

IMPIANTI DI CLIMATIZZAZIONE E AERAZIONE | HORECA

COME RIDURRE IL RISCHIO DA CONTAGIO

1 RISTORANTI E CAFE

➔ RIVEDERE LA PORTATA DI ARIA

Nei singoli locali, considerando eventuali differenze di pressione tra locali

➔ REVISIONE DELLA PERCENTUALE DI ARIA DI RICIRCOLO AGENDO SULLE SERRANDE

A seconda del tipo di impianto (es: impianto con free-cooling o no, roof top...)

➔ FUNZIONAMENTO IN CONTINUO DELL'IMMISSIONE DI ARIA ESTERNA

In via precauzionale, anche nelle ore di non occupazione per avere aria in condizioni esterne anche alla riapertura.

➔ DEFINIZIONE LIVELLI DI PRESSIONE DIFFERENZIATA

Saranno da definire livelli di sovrappressione e depressione in ambienti diversi, in funzione della loro destinazione d'uso, per favorire corretti flussi di aria.

➔ PROTEZIONE AMBIENTI SENSIBILI

Valutare un piano di gestione dell'impianto e degli spazi per proteggere gli ambienti di cucina e di passaggio del personale dalle aree aperte al pubblico. Si consiglia la verifica di portate di aria e gradienti di pressione.

➔ VALUTAZIONE DELLE CRITICITÀ DEL SINGOLO IMPIANTO

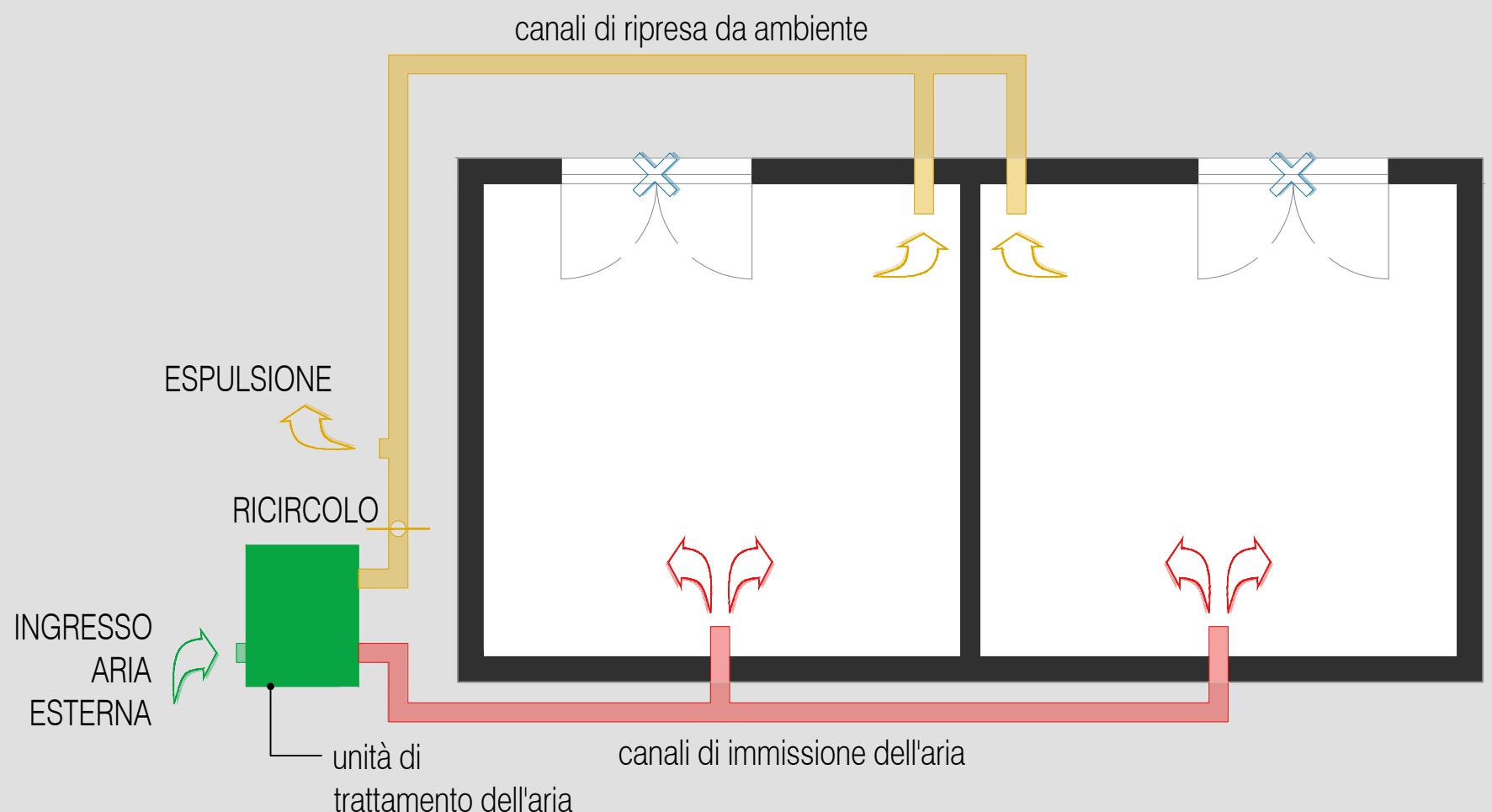
In caso di presenza di fancoils o altre unità interne a ricircolo, sarà da valutarne l'impiego oppure la loro sanificazione o, in alternativa, la ricollocazione dei filtri di ripresa.

Valutare il tipo di ripresa aria dei bagni. Se è centralizzata e unita alla ripresa generale si consiglia un intervento.

➔ DEFINIZIONE DI UN PIANO DI GESTIONE INTERNO

Compatibilmente con la gestione energetica degli impianti è da valutare il funzionamento in base alle fasce orarie, all'affollamento e al ricorso di aria esterna quando più conveniente.

Si consiglia di elaborare un piano di sanificazione delle aree comuni a fine giornata lavorativa.



2 HOTEL

INTERVENTI PUNTUALI PER LE STANZE

Si consiglia di valutare un protocollo di sanificazione delle singole stanze ad ogni **check-out**.

Le sanificazioni dovrebbero comprendere, oltre agli ambienti della stanza, anche eventuali fancoil o griglie di ripresa/mandata aria in ambiente.

Si sottolinea la possibilità di operare, in base ai vari casi, attraverso l'immediato ricambio dei filtri o ricorrendo a prodotti specifici o attraverso procedimenti di ozonizzazione.

Si dovrà procedere anche alla gestione dei ricambi aria durante le sanificazioni.

Anche **durante l'utilizzo delle stanze** sarà consigliata l'attuazione di un protocollo di gestione dell'aria esterna analizzando la portata, il tempo, la possibilità di sezionamento.

INTERVENTI GENERALI NEGLI SPAZI COMUNI

In base al tipo di impianto, si consiglia di considerare le medesime osservazioni che sono state fatte per RISTORANTI e CAFE. Nello specifico:

- rivedere la PORTATA DI ARIA
- rivedere la percentuale di ARIA DI RICIRCOLO agendo sulle serrande
- FUNZIONAMENTO in continuo per l'immissione di aria esterna
- definizione di LIVELLI DI PRESSIONE DIFFERENZIATA
- protezione AMBIENTI SENSIBILI
- valutazioni sulle CRITICITÀ DEL SINGOLO IMPIANTO
- definizione di un PIANO DI GESTIONE INTERNO