

## Raccomandazioni riguardanti l'attività di campeggi e marina durante la pandemia da COVID-19

Nell'ambito della riattivazione di determinate attività in forza della Delibera sull'adattamento delle misure, per l'organizzazione delle attività di campeggi e marina si sollecita il rispetto delle seguenti raccomandazioni.

### 1. Regole e condizioni generali riguardanti gli spazi di campeggi e marina

---

**Distanziamento fisico.** È necessario rispettare la norma del distanziamento fisico di 1,5 m in ogni spazio del campeggio/marina (alla reception, tra i tavoli nei locali per la ristorazione, sulle spiagge tra i lettini e gli ombrelloni, nelle code in attesa davanti a bar, market, edicole, bancarelle di gelati, ecc.). In ogni spazio in cui ci sono posti a sedere, lettini o ombrelloni, questi andranno disposti ad una distanza minima di 1,5 metri l'uno dall'altro. È necessario rispettare la norma del numero massimo di persone in ambienti chiusi (nelle strutture ricettive, sui mezzi di trasporto del campeggio/marina, nei mini-club riservati ai bambini, negli impianti sportivo-ricreativi, ecc.), conformemente ai criteri prestabiliti.

**Prodotti disinfettanti.** All'ingresso degli spazi coperti dei campeggi/marina (reception, impianti sportivo-ricreativi, market, edicole, desk per il pagamento dei servizi) e nell'ambiente lavorativo del personale, è necessario sistemare dosatori di prodotto disinfettante (a base d'alcol con gradazione alcolica minima al 70%, oppure un altro prodotto dermosensibile dal comprovato effetto virucida).

**Avvisi ben visibili.** È necessario affiggere in un punto ben visibile all'ingresso e nello stesso locale in cui soggiornano gli ospiti, informazioni sulle procedure igieniche contenenti le linee guida riguardanti il comportamento e le misure preventive da rispettare e che valgono per quel locale. Le stesse informazioni possono essere fornite agli ospiti anche in occasione del check-in. Occorre anche informare gli ospiti sui numeri di telefono dei centri medico-sanitari, delle strutture sanitarie e dei soggetti responsabili a cui rivolgersi in caso di sospetto contagio da COVID-19.

**Numero massimo di persone ammesse.** Vigè la norma del numero massimo di persone ammesse in determinati spazi, conformemente ai criteri prestabiliti riguardanti il distanziamento fisico di 1,5 m.

**Mascherine.** Negli spazi al chiuso del campeggio/marina si raccomanda l'uso della mascherina medica o della mascherina per il viso che copre contemporaneamente sia la bocca, sia il naso.

**Dispositivi di protezione.** Il datore di lavoro ha l'obbligo di garantire un numero sufficiente di mascherine e guanti di gomma a beneficio dei propri dipendenti.

**Asciugamani di carta e materiali monouso.** Il datore di lavoro ha l'obbligo di garantire un numero sufficiente di asciugamani di carta e di altri materiali monouso, oltre che l'attrezzatura e i prodotti per l'igiene, la pulizia e la sanificazione dei locali.

**Rifiuti.** In ogni locale al chiuso all'interno del campeggio si raccomanda di sistemare cestini per i rifiuti dotati di coperchio.

**Igiene e pulizia.** Si raccomanda di eseguire le operazioni di pulizia di case mobili, appartamenti e altri alloggi, soltanto dopo la partenza dell'ospite (circa il cambio biancheria da bagno e da letto, si raccomanda il rispetto della misura del distanziamento fisico, p. es. lasciando la biancheria sporca e quella pulita all'ingresso dell'unità ricettiva).

**Istruzioni per il rispetto delle misure igieniche e di prevenzione in generale.** Le istruzioni riguardanti l'igiene e la disinfezione sono disponibili cliccando sui seguenti link:

- Igiene e disinfezione degli ambienti privi di persone contagiate da COVID-19: <https://bit.ly/3dyWpDs>
- Igiene e disinfezione degli ambienti in cui hanno soggiornato persone per le quali si sospetta il contagio: <https://bit.ly/2LdCNbH>
- COME ADEGUARE LA VITA DI TUTTI GIORNI IN CROAZIA – Ulteriori raccomandazioni individuali – che cosa possiamo fare da soli per proteggere noi stessi e i nostri cari: <https://bit.ly/3dsuFAf>

## 2. Reception

---

**Distanziamento fisico.** Occorre garantire un sufficiente distanziamento fisico sia tra il personale addetto alla reception e gli ospiti, sia tra i dipendenti. Occorre, inoltre, abbreviare i tempi del check-in/check-out a massimo 15 minuti (stando alla definizione di contatto ravvicinato) oppure, se ciò non fosse possibile, occorre dotare la reception di barriere fisiche di plexiglass o di un materiale simile che garantisca il mantenimento della necessaria distanza di sicurezza. Il numero massimo di persone ammesse negli spazi della reception andrà regolato e limitato di volta in volta, in conformità al rispetto della misura del distanziamento fisico minimo di 1,5 m tra le persone. Ai fini del rispetto della misura del distanziamento fisico, occorre garantire sufficiente spazio nei locali della reception.

**Obbligo d'informazione degli ospiti e del personale.** Il personale addetto alla reception deve essere sufficientemente informato sulla malattia da COVID-19 affinché possa essere in grado di eseguire i compiti affidatigli e prevenire il pericolo di contagio all'interno della struttura. Il personale addetto alla reception deve essere in grado di informare correttamente gli ospiti cui interessano le regole del campeggio/marina riguardo all'adozione di misure preventive o la prestazione di altri servizi di cui potrebbero aver bisogno (p. es. servizi medici, farmacie disponibili nell'area o nella struttura, numeri di telefono di strutture sanitarie di turno, pronto soccorso, ecc.).

**Tecnologia disponibile.** Se il campeggio o il marina possiede già impianti informatici tecnologicamente avanzati, occorre intensificare lo svolgimento online delle operazioni di pernottamento e check-in (la struttura dovrebbe essere tecnicamente in grado di operare il check-in degli ospiti direttamente tramite eVisitor), i pagamenti *contactless* (con l'uso della carta di credito), i pagamenti contro preventivo, l'auto – scannerizzazione dei documenti, ecc. (laddove attuabile e possibile).

**Check-out.** Gli ospiti vanno sensibilizzati sulla necessità di annunciare in anticipo la propria partenza dal marina o dal campeggio, in modo tale da dare al personale addetto alla reception la possibilità di preparare i documenti in anticipo onde evitare inutili attese alla reception.

**Aerazione.** È buona norma aerare regolarmente ogni ambiente chiuso.

**Igiene della reception.** È necessario sanificare le superfici della reception ad intervalli regolari (p. es. ogni ora), mentre il desk su cui avvengono le operazioni di check-in e check-out, di norma, andrebbe sanificato dopo ogni ospite.

**Cambiavalute e bancomat.** Laddove possibile, va data la precedenza alle operazioni di cambiavalute e prelievo contanti tramite gli apparecchi ATM (bancomat) collocati all'esterno della reception. Accanto ad ogni apparecchio bancomat deve esserci un dosatore di prodotto disinfettante.

**Igiene nei bagni.** È necessario sia intensificare la pulizia, la sanificazione e l'aerazione dei bagni pubblici (ogni due ore o, se necessario, anche più frequentemente), sia aumentare il numero di dipendenti addetti alla pulizia quotidiana dei bagni. Contemporaneamente, è necessario limitare l'accesso ai bagni conformemente alle loro dimensioni e alle condizioni igienico – sanitarie prescritte.

**Strutture e impianti per l'infanzia.** Occorre garantirne la fruizione applicando le stesse regole previste per il funzionamento delle strutture per l'infanzia (scuole materne, asili nido e parchi giochi) nelle città. Le raccomandazioni in questo senso sono disponibili sul sito dell'Istituto Croato di Sanità Pubblica (HZJZ).

**Dispositivi di protezione.** In caso di necessità, occorre garantire agli ospiti un sufficiente numero di termometri, mascherine e guanti di gomma (su richiesta).

**Personale.** Si lavora in regime di personale ridotto (in base al numero di ospiti sistemati nella struttura). Occorre evitare che i dipendenti che lavorano a turni entrino in contatto tra loro in occasione del cambio da un turno all'altro. I locali adibiti alla pausa del personale vanno regolarmente aerati e disinfettati.

Nella struttura ricettiva o alla reception deve essere affisso il numero di telefono del responsabile, dipendente del campeggio/marina, che si occuperà di contattare le strutture sanitarie in caso di sospetto contagio da COVID-19.

Laddove possibile, sarebbe bene organizzare il check-in e le operazioni ad esso connesse senza che l'ospite esca dal proprio veicolo (sistema *drive-in*).

**Impianti igienico-sanitari.** È necessario affiggere in un punto ben visibile del bagno l'avviso contenente le linee guida sul comportamento e sulle misure preventive di protezione anti contagio (distanziamento fisico, ubicazione dei dosatori di prodotti disinfettanti, ecc.). Laddove possibile, i gettoni per le lavatrici andrebbero acquistati tramite gettoniere. È necessario, altresì, intensificare la pulizia, la disinfezione e l'aerazione dei locali.

Favorire e intensificare l'uso dei bagni per famiglie, laddove possibile (bagni chiusi a chiave e riservati ad una sola famiglia).

Mettere a disposizione degli ospiti un numero sufficiente di impianti igienico-sanitari, il che dipenderà dal numero di ospiti sistemati nel campeggio o nel marina in un dato momento.

### **3. Locali per la ristorazione nel campeggio o nel marina**

---

**Organizzazione del lavoro.** In un punto ben visibile del locale va affisso l'avviso sull'obbligo del distanziamento fisico minimo di 1,5 m. Nei locali per la ristorazione, i tavoli resteranno sparecchiati fino

all'arrivo dell'ospiti, e saranno apparecchiati soltanto quando l'ospite si sarà accomodato. Si raccomanda di appendere il menù plastificato (che sostituirà il classico menù cartaceo, il cui uso è sconsigliato) all'ingresso o in un altro punto ben visibile della sala. È consigliabile che i camerieri informino la clientela sull'offerta del locale a voce oppure in un altro modo opportuno.

**Limite del numero massimo di ospiti.** Per limitare il numero di clienti presenti in sala, sarà sufficiente apparecchiare un numero di tavoli tale da garantire il rispetto del distanziamento fisico di 1,5 m. L'ingresso di nuovi ospiti in sala sarà possibile soltanto dopo che un pari numero di ospiti avrà lasciato la sala. Il distanziamento fisico minimo tra gruppi di ospiti deve essere di 1,5 m. I tavoli dovranno essere disposti in modo tale da rispettare il distanziamento fisico minimo di 1,5 m tra essi e tra i vari gruppi di ospiti. Potranno accomodarsi ai tavoli anche gruppi organizzati di ospiti, purché il distanziamento fisico in sala tra un gruppo e l'altro sia di almeno 1,5 m. A titolo esemplificativo, i membri di uno stesso nucleo familiare saranno sistemati ad almeno 1,5 m di distanza da un altro gruppo di ospiti, e ciò anche se dovesse trattarsi di lunghe tavolate destinate a gruppi di più persone.

**Servizio e somministrazione di cibi e bevande.** Laddove possibile, si raccomanda il servizio al tavolo. In caso di servizio a buffet, laddove sia tecnicamente possibile, sarebbe preferibile quella modalità di servizio e somministrazione di cibi e bevande che prevede le porzioni preconfezionate, al fine di evitare che l'ospite si serva da solo. Durante la loro permanenza nel locale, in particolare quando il servizio e la somministrazione di cibi e bevande avvengono a buffet, gli ospiti sono tenuti al rispetto del distanziamento fisico minimo di 1,5 metri, eccezion fatta per i membri dello stesso nucleo familiare.

È possibile anche ordinare un pasto o una bibita e consumarli sulla terrazza, all'aperto. All'atto dell'ordinazione, occorre che gli ospiti che attendono in coda rispettino il distanziamento fisico minimo di 1,5 m. È anche consentito ordinare un pasto o una bibita al banco, purché non ci si tratti al banco una volta ricevuta l'ordinazione. È anche consentito servire gli ospiti in piedi, purché sia rispettato il distanziamento fisico minimo di 1,5 metri e la consumazione avvenga stando in piedi.

**Servizio e somministrazione all'esterno.** Ogni cameriere avrà il compito di servire un certo numero di tavoli precedentemente determinato, in modo tale da ridurre al minimo la possibilità del contatto indiscriminato tra camerieri e clienti. Il cameriere ha l'obbligo di disinfettarsi le mani sia dopo aver incassato il prezzo di un determinato servizio, sia prima di servire nuovi clienti.

**Ordinazioni tipo *drive-in*.** È prevista anche la possibilità di introdurre il sistema di ordinazione e consegna tipo *drive-in* senza che il cliente scenda dal proprio veicolo.

**Consegna di cibi e bevande.** Si prevede la possibilità di introdurre la consegna di cibi e bevande "a domicilio", ossia direttamente in ciascuna unità ricettiva (nell'opzione senza servizio al tavolo). Si prevede anche la possibilità di introdurre la consegna di prodotti alimentari (p. es. prodotti da forno, ecc.) direttamente nelle unità ricettive.

All'ingresso delle sale dove avvengono il servizio e la somministrazione di cibi e bevande vanno sistemati dosatori di prodotto disinfettante, così come occorre garantire agli ospiti una sufficiente quantità di salviette igienizzanti.

Una volta che l'ospite o il gruppo d'ospiti ha lasciato la sala, i menù e la carta dei vini plastificati vanno disinfettati oppure sostituiti con altri menù e carte dei vini "usa e getta".

Dopo ogni ospite, è necessario sostituire e disinfettare ogni accessorio che serve per apparecchiare la tavola (saliera, zuccheriera, oliera, ecc.). Dopo ogni ospite la tovaglia in tessuto va cambiata oppure vanno usate le tovaglie di carta “usa e getta”.

**Tutela della salute degli ospiti e del personale.** Misure riferite principalmente al personale addetto alla vendita e al personale di servizio. Costoro dovranno avere costantemente a disposizione sufficienti quantitativi di prodotti disinfettanti con cui disinfettarsi le mani. Laddove possibile, si raccomanda di garantire il distanziamento fisico minimo di 1,5 metri tra cameriere/cassiere e cliente sia all’atto della somministrazione e la consegna di quanto ordinato, sia all’atto del pagamento. Laddove possibile, si raccomanda il collocamento di una barriera protettiva che tenga fisicamente separati il cassiere/cameriere dal cliente. Laddove possibile, preferire le modalità di pagamento *contactless*, ossia mediante carta di credito/debito.

**Standard igienici.** Il personale addetto alla ristorazione deve attenersi al rispetto degli standard igienici più elevati, lavandosi le mani con acqua calda e sapone e disinfettandole quanto più frequentemente possibile, in ogni caso prima di servire un nuovo ospite. In linea con la situazione epidemiologica del momento, si raccomanda di non accendere i climatizzatori, ma di aerare i locali aprendo finestre e porte.

**Quando un gruppo di ospiti lascia il locale.** Ogni volta che un gruppo di ospiti lascia il locale, è necessario sanificare il tavolo, le sedie e ogni altra superficie e sostituire in ogni caso la tovaglia, a prescindere dal suo stato di pulizia.

**Salatini e stuzzichini.** È vietato lasciare sui tavoli contenitori con salatini e stuzzichini. Ad ogni nuovo ospite, le saliere, le zuccheriere, le oliere e ogni altro oggetto che si trovi sui tavoli andranno sostituiti con altri precedentemente lavati o disinfettati.

**Pulizia e sanificazione degli ambienti.** All’ingresso della struttura, è necessario mettere a disposizione degli ospiti un dosatore di prodotto disinfettante per le mani ed affiggere, in un punto ben visibile del locale, l’avviso riguardante l’obbligo di disinfettarsi le mani prima di accedere alla struttura. La stessa cosa vale per l’affissione dell’avviso riguardante l’obbligo di mantenere il distanziamento fisico minimo di 1,5 metri sia tra ospiti, sia tra gli ospiti ed il personale. È necessario disinfettare costantemente, con un prodotto disinfettante a base d’alcol o con un altro prodotto dal comprovato effetto virucida e seguendo le istruzioni del produttore, ogni maniglia delle porte e ogni corrimano, oltre ai bordi dei frigoriferi e ogni altra superficie che i clienti toccano più frequentemente.

È buona norma aerare regolarmente ogni ambiente chiuso.

**Regole per il mantenimento dell’igiene negli ambienti.** Le istruzioni riguardanti l’igiene e la disinfezione degli ambienti sono disponibili cliccando sui seguenti link:

- Igiene e sanificazione degli ambienti privi di persone contagiate da COVID-19: <https://bit.ly/3cnJJig>
- Igiene e sanificazione degli ambienti in cui hanno soggiornato persone per le quali si sospetta il contagio: <https://bit.ly/2ztrABm>

#### **4. Piscine, spiagge, impianti sportivo-ricreativi e altri servizi**

---

**Piscine e spiagge.** Tenere separati i lettini, in modo da garantire il distanziamento fisico minimo di 1,5 m (a bordo piscina, un bagnino verificherà il rispetto delle misure), e sanificarli diverse volte al giorno e sempre tra un ospite e l'altro. Aumentare il tasso di cloro nell'acqua fino al livello *virus-free* (livello massimo di cloro consentito). Mettere un dosatore di prodotto disinfettante in un punto ben visibile, in prossimità dell'ingresso alla zona delle piscine.

**Trattamenti cosmetici.** Istruzioni disponibili cliccando sul seguente link: <https://bit.ly/35M8C4I>

**Massaggi.** Istruzioni disponibili cliccando sul seguente link: <https://bit.ly/2YQ824B>

**Spa, benessere e saune.** Va limitato il numero di persone, in particolare nelle strutture e nei locali al chiuso (p. es. centro benessere) in conformità con lo spazio disponibile. Si raccomanda di non utilizzare le saune c.d. "umide". È necessario aerare, pulire e sanificare con maggior frequenza tutte le superfici sia nelle sale d'aspetto, sia nelle anticamere e nei bagni.

## 5. Esercizi commerciali

---

Occorre garantire condizioni di funzionamento equivalenti a quelle in vigore per gli esercizi commerciali nelle città.

## 6. Animazione, eventi musicali e sportivi

---

Occorre garantire condizioni di funzionamento conformi alle raccomandazioni circa gli assembramenti e riguardo al numero massimo di partecipanti.

## 7. Misure preventive a carattere generale

---

**Misurazione quotidiana della temperatura corporea per i dipendenti.** Ogni mattina, prima di andare a lavoro, ogni dipendente dovrà misurarsi la febbre. Se risultasse superiore a 37,2 °C, oppure se avvertisse uno qualsiasi dei sintomi della malattia (tutti i sintomi, non solo quelli a carico dell'apparato respiratorio), egli dovrà contattare telefonicamente il proprio diretto superiore e restare a casa. Dopodiché dovrà contattare il medico curante, evitando di recarsi personalmente nella struttura sanitaria competente, salvo quanto diversamente raccomandatogli dal medico.

È buona norma evitare di salutarsi con la stretta di mano, evitare di parlarsi da vicino e, in ogni caso, rispettare il distanziamento fisico minimo di 1,5 m.

È buona norma evitare di toccarsi il viso, la bocca, il naso e gli occhi. Quando si starnutisce o tossisce, è bene farlo coprendosi la bocca e il naso con l'incavo del braccio, oppure con un fazzolettino di carta, che getteremo nell'apposito cestino dei rifiuti. Al termine, lavarsi le mani.

Lavarsi regolarmente le mani con acqua e sapone, oppure disinfettarle con un prodotto disinfettante a base d'alcol.

Evitare il contatto ravvicinato con persone che presentano evidenti segni della malattia (febbre, tosse e/o respiro affannoso).

È buona norma aerare regolarmente ogni ambiente chiuso.