

Estratto dall'allegato 8 del DPCM 11 giugno

Garantire la sicurezza del pernottamento

Se è previsto un pernottamento, il gestore deve prevedere procedure specifiche, che rispettino queste indicazioni:

- 1) occorre prevenire la condivisione di spazi comuni per i pernottamenti, soprattutto quando non risulti possibile garantire il corretto distanziamento fisico e la corretta osservanza delle misure igienico sanitarie per la prevenzione del contagio; i partecipanti devono rispettare il distanziamento fisico e, quando non sia possibile rispettarlo, devono indossare mascherine chirurgiche;
- 2) periodicamente deve essere misurata la temperatura corporea. Il gestore definisce la periodicità di tali misurazioni;
- 3) devono essere seguite tutte le procedure indicate al punto "2.8 Protocollo di accoglienza";
- 4) mantenere sempre distinta la biancheria di ogni persona, l'una dall'altra;
- 5) la biancheria deve essere pulita almeno una volta alla settimana, o comunque prima dell'utilizzo da parte di un'altra persona;
- 6) è consigliato prevedere un dispenser di gel idroalcolico per le mani all'ingresso di ogni camera o tenda, se possibile, altrimenti in aree predisposte e di facile accesso.

Garantire la sicurezza dei pasti

Se sono previsti pasti, il gestore deve prevedere procedure specifiche, che rispettino queste indicazioni:

- 1) gli operatori, educatori o animatori devono lavarsi le mani prima di preparare il pasto e dopo aver aiutato eventualmente i bambini;
- 2) è preferibile usare posate, bicchieri e stoviglie personali o monouso e biodegradabili. Altrimenti, il gestore deve prevedere che le stoviglie siano pulite con sapone ed acqua calda, o tramite una lavastoviglie;
- 3) è possibile ricorrere ad un servizio di ristorazione esterno, purché i pasti siano realizzati secondo la normativa vigente (allegato 17 del decreto del Presidente del Consiglio dei ministri 17 maggio 2020, alla sezione "Ristorazione" ed eventuali successivi aggiornamenti).

In generale, i gestori devono rispettare tutte le altre indicazioni e regolamentazioni statali, regionali e locali in materia di preparazione dei pasti.

Pulire e sanificare i servizi igienici

Il gestore deve prevedere, almeno una volta al giorno, la pulizia dei servizi igienici con soluzioni a base di ipoclorito di sodio allo 0,1% di cloro attivo o altri prodotti virucidi autorizzati seguendo le istruzioni per l'uso fornite dal produttore.

Prevedere scorte adeguate

Il gestore deve garantire l'igiene e la salute durante le attività. Il gestore deve prevedere sufficienti scorte di mascherine chirurgiche, sapone, gel idroalcolico per le mani, salviette disinfettanti e cestini per i rifiuti provvisti di pedale per l'apertura o comunque che non prevedano contatto con le mani.