



Diario di controllo e garanzia sulla sanificazione www.quiesicuro.it

Gentile attore del settore ricettivo, ormai è chiaro a tutti noi che al momento dobbiamo convivere con questa emergenza sanitaria.

Il desiderio di tutti è tornare alla normalità e godersi magari il meritato riposo in vacanza.

Tutti noi della filiera del mondo alberghiero ci siamo messi in gioco per fare del nostro meglio.

Hotel e società di servizi, proprietari di case vacanze, strutture ricettive e gestori di stabilimenti balneari si stanno attrezzando per introdurre **misure igieniche e pratiche di comportamento stringenti**, ma necessarie, in tempi di Coronavirus, a garantire ai futuri ospiti un'accoglienza sicura, sia dal punto di vista sanitario che psicofisico.

Le linee guida dell'OMS per la ricettività

Dall'accoglienza in reception alla pulizia e sanificazione degli ambienti, dalla gestione del personale alle indicazioni da seguire in presenza di persone contagiate, l'**Organizzazione Mondiale della Sanità** ha tracciato le **linee guida** per la corretta gestione dell'epidemia Coronavirus nelle strutture ricettive ([la versione integrale del documento si può scaricare e leggere qui](#)). Al momento è questo il documento più completo a disposizione di hotel e strutture, al quale anche **il governo si sta ispirando per tracciare le norme in vista dell'eventuale riapertura estiva**.

1. Informazioni, comunicazione e formazione continua

Gestori, direttori e tutto il personale alberghiero dovranno **dotarsi di strumenti e di conoscenze** per governare e monitorare l'attività offerta al pubblico al fine di **prevenire nuovi casi**, di gestire in modo corretto i **casi sospetti**, di ridurre i rischi di contagio tra gli ospiti e il personale.

Tra le varie indicazioni, l'OMS invita ogni struttura a definire un **Piano di azione** che includa tutte le pratiche messe a punto per garantire la sicurezza

delle persone. Una sorta di vademecum interno, definito dalla struttura in accordo con le autorità sanitarie locali.

Si aggiunge poi la necessità di tenere un” Diario delle azioni”, ovvero un documento in cui il personale alberghiero dovrebbe annotare le azioni importanti e le misure intraprese (incluso data, sanificazioni e disinfettanti usati, personale che ha condotto le operazioni, luogo e altri dettagli che possono essere utili per ogni necessità), utile anche per rivalutare periodicamente e, al bisogno, migliorare il Piano di azione sulla base dei risultati registrati.

2. Obblighi sanitari

Parola d’ordine: **attrezzarsi** su tutti i fronti per poter **accogliere in sicurezza gli ospiti** in ogni momento e occasione del soggiorno. E garantire, al contempo, la salute dello staff, che dovrà essere adeguatamente formato e costantemente aggiornato sulle misure adottate dalla struttura contro il Covid-19.

Un obbligo sanitario, oltre che un impegno etico-morale per gli operatori turistici, che in caso di inadempienza possono incorrere in **responsabilità penali e civili**.

Le responsabilità civili e penali

In attesa delle direttive e delle norme del governo, “il documento dell’OMS rappresenta un utile documento di supporto alla gestione della Fase 2 della Pandemia”, sottolineano gli **avvocati Gianluca Mulè e Alessia Capozzi**, counsel di Tonucci & Partners, “ma le Linee Guida non sono vincolanti e sono prive di carattere sanzionatorio. Saranno le autorità nazionali e regionali a confermare i protocolli di controllo”.

“Eventuali violazioni delle normative e laddove si dimostri che un cliente abbia contratto il virus a causa della mancata adozione dei necessari presidi e misure, potrebbe far incorrere il titolare o responsabile dell’attività nel **rischio di una contestazione anche penale per il reato di lesioni colpose** commesse con violazione della normativa antiinfortunistica, che tutela i lavoratori nell’esercizio della loro attività, ma anche i terzi che si trovino nell’ambiente di lavoro” cioè ospiti e clienti, concludono i due legali.

Estratto dalle linee guida OMS

Considerazioni operative per la gestione del COVID-19 nel settore Alberghiero
Linee guida provvisorie 31 marzo 2020 Organizzazione Mondiale della Sanità

Team di Management

La direzione della stabile dovrebbe adottare un atteggiamento responsabile per affrontare la minaccia sanitaria del COVID-19.

Registro delle azioni

Si consiglia di tenere un registro delle azioni e delle misure importanti eseguite e di registrarle in modo sufficientemente dettagliato (ad esempio, data e ora in cui è stato utilizzato un disinfettante, da chi, dove, ecc.). Questo registro può essere utilizzato per migliorare le azioni implementate.

Pulizie delle Camere e degli Ambienti

Pulizia e disinfezione

Anche in assenza di casi di COVID-19 nello stabile, si raccomanda di migliorare i servizi di igiene. Si dovrebbe prestare particolare attenzione all'applicazione di misure di pulizia e disinfezione nelle aree comuni (stanze, sale, corridoi, ecc.) come misura preventiva generale durante l'intera epidemia di COVID-19.

Particolare attenzione deve essere data agli oggetti che vengono spesso toccati come maniglie, pulsanti dell'ascensore, corrimano, interruttori, maniglie delle porte, ecc.

Il personale addetto alle pulizie deve essere formato di conseguenza.

Il D.Lgs. 81/2008, Testo Unico (T. U.) sulla Salute e Sicurezza nei luoghi di Lavoro (SSL), ha dedicato particolare importanza al tema in esame inserendo tra le misure generali di tutela di cui all'art. 15, lett. z), proprio la regolare manutenzione di ambienti, attrezzature e impianti, prevedendola come obbligo di sicurezza.

Inoltre, il datore di lavoro è tenuto a sottoporre a regolare pulizia e disinfezione i luoghi di lavoro, gli impianti e i dispositivi, sia per **assicurare condizioni igieniche adeguate**, sia perché la pulizia e l'ordine attuate sistematicamente rendono evidenti le anomalie e le condizioni di pericolo del contesto ed abbattano di fatto il rischio contribuendo ad incrementare il livello di sicurezza effettivo.

Infatti una recentissima notizia in merito alla Corte di Cassazione, con **la Sentenza n. 652 del 11 gennaio 2021**, ribadisce che il datore di lavoro che non ottempera agli obblighi di vigilanza ad esso conferiti deve essere condannato per lesioni personali colpose nonostante l'infortunio, occorso al lavoratore esperto, sia causato da un illecito utilizzo del macchinario e/o dall'aver seguito o meno le indicazioni sulla sicurezza ricevute da parte di quest'ultimo.

Tra gli obblighi del datore di lavoro rientra la tutela dell'integrità fisica dei lavoratori e dunque l'obbligo di applicare le disposizioni di sicurezza per il contrasto e il contenimento da Covid-19 sul lavoro.

PROTOCOLLO “QUIESICURO”

Per soddisfare tutti i requisiti suindicati e dare assoluta tranquillità alla proprietà, alla direzione, a tutto lo staff e in primis agli ospiti della struttura è nato il protocollo “**QUIESICURO**”, procedure certificate per le sanificazioni nel mondo dell'accoglienza turistica.

Il sistema, efficace, semplice ed intuitivo, permette tramite uno speciale accesso riservato su una pagina web dedicata di progettare con pochi clic il personalizzato sistema di sanificazione certificato permettendo, in automatico, di avere nell'ordine:

- Info dedicate direttamente sul vostro sito tramite un apposito link dove si pubblicizza che la vostra struttura ha aderito all'esclusivo protocollo “**QUIESICURO**”, nel rispetto delle norme vigenti e per garantire l'assoluta sicurezza dei vostri ospiti.
- Un'evidenza certificata e immediatamente verificabile dell'avvenuta sanificazione dell'ambiente specifico ben evidenziato ed identificato univocamente tramite qrcode.
- La compilazione in automatico del necessario “diario delle sanificazioni”, da dove si evince ambiente, ora/minuto e secondo di quando è stata effettuata la sanificazione, facilmente consultabile e stampabile per l'obbligatoria conservazione
- La possibilità da parte dell'ospite di avere evidenza immediata che l'ambiente in cui si trova è stato oggetto di sanificazione certificata (ora/minuto e secondo dell'ultima sanificazione) grazie alla lettura di un qrcode con il suo personale smartphone.
- L'ospite ha la facoltà, sempre tramite l'app di visualizzare la scheda tecnica e di sicurezza del prodotto virucida utilizzato ed altre utili informazioni come il menu del ristorante in pdf, listino del centro benessere, eventuali promozioni, ecc.
- Inoltre può condividere sui social la sua esperienza positiva presso la vostra struttura potenziando moltissimo le vostre azioni di marketing!

Tutto questo e molto di più è il protocollo “QUIESICURO”

In questo momento tutti noi abbiamo tantissimo bisogno di serenità e tranquillità così da concentrarci con chiarezza sulle nostre rispettive aziende senza avere il dubbio di essere o non essere in regola con le normative vigenti e sul fatto di avere la salubrità dei nostri locali garantita.

Per questo motivo è nato il protocollo **“QUIESICURO”** che, evidenziando la professionalità e la competenza delle vostre strutture, ha portato a chi ha scelto il protocollo nel 2020 di ricevere recensioni belle e di valore di moltissimi clienti che hanno confermato che il protocollo **“QUIESICURO”** è la strada giusta per dare sicurezza e tranquillità con determinazione.

Iniziamo quindi con slancio questa nuova stagione , spinti dalla voglia di fare con energia e con la certezza di essere tutelati dal protocollo **QUIESICURO!!!**

“Scegliamo bene, per il bene di tutti!”

Con i migliori auguri

Lo Staff di QUIESICURO.it