sanitaria da COVID-19 istituito presso l'ISS;
  - b. obbligo, nel caso in cui non vi è garanzia di distanziamento di almeno 1 m, di dotare la postazione/banco/cassa di pannello per la separazione fisica;
  - c. utilizzare cesto/box chiuso per la consegna delle chiavi/schede magnetiche da parte dell'ospite in partenza;
  - d. obbligo di avere a disposizione termometro a infrarossi frontale per misurare la temperatura corporea;
  - e. obbligo di disporre di mascherine e guanti monouso sia per il personale che per clienti che ne arrivassero sprovvisti in caso di necessità di utilizzo;
  - f. obbligo di sanitizzare le chiavi/schede magnetiche delle stanze ad ogni cambio ospite;
  - g. obbligo di sanitizzare il banco della reception ad ogni passaggio di cliente;
  - h. ridurre per quanto possibile i tempi di sosta della clientela per le operazioni di registrazione in ingresso ed in uscita (check-in/check-out). Devono essere agevolate le modalità di registrazione digitale con invio preventivo se possibile di copia digitale dei documenti di identità e/o altri documenti necessari oppure per via telefonica;
  - i. in caso di prenotazioni plurime (gruppi, gruppi familiari, etc.) invitare il capogruppo/capofamiglia a fare da tramite per una procedura unica di registrazione in ingresso ed in uscita (check-in/check-out) e per tutte le altre esigenze di contatto diretto alla reception;
  - j. obbligo del personale di indossare guanti monouso per la movimentazione dei bagagli;
  - k. il parcheggio dell'eventuale autovettura deve preferibilmente essere effettuato dall'ospite. Se ciò non è possibile, prima di accedere all'autovettura l'addetto al parcheggio deve indossare guanti monouso e la mascherina, aerare l'abitacolo e assicurarsi che l'aria condizionata sia spenta.
11. Ristorazione/colazione e bar: per le attività di ristorazione si applica quanto previsto alla lettera b) del presente allegato
12. Ascensore: 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 di conviventi/occupanti la stessa camera.

13. Ulteriori misure per strutture all'aria aperta-campeggi ad integrazione di quelle già indicate per le strutture ricettive
  - a. possono accedere alla struttura solo ospiti con regolare registrazione;
  - b. tutti gli ospiti devono indossare un braccialetto identificativo, al fine di facilitare l'attività di sorveglianza;
  - c. eventuali visite giornaliere da parte di esterni a clienti alloggiati in struttura sono consentite previa accettazione dagli stessi delle medesime procedure attivate per i clienti regolarmente alloggiati;
  - d. le aree ecologiche ed i bidoni dei rifiuti saranno svuotati giornalmente e sanitizzati nei punti di contatto;
  - e. deve essere predisposta, all'entrata di ogni area ecologica, una postazione di soluzione idroalcolica per il lavaggio delle mani;
  - f. per quanto riguarda i servizi igienici comuni, ogni struttura deve definire le proprie policy all'interno del Piano d'Azione, nel rispetto delle norme di sanitizzazione e distanziamento interpersonale;
  - g. le attività commerciali, i bazar, i supermercati, i ristoranti, i bar e qualsiasi ulteriore servizio fornito all'interno della struttura deve rispettare le misure individuate e previste per il rispettivo settore;

**d) Misure speciali in riferimento all'attività motoria e sportiva aggiuntive a quelle dell'Allegato 1 del Decreto Legge:**

1. I clienti/utenti non sono ammessi alle attività sportive o motorie in presenza di temperatura superiore a 37,5° C o in presenza di sintomi influenzali o respiratori;
2. In caso di riscontro di sintomatologia da infezione respiratoria e febbre (maggiore di 37,5°C), il datore di lavoro è tenuto ad isolare il clienti/utenti, a contattare l'apposito numero 0549-994001 istituito presso l'ISS e ad applicare tutti i presidi di sanificazione previsti dall'Allegato n.1 lettera a) del presente decreto-legge.
3. Obbligo di segnaletica informativa all'ingresso dell'attività, per comunicare le norme a clienti ed operatori ed anche per garantire il distanziamento dei clienti in attesa di entrata, e, laddove possibile, di separazione degli accessi in entrata e in uscita;
4. Redigere un programma delle attività il più possibile pianificato (es. con prenotazione) e regolamentare gli accessi in modo da evitare condizioni di assembramento e aggregazioni; Deve essere tenuto l'elenco delle presenze dei clienti che deve contenere nome, cognome, codice ISS/CF e numero di telefono e deve essere conservato per un periodo di 14 giorni, trascorsi i quali lo stesso deve essere cancellato. Entro tale termine l'elenco deve essere esibito nel caso in cui le Autorità competenti ne facessero richiesta;
5. Organizzare gli spazi negli spogliatoi in modo da assicurare le distanze di almeno 1 metro (ad esempio prevedere postazioni d'uso alternate o separate da apposite barriere), anche regolamentando l'accesso agli stessi. E' consentito l'utilizzo delle docce con un accesso contingentato e controllato per evitare assembramenti. Il servizio igienico, può essere utilizzato dai clienti/utenti solamente se sanificato dopo ogni utilizzo con gli adeguati prodotti che devono essere messi a disposizione, con le modalità previste dall'Allegato 6 del Decreto Legge 15 maggio 2020 n. 78 (Misure generali per gli ambienti per la prevenzione della diffusione del Coronavirus (SARS-CoV-2) e della trasmissione dell'infezione (COVID 19)). Tale obbligo è da considerarsi a carico del personale preposto ovvero in capo al soggetto utilizzatore in assenza di suddetto personale, durante l'utilizzo dello spogliatoio è d'obbligo l'uso della mascherina ed è a disposizione apposito gel sanificante; all'interno del singolo spogliatoio è consentito l'uso di un solo phon per volta;
6. Regolamentare i flussi, gli spazi di attesa, l'accesso alle diverse aree (sala pesi/sala fitness/vasca), il posizionamento di attrezzi e macchine, anche delimitando le zone, al fine di garantire la distanza di sicurezza:
  - a. almeno 1 metro per le persone mentre non svolgono attività fisica,

- b. almeno 2 metri durante l'attività fisica (con particolare attenzione a quella intensa e/o alle attività coristiche);
  - c. almeno 2 metri con un indice di 7 mq di superficie per persona nelle piscine;
7. Laddove fosse necessario un contatto fisico tra cliente/utente ed istruttore, quest'ultimo deve essere munito di mascherina e guanti monouso o sanificare le mani prima di ogni contatto con il cliente/utente. E' comunque necessario ridurre al minimo i contatti tra istruttore e cliente/utente. Non sono consentiti in ogni caso contatti fra clienti/utenti fatto salvo che questi non appartengano allo stesso nucleo di conviventi, detto ultimo aspetto afferisce alla responsabilità individuale. Il presente comma non si applica ai contatti in vasca tra cliente/utente ed istruttore.
  8. Predisporre all'entrata dell'attività, come pure nella zona reception/bancone/cassa e nell'area toilette, una postazione di soluzione idroalcolica per il lavaggio delle mani;
  9. Le macchine e gli attrezzi ad uso promiscuo devono essere sanificati dopo ogni utilizzo con gli adeguati prodotti che devono essere messi a disposizione, con le modalità previste dall'Allegato 6 del Decreto Legge 15 maggio 2020 n. 78 (Misure generali per gli ambienti per la prevenzione della diffusione del Coronavirus (SARS-CoV-2) e della trasmissione dell'infezione (COVID 19)). Tale obbligo è da considerarsi a carico del personale preposto ovvero in capo al soggetto utilizzatore in assenza di suddetto personale e a cui è messo a disposizione tutto il necessario. Nei pressi di ogni macchina deve essere presente una stazione con gel o guanti monouso. E' inibito l'uso di macchine ed attrezzi che non possono essere sanificati; si sconsiglia l'uso "a circuito" degli attrezzi senza opportuna sanificazione;
  10. Obbligo di sanificazione dei locali a fine giornata lavorativa e comunque alla fine di ogni turno di accesso con le modalità previste dall'Allegato 6 (Misure generali per gli ambienti per la prevenzione della diffusione del Coronavirus (SARS-CoV-2) e della trasmissione dell'infezione (COVID 19)) al presente Decreto Legge;
  11. Non condividere borse, bicchieri e bottiglie e non scambiare con altri utenti oggetti quali asciugamani, accappatoi o altro; si consiglia di utilizzare un tappetino personale che comunque non va scambiato con altri utenti;
  12. Tutti 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. Gli armadietti devono essere sanificati dopo ogni utilizzo con gli adeguati prodotti che devono essere messi a disposizione, con le modalità previste dall'Allegato 6 del Decreto Legge 15 maggio 2020 n. 78 (Misure generali per gli ambienti per la prevenzione della diffusione del Coronavirus (SARS-CoV-2) e della trasmissione dell'infezione (COVID 19)). Tale obbligo è da considerarsi a carico del personale preposto ovvero in capo al soggetto utilizzatore in assenza di suddetto personale; l'accesso alle sale deve avvenire con calzature diverse da quelle utilizzate esternamente alla palestra, alla piscina o alla sala dove viene effettuata l'attività e possibilmente con la suola sanificata con gli adeguati prodotti che devono essere messi a disposizione o in alternativa l'accesso può essere autorizzato con copriscarpe monouso;
  13. Garantire l'adeguata aerazione naturale e provvedere a ricambi d'aria frequenti. Gli impianti di trattamento dell'aria possono essere utilizzati, purché periodicamente puliti (in particolare le alette di ventilazione periodicamente pulite e filtri periodicamente puliti o sostituiti);
  14. Evitare prodotti contenenti profumazioni, in particolare la nebulizzazione e gli spray;
  15. Obbligo di utilizzo di mascherine, e guanti, per ogni operatore dell'accoglienza che ha contatto con gli utenti/clienti; nel caso in cui nella zona reception/banco/cassa non vi è garanzia di distanziamento di almeno 1 m tra operatore utente/cliente, obbligo di dotare la stessa di pannello per la separazione fisica;
  16. Sono inibiti, dove presente, l'uso della sauna, il bagno turco.
  17. Nelle aree solarium e verdi assicurare un distanziamento tra gli ombrelloni (o altri sistemi di ombreggio) in modo da garantire una superficie di almeno 10 metri quadrati per ogni ombrellone, indipendentemente dalla modalità di allestimento dell'area. Tra le attrezzature di solarium (lettini, sedie a sdraio) quando non posizionate nel posto ombrellone, deve essere



garantita una distanza di almeno 1,5 m. Le attrezzature (lettini, sedie sdraio, ombrelloni etc.) vanno disinfettati ad ogni cambio di persona o nucleo di conviventi, con gli adeguati prodotti messi a disposizione e con le modalità previste dall'Allegato 6 del Decreto Legge 15 maggio 2020 n. 78 (Misure generali per gli ambienti per la prevenzione della diffusione del Coronavirus (SARS-CoV-2) e della trasmissione dell'infezione (COVID 19)). Tale obbligo è da considerarsi a carico del personale preposto ovvero in capo al soggetto utilizzatore in assenza di suddetto personale;

18. Per le piscine, al fine di assicurare un livello di protezione dall'infezione, per il periodo d'emergenza sanitaria, assicurare l'efficacia della filiera dei trattamenti dell'acqua e il limite del parametro cloro attivo libero in vasca compreso tra 1,0 - 1,5 mg/l; cloro combinato  $\leq$  0,40 mg/l; pH 6.5 - 7.5. Si fa presente che detti limiti devono rigorosamente essere assicurati in presenza di bagnanti. La frequenza dei controlli sul posto dei parametri di cui sopra è non meno di due ore. Dovranno tempestivamente essere adottate tutte le misure di correzione in caso di non conformità, come pure nell'approssimarsi del valore al limite tabellare. Prima dell'apertura della vasca dovrà essere confermata l'idoneità dell'acqua alla balneazione a seguito dell'effettuazione delle analisi di tipo chimico e microbiologico dei parametri di cui al Decreto Delegato 14 febbraio 2012 n. 10, effettuate da apposito laboratorio. Le analisi di laboratorio dovranno essere ripetute durante tutta l'apertura della piscina al pubblico a cadenza mensile, salvo necessità sopraggiunte, anche a seguito di eventi occorsi in piscina, che possono prevedere una frequenza più ravvicinata. Tutte le misure dovranno essere integrate nel documento di autocontrollo in un apposito allegato aggiuntivo dedicato al contrasto dell'infezione da SARS-CoV-2
19. Le vasche ad uso pubblico che non consentono il rispetto delle indicazioni suesposte per inefficacia dei trattamenti (es, piscine gonfiabili), mantenimento del disinfettante cloro attivo libero, o le distanze devono essere interdette all'uso. Pertanto si richiede particolare rigoroso monitoraggio nei confronti delle vasche per bambini.

