



LINEA GUIDA SISP n. 04-1

“STRUTTURE TURISTICO RICETTIVE”

INDICE

1. ATTIVITA' RICETTIVE.....	1
2. PREVENZIONE LEGIONELLOSI	9
3. PREVENZIONE PATOLOGIE INFETTIVE.....	10
4. PREVENZIONE INCENDI	10
5. DOCUMENTAZIONE CORRELATA	11

		FUNZIONE E NOME	FIRMA
REDATTO		dott.ssa Monica Brembilla	*
APPROVATO		Responsabile SISP	*
EMESSO		RAQ DIPS dott. Silvio Blaso	*
VERSIONE	DATA	MOTIVO	
LG.SISP 04-0	02-12-2013	Prima emissione	
LG.SISP 04-1	07-04-2017	Aggiornamento	

* Firma autografa sostituita a tutti gli effetti da indicazione a stampa del nominativo del soggetto responsabile ai sensi del D.Lgs. 39/1993 art. 3 c. 2.

1. ATTIVITA' RICETTIVE

Le presenti linee guida nascono dall'esigenza di sintetizzare ed ordinare in un unico documento le numerose norme, prevalentemente regionali, che disciplinano le diverse tipologie di attività ricettive.

Le linee guida forniscono inoltre spunti utili alla vigilanza, indirizzata, in particolare, alla **verifica dell'applicazione di idonee misure di controllo dei rischi per la salute umana**.

In alcuni articoli si analizzano i rischi più frequentemente correlati alle attività e si suggeriscono, sulla base delle evidenze scientifiche attualmente disponibili, le misure di prevenzione più opportune al loro contenimento.

Le strutture ricettive si distinguono in:

- strutture ricettive alberghiere;
- strutture ricettive non alberghiere.

1.1 ATTIVITÀ RICETTIVE ALBERGHIERE

Sono **attività ricettive alberghiere** quelle organizzate per fornire al pubblico, con gestione unitaria, alloggio in almeno sette camere o appartamenti ed altri servizi accessori per il soggiorno, compresi eventuali servizi di bar e ristorante. Esse si distinguono in:

- **alberghi o hotel**, quando offrono una capacità ricettiva totale o prevalente in camere, con eventuale capacità ricettiva residuale in unità abitative;
- **residenze turistico alberghiere**, quando offrono una capacità ricettiva totale o prevalente in unità abitative e con eventuale capacità ricettiva residuale in camere;
- **alberghi diffusi**, quando offrono servizi di ricevimento e accoglienza centralizzati mentre le camere o gli alloggi e gli altri servizi sono dislocati in uno o più edifici separati, anche con destinazione residenziale;
- **condhotel**, quando sono composti da uno o più unità immobiliari ubicate nello stesso comune e offrono alloggio, servizi accessori ed eventualmente vitto, in camere e, in forma integrata e complementare, in locali a destinazione residenziale, dotati di servizio autonomo di cucina.

L'apertura, il trasferimento di sede ed il subingresso delle attività ricettive alberghiere sono soggetti a segnalazione certificata di inizio attività ai sensi dell'art. 19 della legge n. 241/1990, che dovrà essere trasmessa, con gli eventuali allegati integrativi, in via esclusivamente telematica, al **SUAP** del Comune nel cui territorio è ubicato l'esercizio. Unitamente alla prestazione del servizio ricettivo, è consentita la somministrazione di alimenti e bevande alle persone alloggiate, ai loro ospiti ed a coloro che sono ospitati nella struttura in occasione di manifestazioni e convegni organizzati, la fornitura di giornali, riviste, pellicole per uso fotografico e di registrazione audiovisiva, cartoline e francobolli e l'installazione di attrezzature e strutture a carattere ricreativo.

Costituiscono riferimento normativo:

Legge Regionale 1 ottobre 2015, n. 27 - Politiche regionali in materia di turismo e attrattività del territorio lombardo.

Regolamento Regionale 7 dicembre 2009 n. 5 - Definizione degli standard qualitativi obbligatori minimi per la classificazione degli alberghi e delle residenze turistico alberghiere.

1.1.1 ALBERGHI

Gli "alberghi" sono esercizi ricettivi aperti al pubblico, a gestione unitaria, che forniscono alloggio in unità abitative arredate, ed eventualmente vitto ed altri servizi accessori, in almeno sette camere.

In relazione alle caratteristiche strutturali ed ai servizi offerti, gli alberghi possono distinguersi in:

- **motel**: albergo che fornisce il servizio di autorimessa, con box o parcheggio, per tanti posti macchina o imbarcazione, secondo quante sono le camere o suites degli ospiti, maggiorate del 10%, nonché fornisce i servizi di ristorante o tavola calda o fredda e di bar. Inoltre, deve fornire i servizi di primo intervento di assistenza ai turisti motorizzati e di rifornimento carburante anche mediante apposite convenzioni con operatori situati nelle vicinanze dell'esercizio stesso;

- **villaggio albergo:** albergo caratterizzato dalla centralizzazione dei servizi in funzione di più stabili facenti parte di uno stesso complesso inserito in area attrezzata per il soggiorno e lo svago degli ospiti;
- **albergo meuble' o garni':** albergo che fornisce solo il servizio di alloggio, normalmente con prima colazione e bar, senza ristorante;
- **albergo - dimora storica:** albergo la cui attività si svolge in immobile di pregio storico o monumentale, con struttura e servizi minimi della classe tre stelle;
- **albergo - centro benessere:** albergo dotato di impianti e attrezzature adeguati per fornire agli ospiti servizi specializzati per il relax, il benessere e la rigenerazione fisica, con struttura e servizi minimi della classe tre stelle.

Requisiti

Gli alberghi devono possedere la giusta destinazione urbanistica ed i requisiti tecnici ed igienico-sanitari previsti dalle norme di legge e regolamentari vigenti in materia. Devono, inoltre, rispettare la normativa vigente in materia di prevenzione incendi ed essere in possesso del certificato prevenzione incendi, quando necessario.

Struttura

- altezze (*) dei locali: almeno 270 cm per i locali con presenza continuativa di persone, almeno cm 240 per servizi igienici e spogliatoi, almeno cm 210 per spazi di disimpegno, corridoi, ecc...
- eventuali attività lavorative annesse all'attività di albergo svolte in locali seminterrati e/o interrati in possesso di deroga ex art. 65 D.Lgs. 81/2008.
- uffici eventualmente presenti illuminati naturalmente.
- camere ricettive dotate di aerilluminazione naturale secondo quanto previsto dal Regolamento Locale d'Igiene.
- servizio igienico, regolarmente aerato (**), di regola interno alle camere, completo di lavabo, WC, bagno o preferibilmente doccia, cestino rifiuti. Sono possibili bagni completi ad uso comune per le camere prive di bagno, secondo le classificazioni e le dotazioni stabilite dal Regolamento Regionale 7 dicembre 2009 n. 5. In questo caso, fermo restando che comunque la camera dovrà essere provvista di lavabo, dovrà essere previsto un bagno completo per ogni 10 posti letto avente le caratteristiche e le superfici così come previste per la civile abitazione.
- camere ad un posto letto con superficie minima di mq 8.00, cubatura minima di mc 24.00, altezza minima non inferiore a mt 2.70 e comunque rapportata alla volumetria richiesta, riducibile a m 2,55 nei Comuni ad una altitudine superiore a 700 metri s.lm. (art. 3.7.1 Regolamento Locale di Igiene)
- camere a due posti letto con superficie minima di mq 14.00, cubatura minima di mc 42.00, altezza minima non inferiore a mt 2.70 e comunque rapportata alla volumetria richiesta, riducibile a m 2,55 nei Comuni ad una altitudine superiore a 700 metri s.lm (art. 3.7.1 Regolamento Locale di Igiene)
- camere a tre posti letto con superficie minima di mq 20.00, cubatura minima di mc 60.00, altezza minima non inferiore a mt 2.70 e comunque rapportata alla volumetria richiesta, riducibile a m 2,55 nei Comuni ad una altitudine superiore a 700 metri s.lm (art. 3.7.1 Regolamento Locale di Igiene)
- camere a quattro posti letto (massimo previsto) con superficie minima di mq 26.00, cubatura minima di mc 78.00, altezza minima non inferiore a mt 2.70 e comunque rapportata alla volumetria richiesta, riducibile a m 2,55 nei Comuni ad una altitudine superiore a 700 metri s.lm (art. 3.7.1 Regolamento Locale di Igiene)
- locali lavanderia/stireria, sala riunioni/conferenze, locali ufficio, che non dispongono di aerazione naturale diretta (**) regolamentare, in possesso di impianto di trattamento dell'aria conforme a quanto previsto dalle norme UNI 10339 e con relativa dichiarazione di conformità ai sensi del D.M. 37/2008.
- spogliatoi e servizi igienici ad uso del personale regolarmente aerati (***)

(*) altezze dei locali: si considera l'altezza media ponderale dei locali;

(**) aerazione naturale diretta: deve essere garantita da serramenti apribili con comando facilmente azionabile ad altezza uomo che abbiano superficie pari ad almeno 1/10 della superficie di pavimento del locale interessato

(***) il servizio igienico deve essere fornito di finestra apribile all'esterno nella misura non inferiore a mq 0,50 per il ricambio dell'aria. Nel caso di bagni ciechi l'aspirazione forzata deve assicurare un coefficiente di ricambio minimo di 6 volumi/ora se in espulsione continua, ovvero di 12 volumi/ora se in aspirazione forzata intermittente a comando automatico adeguatamente temporizzato per assicurare almeno 3 ricambi per ogni utilizzazione dell'ambiente.

Attrezzature minime

- spazi e/o armadi per il materiale pulito.
- spazi e/o armadi per il deposito del materiale usato.
- spazi e/o armadi per il materiale di pulizia.
- locale deposito rifiuti

Impianti

- impianto elettrico in possesso di dichiarazione di conformità ai sensi del D.M. 37/2008
- impianti e/o apparecchi a gas in possesso di dichiarazione di conformità ai sensi del D.M. 37/2008
- impianti idrici e di condizionamento in possesso di dichiarazione di conformità ai sensi del D.M. 37/2008;
- predisposizione di un protocollo per il controllo e la manutenzione di impianti idrici e di condizionamento ai fini della prevenzione della legionellosi, secondo le indicazioni generali di buona tecnica, quelle indicate nelle linee guida del DG Sanità Lombardia 28/02/2005 n. 2907, dell'Accordo Stato Regioni del 13/01/2005 e del Documento 4/04/2000 (*vedi capitolo specifico*)

1.1.2 RESIDENZE TURISTICO ALBERGHIERE

Le “**residenze turistico alberghiere**” sono esercizi ricettivi aperti al pubblico, a gestione unitaria, che forniscono alloggio, per un periodo minimo di sette giorni in unità abitative arredate, ed eventualmente vitto ed altri servizi accessori, in almeno sette appartamenti dotati di servizio autonomo di cucina.

Requisiti

Le residenze turistico alberghiere devono possedere la giusta destinazione urbanistica ed i requisiti tecnici ed igienico-sanitari previsti dalle norme di legge e regolamentari vigenti in materia. Devono, inoltre, rispettare la normativa vigente in materia di sicurezza antincendi ed essere in possesso del certificato prevenzione incendi, quando necessario.

Struttura

- altezze (*) dei locali: almeno 270 cm per i locali con presenza continuativa di persone, almeno cm 240 per servizi igienici e spogliatoi, almeno cm 210 per spazi di disimpegno, corridoi, ecc.
- eventuali attività lavorative annesse all'attività di residenza turistico alberghiera svolte in locali seminterrati e/o interrati in possesso di deroga ex art. 65 D.Lgs. 81/2008.
- uffici eventualmente presenti illuminati naturalmente.
- unità residenziale di superficie utile non inferiore a mq 25.00 (**)
- camere ricettive interne all'unità residenziale dotate di aeroilluminazione naturale secondo quanto previsto dagli dal Regolamento Locale d'Igiene
- primo servizio igienico, regolarmente aerato (****), di superficie pari a mq 4.0
- secondo servizio igienico, eventualmente presente, regolarmente aerato (****), di superficie pari ad almeno mq 2.00 con lato minimo pari a cm 120 al fine di garantire una facile fruibilità
- camere ad un posto letto con superficie minima di mq 9.00, cubatura minima di mc 24.00, altezza minima pari a mt 2.10, altezza media non inferiore a mt 2.70 e comunque rapportata alla volumetria richiesta, riducibile a m 2,55 nei Comuni ad una altitudine superiore a 700 metri s.lm. (art. 3.7.1 Regolamento Locale di Igiene)
- camere a due posti letto con superficie minima di mq 14.00, cubatura minima di mc 42.00, altezza minima pari a mt 2.10, altezza media non inferiore a mt 2.70 e comunque rapportata alla volumetria richiesta, riducibile a m 2,55 nei Comuni ad una altitudine superiore a 700 metri s.lm. (art. 3.7.1 Regolamento Locale di Igiene)
- camere a tre posti letto con superficie minima di mq 20.00, cubatura minima di mc 60.00, altezza minima pari a mt 2.10, altezza media non inferiore a mt 2.70 e comunque rapportata alla volumetria richiesta, riducibile a m 2,55 nei Comuni ad una altitudine superiore a 700 metri s.lm. (art. 3.7.1 Regolamento Locale di Igiene)
- camere a quattro posti letto (massimo previsto) con superficie minima di mq 26.00, cubatura minima di mc 78.00, altezza minima pari a mt 2.10, altezza media non inferiore a mt 2.70 e comunque rapportata alla volumetria richiesta, riducibile a m 2,55 nei Comuni ad una altitudine superiore a 700 metri s.lm. (art. 3.7.1 Regolamento Locale di Igiene)

- presenza di un locale cucina con regolare aeroilluminazione oppure di uno spazio cottura con cucina elettrica in diretta continuità con un locale ricettivo di superficie non inferiore a mq 14.00 (Regolamento Locale di Igiene); locale cucina o spazio cottura muniti di idonea canna di esalazione sfociante all'esterno (Norme UNI CIG 7129)
- locali lavanderia/stireria, sala riunioni/conferenze, locali ufficio, che non dispongono di aerazione naturale diretta (***) regolamentare, in possesso di impianto di trattamento dell'aria conforme a quanto previsto dalle norme UNI 10339 e con relativa dichiarazione di conformità ai sensi del D.M. 37/2008
- spogliatoi e servizi igienici ad uso del personale regolarmente aerati (****)

(*) altezze dei locali: si considera l'altezza media ponderale dei locali;

(**) verifiche di superficie/disponibilità di locali: i requisiti strutturali dell'attività di residenza turistico alberghiera sono quelli propri della residenza secondo quanto previsto dal Regolamento Locale di Igiene (art.3.7.5);

(***) aerazione naturale diretta: deve essere garantita da serramenti apribili con comando facilmente azionabile ad altezza uomo che abbiano superficie pari ad almeno 1/10 della superficie di pavimento del locale interessato;

(****) il servizio igienico deve essere fornito di finestra apribile all'esterno nella misura non inferiore a mq 0,50 per il ricambio dell'aria. Nel caso di bagni ciechi l'aspirazione forzata deve assicurare un coefficiente di ricambio minimo di 6 volumi/ora se in espulsione continua, ovvero di 12 volumi/ora se in aspirazione forzata intermittente a comando automatico adeguatamente temporizzato per assicurare almeno 3 ricambi per ogni utilizzazione dell'ambiente.

Attrezzature minime

- spazi e/o armadi per il materiale pulito
- spazi e/o armadi per il deposito del materiale usato
- spazi e/o armadi per il materiale di pulizia
- locale deposito rifiuti conforme

Dichiarazioni impianti

- impianto elettrico in possesso di dichiarazione di conformità ai sensi del D.M. 37/2008
- impianti e/o apparecchi a gas in possesso di dichiarazione di conformità ai sensi del D.M.37/2008
- impianti idrici e di condizionamento in possesso di dichiarazione di conformità ai sensi del D.M. 37/2008;
- predisposizione di un protocollo per il controllo e la manutenzione di impianti idrici e di condizionamento ai fini della prevenzione della legionellosi, secondo le indicazioni generali di buona tecnica, quelle indicate nelle linee guida del DG Sanità Lombardia 28/02/2005 n.2907, dell'Accordo Stato Regioni del 13/01/2005 e del Documento 4/04/2000 (*vedi capitolo specifico*)

1.1.3 ALBERGO DIFFUSO

L'albergo diffuso è caratterizzato dalla centralizzazione, in un unico stabile, dell'ufficio ricevimento ed accoglienza, ed eventualmente delle sale di uso comune, ristorante e spazio vendita per i prodotti tipici locali, e dalla dislocazione delle camere o alloggi in uno o più edifici separati, anche con destinazione residenziale, purchè situati nel medesimo comune o in quelli limitrofi a una distanza non superiore a metri 400 dal corpo centrale, purchè sia garantito il rispetto dei requisiti strutturali ed igienico sanitari previsti dalla vigente normativa per lo svolgimento dell'attività alberghiera; lo stabile centrale e gli edifici adibiti a camere o alloggi possono essere di proprietà di soggetti distinti a condizione che venga garantita la gestione unitaria dell'albergo.

1.1.4 CONDHOTEL

I condhotel sono esercizi alberghieri aperti al pubblico, a gestione unitaria, composti da uno o più unità immobiliari ubicate nello stesso comune o da parti di esse, che forniscono alloggio, servizi accessori ed eventualmente vitto, in camere destinate alla ricettività e, in forma integrata e complementare, in unità abitative a destinazione residenziale, dotate di servizio autonomo di cucina, la cui superficie non può superare il quaranta per cento della superficie complessiva dei compendi immobiliari a destinazione alberghiera e, per la parte residenziale, non potrà in alcun modo beneficiare degli aumenti delle cubature riservate dagli strumenti urbanistici alle superfici destinate a funzioni turistico-ricettive.

1.2. ATTIVITÀ RICETTIVE NON ALBERGHIERE

Sono attività ricettive non alberghiere:

- case per ferie;
- ostelli per la gioventù;
- case e appartamenti per vacanze;
- foresterie lombarde;
- locande;
- bed & breakfast;
- strutture alpinistiche (rifugi alpinistici ed escursionistici, bivacchi fissi, viabilità alpina).

Le attività ricettive non alberghiere, ad esclusione delle case e appartamenti per vacanze e dei bivacchi fissi per i quali occorre la preventiva comunicazione al comune competente per territorio, **sono intraprese previa SCIA, ai sensi dell'articolo 19 della l. 241/1990.**

Per l'esercizio dell'attività in case per ferie, case e appartamenti per vacanze, foresterie lombarde, locande ed bed & breakfast, non è richiesto il cambio di destinazione d'uso e mantengono la destinazione urbanistica-residenziale.

1.2.1 CASE PER FERIE

Le “**case per ferie**” sono strutture ricettive attrezzate per il soggiorno prevalentemente di gruppi di persone, gestite da soggetti pubblici o privati per il conseguimento di finalità sociali, culturali ed educative.

La norma a cui fare riferimento è la seguente:

Legge Regionale 1 ottobre 2015, n. 27 - Politiche regionali in materia di turismo e attrattività del territorio lombardo (art. 23).

Regolamento Regionale del 14 febbraio 2011, n.2 “Definizione degli standard obbligatori minimi e dei requisiti funzionali delle case per ferie”.

Requisiti generali

Le “case per ferie” devono possedere i requisiti funzionali, tecnici ed igienico-sanitari, nonché gli standard obbligatori minimi previsti dalle norme vigenti in materia, e definiti con Regolamento regionale del 14 febbraio 2011, n. 2 “Definizione degli standard obbligatori minimi e dei requisiti funzionali delle case per ferie” (artt. da 1 a 6).

1.2.2 OSTELLI PER LA GIOVENTÙ

Sono “**ostelli per la gioventù**” sono strutture ricettive attrezzate per il soggiorno, prevalentemente di giovani, gestite da soggetti pubblici o privati per il conseguimento di finalità turistiche, sociali, culturali ed educative.

La norma a cui fare riferimento è la seguente:

Legge Regionale 1 ottobre 2015, n. 27 - Politiche regionali in materia di turismo e attrattività del territorio lombardo (artt.24-25).

Regolamento Regionale 5 agosto 2016 , n. 7 - Definizione dei servizi, degli standard qualitativi e delle dotazioni minime obbligatorie degli ostelli per la gioventù, delle case e appartamenti per vacanze, delle foresterie lombarde, delle locande e dei bed and breakfast e requisiti strutturali ed igienico - sanitari dei rifugi alpinistici ed escursionistici in attuazione dell'art. 37 della legge regionale 1° ottobre 2015, n. 27 (art.2)

Requisiti generali

Gli ostelli devono possedere i requisiti minimi obbligatori di cui all'ALLEGATO A del Regolamento Regionale 5 agosto 2016 , n. 7.

1.2.3 CASE E APPARTAMENTI PER VACANZE

Le “**case e appartamenti per vacanze**” le strutture ricettive gestite in modo unitario e organizzate per fornire alloggio e eventualmente servizi complementari, in unità abitative, o parti di esse, con destinazione residenziale, composte da uno o più locali arredati e dotati di servizi igienici e di cucina e collocate in un unico complesso o in più complessi immobiliari.

La norma a cui fare riferimento è la seguente:

Legge Regionale 1 ottobre 2015, n. 27 - Politiche regionali in materia di turismo e attrattività del territorio lombardo (art.26).

Regolamento Regionale 5 agosto 2016 , n. 7 - Definizione dei servizi, degli standard qualitativi e delle dotazioni minime obbligatorie degli ostelli per la gioventù, delle case e appartamenti per vacanze, delle foresterie lombarde, delle locande e dei bed and breakfast e requisiti strutturali ed igienico - sanitari dei rifugi alpinistici ed escursionistici in attuazione dell'art. 37 della legge regionale 1° ottobre 2015, n. 27 (art.3)

Requisiti generali

Le case e appartamenti per vacanze sono caratterizzati dai requisiti igienico-sanitari ed edilizi previsti per i locali di civile abitazione e i requisiti minimi obbligatori di cui all'ALLEGATO B del Regolamento Regionale 5 agosto 2016 , n. 7.

1.2.4 FORESTERIE LOMBARDE

Le **“foresterie lombarde”** sono strutture ricettive gestite in forma imprenditoriale, in non più di sei camere, con un massimo di quattordici posti letto da chi, anche in un immobile diverso da quello di residenza, fornisce alloggio ed eventuali servizi complementari, compresa la somministrazione di alimenti e bevande esclusivamente per le persone alloggiate, nel rispetto del Regolamento (CE) 852/2004.

La norma a cui fare riferimento è la seguente:

Legge Regionale 1 ottobre 2015, n. 27 - Politiche regionali in materia di turismo e attrattività del territorio lombardo (art.27).

Regolamento Regionale 5 agosto 2016 , n. 7 - Definizione dei servizi, degli standard qualitativi e delle dotazioni minime obbligatorie degli ostelli per la gioventù, delle case e appartamenti per vacanze, delle foresterie lombarde, delle locande e dei bed and breakfast e requisiti strutturali ed igienico - sanitari dei rifugi alpinistici ed escursionistici in attuazione dell'art. 37 della legge regionale 1° ottobre 2015, n. 27 (art.4)

Requisiti generali

I locali destinati all'esercizio di foresteria lombarda devono possedere le caratteristiche strutturali e igienico-sanitarie previste per i locali di civile abitazione e i requisiti minimi obbligatori di cui all'ALLEGATO C del Regolamento Regionale 5 agosto 2016 , n. 7.

Alle camere da letto destinate agli ospiti si deve poter accedere senza attraversare la camera da letto ed i servizi destinati in via esclusiva alla famiglia o ad altro ospite.

Le attività di affittacamere esistenti all'entrata in vigore della L.R.27/2015 possono continuare ad utilizzare tale denominazione solo in aggiunta a quella di foresteria lombarda e devono essere adeguate, entro un anno dall'entrata in vigore del Regolamento Regionale 5 agosto 2016 , n. 7, a quanto previsto dall'ALLEGATO C con esclusione dei requisiti dimensionali..

1.2.5 LOCANDE

Le **“locande”** sono strutture ricettive complementari all'esercizio di somministrazione di alimenti e bevande, gestite dallo stesso titolare in forma imprenditoriale in non più di sei camere, con un massimo di quattordici posti letto.

L'attività di locanda è svolta in modo unitario nello stesso edificio in cui si svolge l'esercizio di somministrazione di alimenti e bevande, comprese le pertinenze, dallo stesso titolare previa presentazione di SCIA; qualora l'attività di somministrazione di alimenti e bevande sia soggetta ad autorizzazione, il comune rilascia un'unica autorizzazione per entrambe le attività.

La norma a cui fare riferimento è la seguente:

Legge Regionale 1 ottobre 2015, n. 27 - Politiche regionali in materia di turismo e attrattività del territorio lombardo (art.28).

Regolamento Regionale 5 agosto 2016 , n. 7 - Definizione dei servizi, degli standard qualitativi e delle dotazioni minime obbligatorie degli ostelli per la gioventù, delle case e appartamenti per vacanze, delle foresterie lombarde, delle locande e dei bed and breakfast e requisiti strutturali ed igienico - sanitari dei rifugi alpinistici ed escursionistici in attuazione dell'art. 37 della legge regionale 1° ottobre 2015, n. 27 (art.5)

Requisiti generali

I locali destinati all'esercizio di locanda possiedono le caratteristiche strutturali e igienico-sanitarie previste per i locali di civile abitazione e offrono i servizi, nonché possiedono gli standard qualitativi e le dotazioni minime obbligatorie di cui all'ALLEGATO D del Regolamento Regionale 5 agosto 2016 , n. 7.

Alle camere da letto destinate agli ospiti si deve poter accedere senza attraversare la camera da letto ed i servizi destinati in via esclusiva alla famiglia o ad altro ospite.

I locali costruiti dopo l'entrata in vigore della L.R. n. 27/2015 e di nuova costruzione destinati a locanda devono possedere le caratteristiche strutturali e igienico-sanitarie previste dall'ALLEGATO D BIS del Regolamento Regionale 5 agosto 2016 , n. 7.

1.2.5 BED & BREAKFAST

Per “**bed & breakfast**” si intende l'attività svolta a conduzione familiare in forma non imprenditoriale da chi, in maniera non continuativa, fornisce alloggio e prima colazione in non più di quattro camere con un massimo di dodici posti letto, avvalendosi della normale organizzazione familiare, ivi compresa l'eventuale presenza di collaboratori domestici della famiglia.

La norma a cui fare riferimento è la seguente:

Legge Regionale 1 ottobre 2015, n. 27 - Politiche regionali in materia di turismo e attrattività del territorio lombardo (artt.29-30).

Regolamento Regionale 5 agosto 2016 , n. 7 - Definizione dei servizi, degli standard qualitativi e delle dotazioni minime obbligatorie degli ostelli per la gioventù, delle case e appartamenti per vacanze, delle foresterie lombarde, delle locande e dei bed and breakfast e requisiti strutturali ed igienico - sanitari dei rifugi alpinistici ed escursionistici in attuazione dell'art. 37 della legge regionale 1° ottobre 2015, n. 27 (art.6)

Requisiti generali

I locali destinati all'esercizio di bed & breakfast possiedono i requisiti igienico-sanitari ed edilizi previsti per i locali di civile abitazione, e offrono i servizi, nonché possiedono gli standard qualitativi e le dotazioni minime obbligatorie di cui all'ALLEGATO E del Regolamento Regionale 5 agosto 2016 , n. 7.

Alle camere da letto destinate agli ospiti si deve poter accedere senza attraversare la camera da letto ed i servizi destinati in via esclusiva alla famiglia o ad altro ospite.

Per la preparazione della prima colazione agli alloggiati nell'ambito dell'attività di bed and breakfast è necessario che il titolare adempia agli obblighi previsti dal regolamento (CE) 852/2004 compresi il possesso dei relativi requisiti igienico sanitari, la formazione HACCP (estesa a tutti coloro che collaborano all'attività della eventuale preparazione) e la redazione di un piano di autocontrollo e che, all'atto di presentazione della SCIA, compili la sezione relativa alle attività economiche in campo alimentare. In caso contrario la somministrazione della prima colazione dovrà avvenire solo mediante messa a disposizione dell'ospite di alimenti preconfezionati o tramite convenzione con imprese alimentari registrate e con bevande calde e fredde servite in modalità self service. Nella struttura ricettiva, è situato lo spazio comune per la lettura, per l'intrattenimento ed altri usi polivalenti, nonché per la consumazione della prima colazione.

1.2.5 STRUTTURE ALPINISTICHE

Le strutture (ricettive) alpinistiche si distinguono in:

- **rifugi alpini**, strutture ricettive idonee a offrire ospitalità e ristoro, gestite e poste a quota non inferiore a 1.000 metri di altitudine in zone isolate di montagna, inaccessibili mediante strade aperte al traffico ordinario o linee funiviarie di servizio pubblico, a esclusione delle sciovie, oppure distanti da esse almeno 1.500 metri lineari o 150 metri di dislivello;
- **rifugi escursionistici**, strutture ricettive idonee a offrire ospitalità e ristoro, gestite e poste a quota non inferiore a 700 metri di altitudine, al di fuori dei centri abitati, in luoghi accessibili anche mediante strade aperte al traffico di servizio o impianti di trasporto pubblico, a esclusione delle sciovie;
- **bivacchi fissi**, locali di alta montagna incustoditi e senza viveri, allestiti con un minimo di attrezzatura per fornire riparo ad alpinisti ed escursionisti, posti in luoghi isolati a quota non inferiore a 2.000 metri di altitudine e distanti almeno 3.000 metri lineari o 300 metri di dislivello da strade aperte al traffico di servizio, rifugi alpinistici o impianti di risalita.

La norma a cui fare riferimento è la seguente:

Legge Regionale 1 ottobre 2015, n. 27 - Politiche regionali in materia di turismo e attrattività del territorio lombardo (artt. da 31 a 36).

Regolamento Regionale 5 agosto 2016 , n. 7 - Definizione dei servizi, degli standard qualitativi e delle dotazioni minime obbligatorie degli ostelli per la gioventù, delle case e appartamenti per vacanze, delle

foresterie lombarde, delle locande e dei bed and breakfast e requisiti strutturali ed igienico - sanitari dei rifugi alpinistici ed escursionistici in attuazione dell'art. 37 della legge regionale 1° ottobre 2015, n. 27 (art.7)

Requisiti generali

I rifugi possiedono le seguenti dotazioni e caratteristiche igienico-sanitarie:

- a) acqua potabile conforme ai requisiti di qualità previsti dal decreto legislativo 2 febbraio 2001, n. 31. Se non può essere garantita la fornitura di acqua avente sin dalla captazione le caratteristiche di potabilità, i rifugi si dotano di idoneo sistema di potabilizzazione. La captazione delle acque può avvenire oltre che da sorgente, da scorrimento di superficie e da lago, anche da scioglimento di nevaio e ghiacciaio e da raccolta di acqua piovana. Nei rifugi in cui le opere di captazione e i sistemi di potabilizzazione non consentono l'erogazione costante di acqua potabile è fatto obbligo di esporre cartelli almeno in lingua italiana e inglese, con relativa simbologia, di avviso della non potabilità dell'acqua. Deve comunque essere assicurata la disponibilità di acqua per uso alimentare;
- b) recapito in pubblica fognatura ovvero, se collocati in area non servita, idonei sistemi di smaltimento di acque reflue mediante sistemi tipo Imhoff, ovvero, in caso di impossibilità tecnica, facoltà di utilizzare fosse settiche e/o fitodepurazione o sistemi simili. Le attività non collegate alla fognatura pubblica dovranno fare utilizzo prevalente di detergenti biologici biodegradabili;
- c) impianti tecnologici conformi alla normativa vigente; in particolare, impianti elettrici, apparati per la produzione di energia da fonti rinnovabili, impianti di riscaldamento, corredati di certificazione di conformità;
- d) adeguati sistemi di prevenzione degli incendi;
- e) porte d'esodo con apertura anche verso l'interno;
- f) cassetta di primo soccorso (dotazione minima equivalente a quella prevista per le aziende del gruppo B dal decreto ministeriale 15 luglio 2003, n. 388 "Regolamento recante disposizioni sul pronto soccorso aziendale"), ferma restando la possibilità per il soccorso alpino e per le aziende sanitarie locali di richiedere la custodia di ulteriore materiale;
- g) un sistema di raccolta differenziata dei rifiuti secondo modalità concordate con i comuni.

I rifugi alpinistici posseggono i requisiti strutturali e igienico sanitari di cui all'ALLEGATO F del Regolamento Regionale 5 agosto 2016, n. 7, mentre i rifugi escursionistici posseggono i requisiti di cui all'allegato G del medesimo regolamento.

1.3 ATTIVITÀ RICETTIVE ALL'ARIA APERTA

Sono **attività ricettive all'aria aperta** gli esercizi a gestione unitaria, aperti al pubblico, che, in aree recintate ed attrezzate forniscono alloggio in propri allestimenti o mettono a disposizione spazi atti ad ospitare clienti muniti di mezzi di pernottamento autonomi e mobili.

Le attività ricettive all'aria aperta, in relazione alle caratteristiche strutturali ed ai servizi che offrono, si distinguono in:

- **villaggi turistici:** strutture ricettive che offrono ospitalità prevalentemente in allestimenti messi a disposizione dal gestore e costituiti da unità abitative fisse o mobili, inserite in piazzole;
- **campeggi:** strutture ricettive che, prevalentemente, offrono ospitalità in piazzole attrezzate alla sosta e al rimessaggio di tende o di altri mezzi di pernottamento mobili di proprietà di turisti
- **aree di sosta:** esercizi riservati esclusivamente alla sosta e al parcheggio di autocaravan e di caravan omologati a norma delle disposizioni vigenti, realizzati dal proprietario o gestore dell'area, con piazzole dotate dei servizi di alimentazione elettrica e di scarico delle acque reflue.

L'esercizio delle attività ricettive all'aria aperta è soggetto a **segnalazione certificata di inizio attività** che dovrà essere trasmessa, con gli eventuali allegati integrativi, in via esclusivamente telematica, al **SUAP** del Comune competente per territorio.

La norma a cui fare riferimento è la seguente:

Legge Regionale 1 ottobre 2015, n. 27 - Politiche regionali in materia di turismo e attrattività del territorio lombardo (Capo V).

Requisiti comuni

Gli allestimenti e i mezzi di soggiorno insediabili nelle strutture ricettive all'aria aperta si distinguono in:

- a) allestimenti fissi realizzati di norma in muratura, di proprietà dell'azienda;

b) allestimenti mobili (case mobili) di norma in proprietà, possesso o leasing o comunque in disponibilità dell'azienda;

c) mezzi mobili di pernottamento, quali tende, camper, roulotte, di norma di proprietà dei turisti.

I servizi riservati ai turisti ospitati, quali ristorazione, spaccio di alimentari, bar e vendita di articoli vari, nonché gli impianti e le attrezzature sportive e ricreative, possono essere gestiti direttamente dal titolare dell'azienda ricettiva o dati in gestione a terzi. L'uso di tali servizi, impianti e attrezzature non può essere imposto ai turisti.

Le attrezzature e gli impianti devono essere in buone condizioni di funzionamento; la qualità degli arredi deve essere adeguata al livello di classificazione, nonché alle norme di sicurezza.

Deve essere assicurato il rispetto delle norme igienico-sanitarie e, in particolare, un adeguato rapporto tra servizi igienici e numero di utenti, con esclusione delle installazioni igienico-sanitarie riservate.

E' obbligatorio il rispetto di tutte le normative vigenti in materia di accessibilità alle persone con ridotta capacità motoria, sensoriale e intellettiva.

Campeggi temporanei

Non sono soggetti ai requisiti suddetti, ove siano comunque garantite condizioni di sicurezza e sia assicurato il rispetto delle norme igienico-sanitarie e della tutela dell'ambiente:

a) i campeggi temporanei, organizzati nel caso di eventi a carattere straordinario, situati in aree pubbliche o private;

b) i campeggi temporanei organizzati per gli associati dagli enti, associazioni e organizzazioni senza fini di lucro, per scopi sociali, culturali, educativi, sportivi, ricreativi e religiosi, in aree da loro prescelte.

L'allestimento di tali campeggi è soggetto a SCIA per il periodo determinato dal soggetto che presenta la segnalazione. Gli enti, le associazioni e le organizzazioni senza fini di lucro devono provvedere a una adeguata copertura assicurativa che costituisce requisito indispensabile per la presentazione della SCIA.

1.4 ATTIVITÀ AGRITURISTICHE

Per attività **“agrituristiche”** si intendono le attività di ricezione e ospitalità esercitate dagli imprenditori agricoli, che utilizzano la propria azienda, in rapporto di connessione con le attività di coltivazione del fondo, di silvicoltura e di allevamento di animali. Possono essere addetti all'attività agrituristiche l'imprenditore agricolo e i suoi familiari, nonché i lavoratori dipendenti.

L'esercizio dell'attività agrituristiche è soggetto a **segnalazione certificata di inizio attività per l'esercizio dell'attività agrituristiche** ai sensi dell'art. 154 della legge regionale 31/2008, che dovrà essere trasmessa in via esclusivamente telematica, al **SUAP** del Comune dove ha sede l'immobile destinato all'attività agrituristiche.

Per gli **agriturismi** costituiscono riferimento normativo:

Legge Regionale 5 dicembre 2008 n. 31 – Testo unico delle leggi regionali in materia di agricoltura, foreste, pesca e sviluppo rurale (art. 150 ss, integrata dalla L.R. n. 25 del 28-12-2011)

Regolamento Regionale 6 maggio 2008 n. 4 (con modifiche e integrazioni approvate in data 14-12-2011).

Requisiti generali

Possono essere utilizzati per attività agrituristiche tutti gli immobili rurali già esistenti che fanno parte dell'azienda agricola. Si considerano esistenti gli edifici che fanno parte del nucleo centrale dell'azienda agricola o posti nelle sue immediate vicinanze, compresa l'abitazione dell'imprenditore agricolo, indipendentemente dalla destinazione urbanistica dei fabbricati.

Le strutture ed i locali devono avere i requisiti di abitabilità e agibilità previsti per i locali di abitazione. Nelle piazzole di sosta attrezzate per le attività di ospitalità in spazi aperti devono essere assicurati l'allacciamento elettrico e i servizi igienici, ricavati preferibilmente all'interno di strutture edilizie esistenti.

2. PREVENZIONE LEGIONELLOSI

La prevenzione delle infezioni da legionella si basa essenzialmente su un attivo controllo e corretta manutenzione degli impianti idro-sanitario e di condizionamento, ritenuti più frequentemente responsabili di contaminazione da parte del microrganismo.

Il DDGS N° 2907 DEL 28/02/2005 avente per oggetto: Approvazione delle Linee guida “Prevenzione e controllo della Legionellosi in Lombardia” prevede che ciascuna ASL effettui:

- interventi di informazione e sensibilizzazione alla problematica delle legionellosi e sua prevenzione nei confronti delle Strutture turistico-ricreative (alberghi, campeggi, piscine, palestre, impianti termali, ecc.);
- interventi di verifica circa l'adozione di **protocolli di controllo e manutenzione degli impianti** (procedure di autocontrollo); in detti protocolli devono essere esaminate le **caratteristiche principali degli impianti, i punti critici ove si ritiene possa verificarsi la moltiplicazione batterica, gli interventi routinari di manutenzione previsti, il piano delle analisi per la ricerca di legionelle ai fini del monitoraggio.**

Il Documento "linee-guida per la prevenzione e il controllo della legionellosi", approvato dalla Conferenza Stato Regioni il 4 aprile 2000 (punto 7.0 - MISURE DI PREVENZIONE E CONTROLLO NEI SISTEMI IMPIANTISTICI), e le "linee guida recanti indicazioni sulla legionellosi per i gestori di strutture turistico-ricettive e termali" del 13 gennaio 2005 (punto 3. PREVENZIONE E CONTROLLO DEL RISCHIO DA ESPOSIZIONE A LEGIONELLA), individuano la tipologia degli impianti a maggior rischio di contaminazione e, all'interno di essi, i punti di maggior criticità, nonché gli interventi di manutenzione e bonifica. Quest'ultimo documento prevede altresì al punto 3.2.1 la **nomina di un responsabile** *"Ogni struttura turistico-recettiva deve individuare una persona responsabile per l'identificazione e la valutazione del rischio potenziale di infezione, che sia esperto e che comprenda l'importanza della prevenzione e dell'applicazione delle misure di controllo"*.

Sia per la stesura che per la verifica dei protocolli di controllo e manutenzione degli impianti si può fare dunque riferimento a tali documenti, come pure ad altri materiali comunque disponibili in letteratura.

3. PREVENZIONE PATOLOGIE INFETTIVE

Negli alberghi e nelle strutture ricettive in genere si muovono e si alternano persone provenienti da ogni parte del mondo, che possono essere portatori delle più svariate patologie.

Le patologie provocate dalla trasmissione di microrganismi attraverso le superfici degli arredi e delle suppellettili costituiscono un problema da prendere in considerazione: responsabili ne sono la polvere, i residui, i rifiuti che si creano e che possono generare situazioni a rischio, proprio per la grande frequenza di contatti tra le persone e la grande movimentazione delle attrezzature.

In questa ottica, pur non essendo previsto da specifiche norme e/o disposizioni, si possono prevedere procedure che, attraverso una preliminare analisi del rischio e l'individuazione di punti critici associati agli ambienti (locali comuni, delle camere e dei servizi annessi), concorrano a formare il personale sulla corretta applicazione della prassi igienica, operativa e personale, ed a condividere e partecipare alle attività di controllo.

Per tale scopo, ad esempio è fortemente consigliata la predisposizione di un piano di pulizia che riporti:

- la tipologia e frequenza degli interventi eseguiti di routine per garantire un'adeguata igiene degli ambienti;
- un piano di monitoraggio per controllare la corretta pulizia di locali e suppellettili;
- un piano di monitoraggio per controllare la presenza di eventuali tracce di infestazioni (topi, blatte, pulci, cimici dei letti, ecc.);
- un piano di interventi a carattere straordinario e specialistico da mettere in atto in caso di non conformità ai punti precedenti.

4. PREVENZIONE INCENDI

Il Decreto del Presidente della Repubblica 1.8.2011 n. 151 **"Regolamento recante semplificazione della disciplina dei procedimenti relativi alla prevenzione degli incendi"** individua le attività soggette ai controlli di prevenzione incendi e disciplina le procedure per il deposito e l'esame dei progetti, per le visite tecniche, per l'approvazione di deroghe, e per la verifica delle condizioni di sicurezza da parte del Corpo nazionale dei Vigili del Fuoco.

Il Regolamento classifica le attività soggette ai controlli di prevenzione incendi in tre categorie (A, B, e C) in relazione alla dimensione dell'impresa, al settore dell'attività, alla esistenza di specifiche regole tecniche, alle esigenze di tutela della pubblica incolumità.

Il Regolamento, **al punto 66, include tra le attività soggette ai controlli: alberghi, pensioni, motel, villaggi albergo, residenze turistico-alberghiere, studentati, villaggi turistici, alloggi agrituristici, ostelli per la gioventù, rifugi alpini, bed & breakfast, dormitori, case per ferie, con oltre 25 posti letto.** Sono state inoltre

includere le **strutture turistico-ricettive nell'aria aperta** (campeggi, villaggi-turistici, ecc.) **con capacità ricettiva superiore a 400 persone.**

Tali attività sono così ripartite:

- **Categoria A: strutture ricettive da 26 fino a 50 posti letto;**
- **Categoria B: strutture ricettive con oltre 50 posti letto fino a 100 posti letto,** nonché le strutture turistico-ricettive nell'aria aperta (campeggi, villaggi-turistici, ecc.);
- **Categoria C: strutture ricettive con oltre 100 posti letto.**

Il Regolamento prevede che le attività soggette ai controlli di prevenzione incendi presentino l'istanza di rilascio del CPI mediante **segnalazione certificata di inizio attività (SCIA).**

Le istanze devono essere presentate anche in caso di modifica delle strutture o degli impianti, ovvero delle condizioni di esercizio delle attività che comportano una aggravio delle preesistenti condizioni di sicurezza antincendio.

Con DM 9/08/2016, il Ministero dell'Interno ha approvato la nuova "Regola tecnica per le attività ricettive turistico - alberghiere e studentati, alloggi turistici, ostelli, bed and breakfast, dormitori e case per ferie".

La regola (art.2) si applica alle attività di cui al punto 66 del DPR 151/2011 esistenti alla data di entrata in vigore del DM 9/8/2016, ovvero per quelle di nuova realizzazione, ad esclusione delle strutture turistico - ricettive nell'aria aperta e dei rifugi alpini.

Il decreto indica che la Regola si può applicare in alternativa alle specifiche norme tecniche di prevenzione incendi (emanate con DM 9/4/1994, DM 6/10/2003 e con DM 14/7/2015).

La conversione del D.L. n. 244/2016 con L. 19/2017 (Decreto Milleproroghe 2016) ha rinviato al 31/12/2017 il termine per l'adeguamento alle norme antincendio delle strutture ricettive turistico-alberghiere con oltre venticinque posti letto, esistenti alla data di entrata in vigore del DM 9/4/1994, che non abbiano completato l'adeguamento alle suddette disposizioni di prevenzione incendi".

Gli enti e i privati responsabili delle attività di cui al punto 66 del DPR 151/2011, **esistenti** alla data di entrata in vigore dello stesso (7 ottobre 2011) ed in possesso del Certificato di prevenzione incendi, alla scadenza del medesimo Certificato chiedono il rinnovo di conformità antincendio secondo le nuove disposizioni.

I responsabili di attività non soggette alla disciplina del D.Lgs. 81/2008 "Testo Unico sulla sicurezza sul lavoro" (attività senza lavoratori), hanno comunque l'obbligo di mantenere in stato di efficienza i sistemi, i dispositivi, le attrezzature e le altre misure di sicurezza antincendio adottate e di effettuare verifiche di controllo ed interventi di manutenzione secondo le scadenze temporali che sono indicate dal Comando nel CPI o nella ricevuta rilasciata a seguito della presentazione della SCIA. Essi provvedono ad assicurare una adeguata informazione ai soggetti presenti nell'attività sugli specifici rischi di incendio, sulle misure di prevenzione e protezione adottate, sulle precauzioni da osservare per evitare l'insorgere di un incendio e sulle procedure da attuare in caso di incendio.

5. DOCUMENTAZIONE CORRELATA

MODELLI	DENOMINAZIONE
M.SISP 82	Checklist: attività turistico ricettive