



Confederazione Nazionale *dell'Artigianato e della Piccola e Media Impresa*

COVID-19

Misure di sicurezza

Qualità Clienti Dipendenti

SETTORE

STABILIMENTI BALNEARI

CODICE AUTOREGOLAMENTAZIONE



24 aprile 2020

Covid-19 protocollo 14 marzo 2020 per la sicurezza nelle aziende

Misure igienico – sanitarie

Cartelli informativi misure contenimento contagio Covid-19

Indicazioni della Commissione UE

Consigli di buone pratiche per gli operatori del settore e per chi manipola alimenti. Cartello informativo per addetti.

Principi generali per le attività connesse allo stabilimento balneare

Descrizione servizi, servizio accoglienza

Servizi di spiaggia, servizi complementari

Servizio pulizia spiaggia, servizio bar, ristorazione

Servizio parcheggio, servizio ludico-ricreativi

Servizio di assistenza alla balneazione, azioni preventive correttive

Covid-19 Protocollo 24 aprile 2020 per la sicurezza nelle aziende

Misure efficaci di salute e sicurezza dei lavoratori dovranno essere garantite in tutte le aziende grazie a un protocollo raggiunto sabato 14 marzo 2020, tra sindacati e imprese in accordo con il Governo. Il documento è stato aggiornato, integrato e dunque sostituito con il protocollo del 24 aprile 2020, che consiste in 13 punti volti a contrastare e prevenire la diffusione del nuovo coronavirus nei luoghi di lavoro.

Il protocollo condiviso di regolamentazione intende fornire indicazioni operative finalizzate a incrementare, negli ambienti di lavoro non sanitari, l'efficacia delle misure precauzionali di contenimento adottate per contrastare l'epidemia di COVID-19.

Il COVID-19 rappresenta un rischio biologico generico, per il quale occorre adottare misure uguali per tutta la popolazione. Il protocollo contiene, quindi, misure che seguono la logica della precauzione e seguono e attuano le prescrizioni del legislatore e le indicazioni dell'Autorità sanitaria.

Ciascun datore di lavoro pertanto dovrà attuare le misure indicate nel Protocollo tenendo conto della specificità di ogni singola realtà produttiva e delle situazioni territoriali.

1. INFORMAZIONE**• Obbligo a casa se con febbre oltre 37.5**

Obbligo di rimanere al proprio domicilio in presenza di febbre (oltre 37.5) o altri sintomi influenzali e di chiamare il proprio medico di famiglia e l'autorità sanitaria.

2. MODALITÀ DI INGRESSO PERSONALE**• Controlli all'ingresso**

Il personale, prima dell'accesso al luogo di lavoro, potrà essere sottoposto al controllo della temperatura corporea.

3. MODALITÀ DI INGRESSO FORNITORI**• Limitare i contatti con i fornitori esterni**

Per l'accesso di fornitori esterni si devono individuare procedure di ingresso, transito e uscita, mediante modalità, percorsi e tempistiche predefinite, al fine di ridurre le occasioni di contatto con il personale. Va ridotto anche l'accesso ai visitatori.

4. PULIZIA E SANIFICAZIONE

- **Pulizia e sanificazione**

L'azienda assicura la pulizia giornaliera e la sanificazione periodica dei locali, degli ambienti, delle postazioni di lavoro (comprese tastiere, schermi touch, mouse), delle aree comuni e di svago e dei distributori di bevande e snack.

5. PRECAUZIONI IGENICHE PERSONALI

- **Igiene delle mani**

È obbligatorio che le persone presenti in azienda adottino tutte le precauzioni igieniche, in particolare per le mani. L'azienda mette a disposizione idonei mezzi detergenti.

6. DISPOSITIVI PROTEZIONE INDIVIDUALE

- **Mascherine e guanti**

Qualora il lavoro imponga una distanza interpersonale minore di un metro e non siano possibili altre soluzioni organizzative è necessario l'uso delle mascherine e di altri dispositivi di protezione (guanti, occhiali, tute, cuffie, camici) conformi.

7. GESTIONE SPAZI COMUNI

- **Spazi comuni con accessi contingentati (mense, spogliatoi, aree fumatori)**

L'accesso agli spazi comuni, comprese le mense aziendali, le aree fumatori e gli spogliatoi è contingentato, con la previsione di una ventilazione continua dei locali, di un tempo ridotto di sosta e con il mantenimento della distanza di sicurezza di un metro tra le persone.

8. ORGANIZZAZIONE AZIENDALE

- **Possibile chiusura dei reparti non necessari e smart working**

Limitatamente al periodo dell'emergenza Covid-19, le imprese potranno disporre la chiusura di tutti i reparti diversi dalla produzione o, comunque, di quelli dei quali è possibile il funzionamento mediante il ricorso allo smart work, o comunque a distanza.

- **Rimodulazione dei livelli produttivi e dei turni**

Si può procedere a una rimodulazione dei livelli produttivi. Bisogna assicurare un piano di turnazione dei dipendenti dedicati alla produzione con l'obiettivo di diminuire al massimo i contatti e di creare gruppi autonomi, distinti e riconoscibili.

- **Ammortizzatori sociali e ferie**

Utilizzare in via prioritaria gli ammortizzatori sociali o se non fosse sufficiente utilizzare i periodi di ferie arretrati e non ancora fruiti.

- **Stop trasferte e riunioni**

Sospese e annullate tutte le trasferte e i viaggi di lavoro nazionali e internazionali, anche se già concordati o organizzati. Non sono consentite neanche le riunioni in presenza (solo quelle urgenti ma con un numero ridotto di persone e a un metro di distanza interpersonale).

9. GESTIONE ENTRATA USCITA DIPENDENTI

- **Orari ingresso-uscita scaglionati**

Si favoriscono orari di ingresso/uscita scaglionati in modo da evitare il più possibile contatti nelle zone comuni (ingressi, spogliatoi, sala mensa).

10. SPOSTAMENTI INTERNI, RIUNIONI, EVENTI INTERNI E FORMAZIONE

- **Spostamenti** limitati al minimo tutti gli spostamenti interni
- **Riunioni** non sono consentite in presenza solo in particolari casistiche ed attenzioni riducendo al minimo la partecipazione comunque garantendo distanziamento e pulizia ed areazione.
- **Eventi** sono sospesi ed è annullata la formazione in modalità aula

11. GESTIONE DI UNA PERSONA SINTOMATICA

- **Gestione di un caso sintomatico**

Nel caso in cui una persona presente in azienda sviluppi febbre e sintomi di infezione respiratoria come la tosse, lo deve dichiarare immediatamente all'ufficio del personale, si dovrà procedere al suo isolamento e a quello degli altri presenti dai locali. L'azienda avverte immediatamente le autorità sanitarie competenti e i numeri di emergenza per il Covid-19 forniti dalla Regione o dal ministero della Salute.

L'azienda inoltre collabora per la definizione degli eventuali contatti stretti. Potrà essere costituito in azienda un Comitato per l'applicazione e la verifica delle regole del protocollo di regolamentazione con la partecipazione delle rappresentanze sindacali aziendali e del RIS. Il lavoratore al momento dell'isolamento, deve essere subito dotato ove già non lo fosse, di mascherina chirurgica.

12. SORVEGLIANZA SANITARIA/MEDICO COMPETENTE/RLS

- **La sorveglianza sanitaria**

Prosegue rispettando le misure igieniche contenute nelle indicazioni del Ministero della Salute (cd. decalogo), vanno privilegiate, in questo periodo, le visite preventive, le visite a richiesta e le visite da rientro da malattia la sorveglianza sanitaria periodica non va



interrotta, perché rappresenta una ulteriore misura di prevenzione di carattere generale: sia perché può intercettare possibili casi e sintomi sospetti del contagio, sia per l'informazione e la formazione che il medico competente può fornire ai lavoratori per evitare la diffusione del contagio nell'integrare e proporre tutte le misure di regolamentazione legate al COVID-19 il medico competente collabora con il datore di lavoro e le RLS/RLST.

Per il reintegro progressivo di lavoratori dopo l'infezione da COVID19, il medico competente, previa presentazione di certificazione di avvenuta negativizzazione del tampone secondo le modalità previste e lasciata dal dipartimento di prevenzione territoriale di competenza, effettua la visita medica precedente alla ripresa del lavoro, a seguito di assenza per motivi di salute di durata superiore ai sessanta giorni continuativi, al fine di verificare l'idoneità alla mansione". (D.Lgs 81/08 e s.m.i, art. 41, c. 2 lett. e-ter), anche per valutare profili specifici di rischio e comunque indipendentemente dalla durata dell'assenza per malattia.

13.AGGIORNAMENTO DEL PROTOCOLLO DI REGOLAMENTAZIONE

Sara costituito in azienda un Comitato per l'applicazione e la verifica delle regole del protocollo di regolamentazione con la partecipazione delle rappresentanze sindacali aziendali e del RLS.

Misure igienico sanitarie

- a) lavarsi spesso le mani. Si raccomanda di mettere a disposizione in tutti i locali pubblici, e altri luoghi di aggregazione, soluzioni idroalcoliche per il lavaggio delle mani;
- b) evitare il contatto ravvicinato con persone che soffrono di infezioni respiratorie acute;
- c) evitare abbracci e strette di mano;
- d) mantenere, nei contatti sociali, una distanza interpersonale di almeno un metro;
- e) praticare l'igiene respiratoria (starnutire e/o tossire in un fazzoletto evitando il contatto delle mani con le secrezioni respiratorie);
- f) evitare l'uso promiscuo di bottiglie e bicchieri, in particolare durante l'attività sportiva;
- g) non toccarsi occhi, naso e bocca con le mani;
- h) coprirsi bocca e naso se si starnutisce o tossisce;
- i) non prendere farmaci antivirali e antibiotici, a meno che siano prescritti dal medico;
- l) pulire le superfici con disinfettanti a base di cloro o alcol.



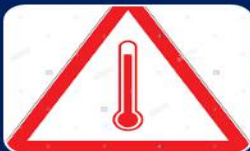
Cartelli informativi misure contenimento contagio Covid-19



ZONA INGRESSO LAVORATORI
ZONA INGRESSO FORNITORI
[ZONE DISTINTE]



DIVIETO DI INGRESSO IN AZIENDA
senza autorizzazione
con sintomi di febbre superiore a 37,5°
se sottoposti a quarantena o risultati positivi al virus



IN CASO DI TEMPERATURA SUPERIORE A 37,5° E SINTOMI QUALI TOSSE O DIFFICOLTA' RESPIRATORIE
contattare il proprio medico e l'autorità sanitaria



LAVARE FREQUENTEMENTE LE MANI
lavare le mani con acqua e sapone per almeno 60 secondi



NON TOCCARSI BOCCA E OCCHI CON LE MANI
prima di averle adeguatamente lavate
EVITARE L'USO PROMISCUO DI BOTTIGLIE E BICCHIERI
EVITARE STRETTE DI MANO, ABBRACCI E BACI



UTILIZZARE FAZZOLETTI MONOUSO PER SOFFIARSI IL NASO
gettarli in appositi cestini
COPRIRSI LA BOCCA SE SI STARNUTISCE O SE SI TOSSISCE



SE POSSIBILE MANTENERE LA DISTANZA DI 1 METRO
preferire meeting a distanza
se presenti sintomi quali influenzali quali febbre, tosse, raffreddore
evita contatti ravvicinati con altre persone



INDOSSARE MASCHERINE E ALTRI DISPOSITIVI (DPI) CONFORMI [MASCHERINE, CUFFIE, CAMICI, OCCHIALI, GUANTI]



ZONA CARICO – SCARICO MERCI FORNITORI



EVITARE IL CONTATTO CON SUPERFICI
del materiale trasportato o di documentazione ricevuta senza
adeguate misure di protezione individuale
EVITARE ASSEMBRANTI NELL'AREA CARICO/SCARICO



IGIENIZZARSI LE MANI
una volta scesi dal mezzo di trasporto



NON AVVICINARSI A MENO DI ALMENO 1 METRO
da persone addette a carso e scarico
NON ESTRARE NEI LOCALI AZIENDALI
utilizzare appositi alloggiamenti per consegna ritiro
documentazione e merci di piccole dimensioni



INDOSSARE MASCHERINE E ALTRI DISPOSITIVI (DPI)
CONFORMI [MASCHERINE,CUFFIE, CAMICI, OCCHIALI,
GUANTI]

ZONA INGRESSO LAVORATORI



EVITARE CONTATTO CON SUPERFICI COMUNI
senza adeguate protezioni individuali



LAVARSI LE MANI
prima e dopo qualsiasi contatto con superfici di utilizzo comune
(es. timbratura,...)
E' utile detergere giornalmente la propria postazione di lavoro



DISTANZA DI ALMENO 1 METRO DA ALTRI LAVORATORI
NON SOSTARE NEI PRESSI DELL'INGRESSO
evitare assembramenti anche dopo aver timbrato



INDOSSARE MASCHERINE E ALTRI DISPOSITIVI (DPI)
CONFORMI [MASCHERINE,CUFFIE, CAMICI, OCCHIALI,
GUANTI]



AREE BREAK – DISTRIBUTORI AUTOMATICI



EVITARE ASSEMBRAMENTI
EVITARE CONTATTI SUPERFICI senza adeguate protezioni individuali



LAVARSI LE MANI prima dell'utilizzo della macchinetta
PRELEVARE LA BEVANDA/CIBO
mantenendo distanza di almeno 1 metro senza sostare,
abbandonare area break appena terminato



Non toccare bocca e occhi con le mani senza averle prima adeguatamente lavate
evitare uso promiscuo di bottiglie, bicchieri,...
evitare strette di mano, baci, abbracci



INDOSSARE MASCHERINE E ALTRI DISPOSITIVI (DPI)
CONFORMI [MASCHERINE, CUFFIE, CAMICI, OCCHIALI,
GUANTI]

USO SPOGLIATOI - DOCCE PER LAVORATORI



EVITARE ASSEMBRAMENTI
EVITARE CONTATO CON SUPERFICI COMUNI
NON TOCCARE BOCCA E OCCHI CON LE MANI



MANTENERE DISTANZA DI ALMENO 1 METRO
ANCHE NELL'USO DELLE PANCHE E DEGLI SPAZI COMUNI
INDIRIZZARE GETTO ACQUA DOCCIA VERSO SUPERFICIE LATERALE
NON USARE DOCCIA SE GIÀ IN UTILIZZO ALTRA DOCCIA A FIANCO



ABBANDONARE AREA APPENA TERMINATO
EVITARE BACI, ABBRACCI E STRETTE DI MANO



INDOSSARE MASCHERINE E ALTRI DISPOSITIVI (DPI)
CONFORMI [MASCHERINE, CUFFIE, CAMICI, OCCHIALI,
GUANTI]

ZONA BAGNI – ZONE LAVAGGIO MANI



TUTTE LE ZONE



INDICAZIONI DELLA COMMISSIONE EUROPEA



DIREZIONE-GENERALE PER SALUTE E LA SICUREZZA ALIMENTARE

8 APRILE 2020

Dove non è possibile mantenere una distanza di sicurezza tra le persone, si raccomanda di mettere uno schermo di vetro o plexiglass tra cassieri e clienti (ad esempio presso i banchi di cassa) perché incoraggia l'uso dei pagamenti con carta di debito/credito, preferibilmente senza contatto, invece di contanti.

Occorre garantire una distanza fisica sicura tra le persone come consigliato dalle autorità sanitarie pubbliche, per esempio **segnando il pavimento a determinati intervalli e limitando il numero di persone presenti nel vostro esercizio allo stesso tempo.**

Qual è il rischio di infezione da COVID-19 da prodotti alimentari?

Nonostante l'ampia portata della pandemia, non vi è alcuna relazione di trasmissione di COVID-19 attraverso il consumo di alimenti fino ad oggi. Pertanto, come affermato dall'Autorità europea per la sicurezza alimentare, non vi è alcuna prova che gli alimenti rappresentino un rischio per la salute pubblica in relazione al COVID-19. **La modalità principale di trasmissione del COVID-19 è attraverso il contatto con le goccioline del respiro delle persone infette, ad esempio tramite:**

- **la saliva, tossendo e starnutando**
- **contatti diretti personali**
- **le mani, ad esempio toccando con le mani contaminate (non ancora lavate) bocca, naso o occhi.**

Qual è il rischio di contrarre il COVID-19 dagli imballaggi alimentari?

Anche se secondo un recente studio l'agente causale di COVID-19 (SARS-CoV-2) ha dimostrato di persistere fino a 24 ore su cartone e fino a diversi giorni su superfici dure come acciaio e plastica in ambienti sperimentali (ad esempio, umidità relativa e temperatura controllata), **non vi è alcuna prova che i pacchetti contaminati, che sono stati esposti a diverse condizioni ambientali e temperature diverse, trasmettano l'infezione.**

Tuttavia, per rispondere alle preoccupazioni che il virus presente sulla pelle potrebbe essere in grado di essere trasferito al sistema respiratorio (ad esempio toccando il viso), **le persone che gestiscono gli imballaggi, compresi i consumatori, dovrebbero rispettare le indicazioni delle autorità sanitarie pubbliche in merito alle buone pratiche igieniche, compreso il regolare ed efficace lavaggio delle mani.**

Cosa succede se un dipendente di un'azienda alimentare è infettato da COVID-19?

Sono stati stabiliti protocolli specifici nell'ambito dell'industria della trasformazione

alimentare per salvaguardare la salute dei dipendenti. Queste misure si aggiungono alle solite pratiche di igiene alimentare e di sicurezza dei lavoratori e si adattano alle possibilità sul campo. **Tali misure includono:**

- **il distacco sociale durante il lavoro,**
- **il plexiglass quando la distanza non può essere mantenuta,**
- **nessun contatto tra i trasportatori e l'impianto alimentare,**
- **più disinfettanti a disposizione per le mani,**
- **turni di lavoro per garantire il personale strettamente necessario nella struttura,**
- **dove possibile lavorare da casa.**

In base alle raccomandazioni speciali per il COVID-19 attualmente in atto, qualsiasi persona che presenti sintomi indicativi di COVID-19 è obbligato a rimanere a casa, per prevenire la diffusione del virus.

Consigli di buone pratiche per gli operatori del settore alimentare e per chi manipola alimenti. Cartello informativo per addetti.

Lavare frequentemente e in modo accurato le mani con acqua e sapone per almeno 60 secondi (se non sono disponibili, è possibile utilizzare anche un disinfettante per mani con una concentrazione di alcool di almeno il 60%) dopo aver toccato oggetti e superfici potenzialmente infetti. Il lavaggio delle mani è fondamentale per prevenire la contaminazione degli alimenti.

Occorre sempre lavarsi le mani:

- prima di iniziare le preparazioni alimentari;
- prima di manipolare cibi cotti o pronti per il consumo;
- dopo la manipolazione o la preparazione di alimenti crudi;
- dopo la gestione dei rifiuti;
- dopo avere effettuato le pulizie;
- dopo aver usato il bagno;
- dopo essersi soffiati il naso, aver starnutito o tossito;
- dopo aver mangiato, bevuto o fumato;
- dopo aver manipolato il denaro.

Utilizzare correttamente i guanti al fine di evitare la contaminazione degli alimenti e nello specifico:

- lavare sempre le mani:
- prima di indossare i guanti
- tra un cambio di guanti e l'altro
- dopo averli tolti
- Il personale che deve manipolare cibo (ad esempio tagliare carne, affettare carne o latticini, pulire pesce, confezionare frutta e verdura) indossa guanti e li sostituisce frequentemente, o altrimenti spesso si lava le mani.

- cambiare i guanti dopo avere svolto attività non legate al cibo (es. maneggiato il denaro, svuotato i cestini, toccato maniglie, pulsanti o carrelli, ...).
- Pulire le superfici di lavoro con disinfettanti contenenti alcol (etanolo) al 75% o a base di cloro all'1% (candeggina).
- Negli ambienti di lavoro del settore agro-alimentare, in particolare quando si manipolano alimenti non protetti destinati ad essere consumati senza ulteriori trattamenti, è sempre consigliabile indossare la mascherina per evitare la propagazione di goccioline di liquidi organici attraverso tosse, starnuti o saliva. L'utilizzo della mascherina può quindi aiutare a limitare la diffusione di virus e batteri, ma deve essere adottata in aggiunta ad altre misure di igiene respiratoria e delle mani.
- La mascherina utilizzata dovrebbe rispettare la norma UNI EN 14683:2019 "Maschere facciali ad uso medico - Requisiti e metodi di prova" dà la presunzione di conformità ai requisiti generali di sicurezza e prestazione (Allegato I della Direttiva 93/42/CEE / Regolamento (UE) 2017/745).
- È importante rimanere in casa (e non presentarsi al lavoro), in tutti i casi di febbre, disturbi gastroenterici, tosse.

CARTELLO INFORMATIVO PER ADDETTI



NON TOCCARE SUPERFICI COMUNI SENZA ADEGUATE PROTEZIONI INDIVIDUALI

**SE NON POSSIBILE MANTENERE DISTANZA DI ALMENO 1 METRO
UTILIZZARE ADEGUATI DPI (MASCHERINE, GUANTI, CUFFIE,
OCCHIALI, CAMICI)**



LAVARSI SPESSO ADEGUATAMENTE LE MANI

**PRIMA E DOPO OGNI CICLO DI LAVORO
NEL CASO DI CONTATTO CON SUPERFICI COMUNE**



**INDOSSARE MASCHERINE E ALTRI DISPOSITIVI (DPI)
CONFORMI (MASCHERINE, CAMICI, CUFFIE, GUANTI,
OCCHIALI)**

Principi generali per le attività connesse allo stabilimento balneare

Per stabilimento balneare si intende un sito produttivo posto sulla riva del mare, di laghi o di fiumi, attrezzato per la balneazione con spogliatoi e/o cabine, servizi igienici e docce.

Ai clienti deve essere garantito l'utilizzo in sicurezza della struttura, delle attrezzature, della spiaggia, dello specchio d'acqua antistante lo stabilimento balneare e dei servizi offerti.

Al personale dello stabilimento balneare deve essere assicurato un ambiente lavorativo che rispetti tutte le norme di sicurezza.

Le strutture, le attrezzature, gli impianti e i servizi devono essere tali da non generare situazioni di pericolo.

L'organizzazione dello stabilimento balneare deve tendere ad un livello qualitativamente ottimale in relazione alla propria conformazione strutturale e funzionale, nonché al numero degli utilizzatori.

Lo stabilimento balneare definisce la propria pianificazione operativa secondo le caratteristiche aziendali e la conformazione del sito demaniale in cui opera.

Tale pianificazione permette all'azienda di individuare il tipo di strutture e attrezzature, l'organizzazione e le azioni concrete da intraprendere per il raggiungimento degli obiettivi di sicurezza. Attraverso il continuo monitoraggio può operare eventuali azioni correttive al fine di migliorare quelle intraprese.

Attraverso il proprio documento di valutazione dei rischi (DVR) l'RSPP individua adeguate misure tecniche ed organizzative per la gestione dell'attività in sicurezza aggiornando il protocollo di sorveglianza sanitaria, la checklist con le misure di contenimento del contagio adottate e l' anche tenendo conto delle rispettive Ordinanze regionali, comunali e della Guardia Costiera per l'organizzazione dei servizi di spiaggia e per l'attività di salvamento in mare.

Descrizione servizi

Quanto al presente documento dovrà essere integrato con le misure annunciate dal Governo per la cosiddetta Fase 2 relativa alla riapertura delle attività produttive alle quali attenersi per soddisfare gli obiettivi di sicurezza e il contenimento del contagio da Covid-19.

Servizio di accoglienza

Il servizio di accoglienza è costituito dall'insieme delle risorse umane e materiali poste in essere per rendere il cliente informato sui servizi e le prescrizioni di utilizzo dello stabilimento balneare.

In aggiunta alle informazioni obbligatorie rese ai fruitori degli stabilimenti balneari e dei servizi connessi è fondamentale la presenza del seguente cartello informativo



da posizionare, solo per citare alcuni esempi, in prossimità di
 ingresso struttura;
 parcheggio auto / moto / biciclette;
 punto accoglienza;
 postazione dei bagnini;
 posizione del kit di pronto soccorso; cestini;
 impianti docce, servizi igienici;
 punti di accesso alla spiaggia e ai vari servizi;

zone ricreative, giochi e sport;

Lo stabilimento balneare deve essere mantenuto in perfetto stato di efficienza.

Deve essere predisposto un programma di pulizia e manutenzione ordinaria e straordinaria, consistente di:

pulizia giornaliera di tutte le aree coperte e scoperte utilizzate dai clienti e dal personale;
controlli periodici sugli impianti ed attrezzature secondo quanto indicato nei rispettivi manuali d'uso;

regolare pulizia e manutenzione delle infrastrutture, degli arredi della segnaletica e delle aree adibite a verde.

Servizi di spiaggia

Per servizio spiaggia si intende l'insieme delle strutture, attrezzature e risorse umane che permettono al cliente di potersi rilassare sulla spiaggia e fare il bagno nello specchio acqueo antistante. La strutturazione del servizio deve soddisfare gli obiettivi di sicurezza anche nel rispetto delle misure di contenimento del contagio da Covid-19 che saranno ulteriormente individuate dal Governo con la cosiddetta Fase 2, al fine di identificare:

l'idonea sistemazione degli assistenti bagnanti;

la tipologia e la localizzazione delle apparecchiature e attrezzature di soccorso;

gli accessi alla spiaggia e allo specchio acqueo;

le zone dello specchio acqueo destinate al diporto;

le cabine e/o i locali per cambio indumenti;

impianti docce, servizi igienici;

punti di accesso alla spiaggia e ai vari servizi;

zone ricreative, giochi e sport.

Servizi complementari

Per il servizio complementare alla balneazione, predisposto per rendere confortevole l'uso della spiaggia tramite attrezzature e/o dotazioni che ne accrescano la qualità, la fruibilità e la sicurezza, è previsto un servizio di pulizia periodico degli arredi (prima dell'apertura giornaliera). Prevede la messa a disposizione di posti ombra fissi e/o mobili (ombrelloni, tende), e/o arredi (sedie, sdraio, lettini prendisole, ecc).

Il servizio può essere incrementato:

organizzando i posti ombra, secondo la conformazione della spiaggia, in modo da assicurare maggiore sicurezza ai clienti/fruitori;

incrementando la disponibilità dei camminamenti o migliorandone la percorribilità;
posizionando in luogo adatto sulla spiaggia docce e/o lavapiedi di acqua dolce potenziando il sistema di clorazione;
migliorando la dotazione di ciascun posto ombra con teli da spiaggia;
potenziando il servizio dedicato all'accoglienza clienti in spiaggia;
con servizio, complementare a quello di somministrazione presso il bar-ristorante, di consegna prodotti bar e ristorazione direttamente sotto il posto ombra al fine di limitare gli assembramenti presso il pubblico esercizio;

Servizio pulizia spiaggia

La pulizia della spiaggia è necessaria per renderla confortevole ai clienti e ai fruitori e il più possibile sicura secondo le misure di contenimento per il contagio da Covid-19. Il servizio, effettuato da personale dedicato, consiste in interventi periodici, dell'azienda e contribuiscono a differenziare l'offerta, implementare il confort e ad elevare il livello di sicurezza dei clienti.

Servizio bar, ristorazione

Il servizio ristoro consiste nella produzione e/o somministrazione di cibi e bevande.

Il servizio ristoro può consistere in:

servizio bar;

servizio ristorazione.

Il servizio bar può essere fornito sia mediante distributori automatici ove previsto che attraverso strutture ed aree dedicate alla preparazione e somministrazione dei relativi prodotti.

Il servizio ristorazione consiste nel servire ai clienti piatti preparati e confezionati nella cucina dello stabilimento balneare. Esso può essere svolto con servizio self-service o servizio al tavolo.

Servizio parcheggio

Se prevista l'area di parcheggio deve avere un accesso con adeguati riferimenti e indicazioni per il posteggio differenziato di auto, cicli e motocicli.

Il servizio parcheggio può essere incrementato tramite:

demarcazione dei singoli posti auto ed eventuale numerazione per assegnazione;

personale addetto alla custodia e al posteggio.

Può essere prevista la presenza di componenti accessori a complemento dei servizi principali, che concorrano ad integrare i requisiti di sicurezza.

Servizi ludico-ricreativi

I servizi ludico-ricreativi e del benessere comprendono tutte quelle iniziative destinate allo svago e alla cura della persona e dello spirito.

Possono prevedere:

strutture o impianti fissi (per esempio: piscine, campi da gioco, saune, vasche, idromassaggio);
attrezzature specifiche, (per esempio: natanti da diporto, piattaforme prendisole, aree attrezzate per bambini, sportive e per fitness, calciobalilla, ping-pong);
personale dedicato per attività di animazione e/o miniclub per bambini.

Servizio di assistenza alla balneazione

Il servizio di assistenza alla balneazione consiste nella presenza, negli orari previsti, di personale qualificato, facilmente identificabile, con compiti di sorveglianza dello specchio acqueo antistante lo stabilimento balneare, che dovrebbe essere il più circoscritto possibile al fine di limitare le situazioni di pericolo della vita umana.

Nel segnalare con segnali convenzionali o con appositi cartelli, possibilmente redatti in più lingue, le zone di pericolo al fine di garantire la sicurezza dei bagnanti. Fatti salvi i regolamenti e le ordinanze locali che disciplinano l'attività di balneazione, il servizio comprende un'idonea postazione di salvataggio dotata delle attrezzature e dei mezzi necessari.

L'assistente bagnanti deve essere:

in possesso di idoneo brevetto in corso di validità.

Il servizio di assistenza alla balneazione viene assicurato:

con idonei mezzi e attrezzature di soccorso;

delimitando con appositi galleggianti le zone sicure per la balneazione e/o le zone di pericolo;

posizionando in luogo idoneo le informazioni aggiornate dello stato e della temperatura del mare;

Azioni preventive e correttive

Viene attuata un'azione di verifica del sistema di gestione dei servizi in modo da individuare le difformità rispetto agli obiettivi preventivati e al contempo gli strumenti di miglioramento, introducendo misure correttive.