

Ces indications s'appliquent aux établissements d'hébergement, structures complémentaires et hébergements à la ferme.

- Prédisposer une appropriée information sur les mesures de prévention, compréhensible aussi pour les clients d'autre nationalité ;
- Pourra être détecté température corporelle des clients, en empêchant l'accès en cas de température plus haute que 37,5°C
- Les gérants et les employés ne peuvent pas commencer leur poste de travail si la température corporelle est plus haute que 37,5°C.
- Assurer le respect de la distance interpersonnelle de au moins un mètre dans tous les espaces communs et faciliter la différenciation des parcours à l'intérieur des structures, en faisant particulier attention au zones d'entrée et de sortie. Il est suggéré, à ce propos, d'afficher des panneaux d'information et/ou de délimiter les espaces (pour exemple, avec des stickers attachés sur le plancher, des balles, des bandes, etc.).
- Le poste dédié à la réception et à la caisse peut être équipé de barrières physiques (un blindage) ; en tout cas, il faut favoriser les modalités de paiement électronique et la gestion des réservations online, avec des systèmes automatisés de check-in et check-out s'il est possible.
- L'attaché à la réception doit pourvoir, à la fin de chacun service, à la désinfection du table de travail et des équipements utilisés.
- Les clients doivent toujours mettre le masque chirurgical, alors que les employés doivent toujours utiliser le masque chirurgical en présence des clients et quand même dans toutes les circonstances dans lesquelles il n'est pas possible de garantir da distance interpersonnelle d'au moins un mètre.
- Garantir une grande disponibilité et accessibilité aux systèmes pour l'hygiène des mains avec des solutions hydro-alcooliques en plusieurs positions à l'intérieur de la structure en promouvant l'utilise fréquent de la part des clients et du personnel.
- Chaque objet fourni pour une utilisation aux clients, doit être désinfecté avant et après chaque utilisation.
- L'utilisation de l'ascenseur doit permettre le respect de la distance interpersonnelle, même avec le masque chirurgical, en prévoyant éventuelles exceptions en cas de composants du même ménage/group de voyageurs. Toutefois il est souhaitable d'utiliser l'ascenseur une personne par fois.
- Garantir le fréquent nettoyage et désinfection de tous les ambiances et salles, avec particulière attention aux zones communes et aux surfaces touchés plus souvent (mains courantes, interrupteurs, boutons d'ascenseur, poignées de portes et fenêtres.

- Pour ce qui regarde le microclimat, il est fondamental de vérifier les caractéristiques d'aération des salles et des systèmes de ventilation et la suivante mise en acte en conditions de maintenance de adéquats renouvellements et qualité de l'aire intérieure. Pour un approprié microclimat il est nécessaire :
 - De garantir périodiquement l'aération naturelle pendant la journée dans tous les salles équipés d'ouvertures vers l'extérieur, ou sont présents tables de travail, personnel ou utilisateurs extérieurs (y comprises les salles d'audience et les open spaces), en évitant des courants d'air ou froid/chaud excessif pendant le renouvellement naturel de l'air.
 - Augmenter la fréquence de l'entretien/remplacement des paquets filtrants de l'air en entrée (éventuellement en adoptant aussi des paquets filtrants plus efficaces) ;
 - À propos du point extérieur d'expulsion de l'air, s'assurer qui demeurent conditions des systèmes qui ne déterminent pas le survenir d'inconvénients hygiéniques-sanitaires dans la distance entre les points d'expulsion et les points d'aspiration ;
 - Activer l'entrée et l'extraction de l'air au moins une heure après et fin à une heure depuis l'accès du publique ;
 - Dans le cas de locaux de service n'ayant pas des fenêtres comme archives, vestiaires, toilettes, etc. mais équipés de ventilateurs/extracteurs mécaniques, ceux-ci doivent être maintenus en fonctionnement au moins pour l'entier temps du travail ;
 - À propos des pièces de connexion entre les différents locaux de l'immeuble (pour exemple les corridors, les zones de passage ou d'attente) normalement dotés de moindre ventilation ou dépourvus de ventilation dédiée, il faudra faire attention en particulier à éviter le stationnement et l'assemblage de gens, en adoptant des mesures organisationnelles pour que les mêmes ambients soient occupés seulement pour le passage ou pour pauses de bref durée ;
 - Dans les immeubles équipés de spécifiques systèmes de ventilation avec l'apport de l'air extérieure, au travers d'une ventilation mécanique contrôlée, il faut éliminer complètement la fonction de recirculation de l'air ;
 - Relativement aux systèmes de chauffage/refroidissement qu'utilisent des pompes à chaleur, ventilo-convecteurs ou radiateurs, s'il n'est pas possible de garantir la correcte climatisation des pièces en tenant arrêtés les systèmes, il faut nettoyer sur la base des instructions fournies du producteur, avec le système arrêté, les filtres de l'air de recirculation pour maintenir appropriés les niveaux de filtration/enlèvement ;
 - Les prises et les grilles de ventilation doivent être nettoyées avec des chiffons propres en microfibres humidifiés avec de l'eau et du savon ou de l'alcool éthylique au 75%.
 - Ne pas utiliser ou pulvériser des produits détergents pour le nettoyage/désinfectants spray directement sur les filtres pour ne pas inhaler les substances polluantes pendant le fonctionnement.

- Pour les activités de restauration, s'applique ce qui est prévu dans la spécifique fiche