



*Il Presidente della Regione*

---

## Allegato 1

### Protocollo di sicurezza per l'esercizio delle attività di ristorazione

#### 1. Premessa.

Le misure per il contrasto e il contenimento della diffusione del virus Covid-19 negli ambienti di lavoro e nella collettività si conformano alle seguenti fonti normative:

- a) D.L. 25 marzo 2020 n. 19 “Misure urgenti per fronteggiare epidemologica da COVID-19”;
- b) “Protocollo condiviso di regolazione delle misure per il contrasto e il contenimento della diffusione del virus Covid-19 negli ambienti di lavoro” sottoscritto il 14 marzo 2020 e integrato e modificato il 24 aprile 2020 (ora, Allegato 6 del D.P.C.M. 26 aprile 2020);
- c) D.P.C.M. 26 aprile 2020;
- d) “Documento tecnico sulla possibile rimodulazione delle misure di contenimento del contagio da SARS-CoV-2 nei luoghi di lavoro e strategie di prevenzione” Verbale n. 49 approvato dal Comitato Tecnico Scientifico istituito presso il Dipartimento della Protezione Civile, approvato in data 9 aprile 2020;
- e) Circolare del Ministero della Salute, n. 0014915-29/04/2020-DGPRES-DGPRES-P del 29 aprile 2020.

Le misure di contenimento e di sicurezza anti-contagio sanciti dal D.L. n. 19 del 25 marzo 2020 e dall'Allegato 6 del D.P.C.M. 26 aprile 2020, rappresentano un obbligo per i datori di lavoro delle attività produttive e professionali (inclusi lavoratori autonomi) al fine di garantire il contenimento della diffusione del virus COVID-19 negli ambienti di lavoro.

Tali misure si applicano in aggiunta a quelle già vigenti in materia di tutela della salute e sicurezza dei lavoratori (*in primis*, il D.Lgs. n. 81/2008 e s.m.i.) e alle procedure/requisiti igienico-sanitari richiesti dalle specifiche normative di settore. È, quindi, necessario che l'adozione delle misure di contenimento contro la diffusione del virus COVID-19 segua un approccio integrato, a garanzia della massima tutela sia dal rischio di contagio da nuovo coronavirus (utenti e lavoratori) sia dai rischi professionali (lavoratori).

A tal fine, è essenziale il coordinamento tra il Comitato (previsto dal punto 13 del Protocollo del 24 aprile 2020) ed il Servizio di Prevenzione e Protezione aziendale (ove presente ai sensi del D.Lgs. n. 81/2008), le cui figure possono anche coincidere. Le disposizioni che seguono, hanno lo scopo di fornire ulteriori indicazioni per l'applicazione delle misure anti-contagio nelle attività di ristorazione, le quali, come è noto, già nell'ordinarietà devono rispettare obbligatoriamente sia specifiche norme di igiene e di igiene degli alimenti, nonché procedure ad hoc (ad esempio, HACCP).



## *Il Presidente della Regione*

---

### **2. Misure organizzative, di prevenzione e protezione nel servizio di ristorazione.**

L'attuale normativa sull'organizzazione dei locali addetti alla ristorazione non prevede norme specifiche sul distanziamento ma indicazioni molto flessibili, fino a uno spazio di superficie per cliente seduto pari ad 1,00 metro quadrato, con eventuali specifiche disposizioni regionali.

Ne deriva che la questione del distanziamento sociale assume un aspetto di grande complessità, anche in considerazione che non è evidentemente possibile, durante il servizio, l'uso di mascherine da parte dei clienti e che lo stazionamento protratto possa anche contaminare, in caso di soggetti infetti da SARS-COV-2, superfici come, ad esempio, stoviglie e posate.

Altro aspetto di rilievo è il ricambio di aria naturale e la ventilazione dei locali confinati anche in relazione ai servizi igienici spesso privi di possibilità di areazione naturale.

Le misure organizzative relative a gestione spazi e procedure come quelle di igiene individuale delle mani e degli ambienti sono quindi estremamente importanti.

Andrebbero, in primo luogo e soprattutto in una prima fase, favorite soprattutto soluzioni che privilegino l'uso di spazi all'aperto rispetto ai locali chiusi, anche attraverso soluzioni di sistema che favoriscano queste modalità.

Il *layout* dei locali di ristorazione andrebbe quindi rivisto con una rimodulazione dei tavoli e dei posti a sedere, garantendo il distanziamento fra i tavoli – anche in considerazione dello spazio di movimento del personale – non inferiore ad un metro e garantendo comunque tra i clienti durante il pasto (che necessariamente avviene senza mascherina), una distanza in grado di evitare la trasmissione di *droplets* e per contatto tra persone, anche inclusa la trasmissione indiretta tramite stoviglie, posaterie, etc.; anche mediante specifiche misure di contenimento e mitigazione.

Le sedute dovranno essere disposte in maniera da garantire un distanziamento fra i clienti adeguato, anche per le motivazioni in precedenza riportate e tenendo presente che non è possibile predeterminare l'appartenenza a nuclei in coabitazione.

In ogni caso, va definito un limite massimo di capienza predeterminato, prevedendo uno spazio che di norma dovrebbe essere non inferiore a due metri quadrati per ciascun cliente, fatto salvo la possibilità di adozioni di misure organizzative come, ad esempio, le barriere divisorie.

La turnazione nel servizio in maniera innovativa e con prenotazione preferibilmente obbligatoria può essere uno strumento organizzativo utile anche al fine della sostenibilità e della prevenzione di assembramenti di persone in attesa fuori dal locale.

Inoltre, devono essere eliminate le modalità di servizio a buffet o similari. Al fine di mitigare i rischi connessi con il contatto da superfici vanno introdotte soluzioni innovative, come di seguito rappresentate.

È opportuno utilizzare format di presentazione del menù alternativi rispetto ai tradizionali (ad esempio menù scritti su lavagne, consultabili via app e siti, menù del giorno stampati su fogli monouso).



### *Il Presidente della Regione*

---

I clienti dovranno indossare la mascherina in attività propedeutiche o successive al pasto al tavolo (ad esempio, pagamento cassa, spostamenti, utilizzo servizi igienici, etc.).

È opportuno privilegiare i pagamenti elettronici con *contactless* e possibilità di barriere separatorie nella zona cassa, ove sia necessaria.

È necessario rendere disponibili prodotti igienizzanti per clienti e personale anche in più punti in sala e, in particolare, per l'accesso ai servizi igienici che dovranno essere igienizzati frequentemente.

Al termine di ogni servizio al tavolo andranno previste tutte le consuete misure di igienizzazione, rispetto alle superfici evitando il più possibile utensili e contenitori riutilizzabili se non igienizzati (ad esempio, saliere, oliere, acetiere, etc.).

### **3. Misure specifiche per i lavoratori.**

In coerenza con quanto riportato nel Protocollo Condiviso del 24 aprile e richiamato dal D.P.C.M. del 26 aprile nonché nel Documento tecnico sulla possibile rimodulazione delle misure di contenimento del contagio da SARS-COV-2 nei luoghi di lavoro e strategie di prevenzione in tema di specifiche misure organizzative, di prevenzione e protezione nonché di sorveglianza sanitaria, ove prevista, di seguito si riportano alcune indicazioni per i lavoratori.

In considerazione della tipologia di attività che prevede la presenza di personale addetto alle cucine e di personale addetto al servizio ai tavoli, oltre a quello dedicato ad attività amministrative se presente, è opportuno, oltre ad un'informazione di carattere generale sul rischio da SARS-CoV-2, impartire altresì un'informativa più mirata, anche in collaborazione con le figure della prevenzione di cui al D.Lgs. n. 81/2008 e s.m.i. con particolare riferimento a specifiche norme igieniche da rispettare nonché all'utilizzo dei dispositivi di protezione individuale, ove previsti, anche per quanto concerne la vestizione/svestizione.

In particolare, per il personale di cucina, in condivisione di spazi confinati:

- deve essere indossata la mascherina chirurgica;
- dovranno essere utilizzati, altresì, guanti in nitrile in tutte le attività in cui ciò sia possibile.

Per il personale addetto al servizio ai tavoli è necessario l'uso della mascherina chirurgica per tutto il turno di lavoro e ove possibile, l'utilizzo dei guanti in nitrile; questi ultimi sono comunque sempre da utilizzare durante le attività di igienizzazione poste in essere al termine di ogni servizio al tavolo.

Deve essere, comunque, ribadita la necessità di una corretta e frequente igiene delle mani, anche attraverso la messa a disposizione in punti facilmente accessibili dei locali di appositi dispenser con soluzione idroalcolica.



### *Il Presidente della Regione*

---

Per quanto concerne il personale eventualmente dedicato ad attività amministrative, in presenza di spazi comuni con impossibilità di mantenimento del distanziamento di un metro, è necessario indossare la mascherina chirurgica; allo stesso modo, il personale addetto alla cassa dovrà indossare la mascherina chirurgica prevedendo, altresì, barriere di separazione (ad esempio, separatore in plexiglass).

Dovrà essere posta una particolare attenzione ai locali spogliatoi ed ai servizi igienici. In particolare, si dovrà prevedere un'adeguata attività di pulizia degli stessi.

L'areazione dei locali è di particolare importanza favorendo sempre ove possibile il ricambio di aria naturale tramite porte e finestre. Relativamente agli impianti di condizionamento si rimanda alle specifiche indicazioni del documento Rapporto ISS COVID-19 n. 5 del 21 aprile 2020.

## **4. La gestione degli spazi comuni in cucina, negli spogliatoi, nelle aree fumatori, nella sala ristorante e nel bar.**

Il primo criterio di protezione dal Covid-19 è il distanziamento interpersonale (tra lavoratori, tra lavoratori e clienti) trova difficile applicazione nel settore della ristorazione.

Pertanto il rispetto del distanziamento sociale può raggiungersi solo attraverso una rimodulazione della capienza, degli spazi, dell'organizzazione del lavoro e degli orari di accesso e apertura.

Nello specifico:

- **spazi comuni frequentati da soli lavoratori (cucina, dispensa, spogliatoio, bagno addetti, etc.):** bisogna organizzare le attività in modo da garantire un utilizzo differito degli spazi e regolamentare l'accesso dei lavoratori agli spazi comuni (es. spogliatoio);
- **spazi comuni frequentati da lavoratori e clienti:** bisogna distribuire i tavoli assicurando la distanza di almeno un metro tra i commensali di tavoli vicini. È consentita la deroga per i conviventi. Nel caso di due o più persone non conviventi devono essere garantite le distanze di un metro seduta seduta ed un metro fronte fronte o in alternativa mediante l'utilizzo di pannelli di separazione (ad esempio, in plexiglas). Bisogna l'adozione di menu e carta dei vini digitali (gestiti solo dal personale e non dato nelle mani del cliente fatto salvo l'immediata igienizzazione del dispositivo post uso) per limitare sia il contatto con i materiali sia quello tra clienti e lavoratori. In alternativa disporre menu su lavagne/tabelle ben visibili in vari punti del locale per evitare assembramenti o disporre menu plastificati per consentirne l'igienizzazione dopo ogni uso.

## **5. La gestione del servizio di ristorazione.**

Si devono adottare le seguenti adeguate soluzioni organizzative per evitare assembramenti di clienti all'ingresso dell'esercizio e all'interno della sala ristorante:

- si deve prevedere, ove possibile, una separazione degli accessi di entrata e di uscita;



### *Il Presidente della Regione*

---

- deve essere previsto obbligatoriamente il sistema di prenotazione telefonica e digitale;
- ci si deve dotare direttamente i tavoli dei condimenti necessari (salse, condimenti etc., in confezioni monodose);
- all'ingresso devono essere posizionati dispenser con gel igienizzanti per la pulizia delle mani dei clienti;
- non è disponibile l'uso del guardaroba;
- gli avventori possono continuare ad essere accompagnati al tavolo nel rispetto delle distanze interpersonali;
- i bagni a disposizione dei clienti devono essere dotati di prodotti igienizzanti per il lavaggio delle mani e riportano dépliant con le raccomandazioni delle Autorità sanitarie;
- l'accesso ai servizi igienici deve avvenire evitando assembramenti pertanto è necessario limitare la presenza di più persone nei servizi igienici con avvisi ben visibili (poster/locandine);
- si consiglia l'adozione di menu digitali su dispositivi dei clienti od, in alternativa, si deve procedere alla igienizzazione dei menu dopo ogni uso;
- il personale di sala deve essere dotato di dispositivi di protezione individuale (mascherine o altri dispositivi idonei) e mantiene, nei limiti del possibile, la distanza interpersonale di un metro;
- gli oggetti utilizzati per un servizio (cestino del pane, prodotti per il condimento, zuccheriera monodose, etc.) non possono essere messi a disposizione di nuovi clienti senza adeguata igienizzazione. È, altresì, possibile che l'esercente adotti soluzioni alternative quali prodotti monouso, etc.;
- possono essere messi a disposizione degli avventori appositi cestini per poter buttare i dispositivi di protezione individuale, nonché altri rifiuti biologici (ad esempio, fazzoletti);
- i tavoli devono essere distribuiti assicurando il distanziamento di un metro l'uno dall'altro e, a tal fine, ciascuna azienda può adottare le soluzioni più adeguate al proprio *layout*;
- ai clienti che richiedono espressamente un distanziamento interpersonale anche nel proprio tavolo, questo viene assicurato con l'adozione delle distanze un metro seduta seduta e un metro fronte/fronte o in alternativa mediante l'utilizzo di pannelli di separazione (ad esempio, in plexiglas);
- si favoriscono sistemi digitali di pagamento direttamente dal tavolo. In ogni caso, alla cassa è posizionata adeguata segnaletica orizzontale per il distanziamento e di protezione;
- piatti, bicchieri, posate e simili devono essere lavati in lavastoviglie a temperatura adeguata, in modo che possano essere disinfettati, inclusi gli oggetti che non sono stati utilizzati dai clienti in quanto potrebbero essere entrati in contatto con le mani degli stessi. Spetta all'esercente verificare le temperature di lavaggio, così come il corretto dosaggio di detersivi e disinfettanti chimici utilizzati nella lavastoviglie. Se, per qualsiasi ragione, il lavaggio automatico non fosse possibile, nell'eseguire quello manuale si consiglia di utilizzare le procedure standard con lavaggio, disinfezione e risciacquo, usando il massimo livello di precauzione, asciugando le stoviglie con tovaglioli di carta monouso;
- tovaglie, tovaglioli e altri tessuti per la tavola devono essere messi in specifici sacchi per la lavanderia e il lavaggio deve assicurare la rimozione di agenti patogeni;



### *Il Presidente della Regione*

---

- ciascun tavolo è servito possibilmente dallo stesso addetto (o più addetti secondo il n. di clienti al tavolo) per la durata dell'intero servizio. Se lo stesso operatore svolge frequentemente in tempi diversi tutte le operazioni, spostandosi continuamente fra diverse postazioni di lavoro, si favorisce la diffusione di eventuali agenti patogeni con possibilità di contaminazioni. Pertanto, l'igiene, l'educazione del personale ed il controllo della contaminazione crociata sono tra i fattori più importanti nel condizionare la salubrità sia delle produzioni che degli ambienti di lavoro.

## **6. La gestione del servizio bar.**

Si devono adottare le seguenti adeguate soluzioni organizzative per evitare assembramenti di clienti all'ingresso dell'esercizio e all'interno del bar:

- si devono adottare sistemi di contingentamento degli ingressi volti a evitare assembramenti;
- si devono disporre, ove possibile, la separazione degli accessi di entrata e di uscita;
- all'ingresso devono essere posizionati dispenser con gel igienizzanti per la pulizia delle mani dei clienti;
- si deve evitare l'uso di appendiabiti comuni;
- il servizio al banco deve assicurare il distanziamento interpersonale di un metro;
- davanti al banco e alla cassa deve essere posizionata idonea segnaletica orizzontale per favorire il distanziamento interpersonale;
- deve essere adottato un modello di servizio che favorisce la riduzione degli spostamenti della clientela all'interno dell'esercizio;
- l'accesso ai servizi igienici deve avvenire evitando assembramenti;
- i bagni a disposizione dei clienti sono dotati di prodotti igienizzanti per il lavaggio delle mani e riportano dépliant con le raccomandazioni delle autorità sanitarie;
- il personale è dotato di dispositivi di protezione individuale (mascherine) e mantiene, nei limiti del possibile, la distanza interpersonale di un metro;
- sul banco è bene favorire la messa a disposizione di prodotti monouso;
- si favoriscono sistemi digitali di pagamento;
- si devono predisporre barriere fisiche (ad esempio, barriere in plexiglas) nelle zone dove vi è una maggiore interazione con il pubblico (ad esempio, in prossimità dei registratori di cassa);
- si incentiva l'uso del take away e del delivery;
- piatti, bicchieri, posate e simili devono essere lavati in lavastoviglie a temperatura adeguata, in modo che possano essere disinfettati, inclusi gli oggetti che non sono stati utilizzati dai clienti in quanto potrebbero essere entrati in contatto con le mani degli stessi. Spetta all'esercente verificare le temperature di lavaggio, così come il corretto dosaggio di detersivi e disinfettanti chimici utilizzati nella lavastoviglie. Se, per qualsiasi ragione, il lavaggio automatico non fosse possibile, nell'eseguire quello manuale si consiglia di uti-



### *Il Presidente della Regione*

---

lizzare le procedure standard con lavaggio, disinfezione e risciacquo, usando il massimo livello di precauzione, asciugando le stoviglie con tovaglioli di carta monouso;

- tovaglie, tovaglioli e altri tessuti per la tavola devono essere messi in sacchi per la lavanderia specifici e il lavaggio deve assicurare la rimozione di agenti patogeni.

## **7. La gestione degli spazi aperti.**

Si devono adottare le seguenti adeguate soluzioni organizzative per evitare assembramenti di clienti nella gestione di spazi aperti:

- le procedure adottate negli ambienti interni devono essere applicate anche negli spazi esterni;
- si deve prestare attenzione al distanziamento tra i tavoli;
- si deve assicurare una corretta pulizia tavoli dopo l'utilizzo da parte dei clienti;
- vi deve essere una adeguata gestione degli ingressi e delle uscite;
- vi deve essere la delimitazione degli spazi.

## **8. La gestione del catering e del banqueting.**

Si devono adottare le seguenti adeguate soluzioni organizzative per evitare assembramenti di clienti nella gestione del catering e del banqueting.

In particolare:

- **in presenza di catering o banqueting congressuale in sedi esterne, bisogna:**
  - rimodulare gli spazi a cura delle sedi esterne prescelte rispetto al numero dei partecipanti, per assicurare il rispetto della distanza interpersonale;
  - dotare il personale con dispositivi di protezione individuale, qualora non sia possibile la distanza interpersonale di un metro;
  - dotarsi di prodotti igienizzanti per la pulizia delle mani;
  - utilizzare, ove possibile, materiale monouso (bio e compostabile);
  - sanificare il materiale utilizzato per la produzione ed il servizio attraverso lavaggio, asciugatura a vapore e in aggiunta utilizzo di prodotti sanificazione;
  - usare mezzi di trasporto dedicati esclusivamente al trasporto alimenti e altri esclusivamente al trasporto del materiale di ritorno da sanificare. Il camion frigorifero potrà trasportare i contenitori del cibo al rientro dal servizio e verrà in tal caso igienizzato successivamente.
- **in presenza di servizio a buffet standing congressuale, bisogna:**
  - favorire il servizio di take-away (il cameriere compone un box, caffè box e lunch-box con la scelta del cliente) per il consumo in apposta area attrezzata;
  - prevedere buffet, prima del consumo, protetti da schermi o teli trasparenti;
  - dotarsi di tendiflex e sistemi di segnalazione delle distanze interpersonali da predisporre a cura delle sedi ospitanti;



*Il Presidente della Regione*

---

- usare pinze, cucchiari, mestoli e altri utensili a disposizione degli ospiti, che devono essere sostituiti con frequenza e lasciati in contenitori separati, al fine di evitare il più possibile il contatto diretto tra le mani degli ospiti e il cibo;
- creare percorsi divisi per accesso ed uscita alle aree buffet ideati e predisposti a cura delle sedi ospitanti;
- non effettuare il servizio a giro braccio;
- **in presenza di servizio al tavolo, bisogna:**
  - distanziare di un metro tra tavoli per garantire la distanza interpersonale;
  - svolgere il servizio esclusivamente al piatto (no vassoi);
  - svolgere il servizio esclusivamente al tavolo e, quindi, non prevedere aperitivi.



*Il Presidente della Regione*

---

## **Allegato 2**

### **Protocollo di sicurezza per l'esercizio delle attività di produzione, commercializzazione e somministrazione di alimenti.**

#### **1. Premessa.**

Le misure per il contrasto e il contenimento della diffusione del virus Covid-19 negli ambienti di lavoro e nella collettività si conformano alle seguenti fonti normative:

- a) D.L. 25 marzo 2020 n. 19 “Misure urgenti per fronteggiare epidemologica da COVID-19”;
- b) “Protocollo condiviso di regolazione delle misure per il contrasto e il contenimento della diffusione del virus Covid-19 negli ambienti di lavoro” sottoscritto il 14 marzo 2020 e integrato e modificato il 24 aprile 2020 (ora, Allegato 6 del D.P.C.M. 26 aprile 2020);
- c) D.P.C.M. 26 aprile 2020;
- d) “Documento tecnico sulla possibile rimodulazione delle misure di contenimento del contagio da SARS-CoV-2 nei luoghi di lavoro e strategie di prevenzione” Verbale n. 49 approvato dal Comitato Tecnico Scientifico istituito presso il Dipartimento della Protezione Civile, approvato in data 9 aprile 2020;
- e) Circolare del Ministero della Salute, n. 0014915-29/04/2020-DGPRES-DGPRES-P del 29 aprile 2020.

Le misure di contenimento e di sicurezza anti-contagio sanciti dal D.L. n. 19 del 25 marzo 2020 e dall'Allegato 6 del D.P.C.M. 26 aprile 2020, rappresentano un obbligo per i datori di lavoro delle attività produttive e professionali (inclusi lavoratori autonomi) al fine di garantire il contenimento della diffusione del virus COVID-19 negli ambienti di lavoro.

Tali misure si applicano in aggiunta a quelle già vigenti in materia di tutela della salute e sicurezza dei lavoratori (*in primis*, il D.Lgs. n. 81/2008 e s.m.i.) e alle procedure/requisiti igienico-sanitari richiesti dalle specifiche normative di settore. È quindi necessario che l'adozione delle misure di contenimento contro la diffusione del virus COVID-19 segua un approccio integrato, a garanzia della massima tutela sia dal rischio di contagio da nuovo coronavirus (utenti e lavoratori) sia dai rischi professionali (lavoratori).

A tal fine, è essenziale il coordinamento tra il Comitato (previsto dal punto 13 del Protocollo del 24 aprile 2020) ed il Servizio di Prevenzione e Protezione aziendale (ove presente ai sensi del D.Lgs. n. 81/2008), le cui figure possono anche coincidere. Le disposizioni che seguono, hanno lo scopo di fornire ulteriori indicazioni per l'applicazione delle misure anti-contagio nelle attività di produzione, commercializzazione e somministrazione di alimenti.

Al fine di garantire la sicurezza degli alimenti, gli operatori del settore alimentare devono assicurare la piena e costante adesione alle pratiche igieniche ed alle procedure di pulizia e disinfezio-



### *Il Presidente della Regione*

---

ne, così come prescritto dalla normativa e come definito nei manuali di buona prassi igienica di settore (GHP) e nei piani HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points) aziendali.

Si ricorda che le buone pratiche igieniche (Good Hygiene Practices, GHP) rappresentano un elemento fondamentale per la prevenzione della dispersione del SARS CoV-2 negli ambienti di produzione, trasformazione e commercializzazione e somministrazione degli alimenti.

Di conseguenza, è necessario rafforzare ed integrare siffatte pratiche che sono già ben dettagliate nei piani di autocontrollo presenti in ogni stabilimento di produzione, commercializzazione e distribuzione di alimenti.

Infine, si ricorda il rispetto di quanto previsto dal Rapporto ISS COVID 19, n.17/2020 “*Indicazioni sull’igiene degli alimenti durante l’epidemia da virus SARS-CoV-2*”.

## **2. Gli obblighi di autocontrollo.**

Le microimprese alimentari che non svolgono alcuna attività di preparazione, produzione o trasformazione di prodotti alimentari, oppure che svolgono semplici operazioni di preparazione degli alimenti o in cui la manipolazione degli alimenti segue procedure consolidate, devono predisporre e realizzare specifiche basate sull’applicazione di misure igieniche di base (c.d. prerequisiti).

Invece, tutti gli altri operatori del settore alimentare, riconosciuti e/o registrati ai sensi dei Regolamenti (CE) n. 852/2004 e 853/2004, i quali non sono ricompresi nelle microimprese, devono implementare nel loro sistema di autocontrollo, oltre ai prerequisiti, anche un sistema HACCP.

I prerequisiti comprendono, fra l’altro:

- i requisiti infrastrutturali ;
- le attrezzature;
- la manutenzione;
- i requisiti delle materie prime e la qualificazione dei fornitori;
- la corretta manipolazione dell’alimento (incluso il confezionamento ed il trasporto);
- l’igiene delle lavorazioni;
- la gestione dei rifiuti e corretta gestione degli scarti di lavorazione;
- il controllo degli infestanti;
- le procedure igieniche (pulizia e disinfezione);
- la qualità dell’acqua (con particolare riferimento alla modalità di approvvigionamento idrico);
- il controllo delle temperature ed il mantenimento della catena del freddo;
- l’igiene del personale, prevedendo:
  - un piano di igiene del personale articolato in igiene dell’abbigliamento;
  - i sistemi di lavaggio delle mani;
  - le norme comportamentali per il personale;
- la salute del personale;
- la formazione del personale che preveda:
  - la partecipazione con verifica dell’apprendimento a corsi interni/esterni all’azienda;
  - l’addestramento con un adeguato affiancamento;



*Il Presidente della Regione*

---

### **3. L'informazione.**

L'operatore del settore alimentare è il primo responsabile degli alimenti da lui importati, prodotti, commercializzati, somministrati e deve garantire l'informazione sulle regole di accesso e comportamento in ogni azienda alimentare.

Inoltre, nella sua qualità di datore di lavoro, d'operatore del settore alimentare deve informare (ricorrendo alle le modalità che risultano più idonee ed efficaci) tutti i lavoratori, ma anche i fornitori, i clienti, i consumatori, le autorità competenti per i controlli ufficiali, relativamente alle disposizioni vigenti, in merito al contenimento della diffusione del Covid-19 (ad esempio, consegnando e/o affiggendo all'ingresso e nei luoghi maggiormente visibili dei locali aziendali, appositi avvisi informativi, o specifica cartellonistica che descriva graficamente e per immagini le azioni preventive da adottare).

Nello specifico, siffatte informazioni devono concernere:

- l'obbligo di rimanere al proprio domicilio in presenza di febbre (oltre 37,5°) o di altri sintomi influenzali ed, in tal caso, di contattare il proprio medico di medicina generale (MMG);
- l'obbligo di rimanere al proprio domicilio se si è stati a contatto con persone positive al virus nei quattordici giorni precedenti;
- il dovere di allontanare dal luogo di lavoro tutti coloro che successivamente all'ingresso nell'azienda alimentare manifestino dei sintomi;
- l'obbligo di rispettare le buone pratiche igieniche e le misure di distanziamento necessarie.

Gli eventuali operatori di imprese terze devono essere informati, relativamente alle procedure di accesso ai locali ricevendole preventivamente, in modalità telematica, o su supporto cartaceo, al momento dell'ingresso nei locali aziendali.

### **4. Le modalità di ingresso in azienda.**

Non vi è l'obbligo di misurare la temperatura per accedere in azienda, ma il datore di lavoro deve informare tutto il personale relativamente all'obbligo di astensione dal lavoro in caso di infezione respiratoria e/o febbre (cioè, una temperatura corporea maggiore di 37,5°C).

Vi è, altresì, l'obbligo di applicare rigorosamente il principio di astensione dal lavoro del personale che accusi sintomatologia compatibile con malattie trasmissibili con alimenti (cfr., Regolamento (CE) 852/2004) ed, in conformità alle indicazioni fornite per fronteggiare l'epidemia SARS CoV-2, una sintomatologia da infezione respiratoria e/o febbre (cioè, una temperatura maggiore di 37,5°C). In tal caso, deve essere fatta tempestiva segnalazione al medico del lavoro competente e al medico di medicina generale.



### *Il Presidente della Regione*

---

Il ritorno in azienda dei lavoratori precedentemente risultati positivi all'infezione da Covid-19 può avvenire solo previa presentazione della certificazione medica attestante l'avvenuta guarigione.

## **5. Le modalità di accesso dei fornitori esterni.**

Le imprese alimentari devono ridurre allo minimo necessario i contatti con l'esterno, per cui nei confronti di fornitori ed autisti dei camion che trasportano animali vivi (ad esempio, gli stabilimenti di macellazione) o materie prime di vario genere, devono essere implementate specifiche azioni preventive, quali:

- le modalità di accesso, individuando specifiche procedure di ingresso, transito e uscita, mediante percorsi e tempistiche predefinite, al fine di ridurre le occasioni di contatto con il personale che opera all'interno della azienda;
- l'utilizzo da parte del fornitore di idonea mascherina e guanti. Qualora ne sia sprovvisto, deve rimanere nel proprio mezzo o mantenere la distanza di almeno un metro dagli altri operatori;
- la scelta di privilegiare modalità informatiche per la trasmissione e lo scambio di documentazione. Qualora non sia possibile bisogna evitare lo scambio di documentazione cartacea, si devono rispettare le seguenti regole:
  - mantenere la distanza di almeno un metro;
  - dotarsi di mascherine e guanti per ricevere e firmare la documentazione;
  - prevedere accessi contingentati preferendo le modalità su appuntamento;
  - disporre adeguato ricambio di aria degli ambienti;
  - dotare gli uffici e /o gli spazi di ricevimento di distributori di soluzione disinfettante e/o salviette monouso, nonché di contenitori per rifiuti apertura automatica, o a pedale.

Durante le attività di carico e scarico degli alimenti i trasportatori si deve rispettare la distanza di un metro, e disinfettarsi le mani od i guanti prima dello scambio dei documenti di consegna al personale dell'azienda.

Durante la restituzione dei resi, si devono utilizzare contenitori ed imballi monouso. In caso di contenitori riutilizzabili, devono essere implementati appositi protocolli per l'igiene e la sanificazione (pulizia e disinfezione).

## **6. La pulizia e la disinfezione nei locali dell'azienda.**

Tutti gli operatori del settore alimentare devono garantire, mediante apposita procedura, la pulizia giornaliera e la disinfezione periodica dei locali, degli ambienti, delle postazioni di lavoro e delle aree comuni.

Nello specifico, il programma di pulizia e disinfezione, già presente nelle imprese alimentari, prevede:

- la pulizia e disinfezione degli ambienti di lavoro e delle loro pertinenze;
- la pulizia e la disinfezione preoperativa e operativa delle superfici a contatto;



### *Il Presidente della Regione*

---

Inoltre, il programma prerequisito di pulizia e disinfezione deve specificare:

- l'individuazione dei locali e delle attrezzature dello stabilimento da sottoporre alle operazioni di pulizia e disinfezione, comprese le aree esterne;
- gli utensili utilizzati per le operazioni di pulizia e disinfezione (ad esempio, spazzole, spatole, lance, etc.) comprese la loro custodia e manutenzione;
- le schede tecniche dei prodotti utilizzati. In caso di utilizzo di prodotti che si trovano comunemente in commercio, le schede tecniche possono essere sostituite dalle etichette dei prodotti. Tutti i prodotti devono essere idonei per l'utilizzo nelle industrie alimentari;
- le modalità di pulizia e disinfezione distinte per aree ed attrezzature (ad esempio, concentrazioni e modalità d'uso dei prodotti, tempi di contatto, etc.), nonché per tempi di esecuzione;
- la frequenza degli interventi di pulizia e disinfezione;
- la formazione del personale in materia;
- la manutenzione igienica dell'area esterna e delle pertinenze dell'impianto, con particolare riferimento alla pulizia delle zone di transito ed alla prevenzione dello sviluppo di infestanti (ad esempio, integrità della recinzione, sfalcio delle erbe, accatastamento di attrezzature o materiali vari, presenza di materiale organico, etc.).

Le imprese alimentari che utilizzano per la pulizia dei locali e delle attrezzature aria compressa e/o acqua sotto pressione (od altri metodi che possono produrre spruzzi o aerosolizzare materiale) nell'ambiente devono operare in totale assenza di alimenti.

L'utilizzo di aspirapolvere deve essere effettuato soltanto dopo un'adeguata disinfezione.

Negli esercizi di vendita e somministrazione le attività di pulizia e disinfezione devono essere effettuate con una frequenza minima di almeno due volte al giorno.

Nello specifico, negli esercizi di vendita e somministrazione di alimenti, è necessario garantire la pulizia e la disinfezione delle superfici toccate più frequentemente (ad esempio, maniglie di banchi o armadi, frigoriferi, tastiere/touchscreen, bilance, nastri trasportatori, aree di deposizione degli acquisti alla cassa, aree di imbustamento, tastiere dei terminali POS, carrelli e cestini eventualmente presenti nel punto vendita, etc.).

Durante le ore di apertura al pubblico, i servizi igienici e gli altri luoghi o spazi comuni devono essere puliti e disinfettati con maggior frequenza.

Tutto il personale deve rispettare scrupolosamente le norme di comportamento igienico sanitario per concorrere a mantenere la massima pulizia e salubrità di tali ambienti.

Occorre arieggiare gli ambienti, sia durante, sia dopo l'uso dei prodotti per la pulizia e la disinfezione, aumentando temporaneamente i tassi di ventilazione dei sistemi VMC, oppure aprendo le finestre.

Nel caso della ristorazione, la biancheria da sala e da cucina, le tende e altri materiali di tessuto devono essere sottoposti a un ciclo di lavaggio con acqua calda a 60-90 °C con comuni detersivi. Inoltre, la biancheria deve essere maneggiata con guanti.

Come previsto dalla Circ. Min. Salute n. 5443 del 22 febbraio 2020, in presenza di una persona affetta da Covid-19 confermato, occorre effettuare una pulizia e disinfezione straordinaria degli ambienti, ma non è necessario interrompere l'attività (cioè, non si deve chiudere il locale).



## *Il Presidente della Regione*

---

### **6. Il microclima.**

Per assicurare un microclima idoneo, necessita:

- evitare correnti d'aria o freddo/caldo eccessivo durante il ricambio naturale dell'aria;
- eliminare totalmente la funzione di ricircolo dell'aria condizionata per evitare l'eventuale trasporto di agenti patogeni (come batteri, virus, etc.) in tutti i locali di produzione, commercializzazione e somministrazione degli alimenti.

Gli impianti di ventilazione (Ventilazione Meccanica Controllata- VMC) che movimentano l'aria attraverso un motore e/o un ventilatore e che consentono il ricambio dell'aria di un edificio con l'esterno devono mantenere attivi l'ingresso e l'estrazione dell'aria 24 ore su 24, 7 giorni su 7.

Infine, le prese e le griglie di ventilazione devono essere pulite con panni puliti in microfibra inumiditi con acqua e sapone, oppure con alcool etilico al 75%.

### **7. Precauzioni igieniche personali e dispositivi di protezione individuale.**

Tutti gli operatori del settore alimentare devono garantire l'adozione delle misure igieniche previste fra i prerequisiti del piano di autocontrollo, con particolare riferimento al lavaggio frequente e adeguato delle mani con sapone.

I disinfettanti possono essere usati come misura aggiuntiva, ma non possono sostituire un accurato lavaggio delle mani. In linea con le raccomandazioni dell'Organizzazione Mondiale della Sanità per ridurre l'esposizione e la trasmissione del Covid-19, gli operatori addetti al settore alimentare devono lavarsi le mani per almeno 20 secondi con acqua calda e sapone liquido e asciugarle con salviette monouso:

- prima di iniziare il lavoro;
- dopo ogni pausa o allontanamento dalla postazione;
- dopo aver toccato naso, bocca, occhi, orecchie;
- dopo essersi soffiati il naso, aver starnutito o tossito, orientati in direzione opposta alle altre persone o all'interno del gomito;
- prima di manipolare alimenti cotti o pronti al consumo;
- dopo aver manipolato o preparato alimenti crudi;
- dopo aver toccato rifiuti;
- dopo le operazioni di pulizia;
- dopo l'uso del bagno;
- dopo aver mangiato, bevuto o fumato;
- dopo aver toccato il denaro.

I dispositivi di protezione personale (DPI), in particolare mascherina e guanti, sono efficaci nel ridurre la diffusione di virus e della malattia all'interno delle aziende alimentari, se correttamente utilizzati.

Gli operatori del settore alimentare possono usare guanti idonei al contatto con gli alimenti, ma l'utilizzo di tali guanti non può comunque sostituire il corretto lavaggio delle mani. I guanti devono essere cambiati frequentemente ed, a ogni cambio, occorre lavarsi le mani. In particolare, i



### *Il Presidente della Regione*

---

guanti devono essere cambiati dopo aver svolto attività non legate agli alimenti, come ad esempio aprire e chiudere le porte, svuotare i cestini dei rifiuti, etc.. La rimozione dei guanti monouso può portare alla contaminazione delle mani medesime.

Le mascherine devono essere utilizzate in fase di distribuzione, commercializzazione e somministrazione degli alimenti, poiché, riducendo la diffusione delle droplets respiratorie, costituiscono uno strumento adeguato di prevenzione e facilitano l'operatore del settore alimentare nell'ottemperare all'obbligo di legge di commercializzare prodotti privi di potenziali pericoli per il consumatore. Per un corretto utilizzo della mascherina, è necessario:

- lavare le mani prima di indossarla e utilizzare gli elastici o le stringhe senza toccare la parte centrale;
- coprire bene la bocca, il naso e il mento;
- lavare subito le mani, dopo averla tolta, senza toccare la parte centrale.

La mascherina deve essere indossata in tutti i luoghi chiusi e accessibili al pubblico e all'aperto quando non si è sicuri di poter mantenere la distanza di almeno un metro da altre persone.

Si ricorda che l'utilizzo della mascherina non sostituisce il rispetto delle regole di distanziamento sociale e l'igiene delle mani.

## **8. Norme igieniche per la commercializzazione e la somministrazione degli alimenti.**

Gli esercizi di commercio e somministrazione alimentare sono considerati operatori del settore alimentare ai sensi del Regolamento (CE) n. 852/2004, relativamente all'obbligo di rispettare le prescrizioni in materia di igiene dei prodotti alimentari.

Ne consegue l'obbligo di rispettare le norme sull'igiene e la sicurezza degli alimenti, incluso l'obbligo di mettere in atto procedure "prerequisiti" basate sui principi del sistema HACCP.

In relazione al diffondersi dell'epidemia da Covid-19 ed all'esigenza di garantire nei luoghi di commercio e somministrazione alimentare il rispetto delle indicazioni di distanziamento sociale, onde evitare occasioni di contagio interumano, nonché la massima tutela dell'igiene dei prodotti, è necessario affiancare le usuali pratiche previste con misure straordinarie, quali:

- l'utilizzo, per tutti gli addetti alla preparazione, distribuzione, somministrazione degli alimenti, alla gestione degli scaffali, alla gestione dei magazzini e alla cassa, di guanti e mascherine;
- la disponibilità, per gli addetti che manipolano direttamente gli alimenti (ad esempio, reparti panetteria, gastronomia, macelleria, etc.), di distributori di spray/gel disinfettanti per le mani e di quantitativi adeguati di guanti idonei al contatto con alimenti e di mascherine, onde consentire un loro cambio frequente;
- la previsione, per le operazioni di movimentazione e sistemazione dei prodotti alimentari sulle scaffalature e nei banchi frigo che si possono svolgere anche durante l'orario di apertura, della garanzia del distanziamento fisico fra operatori e clienti;
- la previsione di operazioni di pulizia straordinaria dei locali da parte del personale addetto, previo allontanamento della clientela dall'area di interesse;



### *Il Presidente della Regione*

---

- il divieto di degustazioni alimentari con esposizione di alimenti a libero servizio; qualora vengano proposte delle degustazioni, queste dovranno essere effettuate esponendo alimenti protetti, senza alcuna possibilità di accesso diretto da parte dei consumatori, ma con personale addetto alla distribuzione ed alla somministrazione in monoporzioni;
- il divieto negli esercizi di somministrazione a buffet od a self-service con alimenti esposti; nei banchi di distribuzione si raccomandano mono porzioni preconfezionate;
- l'utilizzo esclusivo di condimenti, salse, pane, crackers, grissini in confezioni monodose. Qualora questi alimenti fossero prodotti dall'operatore del settore alimentare, possono essere somministrati direttamente ai singoli consumatori/clienti, in monoporzione.

## **9. L'informazione ai clienti.**

L'impresa, attraverso le modalità più idonee ed efficaci, informa tutti i lavoratori e chiunque vi entri, circa le disposizioni delle Autorità, consegnando e/o affiggendo all'ingresso e nei luoghi maggiormente visibili dei locali aziendali, appositi dépliant informativi e coadiuvando la partecipazione del personale a momenti informativi sul tema COVID-19.

In particolare, bisogna:

- avvisare il cliente che non può presentarsi in caso di comparsa di sintomatologia febbrile e/o simil-influenzale (tosse, congiuntivite, etc.), o se negli ultimi 14 giorni abbia avuto contatti con soggetti positivi al COVID-19 o sia rientrato da zone a rischio (indicazioni OMS);
- predisporre materiale informativo sulle misure di igiene (ad esempio, locandine, cartelli, etc.) da porre in ingresso e in altre postazioni del locale facilmente accessibili/visibili per informare sulle modalità organizzative adottate per prevenire il contagio. Materiali informativi utili possono essere scaricati da siti istituzionali (Ministero della salute, Istituto Superiore di Sanità (ISS), Organizzazione Mondiale della Sanità (OMS), Regioni, etc.)
- accettare di non poter fare ingresso, né di poter permanere in azienda - e di doverlo dichiarare tempestivamente al titolare o, ove presente, al responsabile della prevenzione laddove sia presente, anche successivamente all'ingresso, qualora sussistano sintomi influenzali e/o aumento di temperatura ed, in generale, stati di salute per i quali i provvedimenti delle Autorità impongono di informare il medico di famiglia e l'Autorità sanitaria e di rimanere al proprio domicilio;
- rispettare tutte le disposizioni previste dalle Autorità e del datore di lavoro nell'accedere in azienda (in particolare, mantenere la distanza di sicurezza, osservare le regole di igiene delle mani e tenere comportamenti igienicamente corretti);

Essendo l'informativa valida anche per clienti e consumatori che accedono al locale, è opportuno che le locandine/poster siano facilmente comprensibili e scritti in varie lingue (materiali disponibili e scaricabili da siti ufficiali come Ministero della Salute, Istituto Superiore di Sanità, Organizzazione Mondiale della Sanità, Regioni, etc.).

Per i lavoratori dipendenti e per i lavoratori di aziende terze (addetti pulizie, manutenzione, fornitori, vigilanza, etc.) si può fare ricorso anche a strumenti informatici e materiali multimediali,



### *Il Presidente della Regione*

---

in modo da trasmetterli prima dell'accesso in azienda ed evitare la trasmissione di materiale cartaceo.

L'azienda fornisce al personale dipendente le informazioni sulle misure adottate tenendo conto anche delle mansioni e dei contesti lavorativi, in particolare riguardo all'importanza di mantenere la distanza di sicurezza ogni qualvolta la mansione lo consenta rispettare il divieto di assembramento osservare le regole di igiene utilizzare correttamente i Dispositivi di protezione.

A tal proposito il datore di lavoro assicura adeguata formazione sul corretto uso dei dispositivi (cfr., materiale OMS, ISS, Ministero della Salute, etc.), privilegiando modalità di formazione a distanza (ad esempio, FAD, e-learning).

Ogni membro del personale, sia dipendente che familiare coadiuvante o personale occasionale giornaliero operante nella struttura, dovrà rispettare rigorosamente le misure di sicurezza.

I lavoratori dell'azienda che svolge attività di catering presso la struttura di un soggetto giuridico pubblico o privato (azienda), ricevono le informazioni sul protocollo da questi adottati e ne rispettano le disposizioni.

## **10. Le modalità di accesso al locale.**

L'impresa deve regolare l'accesso al locale, sia del personale che dei clienti e fornitori, in modo da evitare assembramenti e attese negli spazi comuni.

L'ingresso è consentito solo indossando la mascherina. I fornitori esterni devono permanere il tempo minimo necessario per il completamento delle operazioni di consegna/pagamento della merce e devono essere muniti di protezione delle vie respiratorie e guanti.

Inoltre, bisogna:

- posizionare all'ingresso del locale dispenser per detergere le mani e/o guanti monouso;
- consentire la permanenza dei clienti all'interno dei locali limitatamente al tempo indispensabile all'erogazione del servizio;
- assicurare, per quanto possibile, il rispetto della distanza di sicurezza interpersonale tra lavoratore e cliente ogni qualvolta le fasi di lavoro lo consentano;
- fare uso obbligatorio della mascherina chirurgica del lavoratore e curare scrupolosamente l'igiene delle mani (lavaggio con acqua e sapone e uso di soluzione/gel disinfettante, anche preparato secondo ricetta OMS), in quanto la maggior parte dei compiti legati alle mansioni richiedono il contatto diretto con il cliente e non consentono il rispetto della distanza minima di sicurezza. In alternativa alla mascherina, è possibile l'utilizzo di strumentazioni idonee allo scopo come ad esempio visiere protettive.

Il personale, prima dell'accesso al luogo di lavoro deve essere sottoposto al controllo della temperatura corporea (termometro a infrarossi) nel rispetto della privacy.

I dipendenti e i collaboratori, anche occasionali, devono essere forniti di un tesserino di riconoscimento esposto e visibile, in modo che i clienti possano avere punti di riferimento immediatamente riconoscibili.

La rilevazione in tempo reale della temperatura corporea costituisce un trattamento di dati personali e, pertanto, deve avvenire ai sensi della disciplina privacy vigente. A tal fine si suggerisce di:



### *Il Presidente della Regione*

---

- rilevare a temperatura e non registrare il dato acquisito. È possibile identificare l'interessato e registrare il superamento della soglia di temperatura solo qualora sia necessario a documentare le ragioni che hanno impedito l'accesso ai locali aziendali;
- fornire l'informativa sul trattamento dei dati personali. Si ricorda che l'informativa può omettere le informazioni di cui l'interessato è già in possesso e può essere fornita anche oralmente. Quanto ai contenuti dell'informativa, con riferimento alla finalità del trattamento potrà essere indicata la prevenzione dal contagio da COVID-19 e con riferimento alla base giuridica può essere indicata l'implementazione dei protocolli di sicurezza anti-contagio ai sensi dell'art. 1, n. 7, lett. d) del D.P.C.M. 11 marzo 2020 e con riferimento alla durata dell'eventuale conservazione dei dati si può far riferimento al termine dello stato d'emergenza;
- definire le misure di sicurezza e organizzative adeguate a proteggere i dati. In particolare, sotto il profilo organizzativo, occorre individuare i soggetti preposti al trattamento e fornire loro le istruzioni necessarie. A tal fine, si ricorda che i dati possono essere trattati esclusivamente per finalità di prevenzione dal contagio da COVID-19 e non devono essere diffusi o comunicati a terzi al di fuori delle specifiche previsioni normative (ad esempio, in caso di richiesta da parte dell'Autorità sanitaria per la ricostruzione della filiera degli eventuali contatti stretti di un lavoratore risultato positivo al COVID-19);
- in caso di isolamento momentaneo dovuto al superamento della soglia di temperatura, assicurare modalità tali da garantire la riservatezza e la dignità del lavoratore. Tali garanzie devono essere assicurate anche nel caso in cui il lavoratore comunichi all'ufficio responsabile del personale di aver avuto, al di fuori del contesto aziendale, contatti con soggetti risultati positivi al COVID-19 e nel caso di allontanamento del lavoratore che durante l'attività lavorativa sviluppi febbre e sintomi di infezione respiratoria e dei suoi colleghi.

al fine di evitare preventivamente il diffondersi del virus nell'ambiente di lavoro, e, nel caso in cui venga riscontrato un contagio, per riuscire a tracciare i contatti avuti dalla persona infetta e poter efficacemente predisporre le misure di prevenzione. Se tale temperatura risulterà superiore ai 37,5°, non sarà consentito l'accesso ai luoghi di lavoro. Le persone in tale condizione devono essere momentaneamente isolate, ci si deve accertare che indossino la mascherina protettiva e si seguirà la procedura indicata nel presente Protocollo di sicurezza. In alternativa, il personale può presentare una autocertificazione giornaliera sullo stato di Salute.

Si evidenzia che, per effettuare il controllo della temperatura con termometro a infrarossi, si deve:

- lasciare ambientare il dispositivo nel luogo di utilizzo (in genere sono sufficienti 15 minuti);
- i termometri a infrarossi sono sensibili a campi magnetici e umidità, ed è indispensabile che siano allontanati da telefoni cellulari;
- la persona controllata deve rimanere ferma per tutto il tempo necessario al rilievo della temperatura.

Dopo essersi sottoposto alla misurazione della temperatura corporea, il personale all'ingresso in azienda deve procedere al lavaggio delle mani con acqua e sapone e alla disinfezione delle mani con gel idroalcolici con concentrazione di alcol di almeno il 60%.



## *Il Presidente della Regione*

---

L'impresa ha la possibilità di individuare un responsabile per la prevenzione con il compito di distribuire i dispositivi di prevenzione, controllare l'applicazione delle misure di prevenzione e, in caso d'emergenza, applicare le procedure di primo intervento.

### **11. Le modalità di accesso dei fornitori esterni e dei clienti.**

Per l'accesso di fornitori esterni vengono individuate procedure di ingresso, transito e uscita, mediante modalità, percorsi e tempistiche predefinite, al fine di ridurre le occasioni di contatto con il personale.

In particolare, bisogna:

- disporre che gli ordinativi dei prodotti siano effettuati per telefono, e-mail o altri dispositivi, privilegiando la trasmissione telematica di documenti;
- regolare gli accessi nel locale dei fornitori/corrieri in orari di non apertura al pubblico, ed evitare gli accessi non strettamente correlati all'attività di ristorazione.

Nelle attività di consegna, carico e scarico, il trasportatore, corriere o fornitore lascia preferibilmente la merce all'esterno in prossimità dell'ingresso. Eventuale scambio di materiali/documenti deve avvenire nel rispetto della distanza di sicurezza (almeno un metro), indossando dispositivi di protezione (mascherine e guanti).

Per l'accesso dei clienti:

incentivare l'attività di consegna a domicilio, in quanto evita il rischio da "assembramento" ed offre la maggior garanzia limitando i contatti. Va pertanto mantenuta e incentivata nei limiti del possibile. Il personale addetto alla consegna indossa guanti e maschera, consegna il cibo all'ingresso senza entrare nel domicilio;

- favorire sistemi di pagamento elettronici e dotare l'addetto di disinfettante per le mani e prodotti per la pulizia dei POS dopo ogni utilizzo (alcool etilico almeno al 70% o altro prodotto equivalente);
- incentivare l'attività di take-away, in quanto evita il rischio da esposizione per consumazione nei locali.
- gestire gli accessi dei clienti con orari scaglionati su prenotazione telefonica/on-line, secondo percorsi segnalati per il rispetto della distanza di sicurezza;
- limitare la permanenza al tempo necessario per il ritiro per evitare assembramenti;

Per il servizio ristorante/bar, bisogna:

- differenziare (se possibile) entrata e uscita e delimitare i percorsi con segnaletica che facilita il rispetto della distanza di almeno un metro;
- controllare il rispetto del numero massimo ammesso nel rispetto delle misure di distanziamento;
- accompagnare i clienti al tavolo nel rispetto della distanza superiore a un metro.

### **12. I servizi a domicilio.**



### *Il Presidente della Regione*

---

I trasportatori sono tenuti ad indossare i DPI richiesti (mascherina protettiva e guanti monouso) ed hanno a disposizione, sul mezzo di trasporto, soluzione disinfettante per le mani.

La consegna avviene con modalità che escludono o limitano il contatto con i clienti: i trasportatori non possono entrare nel domicilio, il cibo deve essere lasciato sull'uscio;

Devono essere favoriti sistemi di pagamento elettronici. Se il pagamento viene effettuato in contante o POS portatile, l'operatore deve provvedere alla disinfezione delle mani e del POS al termine dell'operazione.

Inoltre, in accordo con il cliente, il pagamento tramite contanti avviene senza contatto diretto ed il contante deve essere lasciato sull'uscio della porta dell'avventore e l'operatore, una volta verificato il pagamento, deve lasciare il cibo e l'eventuale resto, per, poi, allontanarsi prima che il cliente apra la porta.

## **13. Vendita per asporto.**

All'atto della consegna i lavoratori e i clienti sono tenuti ad indossare i DPI richiesti (mascherina protettiva e guanti monouso).

Inoltre, devono essere assicurate modalità tali da escludere o limitare il contatto con i clienti che non possono entrare nell'esercizio, la consegna sarà eseguita sull'uscio del locale;

Devono essere favoriti sistemi di pagamento elettronici. Se il pagamento viene effettuato in contante o POS portatile, l'operatore provvede alla disinfezione delle mani e del POS al termine dell'operazione. Inoltre, se il pagamento avviene tramite contanti, si eviteranno contatti diretti ed il contante deve essere lasciato dal cliente in un apposito contenitore messo a disposizione dall' esercente, l'operatore, una volta verificato il pagamento, procede alla consegna del cibo e dell'eventuale resto in una contenitore a parte.

## **12. Le attività di pulizia e disinfezione.**

Alla fine del giorno di mercato e/o di fiera, l'operatore commerciale deve provvedere a pulire ed igienizzare, nonché alla disinfezione dei banchi dei mezzi di trasporto.

Nello specifico, si devono compiere le seguenti attività:

- **la riapertura dell'attività:** effettuare, alla riapertura, in aggiunta alle normali attività di pulizia, una sanificazione (PULIZIA più DISINFEZIONE) straordinaria della struttura, dell'attrezzatura e degli strumenti di lavoro, del mezzo di trasporto e/o del veicolo mobile nelle aree geografiche a maggiore endemia; tale sanificazione straordinaria può essere opportuna comunque in ogni parte del territorio
- **la pulizia giornaliera dell'ambiente di lavoro e l'attrezzatura:** procedere due volte al giorno alla pulizia, utilizzando panni inumiditi con acqua e sapone oppure con una soluzione di alcool etilico con una percentuale minima del 70% v/v;
- **la sanificazione giornaliera delle superfici toccate più frequentemente:** procedere giornalmente, per le superfici toccate più di frequente, oltre che alla pulizia effettuata



### *Il Presidente della Regione*

---

come sopra, alla disinfezione con una soluzione di ipoclorito di sodio diluita allo 0,1% di cloro attivo;

- **la sanificazione periodica dell'ambiente di lavoro e dell'attrezzatura:** effettuare una sanificazione periodica dell'intera struttura, e non solo delle superfici toccate più di frequente, a seconda delle diverse attività (in relazione alla tipologia dei rischi da prodotto commercializzato o servizio prestato, da tipo e numero di frequentazione e da continuità e frequenza dei contatti). La periodicità sarà correlata alle specificità;
- **la sanificazione in caso di presenza di casi sospetti di contagio:** Nel caso in cui vi sia stata la presenza di casi sospetti di persone con COVID-19 in relazione all'attività e relativa struttura, è necessario procedere alla sanificazione eseguita secondo le disposizioni della Circ. Min. Salute n. 5443/2020 (pulizia con acqua e sapone e successivamente con una soluzione di ipoclorito di sodio diluita allo 0,1% e con alcool etilico al 70% per superfici che possono essere danneggiate dall'ipoclorito di sodio). In questo caso, è opportuno rivolgersi ad una ditta specializzata.

Inoltre si ritiene importante quanto segue:

- prima di utilizzare i prodotti per la pulizia leggere attentamente le istruzioni e rispettare i dosaggi d'uso raccomandati sulle confezioni (si vedano simboli di pericolo sulle etichette);
- non miscelare i prodotti di pulizia, in particolare quelli contenenti candeggina o ammoniaca con altri prodotti;
- pulire le postazioni di lavoro giornalmente ed alla fine della giornata di lavoro utilizzando prodotti disinfettanti;
- pulire giornalmente i locali comuni dove sono depositate le merci che poi sono immesse sulle banche del mercato per la vendita, utilizzando acqua e sapone e/o alcool etilico 75% e/o prodotti a base di cloro all'1% (candeggina).

## **14. Le precauzioni comportamentali personali.**

Al fine di ridurre la possibilità di contagio anche da parte di soggetti asintomatici occorre, in primo luogo, rispettare le raccomandazioni dell'OMS sulle misure di distanziamento sociale, pulizia delle mani e igiene respiratoria. L'OMS ritiene che il mantenimento di distanze minime tra le persone, la frequente igiene delle mani e i comportamenti corretti in caso di tosse e starnuti, siano le più efficaci per limitare la diffusione del coronavirus.

Si ricorda che:

- il distanziamento sociale include evitare abbracci, baci, strette di mano con gli altri commercianti ed i clienti. La distanza minima raccomandata è di un metro e si consiglia di evitare o tenere quanto più a distanza, chiunque tossica o starnutisca;
- l'igiene delle mani implica un lavaggio frequente e accurato.

Devono essere seguite le seguenti procedure:



### *Il Presidente della Regione*

---

- è raccomandata la frequente pulizia delle mani con acqua e sapone per almeno 20 secondi (in alternativa è possibile utilizzare anche un disinfettante per mani con almeno il 60% di alcol);
- il commerciante mette a disposizione idonei mezzi detergenti per le mani;
- si raccomandano controlli regolari per verificare il corretto funzionamento dei dispenser per il sapone, soluzioni disinfettanti, salviette monouso e simili che devono essere messi a disposizione dei clienti.

## **15. I dispositivi di protezione individuale (DPI).**

È raccomandata l'adozione delle misure dei dispositivi di protezione individuale indicati nel presente Protocollo, secondo le seguenti modalità:

- per i clienti, le mascherine dovranno essere utilizzate in conformità a quanto previsto dalle raccomandazioni dell'Organizzazione Mondiale della Sanità, vale a dire solo se si presentano sintomi o si sospetta di essere malati (o se si presta assistenza a persone malate), salvo che intervenga una norma nazionale che ne preveda, in ogni caso, l'utilizzo obbligatorio;
- per i commercianti, dipendenti, familiari, qualora il lavoro imponga una distanza interpersonale minore di un metro e non siano possibili altre soluzioni organizzative, è necessario l'uso delle mascherine, conformi alle disposizioni delle autorità scientifiche e sanitarie.

In caso di difficoltà di approvvigionamento e alla sola finalità di evitare la diffusione del virus, potranno essere utilizzate altre tipologie di mascherine conformi alle indicazioni dall'Autorità sanitaria.

## **15. La gestione di una persona sintomatica.**

Nel caso in cui una persona presente durante il lavoro sviluppi febbre e sintomi di infezione respiratoria quale, ad esempio, la tosse, questa è tenuta a dichiararlo immediatamente al titolare o affinché si proceda al suo temporaneo isolamento, venga accertato che indossi una mascherina protettiva e si proceda con l'immediato avvertimento delle Autorità sanitarie competenti, contattando i numeri di emergenza per il COVID-19 forniti dalla Regione Abruzzo o dal Ministero della Salute.

L'impresa, al fine di agevolare le misure di quarantena, collabora con le Autorità sanitarie per la definizione degli eventuali "contatti stretti" avuti nel posto di lavoro di una persona presente in azienda risultata positiva al tampone COVID-19. Nel periodo dell'indagine, l'azienda potrà chiedere agli eventuali contatti stretti di lasciare cautelativamente l'attività, secondo le indicazioni dell'Autorità sanitaria.



### *Il Presidente della Regione*

---

## **16. La sorveglianza sanitaria. Il medico competente. Il rappresentante dei lavoratori per la sicurezza.**

La sorveglianza sanitaria deve proseguire rispettando le misure igieniche contenute nelle indicazioni del Ministero della Salute (cd. Decalogo).

Inoltre, devono essere privilegiate, in questo periodo, le visite preventive, le visite a richiesta e le visite da rientro da malattia;

La sorveglianza sanitaria periodica non deve essere 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.

Il medico competente segnala all'azienda situazioni di particolare fragilità e patologie attuali o pregresse dei dipendenti e l'azienda provvede alla loro tutela nel rispetto della privacy;

Il medico competente applicherà le indicazioni delle Autorità Sanitarie. Il medico competente, in considerazione del suo ruolo nella valutazione dei rischi e nella sorveglianza sanitaria, potrà suggerire l'adozione di eventuali mezzi diagnostici qualora ritenuti utili al fine del contenimento della diffusione del virus e della salute dei lavoratori;

Alla ripresa delle attività, è opportuno che sia coinvolto il medico competente per le identificazioni dei soggetti con particolari situazioni di fragilità e per il reinserimento lavorativo di soggetti con pregressa infezione da COVID 19.

Si raccomanda che la sorveglianza sanitaria ponga particolare attenzione ai soggetti fragili anche in relazione all'età.

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 rilasciata dal Dipartimento di Prevenzione dell'Azienda U.S.L. territorialmente competente, 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 (cfr., art. 41, comma 2, lett. e-ter), D.Lgs. n. 81/2008), anche per valutare profili specifici di rischio e comunque indipendentemente dalla durata dell'assenza per malattia.

Le aziende del settore commercio che non hanno nominato il medico competente in quanto non previsto ad esito della valutazione dei rischi ai sensi del D.Lgs. n. 81/2008, alla ripresa dell'attività applicheranno le indicazioni della Autorità sanitarie.

## **17. HACCP.**

Nel caso di vendita di prodotti alimentari, in relazione alla ineludibile necessità di prevedere modifiche nelle fasi della preparazione e della vendita dei prodotti medesimi, gli operatori del settore devono procedere al riesame delle procedure di cui al Regolamento (CE) 29 aprile 2004, n. 853, Regolamento del Parlamento europeo e del Consiglio sull'igiene dei prodotti alimentari, c.d. "Piano di controllo HACCP";

---

REGIONE  
ABRUZZO



*Il Presidente della Regione*

---

Deve essere presta una particolare attenzione all'informazione ed alla formazione dei dipendenti e collaboratori, attenendosi alle norme del Protocollo condiviso di regolamentazione delle misure per il contrasto e il contenimento della diffusione del virus COVID-19 negli ambienti di lavoro sottoscritto il 24 aprile 2020 fra il Governo e le parti sociali di cui all'Allegato 6 al D.P.C.M. 26 aprile 2020.



*Il Presidente della Regione*

---

## **Allegato 3**

### **Protocollo di sicurezza per l'esercizio delle attività ricreative di balneazione e in spiaggia**

#### **1. Premessa.**

Le misure per il contrasto e il contenimento della diffusione del virus Covid-19 negli ambienti di lavoro e nella collettività si conformano alle seguenti fonti normative:

- a) D.L. 25 marzo 2020 n. 19 “Misure urgenti per fronteggiare epidemologica da COVID-19”;
- b) “Protocollo condiviso di regolazione delle misure per il contrasto e il contenimento della diffusione del virus Covid-19 negli ambienti di lavoro” sottoscritto il 14 marzo 2020 e integrato e modificato il 24 aprile 2020 (ora, Allegato 6 del D.P.C.M. 26 aprile 2020);
- c) D.P.C.M. 26 aprile 2020;
- d) “Documento tecnico sulla possibile rimodulazione delle misure di contenimento del contagio da SARS-CoV-2 nei luoghi di lavoro e strategie di prevenzione” Verbale n. 49 approvato dal Comitato Tecnico Scientifico istituito presso il Dipartimento della Protezione Civile, approvato in data 9 aprile 2020;
- e) Circolare del Ministero della Salute, n. 0014915-29/04/2020-DGPRES-DGPRES-P del 29 aprile 2020.

Le misure di contenimento e di sicurezza anti-contagio sanciti dal D.L. n. 19 del 25 marzo 2020 e dall'Allegato 6 del D.P.C.M. 26 aprile 2020, rappresentano un obbligo per i datori di lavoro delle attività produttive e professionali (inclusi lavoratori autonomi) al fine di garantire il contenimento della diffusione del virus COVID-19 negli ambienti di lavoro.

Tali misure si applicano in aggiunta a quelle già vigenti in materia di tutela della salute e sicurezza dei lavoratori (*in primis*, il D.Lgs. n. 81/2008 e s.m.i.) e alle procedure/requisiti igienico-sanitari richiesti dalle specifiche normative di settore. È quindi necessario che l'adozione delle misure di contenimento contro la diffusione del virus COVID-19 segua un approccio integrato, a garanzia della massima tutela sia dal rischio di contagio da nuovo coronavirus (utenti e lavoratori) sia dai rischi professionali (lavoratori).

A tal fine, è essenziale il coordinamento tra il Comitato (previsto dal punto 13 del Protocollo del 24 aprile 2020) ed il Servizio di Prevenzione e Protezione aziendale (ove presente ai sensi del D.Lgs. n. 81/2008), le cui figure possono anche coincidere. Le disposizioni che seguono, hanno lo scopo di fornire ulteriori indicazioni per l'applicazione delle misure anti-contagio nelle attività ricreative di balneazione e in spiaggia.



## *Il Presidente della Regione*

---

### **2. Le misure organizzative presso gli stabilimenti balneari o le spiagge attrezzate.**

Il *layout* complessivo della spiaggia dovrà tenere conto di alcuni criteri quali la determinazione dell'accoglienza massima dello stabilimento balneare in termini di sostenibilità, nell'ottica della prevenzione dell'affollamento, con la finalità di mantenere il distanziamento sociale in tutte le attività balneari sia in acqua che sull'arenile.

### **3. L'accoglienza presso gli stabilimenti balneari o le spiagge attrezzate.**

Per favorire un accesso contingentato la prenotazione, anche per fasce orarie, preferibilmente obbligatoria, può essere uno strumento organizzativo utile anche al fine della sostenibilità e della prevenzione di assembramenti, favorendo altresì un'agevole registrazione degli utenti, anche allo scopo di rintracciare retrospettivamente eventuali contatti a seguito di contagi.

Al fine di evitare code o assembramenti alle casse, sarà favorito l'utilizzo di sistemi di pagamento veloci (card contactless) o con carte prepagate o attraverso portali/app web in fase di prenotazione.

I percorsi di entrata e uscita dovrebbero, ove possibile, essere differenziati prevedendo chiara segnaletica nell'orientamento dell'utenza.

### **4. L'accesso allo stabilimento.**

È fondamentale che gli accessi allo stabilimento avvengano in modo ordinato al fine di prevenire assembramenti.

La regolamentazione degli accessi e degli spostamenti sulle spiagge e negli arenili deve essere predisposta e attuata anche attraverso percorsi dedicati, prevedendo ove necessario, la segnatura della distanza di un metro sulle parti comuni ed i camminamenti con maggior passaggio e afflusso di clienti.

La disposizione delle attrezzature all'interno dello stabilimento deve assicurare, in ogni circostanza, il distanziamento sociale di almeno un metro.

Il personale addetto alla reception e all'accompagnamento dei clienti viene dotato di dispositivi di protezione che limitino il contatto con droplets e aerosol e inviterà i clienti in arrivo ad informarsi tramite il materiale esposto e ad osservare tutte le disposizioni indicate all'interno dello stabilimento per prevenire e controllare i rischi.

Essendo preferibile evitare la circolazione di monete e banconote, si consiglia di incentivare i clienti all'utilizzo della moneta elettronica, possibilmente mediante card contactless o mediante pagamento anticipato con bonifico.

### **5. La zona ombreggio e solarium presso gli stabilimenti balneari o le spiagge attrezzate.**



### *Il Presidente della Regione*

---

La zona ombreggio andrà organizzata garantendo adeguati spazi per la battigia in modo da garantire agevole passaggio e distanziamento fra i bagnanti e i passanti e prevedendo percorsi/corridoi di transito differenziati per direzione e minimizzando gli incontri fra gli utenti. Il layout deve tenere in considerazione i seguenti criteri.

La distribuzione delle postazioni da assegnare ai bagnanti dovrà essere organizzata prevedendo:

- la numerazione delle postazioni/ombrelloni e la registrazione per ogni postazione degli utenti ivi allocati, stagionali e giornalieri, per quantificare la capacità dei servizi erogabili;
- l'assegnazione degli ombrelloni e dell'attrezzatura a corredo dovrebbe privilegiare l'assegnazione dello stesso ombrellone ai medesimi occupanti che soggiornano per più giorni. In ogni caso è necessaria l'igienizzazione delle superfici prima dell'assegnazione della stessa attrezzatura ad un altro utente anche nella stessa giornata;
- l'individuazione di modalità di transito da e verso le postazioni/ombrelloni e stazionamento/movimento sulla battigia;
- l'accompagnamento alla zona ombreggio da parte di personale dello stabilimento adeguatamente formato, che informi la clientela sulle misure da rispettare;
- le zone dedicate ai servizi dovranno essere facilmente identificabili come anche le misure da seguire;
- le procedure da seguire in caso di pioggia o cattivo tempo per evitare l'assembramento degli utenti presenti nei locali dello stabilimento.
- aree delimitate per gli assistenti alla balneazione che garantiscano l'adeguato distanziamento.

Al fine di garantire il corretto distanziamento sociale nello stabilimento ed un minor rischio, occorre definire misure di distanziamento minime tra le attrezzature di spiaggia che possano essere di riferimento, fermo restando che deve in ogni caso essere assicurato il distanziamento interpersonale di almeno un metro. Nella ridefinizione del layout degli spazi, bisogna rispettare le seguenti distanze:

- la distanza minima tra le file degli ombrelloni è di 3,50 metri e fra gli ombrelloni della stessa fila è di 3,50 metri;
- l'area complessivamente destinata ad ogni ombrellone non può comunque essere inferiore a 12 mq possibilmente definita con sistemi di segnaletica a terra;
- in caso di superamento delle condizioni critiche epidemiologiche e successivamente ad eventuale specifico provvedimento di analogo tenore, è possibile l'inserimento di ulteriori ombrelloni a distanza minima di 2.30 metri nella stessa fila;
- in caso di utilizzo di altri sistemi di ombreggio andranno comunque garantite aree di distanziamento equivalenti a quelle garantite dal posizionamento degli ombrelloni;
- Tra la proiezione a terra dei vari tipi di ombreggio dovrà essere garantito il distanziamento di cui alle norme Covid-19;
- le attrezzature complementari assegnate in dotazione all'ombrellone (quali, ad esempio, sdraio, seggiola, lettino etc.) possono essere fornite in quantità limitata atta a garantire il distanziamento con le attrezzature dell'ombrellone contiguo di almeno 1,50 metri;
- sotto gli ombrelloni, od altri sistemi di ombreggio, è fatto obbligo di osservare una distanza di sicurezza interpersonale di almeno un metro. Tale obbligo è derogato per i soli



### *Il Presidente della Regione*

---

membri del medesimo nucleo familiare, ovvero conviventi (potrà essere richiesta un'autocertificazione);

- i lettini posizionati singolarmente sulla spiaggia devono essere collocati orizzontalmente a distanza di almeno 2 metri l'uno dall'altro. Tale obbligo è derogato per i soli membri del medesimo nucleo familiare, ovvero conviventi (potrà essere richiesta un'autocertificazione).

## **6. I servizi e gli spazi complementari presso gli stabilimenti balneari o le spiagge attrezzate.**

Per le cabine, deve essere vietato l'uso promiscuo ad eccezione dei membri del medesimo nucleo familiare o per soggetti che condividano la medesima unità abitativa o recettiva prevedendo un'adeguata igienizzazione fra un utente e il successivo.

È vietata la pratica di attività ludico-sportive che possono dar luogo ad assembramenti e giochi di gruppo (aree giochi, feste/eventi).

Per quanto concerne le piscine all'interno dello stabilimento balneare, occorre inibirne l'accesso e l'utilizzo.

Per le aree di ristorazione si rimanda alle indicazioni di cui agli Allegati 1) e 2) della presente Ordinanza.

Per la fruizione di servizi igienici e docce deve essere rispettato il distanziamento sociale di almeno 2 metri, a meno che non siano previste barriere separatorie fra le postazioni.

Deve essere garantita vigilanza sulle norme di distanziamento sociale dei bambini in tutte le circostanze.

Nel complesso, evitare promiscuità nell'uso di qualsiasi attrezzatura da spiaggia, possibilmente procedendo all'identificazione univoca di ogni attrezzatura. In linea generale le attività svolte in mare aperto (ad esempio, wind-surf, attività subacquea, balneazione da natanti) non presentano a priori rischi significativi rispetto a Covid-19, fermo restando il mantenimento del distanziamento sociale (e delle operazioni di vestizione/svestizione nel caso di attività subacquea), nonché la sanificazione delle attrezzature di uso promiscuo (es. erogatori subacquei, attrezzature quali boma e albero del windsurf, etc.).

## **7. L'attività ludico-sportiva.**

Le attività ludico sportive possono essere svolte solo se consentite dalle normative in vigore e, in ogni caso, assicurando sempre il prescritto distanziamento sociale.

Il titolare dello stabilimento deve valutare le modalità corrette per consentire le attività ovvero il divieto delle medesime.

Le aree gioco bambini possono essere allestite e utilizzate solo assicurando la costante ed ininterrotta vigilanza al rispetto delle norme di distanziamento in vigore.



### *Il Presidente della Regione*

---

L'utilizzo delle piscine interne agli stabilimenti può essere consentito solo in funzione di una limitazione di accessi, di ricambio frequente dell'acqua e di disinfezione adeguata a prevenire l'esposizione a infezione Covid-19 da parte dei bagnanti sia nell'area di accesso che all'interno della vasca.

L'accesso alla piscina deve essere controllato attraverso un ingresso/uscita con numero contingentato in relazione alla capienza della struttura con una frequenza di 10mq per 4 persone. Inoltre, al fine di assicurare il distanziamento sociale è consentito, a bordo piscina, il posizionamento solo sui lettini che devono essere usati da persone della stessa famiglia con asciugamano/telo mare di proprietà.

Ai margini della piscina gli arredi (ombrelloni, lettini, sdraie) devono essere posizionati in postazioni fisse in maniera tale da garantire il rispetto delle distanze interpersonali. La distanza minima tra i lettini non può essere inferiore ad 1,50 metri.

L'ingresso in acqua deve essere consentito solo dopo la doccia.

In particolare per le piscine, si deve porre la massima attenzione per:

- la manutenzione e verifica del corretto funzionamento degli impianti di trattamento acqua;
- la conferma dell'idoneità alla balneazione attraverso le analisi chimiche e microbiologiche previste;
- la verifica costante della concentrazione di cloro nell'acqua.

Sono, altresì, limitate le aree comuni di gioco e svago o destinate al pranzo al sacco dei bagnanti che dovranno essere organizzate in modo da garantire in ogni caso il rispetto delle distanze interpersonali di almeno 1 metro.

Le aree destinate ad attività ludico-sportive, ai giochi per bambini o altre situazioni non utilizzabili, in quanto individuate come aree a rischio, potranno provvisoriamente essere organizzate dalle imprese balneari per diverso allestimento (quali, ad esempio, zone ombreggianti, posa ombrelloni, tavoli, etc.), mediante una preventiva comunicazione al Comune territorialmente competente.

Gli allestimenti posizionati nelle aree con diversa destinazione di origine devono, in ogni caso, seguire le regolamentazioni sulle distanze sopra illustrate.

## **8. L'accesso all'area di balneazione.**

L'attività di balneazione deve rispettare le regole relative al distanziamento sociale senza mai derogare alle distanze consentite.

Il personale abilitato quale "bagnino di salvataggio" deve essere impiegato esclusivamente per osservare lo specchio acqueo di competenza, sia per sensibilizzare l'utenza sull'obbligo di garantire il distanziamento fisico che per vigilare sulla salvaguardia della vita umana in mare dei bagnanti. Le ordinarie procedure di salvataggio devono essere adeguate con tecniche di intervento che tengano conto dell'emergenza Covid-19.

Anche nella fase di accesso al mare deve essere prevista da parte dell'impresa balneare una regolamentazione degli accessi in modo da mantenere sempre il distanziamento prescritto.

## **9. La pulizia e la sanificazione.**



### *Il Presidente della Regione*

---

Si deve garantire una pulizia periodica, almeno giornaliera, con i normali detergenti delle varie superfici e arredi di cabine e aree comuni.

Inoltre, si deve procedere alla sanificazione con soluzione igienizzante a base di cloro, o comunque secondo le indicazioni del ministero della salute, delle attrezzature in dotazione quali sedie, sdraio e lettini, periodica e comunque ad ogni cambio di cliente.

Nello specifico:

- deve essere assicurata una sanificazione accurata e frequente dei servizi igienici comuni in relazione alla quantità di flusso di accesso;
- deve essere limitato dell'utilizzo di strutture (ad esempio, cabine docce singole, spogliatoi, etc.), per le quali non sia possibile assicurare una disinfezione intermedia tra gli utilizzi promiscui;
- si deve assicurare la non promiscuità nell'uso di lettini, sdraie e altre attrezzature, con divieto di scambiare le attrezzature tra ombrellone e ombrellone;
- all'ingresso delle aree adibite a servizi igienici deve essere messa a disposizione dei clienti una dotazione di soluzioni idroalcoliche per l'igiene delle mani in modo da detergersi prima dell'utilizzo dei servizi e all'uscita, con l'utilizzo di appositi dispenser collocati in punti facilmente individuabili;
- nelle aree di accesso alle docce e/o fontanelle devono essere predisposti dispositivi o soluzioni che assicurino il regolare flusso dei bagnanti mantenendo le distanze di sicurezza.

## **10. La correttezza dei comportamenti.**

Il titolare e tutti i dipendenti della impresa balneare devono avere cura di sensibilizzare e richiamare i clienti alla corretta applicazione delle disposizioni previste dalle presenti linee guida in particolare in caso di assembramenti e mancata osservanza delle norme di distanziamento sociale.

Inoltre, deve essere pianificata l'eventuale procedura per la gestione di eventi straordinari quali, ad esempio:

- l'interdizione della balneazione a seguito di osservazione di reflui in mare;
- l'interdizione dell'accesso in caso di eventi a rischio di esposizione al virus anche in accordo con le autorità di pubblica sicurezza.

In ogni caso, sono vietate tutte le attività di animazione (ad esempio, feste, balli di gruppo, merende collettive etc..) che favoriscano assembramenti di persone.

## **11. I comportamenti igienico-sanitari da adottare da parte dei bagnanti.**

Sussiste l'obbligo di:

- non accedere all'area turistico-ricreativa di balneazione in caso di provvedimento di quarantena, in presenza di sintomi influenzali o di temperatura corporea superiore ai 37,5°C, o se si proviene da aree di focolai epidemici;



### *Il Presidente della Regione*

---

- distanziamento sociale di almeno 1 metro, nel corso di ogni permanenza e attività sull'arenile e scogliere, e nel corso della balneazione;
- rispettare le misure di distanziamento fisico da parte di coloro che passeggiano lungo la battigia devono;
- rispettare del distanziamento fisico in ogni circostanza, anche durante l'utilizzo di docce e servizi igienici;
- utilizzare i lettini e le sedie sdraio, apponendo un telo da mare personale;
- lavare i teli frequentemente, almeno a 60°C;
- adottare idonee misure di igiene personale, curando in particolare la pulizia e disinfezione frequente delle mani anche dei bambini;
- effettuare la doccia immediatamente dopo la balneazione con particolare cura di pulizia di mani e viso;
- non starnutire e/o tossire in un fazzoletto evitando il contatto delle mani con le secrezioni respiratorie e limitando il rilascio di escreti in acqua (in nessun caso in acque basse e in prossimità della battigia);
- effettuare il controllo parentale del rispetto di tutte le norme comportamentali da parte dei bambini.

## **12. La responsabilità del titolare dello stabilimento.**

Il titolare dello stabilimento pone in essere tutte le condizioni per il rispetto delle regole e dei comportamenti prescritti dalle presenti linee guida senza tuttavia essere direttamente responsabile di eventuali condotte contrarie da parte dei singoli clienti.

## **13. I servizi di bar e di ristorazione.**

Ferma restando l'applicazione degli allegati 1) e 2) alla presente Ordinanza, i servizi di bar e di ristorazione forniti nell'ambito dello stabilimento balneare devono svolgersi nel rispetto delle normative vigenti e in particolare secondo le linee guida e le disposizioni specifiche per la categoria.

In caso di consumo di bevande o pasti sotto l'ombrellone e/o gazebo, devono essere osservate scrupolosamente le disposizioni relative alle distanze di sicurezza.

Può essere organizzato un servizio di prenotazione bar o ristorante mediante dispositivi informatici e consegna diretta all'ombrellone.

## **14. Le misure igienico-sanitarie presso gli stabilimenti balneari o le spiagge attrezzate.**

Gli utenti devono indossare la mascherina al momento dell'arrivo, fino al raggiungimento della postazione assegnata e analogamente all'uscita dallo stabilimento.



### *Il Presidente della Regione*

---

Vanno installati dispenser per l'igiene delle mani a disposizione dei bagnanti in luoghi facilmente accessibili nelle diverse aree dello stabilimento.

Si devono assicurare:

- la pulizia regolare almeno giornaliera, con i comuni detergenti delle varie superfici e arredi di cabine e aree comuni;
- la sanificazione regolare e frequente di attrezzature (sedie, sdraio, lettini, incluse attrezzature galleggianti e natanti), materiali, oggetti e servizi igienici, limitando l'utilizzo di strutture (ad esempio, cabine docce singole, spogliatoi) per le quali non sia possibile assicurare una disinfezione intermedia tra un utilizzo e l'altro;
- la pulizia dei servizi igienici più volte durante la giornata e disinfezione a fine giornata, dopo la chiusura; all'interno del servizio dovranno essere disponibili, oltre al sapone per le mani, prodotti detergenti e strumenti usa e getta per la pulizia che ciascun cliente potrà fare in autonomia. Per quanto concerne le docce, esse devono essere previste all'aperto, con garanzia di una frequente pulizia e disinfezione a fine giornata.

In ogni caso, per le misure specifiche si rimanda al Rapporto ISS-COVID-19 n. 19/2020.

## **15. Le spiagge libere.**

L'opportunità - offerta da tali spiagge ai fruitori - di poter utilizzare gratuitamente gli arenili, anche allestendo da sé le attrezzature (ombrellone, sdraio, lettini), se da un lato rappresenta un vantaggio per l'utenza, dall'altra può creare delle problematiche nell'attuale periodo emergenziale, in riferimento alla difficoltà nell'attuazione e controllo delle misure di contrasto del contagio, in particolare al fine di evitare assembramenti e rispettare il distanziamento sociale.

In ragione di ciò, è necessario attuare innanzitutto un'intensa attività di comunicazione e sensibilizzazione, oltre che con gli strumenti tradizionali, anche attraverso social media, volta a favorire un comportamento corretto e consapevole da parte dell'utenza.

Devono, altresì, essere:

- valutate disposizioni volte a limitare lo stazionamento dei bagnanti sulla battigia per evitare assembramenti;
- essere preliminarmente mappato e tracciato il perimetro di ogni allestimento (ombrellone/sdraio/sedia), – ad esempio con posizionamento di nastri (evitando comunque occasione di pericolo) - che deve essere codificato, rispettando le regole previste per gli stabilimenti balneari, per permettere agli utenti un corretto posizionamento delle attrezzature proprie nel rispetto del distanziamento ed al fine di evitare l'aggregazione;
- essere definite turnazioni orarie, mediante la prenotazione degli spazi codificati, anche attraverso utilizzo di app/piattaforme on line. Al fine di favorire la prenotazione stessa può, altresì, essere valutata la possibilità di prenotare contestualmente anche il parcheggio, prevedendo anche tariffe agevolate, ove possibile.
- assicurate opportune misure di pulizia della spiaggia e di igienizzazione delle attrezzature comuni, come ad esempio i servizi igienici, se presenti;



### *Il Presidente della Regione*

---

- essere localmente definite puntualmente le modalità di accesso e di fruizione delle spiagge stesse, individuando quelle più idonee ed efficaci. Di seguito, si riportano alcune indicazioni più circostanziate, tenendo conto delle specifiche caratteristiche delle spiagge, della loro localizzazione, dei flussi dei frequentatori nei diversi periodi della stagione balneare.

Per l'utilizzo delle spiagge libere i Comuni devono garantire:

- l'adozione di misure di mitigazione del rischio analoghe a quelle previste per gli operatori/gestori degli stabilimenti, incluse, in particolare, la regolamentazione degli accessi per evitare assembramenti e garantire il distanziamento sociale;
- l'informativa e il rispetto delle misure di mitigazione di rischio da parte dei bagnanti;
- l'affissione nei punti di accesso – che dovranno essere puntualmente individuati - alle spiagge libere di cartelli in diverse lingue contenenti indicazioni chiare sui comportamenti da tenere, in particolare il distanziamento sociale di almeno un metro ed il divieto di assembramento;
- le procedure di pulizia e sanificazione delle eventuali attrezzature promiscue presenti, come i servizi igienici;
- il controllo del rispetto delle misure da parte dei fruitori delle spiagge.

La regolamentazione delle spiagge libere può essere garantita anche attraverso idonee convenzioni con soggetti pubblici e privati da attivare a cura del Comune territorialmente competente.

Ove possibile deve essere favorito l'accesso alla spiaggia su prenotazione (anche in turnazioni mediante applicativi informatici), in modo da prevenire assembramenti.

Deve essere assicurato il distanziamento fisico in ogni circostanza e la posa di ombrelloni, lettini, sdraie, teli da mare etc..da parte di privati cittadini dovrà rispettare la distanza minima di 3,50 metri da palo a palo per gli ombrelloni e di 1,50 metri tra i lettini, sdraie, teli da mare etc..

Il distanziamento fisico può essere derogato per le persone facenti parte del medesimo nucleo familiare o conviventi fornendo apposita documentazione se richiesta.

In considerazione del carattere generale di queste indicazioni si raccomanda alle autorità sanitarie e ambientali competenti per territorio la possibile adozione di misure più restrittive di quanto indicato, come, ad esempio, una limitazione di accessi più stringente (fino all'interdizione della balneazione) nel caso di ambienti ad elevata frequentazione o condizioni meteo marine che precludano il ricambio d'acqua.

I Comuni potranno emettere ordinanze di divieto di accesso alle spiagge nelle ore notturne (dalle ore 00.00 alle ore 06.00), per ragioni di sicurezza e pubblica incolumità, limitatamente alle aree in concessione demaniale, al fine di non vanificare le attività di sanificazione adottate in base alla presente protocollo di sicurezza.

## **16. Le misure specifiche per i lavoratori.**



### *Il Presidente della Regione*

---

In coerenza con quanto riportato nel Protocollo Condiviso del 24 aprile 2020 e richiamato dal D.P.C.M. del 26 aprile 2020, si riportano di seguito alcune indicazioni per i lavoratori.

In considerazione della tipologia di attività è opportuno, oltre ad un'informazione di carattere generale sul rischio da SARS-CoV-2, impartire altresì un'informazione più mirata, anche in collaborazione con le figure della prevenzione di cui al D.Lgs. n. 81/2008 e s.m.i., con particolare riferimento a specifiche norme igieniche da rispettare nonché all'utilizzo dei dispositivi di protezione individuale, ove previsti, anche per quanto concerne la vestizione/svestizione.

Deve essere ribadita la necessità di una corretta e frequente igiene delle mani, anche attraverso la messa a disposizione in punti facilmente accessibili di appositi dispenser con soluzione idroalcolica.

Per quanto concerne il personale eventualmente dedicato ad attività amministrative in presenza di spazi comuni, è necessario indossare la mascherina chirurgica; allo stesso modo, il personale addetto alla cassa dovrà indossare la mascherina chirurgica prevedendo altresì barriere di separazione (ad esempio, separatore in plexiglass).

Il personale addetto alle attività di allestimento/rimozione di ombrelloni/sdraio/etc., deve utilizzare obbligatoriamente guanti in nitrile seguendo scrupolosamente le procedure di vestizione/svestizione ed attenersi scrupolosamente alle procedure per la corretta pulizia delle mani evitando il contatto diretto con le superfici dell'attrezzatura.

Particolare attenzione deve essere posta ai locali spogliatoi ed ai servizi igienici, in particolare prevedendo un'adeguata attività di pulizia degli stessi.

Per quanto concerne l'attività di salvamento in mare svolta dal "bagnino" o comunque di primo soccorso nei confronti dell'utenza, è da rilevare la necessità – stante la modalità di contagio da SARS-CoV-2 - di attenersi alle raccomandazioni impartite dall'Italian Resuscitation Council (IRC) nonché dall'European Resuscitation Council (ERC) nell'esecuzione della rianimazione cardiopolmonare, riducendo i rischi per il soccorritore (nella valutazione del respiro e nell'esecuzione delle ventilazioni di soccorso), senza venire meno della necessità di continuare a soccorrere prontamente e adeguatamente le vittime di arresto cardiaco.

Nel rispetto del criterio di sicurezza, è necessario, quindi, considerare e valutare come proteggere contestualmente i soccorritori dal rischio di contagio.

Pertanto, ogni volta che viene eseguita la rianimazione cardiopolmonare (RCP) su un adulto è necessario diffondere le indicazioni fornite da ERC e IRC come di seguito riportato.

In attesa di nuove evidenze scientifiche, si raccomanda di valutare il respiro soltanto guardando il torace della vittima alla ricerca di attività respiratoria normale, ma senza avvicinare il proprio volto a quello della vittima e di eseguire le sole compressioni (senza ventilazioni) con le modalità riportate nelle linee guida. Se disponibile un DAE utilizzarlo seguendo la procedura standard di defibrillazione meccanica.

Si raccomanda di indossare i dispositivi di protezione individuale (DPI). Al termine della RCP, il soccorritore deve lavarsi accuratamente le mani con acqua e sapone o con gel per le mani a base di alcool.

Si raccomanda, inoltre di lavare gli indumenti appena possibile e prendere contatto con le autorità sanitarie per ulteriori suggerimenti, se del caso.



*Il Presidente della Regione*

---

## **17. Ulteriori indicazioni di informazione e comunicazione.**

Nel contesto sopra definito, si sono raccomandate alcune misure generali di prevenzione e di mitigazione di rischio per COVID-19 da assumere a livello nazionale.

L'impresa titolare dello stabilimento balneare deve formare ed informare il proprio personale mediante momenti formativi interni che includano il presente protocollo di sicurezza e le procedure aziendali organizzative interne per la prevenzione della diffusione del virus responsabile del Covid-19.

Ogni membro del personale, sia dipendente della struttura, sia dipendente di ditte terze operanti nella struttura, deve rispettare rigorosamente le misure indicate nel presente protocollo di sicurezza.

Tutti i dipendenti dell'impresa e gli eventuali collaboratori devono essere dotati di un tesserino/elemento di riconoscimento (ad esempio, maglietta staff o altro) esposto e visibile in modo che i clienti possano avere punti di riferimento immediatamente visibili.

Infine, si ricorda che l'Allegato 6 al D.P.C.M. 26 aprile 2020 prevede l'affissione di appositi dépliant informativi all'ingresso e nei luoghi maggiormente visibili (citati successivamente in "Comunicazione").

È necessario comunicare che la fruizione delle spiagge sarà soggetta a restrizioni rilevanti e risulterà notevolmente diversa rispetto agli anni precedenti, in quanto la possibilità di contenere la circolazione del virus è fondamentalmente legata ai comportamenti individuali, soprattutto relativamente al distanziamento. Pertanto, ogni messaggio comunicativo deve focalizzarsi sul senso di responsabilità e sulla consapevolezza del ruolo di ognuno alla conoscenza e al rispetto delle rigorose norme che caratterizzeranno questa stagione balneare, anche rispetto alla vigilanza sui bambini. Le norme che regolano la balneazione dovranno essere adeguatamente diffuse e illustrate sia ai professionisti del settore turistico-balneare che alla popolazione generale.

Si devono, altresì, predisporre strumenti di comunicazione finalizzati ad informare i clienti sulle disposizioni da rispettare all'interno dello stabilimento balneare.

Tra gli strumenti di comunicazione, è raccomandata l'affissione di documenti e poster in posizione ben visibile, in diverse lingue, indicanti i punti salienti (ad esempio, distanze sociali, lavaggio delle mani, igiene respiratoria, altri comportamenti da tenere all'interno dello stabilimento e nei vari ambienti).

Infine, bisogna comunicare l'obbligo di rimanere presso il proprio domicilio in presenza di febbre (oltre 37.5°) o altri sintomi influenzali e di chiamare il proprio medico di famiglia sia per i clienti che per il personale.

## **18. L'accesso dei fornitori nello stabilimento balneare.**

Per l'accesso dei fornitori nell'area dello stabilimento balneare è necessario osservare le regole che prevedano il rispetto del distanziamento sociale e altre misure di prevenzione.

Il principale documento di riferimento in merito alla gestione dell'accesso ai fornitori è dall'allegato 6, punto 3), del D.P.C.M. 26 aprile 2020.



*Il Presidente della Regione*

---

## **Allegato 4**

### **Protocollo di sicurezza per l'esercizio delle attività ricettive alberghiere**

#### **1. Premessa.**

Le misure per il contrasto e il contenimento della diffusione del virus Covid-19 negli ambienti di lavoro e nella collettività si conformano alle seguenti fonti normative:

- a) D.L. 25 marzo 2020 n. 19 “Misure urgenti per fronteggiare epidemologica da COVID-19”;
- b) “Protocollo condiviso di regolazione delle misure per il contrasto e il contenimento della diffusione del virus Covid-19 negli ambienti di lavoro” sottoscritto il 14 marzo 2020 e integrato e modificato il 24 aprile 2020 (ora, Allegato 6 del D.P.C.M. 26 aprile 2020);
- c) D.P.C.M. 26 aprile 2020;
- d) “Documento tecnico sulla possibile rimodulazione delle misure di contenimento del contagio da SARS-CoV-2 nei luoghi di lavoro e strategie di prevenzione” Verbale n. 49 approvato dal Comitato Tecnico Scientifico istituito presso il Dipartimento della Protezione Civile, approvato in data 9 aprile 2020;
- e) Circolare del Ministero della Salute, n. 0014915-29/04/2020-DGPRES-DGPRES-P del 29 aprile 2020;
- f) Organizzazione Mondiale della Sanità (World Health Organization o WHO) - Considerazioni operative per la gestione del COVID-19 nel settore Alberghiero (31 marzo 2020) forniscono indicazioni sulla corrette prassi da adottare nel settore ricettivo turistico per prevenire il rischio di contagio sia nei confronti dei clienti sia nei confronti del personale della struttura e permettere l'esercizio dell'attività nel rispetto della loro sicurezza.

Le misure di contenimento e di sicurezza anti-contagio sanciti dal D.L. n. 18 del 25 marzo 2020, convertito, con modificazioni, dalla Legge 24 aprile 2020, n. 27 e dall'Allegato 6 del DPCM 26 aprile 2020, rappresentano un obbligo per i datori di lavoro delle attività produttive e professionali (inclusi lavoratori autonomi) al fine di garantire il contenimento della diffusione del virus COVID-19 negli ambienti di lavoro.

Tali misure si applicano in aggiunta a quelle già vigenti in materia di tutela della salute e sicurezza dei lavoratori (*in primis*, il D.Lgs. n. 81/2008 e s.m.i.) e alle procedure/requisiti igienico-sanitari richiesti dalle specifiche normative di settore. È, quindi, necessario che l'adozione delle misure di contenimento contro la diffusione del virus COVID-19 segua un approccio integrato, a garanzia della massima tutela sia dal rischio di contagio da nuovo coronavirus (utenti e lavoratori) sia dai rischi professionali (lavoratori).

A tal fine, è essenziale il coordinamento tra il Comitato (previsto dal punto 13 del Protocollo del 24 aprile 2020) ed il Servizio di Prevenzione e Protezione aziendale (ove presente ai sensi del D.Lgs. n. 81/2008), le cui figure possono anche coincidere. Le disposizioni che seguono, hanno lo



### *Il Presidente della Regione*

---

scopo di fornire ulteriori indicazioni per l'applicazione delle misure anti-contagio nelle attività ricettive alberghiere.

## **2. Le misure specifiche per il settore ricettivo.**

Le strutture ricettive alberghiere devono rispettare rigorosamente le misure di protezione generali anti Covid-19 raccomandate dall'OMS, come l'igiene delle mani, l'allontanamento fisico, evitare di toccare gli occhi, il naso e la bocca, osservare le misure d'igiene respiratoria e prestare attenzione al consiglio di rimanere a casa e di rivolgersi a un medico in caso di sintomi coerenti con la malattia.

Inoltre, la direzione di una struttura ricettiva alberghiera deve rispettare i seguenti obblighi.

## **3. Il piano d'azione.**

I gestori, i direttori ed i manager delle strutture ricettive alberghiere devono stabilire un piano d'azione di controllo del contagio adattandolo alle caratteristiche specifiche della struttura ed al contesto locale ed attuarlo in conformità con le raccomandazioni delle autorità sanitarie pubbliche locali e nazionali, perseguendo l'obiettivo di:

- prevenire i casi;
- gestire efficacemente i contagiati;
- ridurre i rischi tra i clienti e il personale;
- garantire la pulizia e la disinfezione delle stanze occupate da persone colpite dal virus.

L'attuazione del piano d'azione e l'efficacia delle misure intraprese devono essere verificate frequentemente, intervenendo sulle lacune sulla base dell'esperienza maturata sul campo.

È necessario mettere a disposizione risorse umane ed economiche sufficienti per garantire che il piano d'azione possa essere attuato in modo rapido ed efficace.

## **4. Il registro delle azioni.**

I gestori, i direttori ed i manager delle strutture ricettive alberghiere devono redigere un registro delle azioni in cui annotare le azioni previste dal presente protocollo di sicurezza e le relative misure intraprese con sufficiente dettaglio, includendo le misure programmate per la prevenzione al rischio di contagio.

È utile riportare siffatte azioni in maniera dettagliata (ad esempio, includendo la data, l'ora e il luogo delle sanificazioni, i disinfettanti usati, il personale che avrà condotto le operazioni, e altri dettagli che potranno essere annotati e riutilizzati in seguito per rivalutare e migliorare il proprio piano). Il registro delle azioni può anche essere funzionale all'aggiornamento del DVR aziendale.



## *Il Presidente della Regione*

---

### **5. La comunicazione.**

La comunicazione tra la Direzione e lo staff deve essere rigorosa e costantemente aggiornata.

Tra gli strumenti di comunicazione è raccomandata l'affissione di brevi documenti o poster informativi ben visibili, in diverse lingue, che riportino chiaramente i messaggi chiave (come, ad esempio, distanze sociali, il lavaggio delle mani, l'igiene respiratoria, altri comportamenti da tenere all'interno della struttura ricettiva e nei vari ambienti, sia per i clienti che per il personale, etc.).

Le comunicazioni possono essere realizzate anche con cartelli informativi o schermi nella hall e negli spazi comuni, il sito internet della struttura ricettiva, le televisioni in camera, la posta elettronica, i sistemi di messaggistica, i social network, etc..

### **6. La formazione e l'informazione del personale.**

L'impresa titolare della struttura ricettiva alberghiera deve formare ed informare il proprio personale, organizzando specifici momenti formativi interni che abbiano ad oggetto il presente protocollo di sicurezza e le eventuali procedure aziendali organizzative interne per la prevenzione della diffusione del Covid-19.

Ogni membro del personale, sia dipendente della struttura, sia dipendente di ditte terze operanti nella struttura, deve rigorosamente rispettare le misure indicate nelle presente protocollo di sicurezza.

Tutti i dipendenti della struttura ricettiva alberghiera ed i suoi collaboratori, ancorché occasionali, devono essere dotati di un tesserino o di un elemento di riconoscimento (divisa, maglietta staff o altro) esposto e in modo visibile, affinché che i clienti possano avere punti di riferimento immediatamente visibili.

Il personale deve essere in grado di informare gli ospiti che chiedono delle policy interne e delle misure di prevenzione, o di altri servizi di cui potrebbero avere bisogno (ad esempio, servizi medici e farmacie in prossimità).

Il personale della struttura ricettiva alberghiera deve anche essere in grado di identificare gli ospiti con sintomi respiratori ed informarli sulla necessità che restino nelle loro stanze fino a quando non verranno visitati da un medico.

### **7. Screening test del personale e dotazioni di sicurezza individuale.**

Ai sensi dell'Allegato 6, punto, 2) del D.P.C.M. 26 aprile 2020, il titolare della struttura può disporre in loco, verso tutti i lavoratori che operano all'interno della struttura ricettiva alberghiera, compresi i collaboratori, ancorché occasionali, la misurazione della temperatura corporea prima di iniziare il turno lavorativo. In caso di febbre (superiore a 37.5° C), tosse o difficoltà respiratoria, costoro non possono iniziare l'attività lavorativa e devono contattare immediatamente il proprio medico curante e seguire le sue indicazioni.

Il personale deve essere dotato da parte dei gestori di DPI adeguati (mascherine, guanti, disinfettante etc.) ed è obbligato all'adozione di DPI, in caso di contatti ravvicinati con i clienti e attività



### *Il Presidente della Regione*

---

a rischio (ad esempio, contatto con rifiuti potenzialmente infetti, condizioni di formazione di aerosol durante la sanificazione etc.).

## **8. L'accesso dei fornitori all'interno della struttura ricettiva alberghiera.**

Per l'accesso dei fornitori all'interno della struttura ricettiva alberghiera, si devono rispettare le disposizioni contenute nell'Allegato 6, punto 3) del D.P.C.M. 26 aprile 2020.

Dovrà essere limitato il contatto dei fornitori con il personale e con gli ospiti. I fornitori di beni e servizi che entrano nella struttura devono usare preferibilmente dei percorsi a loro dedicati nonché tutte le precauzioni di sicurezza e i sistemi di prevenzione delle diffusione del COVID 19.

Il principale documento di riferimento in merito alla gestione dell'accesso ai fornitori è rappresentato, al momento della stesura del presente atto di indirizzo, dal Protocollo condiviso di regolamentazione delle misure per il contrasto e il contenimento della diffusione del virus Covid-19 negli ambienti di lavoro del 14/03/2020, come integrato in data 24 aprile 2020.

Di seguito, in sintesi, si indicano le principali misure previste dal protocollo (si rinvia alla lettura integrale del protocollo per maggiori dettagli):

- la struttura dovrà informare i fornitori che intendono entrare in azienda, della preclusione dell'accesso a chi, negli ultimi quattordici giorni, abbia avuto contatti con soggetti risultati positivi al COVID-19 o provenga da zone a rischio secondo le indicazioni dell'OMS;
- dovranno essere individuate tutte le modalità possibili al fine di ridurre le occasioni di contatto tra fornitori e personale della struttura;
- nelle attività di scarico merce, gli autisti dei mezzi non potranno accedere agli uffici e, per le necessarie attività di approntamento delle attività, il trasportatore dovrà rispettare la distanza interpersonale;
- i fornitori, trasportatori e altro personale esterno non potranno utilizzare i servizi igienici dei dipendenti della struttura; dovranno pertanto essere individuati servizi igienici dedicati agli esterni, i quali dovranno essere sottoposti a pulizia giornaliera.

In ogni caso i fornitori esterni e, in generale, tutti i visitatori, dovranno sottostare alle regole aziendali che la struttura ha definito per la prevenzione del contagio.

La struttura dovrà sincerarsi che tutti i fornitori con che avranno accesso alla struttura, compresi i gestori di attività esterne, abbiano adottato le necessarie misure di prevenzione.

La struttura dovrà informare i gestori delle attività interne (bar, ristoranti, negozi, etc.) della necessità di rispettare quanto previsto dalla presente linea guida.

## **9. Reception e prima accoglienza.**

Alla *reception* e negli altri ambienti comuni, è obbligatorio rispettare la distanza interpersonale di almeno un metro tra una persona ed un'altra.

Per agevolare il rispetto della distanza, si devono:

- affiggere dei cartelli informativi;



### *Il Presidente della Regione*

---

- delimitare gli spazi (ad esempio, con adesivi da attaccare sul pavimento, paline, nastri segnapercorso, etc.).

Inoltre, ove possibile, si devono differenziare i percorsi di entrata da quelli di uscita.

Si deve mettere a disposizione del personale e degli ospiti gel con una concentrazione di alcol al 60-85% per l'igiene delle mani, se possibile per ogni postazione del ricevimento.

Gli addetti al servizio di ricevimento devono essere dotati dei seguenti dispositivi di protezione individuale necessari al corretto svolgimento del lavoro loro affidato:

- disinfettante germicida e salviette per la pulizia delle superfici e dei tessuti;
- mascherine facciali;
- occhiali;
- guanti (monouso);
- grembiule di protezione (monouso);
- abito a maniche lunghe;
- sacchetto per rifiuti a rischio biologico;

Si devono adottare misure volte ad evitare assembramenti e a ridurre il tempo di permanenza nell'area di ricevimento, quali, ad esempio:

- richiedere agli ospiti di inviare alla struttura ricettiva alberghiera, prima dell'arrivo, tutte le informazioni necessarie per la registrazione, nonché copia del documento di identità che sarà esibito all'arrivo, fornendo agli ospiti l'informativa sul trattamento dei dati personali;
- ove possibile, utilizzare sistemi automatizzati di registrazione ed autorizzazione all'accesso (ad esempio, self check-in, chiavi elettroniche, etc.), ferma restando la necessità di verificare l'identità dell'ospite utilizzando il documento di identità originale e di acquisire l'autorizzazione all'addebito della carta di credito;
- in caso di prenotazioni plurime (ad esempio, gruppi, gruppi familiari, etc.):
  - invitare il capogruppo o il capofamiglia a fare da unico tramite per la procedura di check-in e per tutte le altre esigenze di contatto diretto alla reception;
  - chiedere la rooming list entro il giorno prima dell'arrivo;
  - consegnare le chiavi, insieme a delle targhette per il bagaglio con il numero della camera, al capogruppo od al capofamiglia che le distribuirà agli ospiti;
- per contenere la formazione di code, è possibile ritirare il documento degli ospiti in arrivo, consentire l'accesso alla struttura, e concludere in un secondo momento la procedura di registrazione;
- ove possibile, utilizzare sistemi di informazioni turistiche all'ospite online, in modo tale da ridurre al minimo le occasioni di contatto con la reception;
- incentivare pagamenti cashless e, ove possibile, check out on line.

Ogni qual volta sia possibile, è necessario evitare o limitare allo stretto necessario il contatto delle mani con gli oggetti degli ospiti (ad esempio: invitare gli ospiti a conservare la chiave per tutta la durata del soggiorno, visionare i documenti di identità senza toccarli, favorire pagamenti con sistemi contactless, etc.).

Le chiavi delle stanze devono essere pulite o sostituite ad ogni cambio dell'ospite. La pulizia deve interessare anche il portachiavi, se presente.



### *Il Presidente della Regione*

---

L'ospite ha la facoltà di chiedere che, durante il soggiorno, il personale addetto alle pulizie non faccia ingresso in camera.

I dipendenti devono indossare i guanti per movimentare i bagagli è previsto l'utilizzo dei guanti.

Gli addetti al ricevimento devono essere in grado di favorire l'accesso ai servizi sanitari.

A questo fine, presso la reception devono essere disponibili i numeri di telefono da contattare in caso di necessità: numero unico di emergenza (112), guardia medica, ospedale più vicino, e numero Covid Regionale 800595459.

Le istruzioni riguardanti il comportamento da tenere in presenza di persone con febbre e/o sintomi respiratori sono contenute nell'apposita sezione del presente protocollo.

## **10. Guanti, mascherine e cestini.**

Sia in caso di utilizzo dei guanti che non, è sempre necessaria la periodica igiene delle mani attraverso l'utilizzo di acqua e sapone o attraverso l'utilizzo di gel alcolici.

Dopo aver lavato le mani con acqua e sapone è necessario asciugarle accuratamente.

I gel alcolici per l'igiene delle mani devono essere utilizzati periodicamente, anche in caso di impiego dei guanti.

Mascherine, guanti monouso e disinfettante per superfici, ove possibile, devono essere messi a disposizione degli ospiti che ne facciano richiesta, eventualmente anche a pagamento.

Al fine di agevolare lo smaltimento dei dispositivi di protezione utilizzati dagli ospiti, si devono collocare cestini portarifiuti dotati di pedale o fotocellula nelle aree comuni.

Ogni cestino deve essere dotato di un sacchetto per permettere di svuotarlo senza entrare in contatto con il contenuto.

## **11. Gli ascensori, parcheggi ed attrezzature.**

L'utilizzo degli ascensori dev'essere tale da consentire il rispetto della distanza interpersonale. La distanza può essere derogata in caso di persone che fanno parte dello stesso nucleo familiare o che condividono la camera. Negli altri casi, è necessario utilizzare la mascherina.

I pulsanti degli ascensori devono essere puliti frequentemente.

Il parcheggio dell'eventuale autovettura sia effettuato dall'ospite. Qualora ciò non sia possibile, prima di accedere all'autovettura dell'ospite l'addetto al parcheggio deve indossare i guanti e mascherina, areare l'abitacolo e assicurarsi che l'aria condizionata sia spenta.

Ogni oggetto (ad esempio, biciclette, computer, etc.) fornito in uso dalla struttura agli ospiti, deve essere sanificato prima e dopo di ogni utilizzo.

## **12. Gli strumenti di lavoro.**



### *Il Presidente della Regione*

---

Gli addetti al servizio devono tenere pulita la propria postazione e provvedere, alla fine di ogni turno di lavoro, alla pulizia dei piani di lavoro e delle attrezzature (ad esempio, il telefono, la tastiera, il mouse, lo schermo touch, il POS, la cancelleria, etc.). Al fine di agevolare lo svolgimento e l'efficacia di tale operazione, è opportuno rimuovere dal piano di lavoro tutti gli oggetti non indispensabili.

Ogni qual volta gli strumenti di lavoro devono essere utilizzati durante il medesimo turno da più persone, l'addetto deve lavarsi le mani con soluzione idroalcolica prima e dopo l'utilizzo.

Si deve evitare lo scambio della cornetta del telefono se la stessa prima del passaggio da un operatore all'altro non venga opportunamente disinfettata.

## **13. La pulizia delle camere e degli ambienti comuni.**

La pulizia quotidiana è effettuata secondo la prassi in uso nella struttura ricettiva alberghiera, impiegando detergenti adeguati alle diverse tipologie di materiale trattato, nel rispetto delle indicazioni di utilizzo fornite dai produttori.

La sanificazione dell'ambiente è l'attività che riguarda il complesso di procedure e operazioni idonee a rendere salubre un determinato ambiente mediante interventi di detergenza e successiva disinfezione, ad esempio con una soluzione di ipoclorito di sodio diluita allo 0,1% o con alcool etilico al 70% per le superfici che possono essere danneggiate dall'ipoclorito di sodio nel rispetto delle indicazioni di utilizzo fornite dai produttori.

La pulizia e sanificazione possono essere svolte separatamente o essere condotte con un unico processo utilizzando prodotti che hanno duplice azione; è importante rimuovere lo sporco o i residui di sporco che possono contribuire a rendere inefficace l'intero processo.

Negli spazi comuni ai piani (corridoi, pianerottoli, atrii ascensori) devono essere messi a disposizione degli ospiti distributori di gel con una concentrazione di alcol al 60-85% per l'igiene delle mani.

Gli addetti al servizio di pulizia e rifacimento delle camere e di pulizia dei saloni e delle aree comuni devono essere dotati di dispositivi di protezione individuale necessari al corretto svolgimento del lavoro loro affidato:

- guanti;
- mascherina;
- cuffia per i capelli;
- calzature idonee ad essere sanificate.

Quando possibile, è opportuno evitare la presenza contemporanea di più addetti nella medesima camera. In ogni caso, durante la pulizia delle camere l'ospite non deve essere presente.

Le modalità operative di svolgimento del servizio ai piani sono le seguenti:

- prima di entrare nella stanza verificare di aver indossato correttamente gli opportuni dispositivi di protezione individuale;
- areare la stanza aprendo le finestre, se presenti, prima di intraprendere le successive operazioni di pulizia. La pulizia della stanza sarà effettuata con diverse modalità a seconda



### *Il Presidente della Regione*

---

che sia già occupata da un ospite (fermata) o che sia destinata ad accogliere un nuovo ospite (partenza);

- nel caso di fermata la stanza sarà pulita secondo la prassi in uso nell'azienda;
- nel caso di partenza la stanza sarà sanificata;
- dopo ogni fase del ciclo di pulizia è opportuno cambiare i guanti;
- i rifiuti presenti devono essere gettati nel cestino, dotato di sacchetto. Il sacchetto contenente i rifiuti deve essere chiuso e riposto nello scomparto dei rifiuti del carrello;
- la pulizia deve riguardare tutte le superfici che sono venute a contatto con l'ospite, quali comodini, scrivania, sedie, tavolini, eventuali suppellettili, telefono, telecomando, maniglie e pulsantiere, armadi e cassette;
- in caso di cambio biancheria, la biancheria usata (lenzuola e biancheria da bagno) deve essere riposta in un contenitore chiuso separato dal carrello con la biancheria pulita;
- la biancheria sporca e la biancheria pulita devono essere sempre separate e non venire in contatto;
- non utilizzare la biancheria sporca come supporto nelle operazioni di pulizia della stanza (ad esempio: non utilizzare asciugamani o tappetini doccia utilizzati nelle operazioni di pulizia del bagno).
- il materiale di pulizia (panni, salviette e quanto necessario per la pulizia e la spolveratura) deve essere monouso o precedentemente trattato con una soluzione di ipoclorito di sodio 2% per 10 minuti o con altro trattamento di pari efficacia; non usare un panno utilizzato per eliminare lo sporco per asciugare o lucidare superfici pulite;
- se il frigorifero è presente e attivo, ad ogni cambio dell'ospite pulire le confezioni integre presenti nel frigorifero, quindi pulire internamente ed esternamente il frigorifero;
- i bicchieri e le tazze devono essere sostituiti al cambio dell'ospite, anche se non utilizzati;
- i pavimenti vengono puliti e sanificati con prodotti adeguati alle diverse tipologie di materiali;
- quando possibile, è opportuno evitare di dotare le stanze o gli altri ambienti della struttura di tappeti o di elementi di arredo che non sopportano cicli di pulizia quotidiani;
- rimuovere runner, cuscini decorativi ed altri elementi non necessari;
- nelle aree comuni (corridoi, scale, pianerottoli, saloni etc.) tutti gli elementi che vengono a contatto ripetuto con gli ospiti, quali maniglie, maniglioni, pulsantiere etc. devono essere puliti ad intervalli regolari in funzione del livello di utilizzo.
- eventuali portarifiuti vanno svuotati e puliti;
- gli eventuali trattamenti aggiuntivi a scopo di sanificazione e purificazione vengono svolti al termine delle operazioni di pulizia;
- a fine del turno di servizio il carrello utilizzato per il servizio alle camere deve essere pulito, riordinato e ripristinato con tutti i materiali mancanti.

Le modalità operative del servizio nell'aree comuni di soggiorno e svago sono le seguenti:

- la zona di soggiorno e svago, come ogni altra area della struttura in cui sono presenti diverse persone deve essere periodicamente areata;



### *Il Presidente della Regione*

---

- i pavimenti vengono lavati e sanificati con prodotti adeguati alle diverse tipologie di materiali almeno due volte al giorno, e comunque con una frequenza adeguata all'affollamento delle stesse nel corso della giornata. Per il mobilio e tutte le superfici di contatto si procede come avviene per le camere a una pulizia periodica, tanto più ravvicinata quanto maggiore è l'afflusso di ospiti;
- le pulsantiere e altre superfici e suppellettili a frequente contatto con gli ospiti vengono puliti almeno due volte al giorno e comunque ogni qualvolta l'utilizzo ripetuto da parte della clientela lo richieda;
- per la pulizia dei divani, delle poltrone e delle sedute in genere si procede secondo la prassi in uso nell'azienda, impiegando detergenti adeguati alle diverse tipologie di materiale trattato, nel rispetto delle indicazioni di utilizzo fornite dai produttori;
- all'esterno dei servizi igienici degli spazi comuni dovranno essere messi a disposizione distributori di gel con una concentrazione di alcol al 60-85% per l'igiene delle mani, con l'indicazione di igienizzare le mani prima dell'accesso e anche all'uscita. In alternativa, potrà essere data indicazione di utilizzare i servizi igienici delle camere o si procederà ad una sanificazione dopo ogni utilizzo.

## **14. Gli impianti di condizionamento.**

Gli impianti di condizionamento devono essere puliti a impianti spenti, in base alle indicazioni fornite dai produttori e/o dai responsabili incaricati della manutenzione.

Per la pulizia delle prese e delle griglie di ventilazione devono essere usati panni puliti in microfibra inumiditi con acqua e sapone, oppure con alcool etilico al 75% asciugando successivamente.

## **15. Somministrazione di alimenti e bevande.**

Fermo restando quanto previsto dagli Allegati 1) e 2) alla presente Ordinanza, il personale deve aver ricevuto un addestramento e/o una formazione in materia d'igiene alimentare conforme alla normativa vigente.

All'ingresso delle aree destinate alla somministrazione di alimenti e bevande (sala colazioni, bar, sala ristorante, etc.), come negli altri ambienti comuni, è sempre obbligatorio rispettare la distanza interpersonale (almeno un metro tra una persona ed un'altra).

Per agevolare il rispetto della distanza, si devono affiggere cartelli informativi e/o di delimitare gli spazi (ad esempio, con adesivi da attaccare sul pavimento, paline, nastri segnapercorso, etc.).

Si deve mettere a disposizione del personale e degli ospiti gel alcolico con concentrazione di alcol tra 60-85% per l'igiene delle mani, con ferma indicazione di utilizzo prima di accedere al ristorante/bar.

Sono vietati gli appendiabiti comuni. Il servizio guardaroba viene fornito solo se è possibile evitare il contatto tra gli oggetti dei diversi ospiti (ad esempio, mantenendo adeguate distanze o utilizzando copriabito monouso e buste portaombrelli monouso).



### *Il Presidente della Regione*

---

Per favorire il distanziamento, possono essere utilizzate per la somministrazione altre aree interne ed esterne alla struttura ricettiva, normalmente destinate ad altri usi.

I tavoli devono essere posizionati in modo che gli ospiti siano distanti tra di loro almeno due metri, salvo che per i nuclei familiari o per persone conviventi o che condividono la stessa camera o unità abitativa.

Gli addetti di sala, che sono a contatto diretto con gli alimenti, devono indossare la mascherina e devono lavare o igienizzare le mani con gel alcolico frequentemente.

Le tovaglie devono essere sostituite ad ogni cambio di ospite. Nel caso siano utilizzati coprimacchia al di sopra delle tovaglie, è sufficiente sostituire quest'ultimi. Quando non è previsto l'utilizzo di tovaglie che coprono l'intera superficie del tavolo, il tavolo va pulito dopo ogni servizio.

Il servizio di somministrazione deve essere erogato dal personale, munito di attrezzatura adeguata, possibilmente con servizio al tavolo e menu a la carta.

È consigliato l'utilizzo di prodotti monodose per evitare il più possibile il contatto promiscuo. Il servizio a buffet è vietato.

Tutti i piatti, posate e bicchieri devono essere lavati e disinfettati in lavastoviglie, compresi gli oggetti che non sono stati utilizzati, se c'è la possibilità che siano toccati dagli ospiti o dal personale, o comunque esposti al contagio.

Nel caso in cui non fosse possibile il lavaggio in lavastoviglie, nell'eseguire quello manuale occorre procedere con lavaggio, disinfezione e risciacquo, usando il massimo livello di precauzione, asciugando con carta monouso.

Le tovaglie ed i tovaglioli devono essere lavati con le modalità consuete.

Gli alimenti da somministrare tramite servizio in camera devono essere trasferiti al piano su vassoi o tramite carrelli con contenitori chiusi o muniti di apposito coperchio. Durante il trasferimento è importante curare la protezione degli alimenti dalle contaminazioni accidentali da parte del personale, che dovrà indossare guanti e mascherina. I tempi di allestimento e consegna devono essere minimizzati.

In caso di richiesta di cibi da asporto, gli alimenti, preparati secondo le vigenti norme igienico sanitarie da personale fornito di mascherina e guanti, devono essere consegnati agli ospiti in idonei contenitori monouso, accuratamente chiusi in modo da evitare la fuoriuscita accidentale di materiale.

Per quanto concerne la preparazione degli alimenti, gli addetti alla preparazione di alimenti devono aver ricevuto un addestramento e/o una formazione in materia d'igiene alimentare conforme alla normativa vigente.

Essi devono indossare la mascherina e i guanti, da cambiare con la frequenza indicata dai produttori. I guanti vanno cambiati, in particolare dopo aver svolto attività non legate al cibo, come l'apertura e/o chiusura manuale delle porte di entrata ed uscita dai locali cucina e lo svuotamento di contenitori. Quando si indossano i guanti, non bisogna toccarsi occhi, bocca e naso.



### *Il Presidente della Regione*

---

Ad ogni cambio di cambio di guanti, e quando i guanti vengono rimossi, occorre lavarsi le mani. Il lavaggio delle mani costituisce una barriera protettiva alle infezioni maggiore rispetto all'indossare guanti monouso. I lavoratori del settore alimentare si devono lavare accuratamente e frequentemente le mani, con sapone normale e acqua corrente calda. I disinfettanti per le mani possono essere utilizzati come misura aggiuntiva, ma non devono sostituire il lavaggio delle mani.

Nel caso in cui i locali adibiti alla preparazione degli alimenti rendano difficile mantenere le misure di distanziamento, occorre mettere in atto misure alternative per proteggere i lavoratori. Ad esempio:

- realizzare postazioni di lavoro sfalsate, in modo che i lavoratori non si trovino uno di fronte all'altro;
- fornire dispositivi di protezione individuale come mascherine, cuffie per i capelli, guanti monouso, tute pulite e scarpe da lavoro antisdrucchiolo;
- distanziare le stazioni di lavoro;
- limitare il numero dei lavoratori addetti contemporaneamente ad un'area di preparazione di alimenti;
- organizzare il personale in gruppi di lavoro per ridurre le interazioni tra i gruppi.

Occorre lavare frequentemente e sanificare periodicamente tutte le superfici e gli utensili a contatto con gli alimenti.

Al fine di agevolare lo smaltimento dei dispositivi di protezione individuale utilizzati dai lavoratori, si suggerisce di collocare cestini portarifiuti dotati di pedale o fotocellula nell'area di lavoro o nelle immediate vicinanze. Ogni cestino deve essere dotato di un sacchetto per permettere di svuotarlo senza entrare in contatto con il contenuto.

## **16. Lavoratore contagiato.**

Se un membro del personale segnala sintomi respiratori, il lavoratore deve immediatamente interrompere il lavoro e rivolgersi all'assistenza medica.

La direzione aziendale provvede tempestivamente ad informare l'autorità sanitaria competente (contattando i numeri di emergenza per il Covid-19 indicati dalla Regione) ed il medico competente.

In questi casi, in attesa dell'intervento dei servizi medici, la persona dovrà rimanere isolata in un'apposita stanza.

Il lavoratore sintomatico deve essere dotato di tessuti monouso e di una mascherina che dovrà indossare quando sono presenti altre persone o quando deve uscire nelle aree comuni.

Se un dipendente o un collaboratore comunica da casa di avere dei sintomi, o sospetta infezione da Coronavirus, dovrà rimanere a casa e cercare subito assistenza medica. In caso di diagnosi di Covid-19 il lavoratore seguirà le istruzioni ricevute dal personale medico, incluso l'autoisolamento in casa fino a che non risulti guarito.

## **17. Ospite contagiato.**



### *Il Presidente della Regione*

Nel caso in cui un ospite presente all'interno della struttura ricettiva (ospite, collaboratore, etc.) presenti febbre e sintomi di infezione respiratoria (tosse secca, febbre, mal di gola, difficoltà respiratorie) lo deve comunicare tempestivamente alla direzione aziendale. La comunicazione deve essere effettuata telefonicamente, per il tramite della reception. La direzione aziendale provvede tempestivamente ad informare l'autorità sanitaria competente (contattando i numeri di emergenza per il Covid-19 indicati dalla Regione).

Al fine di ridurre al minimo il rischio di contagio, nell'attesa dell'arrivo dei sanitari, dovranno essere adottate le seguenti misure: fargli indossare una mascherina chirurgica; ridurre al minimo i contatti con altre persone; indirizzarlo alla propria stanza o a un ambiente isolato con la porta chiusa, garantendo un'adeguata ventilazione naturale; escludere l'impianto di ricircolo dell'aria, se possibile.

Nessun visitatore deve essere autorizzato a entrare nella stanza occupata dall'ospite malato.

In base alla disponibilità, gli eventuali accompagnatori dovranno essere spostati in un'altra camera.

A seguito dell'identificazione di un caso sospetto nello stabilimento si deve immediatamente passare all'individuazione dei contatti avuti.

La direzione della struttura dovrà occuparsi senza indugio della pulizia e sanificazione della stanza che era occupata dall'ospite, seguendo i protocolli per camere esposte a Covid-19

## **18. Ospiti non coinvolti.**

Gli ospiti non interessati sono persone che si ritiene abbiano avuto un'esposizione a basso rischio con l'ospite malato. A costoro devono essere fornite tutte le informazioni sulla malattia, sulla sua trasmissione e sulle misure preventive. Dovrebbe essere chiesto loro di automonitorarsi per 14 giorni dalla data di conferma della presenza di un caso nello stabilimento. In presenza di sintomi indicativi del Covid-19 entro 14 giorni, dovranno essere invitati ad autoisolarsi immediatamente e a contattare i servizi sanitari locali.

## **19. Responsabilità.**

La corretta attuazione in tutte le sue fasi del Piano d'azione predisposto, in ottemperanza a quanto verrà stabilito dalle autorità sanitarie regionali o nazionali, esonererà espressamente il titolare e/o rappresentante legale, i gestori, direttori e manager (soggetti individuati tra i componenti la rete aziendale della prevenzione ai sensi del D.Lgs. 9 aprile 2008, n. 81), da ogni responsabilità derivante dal verificarsi di eventuali casi positivi all'interno della struttura ricettiva.



*Il Presidente della Regione*

---

## **Allegato 5**

### **Protocollo di sicurezza per l'esercizio delle strutture ricettive all'aria aperta, campeggi e villaggi turistici**

#### **1. Premessa.**

Le misure per il contrasto e il contenimento della diffusione del virus Covid-19 negli ambienti di lavoro e nella collettività si conformano alle seguenti fonti normative:

- a) D.L. 25 marzo 2020 n. 19 “Misure urgenti per fronteggiare epidemologica da COVID-19”;
- b) “Protocollo condiviso di regolazione delle misure per il contrasto e il contenimento della diffusione del virus Covid-19 negli ambienti di lavoro” sottoscritto il 14 marzo 2020 e integrato e modificato il 24 aprile 2020 (ora, Allegato 6 del D.P.C.M. 26 aprile 2020);
- c) D.P.C.M. 26 aprile 2020;
- d) “Documento tecnico sulla possibile rimodulazione delle misure di contenimento del contagio da SARS-CoV-2 nei luoghi di lavoro e strategie di prevenzione” Verbale n. 49 approvato dal Comitato Tecnico Scientifico istituito presso il Dipartimento della Protezione Civile, approvato in data 9 aprile 2020;
- e) Circolare del Ministero della Salute, n. 0014915-29/04/2020-DGPRES-DGPRES-P del 29 aprile 2020.
- f) Organizzazione Mondiale della Sanità (World Health Organization o WHO) - Considerazioni operative per la gestione del COVID-19 nel settore Alberghiero (31 marzo 2020) forniscono indicazioni sulla corrette prassi da adottare nel settore ricettivo turistico per prevenire il rischio di contagio sia nei confronti dei clienti sia nei confronti del personale della struttura e permettere l'esercizio dell'attività nel rispetto della loro sicurezza.

Le misure di contenimento e di sicurezza anti-contagio sanciti dal D.L. n. 19 del 25 marzo 2020 e dall'Allegato 6 del DPCM 26 aprile 2020, rappresentano un obbligo per i datori di lavoro delle attività produttive e professionali (inclusi lavoratori autonomi) al fine di garantire il contenimento della diffusione del virus COVID-19 negli ambienti di lavoro.

Tali misure si applicano in aggiunta a quelle già vigenti in materia di tutela della salute e sicurezza dei lavoratori (*in primis*, il D.Lgs. n. 81/2008 e s.m.i.) e alle procedure/requisiti igienico-sanitari richiesti dalle specifiche normative di settore. È quindi necessario che l'adozione delle misure di contenimento contro la diffusione del virus COVID-19 segua un approccio integrato, a garanzia della massima tutela sia dal rischio di contagio da nuovo coronavirus (utenti e lavoratori) sia dai rischi professionali (lavoratori).



### *Il Presidente della Regione*

---

A tal fine, è essenziale il coordinamento tra il Comitato (previsto dal punto 13 del Protocollo del 24 aprile 2020) ed il Servizio di Prevenzione e Protezione aziendale (ove presente ai sensi del D.Lgs. n. 81/2008), le cui figure possono anche coincidere. Le disposizioni che seguono, hanno lo scopo di fornire ulteriori indicazioni per l'applicazione delle misure anti-contagio nelle strutture ricettive all'aria aperta, campeggi e villaggi turistici.

## **2. Le misure specifiche per strutture ricettive all'aria aperta.**

Le strutture ricettive all'aria aperta, campeggi e villaggi turistici, devono rispettare rigorosamente le misure di protezione generali anti Covid-19 raccomandate dall'OMS, come l'igiene delle mani, l'allontanamento fisico, evitare di toccare gli occhi, il naso e la bocca, osservare le misure d'igiene respiratoria e prestare attenzione al consiglio di rimanere a casa e di rivolgersi a un medico in caso di sintomi coerenti con la malattia.

Inoltre la direzione di una impresa turistico ricettiva all'aria aperta deve rispettare i seguenti obblighi.

## **3. Il piano d'azione.**

I gestori, i direttori ed i manager delle strutture ricettive all'aria aperta, campeggi e villaggi turistici devono stabilire un piano d'azione di controllo del contagio adattandolo alle caratteristiche specifiche della struttura ed al contesto locale ed attuarlo in conformità con le raccomandazioni delle autorità sanitarie pubbliche locali e nazionali, perseguendo l'obiettivo di:

- prevenire i casi;
- gestire efficacemente i contagiati;
- ridurre i rischi tra i clienti e il personale;
- garantire la pulizia e la disinfezione delle stanze occupate da persone colpite dal virus.

L'attuazione del piano d'azione e l'efficacia delle misure intraprese devono essere verificate e rivalutate frequentemente, intervenendo sulle lacune sulla base dell'esperienza maturata sul campo.

È necessario mettere a disposizione risorse umane ed economiche sufficienti per garantire che il piano d'azione possa essere attuato in modo rapido ed efficace.

## **4. Il registro delle azioni.**

I gestori, i direttori ed i manager delle strutture ricettive all'aria aperta, campeggi e villaggi turistici devono redigere un registro delle azioni in cui annotare le azioni previste dal presente protocollo di sicurezza e le relative misure intraprese con sufficiente dettaglio, includendo le misure programmate per la prevenzione al rischio di contagio.



### *Il Presidente della Regione*

---

È utile riportare siffatte azioni in maniera dettagliata (ad esempio, includendo la data, l'ora e il luogo delle sanificazioni, i disinfettanti usati, il personale che avrà condotto le operazioni, e altri dettagli che potranno essere annotati e riutilizzati in seguito per rivalutare e migliorare il proprio piano). Il registro delle azioni può anche essere funzionale all'aggiornamento del DVR aziendale.

## **5. La comunicazione.**

La comunicazione tra la Direzione e lo staff deve essere rigorosa e costantemente aggiornata.

Tra gli strumenti di comunicazione è raccomandata l'affissione di brevi documenti o poster informativi ben visibili, in diverse lingue, che riportino chiaramente i messaggi chiave (come, ad esempio, distanze sociali, il lavaggio delle mani, l'igiene respiratoria, altri comportamenti da tenere all'interno della struttura ricettiva e nei vari ambienti, sia per i clienti che per il personale etc.).

Le comunicazioni possono essere realizzate anche con cartelli informativi o schermi negli spazi comuni, il sito internet della struttura ricettiva, la posta elettronica, i sistemi di messaggistica, i social network, etc..

Oltre alle comunicazioni sopra descritte, il cliente deve essere informato di poter scaricare e utilizzare la APP "Immuni".

## **6. La formazione e l'informazione del personale.**

L'impresa turistico ricettiva all'aria aperta deve formare ed informare il proprio personale, organizzando specifici momenti formativi interni che abbiano ad oggetto il presente protocollo di sicurezza e le eventuali procedure aziendali organizzative interne per la prevenzione della diffusione del Covid-19.

Ogni membro del personale, sia dipendente della struttura, sia dipendente di ditte terze operanti nella struttura, deve rigorosamente rispettare le misure indicate nelle presente protocollo di sicurezza.

Tutti i dipendenti della struttura ricettiva all'aria aperta, campeggio e villaggio turistico ed i suoi collaboratori, ancorché occasionali, devono essere dotati di un tesserino o di un elemento di riconoscimento (divisa, maglietta staff o altro) esposto e in modo visibile, affinché che i clienti possano avere punti di riferimento immediatamente visibili.

Il personale deve essere in grado di informare gli ospiti che chiedono delle policy interne e delle misure di prevenzione, o di altri servizi di cui potrebbero avere bisogno (ad esempio, servizi medici e farmacie in prossimità).

Il personale della struttura ricettiva all'aria aperta, campeggio e villaggio turistico deve anche essere in grado di identificare gli ospiti con sintomi respiratori ed informarli sulla necessità che restino nelle loro stanze fino a quando non verranno visitati da un medico.

## **7. Screening test del personale e dotazioni di sicurezza individuale.**



### *Il Presidente della Regione*

---

Ai sensi dell'Allegato 6, punto, 2) del D.P.C.M. 26 aprile 2020, il titolare della struttura può disporre in loco, verso tutti i lavoratori che operano all'interno della struttura ricettiva alberghiera, compresi i collaboratori, ancorché occasionali, la misurazione della temperatura corporea prima di iniziare il turno lavorativo. In caso di febbre (superiore a 37.5° C), tosse o difficoltà respiratoria, costoro non possono iniziare l'attività lavorativa e devono contattare immediatamente il proprio medico curante e seguire le sue indicazioni.

Il personale deve essere dotato da parte dei gestori di DPI adeguati (mascherine, guanti, disinfettante etc.) ed è obbligato all'adozione di DPI, in caso di contatti ravvicinati con i clienti e attività a rischio (ad esempio, contatto con rifiuti potenzialmente infetti, condizioni di formazione di aerosol durante la sanificazione etc.).

## **8. L'accesso dei fornitori all'interno della struttura ricettiva alberghiera.**

Per l'accesso dei fornitori all'interno dei villaggi turistici e dei campeggi, si devono rispettare le disposizioni contenute nell'Allegato 6, punto 3) del D.P.C.M. 26 aprile 2020.

Dovrà essere limitato il contatto dei fornitori con il personale e con gli ospiti. I fornitori di beni e servizi che entrano nella strutture devono usare preferibilmente dei percorsi a loro dedicati nonché tutte le precauzioni di sicurezza e i sistemi di prevenzione della diffusione del COVID 19.

Il principale documento di riferimento in merito alla gestione dell'accesso ai fornitori è rappresentato, al momento della stesura del presente atto di indirizzo, dal Protocollo condiviso di regolamentazione delle misure per il contrasto e il contenimento della diffusione del virus Covid-19 negli ambienti di lavoro del 14/03/2020, come integrato in data 24 aprile 2020.

In particolare:

- la struttura deve informare i fornitori che intendono entrare in azienda, della preclusione dell'accesso a chi, negli ultimi 14 giorni, abbia avuto contatti con soggetti risultati positivi al COVID-19 o provenga da zone a rischio secondo le indicazioni dell'OMS;
- devono essere individuate tutte le modalità possibili al fine di ridurre le occasioni di contatto tra fornitori e personale della struttura;
- nelle attività di scarico merce, gli autisti dei mezzi non possono accedere agli uffici e, per le necessarie attività di approntamento delle attività, il trasportatore dovrà rispettare la distanza interpersonale;
- i fornitori, trasportatori e altro personale esterno non possono utilizzare i servizi igienici dei dipendenti della struttura; dovranno pertanto essere individuati servizi igienici dedicati agli esterni, i quali dovranno essere sottoposti a pulizia giornaliera;

In ogni caso i fornitori esterni e, in generale, tutti i visitatori, devono sottostare alle regole aziendali che la struttura ha definito per la prevenzione del contagio.

La struttura deve sincerarsi che tutti i fornitori con che avranno accesso alla struttura, compresi i gestori di attività esterne, abbiano adottato le necessarie misure di prevenzione.

La struttura deve informare i gestori delle attività interne (bar, ristoranti, negozi, etc.) della necessità di rispettare quanto previsto dalla presente linea guida.



*Il Presidente della Regione*

---

## 9. Reception e prima accoglienza.

Alla *reception* e negli altri ambienti comuni e aree comuni, è obbligatorio rispettare la distanza interpersonale di almeno un metro tra una persona ed un'altra.

Per agevolare il rispetto della distanza, si devono:

- affiggere dei cartelli informativi;
- delimitare gli spazi (ad esempio, con adesivi da attaccare sul pavimento, paline, nastri segnapercorso, etc.).

Inoltre, ove possibile, si devono differenziare i percorsi di entrata da quelli di uscita.

Si deve mettere a disposizione del personale e degli ospiti gel con una concentrazione di alcol al 60-85% per l'igiene delle mani, se possibile per ogni postazione del ricevimento.

Gli addetti al servizio di ricevimento devono essere dotati dei seguenti dispositivi di protezione individuale necessari al corretto svolgimento del lavoro loro affidato:

- disinfettante germicida e salviette per la pulizia delle superfici e dei tessuti;
- mascherine facciali;
- occhiali;
- guanti (monouso)
- grembiule di protezione (monouso)
- abito a maniche lunghe
- sacchetto per rifiuti a rischio biologico

Si devono adottare misure volte ad evitare assembramenti e a ridurre il tempo di permanenza nell'area di ricevimento, quali, ad esempio:

- richiedere agli ospiti di inviare alla struttura ricettiva all'aria aperta, campeggio e villaggio turistico, prima dell'arrivo, tutte le informazioni necessarie per la registrazione, nonché copia del documento di identità che sarà esibito all'arrivo, fornendo agli ospiti l'informativa sul trattamento dei dati personali;
- ove possibile, utilizzare sistemi automatizzati di registrazione ed autorizzazione all'accesso (ad esempio, self check-in, chiavi elettroniche, etc.), ferma restando la necessità di verificare l'identità dell'ospite utilizzando il documento di identità originale e di acquisire l'autorizzazione all'addebito della carta di credito;
- in caso di prenotazioni plurime (ad esempio, gruppi, gruppi familiari, etc.):
  - invitare il capogruppo o il capofamiglia a fare da unico tramite per la procedura di check-in e per tutte le altre esigenze di contatto diretto alla reception;
  - chiedere la rooming list entro il giorno prima dell'arrivo
  - in caso di soggiorno nelle unità abitative (appartamenti, bungalow, villette...), consegnare le chiavi delle unità abitative, al capogruppo od al capofamiglia che le distribuirà agli ospiti;



### *Il Presidente della Regione*

---

- per contenere la formazione di code, è possibile ritirare il documento degli ospiti in arrivo, consentire l'accesso alla struttura, e concludere in un secondo momento la procedura di registrazione;
- ove possibile, utilizzare sistemi di informazioni turistiche all'ospite online, in modo tale da ridurre al minimo le occasioni di contatto con la reception;
- incentivare pagamenti cashless e, ove possibile, check out on line.

Ogni qual volta sia possibile, è necessario evitare o limitare allo stretto necessario il contatto delle mani con gli oggetti degli ospiti (ad esempio: invitare gli ospiti delle unità abitative a conservare la chiave per tutta la durata del soggiorno, visionare i documenti di identità senza toccarli, favorire pagamenti con sistemi contactless, etc.).

Le chiavi delle unità abitative devono essere pulite o sostituite ad ogni cambio dell'ospite. La pulizia deve interessare anche il portachiavi, se presente.

Ai clienti ospitati in unità abitative autonome (ad esempio, appartamenti, bungalow, villette, etc.) verrà consegnato un documento che possa fornire indicazioni per una corretta pulizia e sanificazione degli ambienti personali.

## **10. Guanti, mascherine e cestini.**

Sia in caso di utilizzo dei guanti che non, è sempre necessaria la periodica igiene delle mani attraverso l'utilizzo di acqua e sapone o attraverso l'utilizzo di gel alcolici.

Dopo aver lavato le mani con acqua e sapone è necessario asciugarle accuratamente.

I gel alcolici per l'igiene delle mani devono essere utilizzati periodicamente, anche in caso di impiego dei guanti.

Mascherine, guanti monouso e disinfettante per superfici, ove possibile, devono essere messi a disposizione degli ospiti che ne facciano richiesta, eventualmente anche a pagamento.

Al fine di agevolare lo smaltimento dei dispositivi di protezione utilizzati dagli ospiti, si devono collocare cestini portarifiuti dotati di pedale o fotocellula nelle aree comuni.

Ogni cestino deve essere dotato di un sacchetto per permettere di svuotarlo senza entrare in contatto con il contenuto.

## **11. Gli ascensori, parcheggi ed attrezzature.**

L'utilizzo degli ascensori a edifici comuni deve essere tale da consentire il rispetto della distanza interpersonale. La distanza può essere derogata in caso di persone che fanno parte dello stesso nucleo familiare o che condividono la camera. Negli altri casi, è necessario utilizzare la mascherina.

I pulsanti degli ascensori devono essere puliti frequentemente.



### *Il Presidente della Regione*

---

Il parcheggio dell'eventuale autovettura sia effettuato dall'ospite. Qualora ciò non sia possibile, prima di accedere all'autovettura dell'ospite l'addetto al parcheggio deve indossare i guanti e mascherina, areare l'abitacolo e assicurarsi che l'aria condizionata sia spenta.

Ogni oggetto (ad esempio, biciclette, computer, etc.) fornito in uso dalla struttura agli ospiti, deve essere sanificato prima e dopo di ogni utilizzo.

## **12. Gli strumenti di lavoro.**

Gli addetti al servizio devono tenere pulita la propria postazione e provvedere, alla fine di ogni turno di lavoro, alla pulizia dei piani di lavoro e delle attrezzature (ad esempio, il telefono, la tastiera, il mouse, lo schermo touch, il POS, la cancelleria, etc.). Al fine di agevolare di agevolare lo svolgimento e l'efficacia di tale operazione, è opportuno rimuovere dal piano di lavoro tutti gli oggetti non indispensabili.

Ogni qual volta gli strumenti di lavoro devono essere utilizzati durante il medesimo turno da più persone, l'addetto deve lavarsi le mani con soluzione idroalcolica prima e dopo l'utilizzo.

Si deve evitare lo scambio della cornetta del telefono se la stessa prima del passaggio da un operatore all'altro non venga opportunamente disinfettata.

## **13. La pulizia delle unità abitative e degli ambienti e aree comuni.**

Ai clienti ospitati in unità abitative "autonome" è consegnato un documento che fornisce indicazioni per una corretta pulizia e sanificazione degli ambienti personali.

La pulizia quotidiana degli spazi ed edifici comuni è effettuata secondo la prassi in uso nella struttura ricettiva, impiegando detergenti adeguati alle diverse tipologie di materiale trattato, nel rispetto delle indicazioni di utilizzo fornite dai produttori.

La sanificazione dell'ambiente è l'attività che riguarda il complesso di procedure e operazioni idonee a rendere salubre un determinato ambiente mediante interventi di detergenza e successiva disinfezione, ad esempio con una soluzione di ipoclorito di sodio diluita allo 0,1% o con alcool etilico al 70% per le superfici che possono essere danneggiate dall'ipoclorito di sodio nel rispetto delle indicazioni di utilizzo fornite dai produttori.

La pulizia e sanificazione possono essere svolte separatamente o essere condotte con un unico processo utilizzando prodotti che hanno duplice azione; è importante rimuovere lo sporco o i residui di sporco che possono contribuire a rendere inefficace l'intero processo.

Negli edifici e aree comuni devono essere messi a disposizione degli ospiti distributori di gel con una concentrazione di alcol al 60-85% per l'igiene delle mani.

Gli addetti al servizio di pulizia delle unità abitative e degli edifici comuni (ricreativi e di ristorazione) e delle aree comuni devono essere dotati di dispositivi di protezione individuale necessari al corretto svolgimento del lavoro loro affidato:

- guanti;



### *Il Presidente della Regione*

---

- mascherina;
- cuffia per i capelli;
- calzature idonee ad essere sanificate.

Quando possibile, è opportuno evitare la presenza contemporanea di più addetti nella medesima unità abitativa. In ogni caso, durante la pulizia delle unità abitative l'ospite non deve essere mai presente.

Le modalità operative di svolgimento del servizio sono le seguenti:

- prima di entrare nella unità abitative verificare di aver indossato correttamente gli opportuni dispositivi di protezione individuale;
- areare le stanze aprendo le finestre, se presenti, prima di intraprendere le successive operazioni di pulizia;
- nel caso di partenza l'unità abitativa sarà sanificata;
- dopo ogni fase del ciclo di pulizia è opportuno cambiare i guanti;
- i rifiuti presenti devono essere gettati nel cestino, dotato di sacchetto. Il sacchetto contenente i rifiuti deve essere chiuso e riposto nello scomparto dei rifiuti del carrello;
- la pulizia deve riguardare tutte le superfici che sono venute a contatto con l'ospite, quali comodini, scrivania, sedie, tavolini, eventuali suppellettili, telefono, telecomando, maniglie e pulsantiere, armadi e cassette;
- in caso di cambio biancheria, la biancheria usata (lenzuola e biancheria da bagno) deve essere riposta in un contenitore chiuso separato dal carrello con la biancheria pulita;
- la biancheria sporca e la biancheria pulita devono essere sempre separate e non venire in contatto;
- non utilizzare la biancheria sporca come supporto nelle operazioni di pulizia della stanza (ad esempio: non utilizzare asciugamani o tappetini doccia utilizzati nelle operazioni di pulizia del bagno).
- il materiale di pulizia (panni, salviette e quanto necessario per la pulizia e la spolveratura) deve essere monouso o precedentemente trattato con una soluzione di ipoclorito di sodio 2% per 10 minuti o con altro trattamento di pari efficacia; non usare un panno utilizzato per eliminare lo sporco per asciugare o lucidare superfici pulite;
- i bicchieri e le tazze devono essere sostituiti al cambio dell'ospite, anche se non utilizzati;
- i pavimenti vengono puliti e sanificati con prodotti adeguati alle diverse tipologie di materiali;
- quando possibile, è opportuno evitare di dotare le stanze o gli altri ambienti della struttura di tappeti o di elementi di arredo che non sopportano cicli di pulizia quotidiani;
- rimuovere runner, cuscini decorativi ed altri elementi non necessari;
- negli edifici comuni (ricreativi e di ristorazione) tutti gli elementi che vengono a contatto ripetuto con gli ospiti, quali maniglie, maniglioni, pulsantiere etc. devono essere puliti ad intervalli regolari in funzione del livello di utilizzo;
- eventuali portarifiuti vanno svuotati e puliti;
- gli eventuali trattamenti aggiuntivi a scopo di sanificazione e purificazione vengono svolti al termine delle operazioni di pulizia.



### *Il Presidente della Regione*

---

Le modalità operative del servizio di pulizia nell'aree comuni di soggiorno e svago sono le seguenti:

- la zona di soggiorno e svago, come ogni altra area della struttura in cui sono presenti diverse persone deve essere periodicamente areata;
- i pavimenti vengono lavati e sanificati con prodotti adeguati alle diverse tipologie di materiali almeno due volte al giorno, e comunque con una frequenza adeguata all'affollamento delle stesse nel corso della giornata. Per il mobilio e tutte le superfici di contatto si procede come avviene per le camere a una pulizia periodica, tanto più ravvicinata quanto maggiore è l'afflusso di ospiti;
- le pulsantiere e altre superfici e suppellettili a frequente contatto con gli ospiti vengono puliti almeno due volte al giorno e comunque ogni qualvolta l'utilizzo ripetuto da parte della clientela lo richieda;
- per la pulizia dei divani, delle poltrone e delle sedute in genere si procede secondo la prassi in uso nell'azienda, impiegando detergenti adeguati alle diverse tipologie di materiale trattato, nel rispetto delle indicazioni di utilizzo fornite dai produttori;
- all'esterno dei servizi igienici degli spazi comuni dovranno essere messi a disposizione distributori di gel con una concentrazione di alcol al 60-85% per l'igiene delle mani, con l'indicazione di igienizzare le mani prima dell'accesso e anche all'uscita. In alternativa, potrà essere data indicazione di utilizzare i servizi igienici delle camere o si procederà ad una sanificazione dopo ogni utilizzo.

#### **14. Mezzi mobili, servizi igienici comuni, servizi commerciali.**

I mezzi mobili dei clienti (tende – roulotte – camper - ecc.) dovranno essere preferibilmente posizionati in maniera equidistante dai margini delle piazzole.

Per garantire il rispetto delle misure di distanziamento sociale tra i vari equipaggi, le piazzole, per tutta l'estensione del loro perimetro, dovranno essere separate da una fascia libera di almeno 2 metri.

I servizi igienici comuni devono essere dotati all'ingresso di distributori di igienizzante per le mani, oltre all'affissione di cartelli contenenti il richiamo alle norme comportamentali, nonché di un foglio di lavoro che riporti distintamente gli orari dei passaggi delle pulizie e delle schede tecniche dei prodotti utilizzati.

Gli utenti in transito negli spazi comuni/zone di passaggio dovranno sempre indossare i DPI, allorquando non siano impegnati nelle ordinarie operazioni di igiene personali.

In ogni caso, l'utilizzo dei servizi comuni dovrà avvenire nel rispetto delle misure di distanziamento e sicurezza, evitando ogni possibile assembramento. Pertanto, l'accesso al gruppo servizi sarà consentito solo quando i lavandini o le cabine docce e wc siano disponibili, in modo tale che il numero di questi ultimi sia pari al numero degli utenti, così da evitare inutili soste negli spazi comuni/zone di passaggio.



### *Il Presidente della Regione*

---

I lavandini dovranno essere distanti almeno 1 mt, se ciò non fosse possibile, si procederà alla chiusura alternata degli stessi, così da assicurare la distanza di sicurezza tra gli ospiti.

Negli ambienti chiusi, sarà costantemente garantito il ricambio d'aria, conformemente a quanto previsto dalle norme.

Gli eventuali market o punti vendita di prodotti commerciali della struttura, dovranno garantire la fornitura di soluzioni da utilizzare per la disinfezione e sanificazione degli ambienti, idonei a tali scopi e conformi alle indicazioni previste dai vigenti protocolli sanitari (soluzioni disinfettanti a base alcolica, a base di ipoclorito di sodio, etc.), oltre a tutti gli altri dispositivi di protezione individuali, quali guanti e mascherine. Nei negozi e attività commerciali interne alla struttura, fermo restando il rispetto di quanto previsto nell'Allegato 10 alla presente Ordinanza, si devono applicare le misure di distanziamento disposte dalle linee guida specifiche per la categoria incentivando la consegna dei prodotti direttamente presso le piazzole e i bungalow, ordinando da remoto. Deve essere assicurato il corretto accesso alle aree e ai servizi comuni con percorsi di sicurezza ed eventuale perimetrazione delle aree stesse, predisponendo segnaletica per delimitare gli spazi.

## **15. Gli impianti di condizionamento.**

Gli impianti di condizionamento devono essere puliti a impianti spenti, in base alle indicazioni fornite dai produttori e/o dai responsabili incaricati della manutenzione.

Per la pulizia delle prese e delle griglie di ventilazione devono essere usati panni puliti in microfibra inumiditi con acqua e sapone, oppure con alcool etilico al 75% asciugando successivamente.

## **16. Somministrazione di alimenti e bevande.**

Fermo restando quanto previsto dall'Allegato 1) alla presente Ordinanza, il personale deve aver ricevuto un addestramento e/o una formazione in materia d'igiene alimentare conforme alla normativa vigente.

All'ingresso delle aree destinate alla somministrazione di alimenti e bevande (sala colazioni, bar, sala ristorante, etc.), come negli altri ambienti comuni, è sempre obbligatorio rispettare la distanza interpersonale (almeno un metro tra una persona ed un'altra).

Per agevolare il rispetto della distanza, si devono affiggere cartelli informativi e/o di delimitare gli spazi (ad esempio, con adesivi da attaccare sul pavimento, paline, nastri segnapercorso, etc.).

Si deve mettere a disposizione del personale e degli ospiti gel alcolico con concentrazione di alcol tra 60-85% per l'igiene delle mani, con ferma indicazione di utilizzo prima di accedere al ristorante/bar.

Sono vietati gli appendiabiti comuni. Il servizio guardaroba viene fornito solo se è possibile evitare il contatto tra gli oggetti dei diversi ospiti (ad esempio, mantenendo adeguate distanze o utilizzando copriabito monouso e buste portaombrelli monouso).



### *Il Presidente della Regione*

---

Per favorire il distanziamento, possono essere utilizzate per la somministrazione altre aree interne ed esterne alla struttura ricettiva, normalmente destinate ad altri usi.

I tavoli devono essere posizionati in modo che gli ospiti siano distanti tra di loro almeno due metri, salvo che per i nuclei familiari o per persone conviventi o che condividono la stessa camera o unità abitativa.

Gli addetti di sala, che sono a contatto diretto con gli alimenti, devono indossare la mascherina e devono lavare o igienizzare le mani con gel alcolico frequentemente.

Le tovaglie devono essere sostituite ad ogni cambio di ospite. Nel caso siano utilizzati coprimacchia al di sopra delle tovaglie, è sufficiente sostituire quest'ultimi. Quando non è previsto l'utilizzo di tovaglie che coprono l'intera superficie del tavolo, il tavolo va pulito dopo ogni servizio.

Il servizio di somministrazione deve essere erogato dal personale, munito di attrezzatura adeguata, possibilmente con servizio al tavolo e menu a la carta.

È consigliato l'utilizzo di prodotti monodose per evitare il più possibile il contatto promiscuo. Il servizio a buffet è vietato.

Tutti i piatti, posate e bicchieri devono essere lavati e disinfettati in lavastoviglie, compresi gli oggetti che non sono stati utilizzati, se c'è la possibilità che siano toccati dagli ospiti o dal personale, o comunque esposti al contagio.

Nel caso in cui non fosse possibile il lavaggio in lavastoviglie, nell'eseguire quello manuale occorre procedere con lavaggio, disinfezione e risciacquo, usando il massimo livello di precauzione, asciugando con carta monouso.

Le tovaglie ed i tovaglioli devono essere lavati con le modalità consuete.

Gli alimenti da somministrare tramite servizio in camera devono essere trasferiti al piano su vassoi o tramite carrelli con contenitori chiusi o muniti di apposito coperchio. Durante il trasferimento è importante curare la protezione degli alimenti dalle contaminazioni accidentali da parte del personale, che dovrà indossare guanti e mascherina. I tempi di allestimento e consegna devono essere minimizzati.

In caso di richiesta di cibi da asporto, gli alimenti, preparati secondo le vigenti norme igienico sanitarie da personale fornito di mascherina e guanti, devono essere consegnati agli ospiti in idonei contenitori monouso, accuratamente chiusi in modo da evitare la fuoriuscita accidentale di materiale.

Per quanto concerne la preparazione degli alimenti, gli addetti alla preparazione di alimenti devono aver ricevuto un addestramento e/o una formazione in materia d'igiene alimentare conforme alla normativa vigente.

Essi devono indossare la mascherina e i guanti, da cambiare con la frequenza indicata dai produttori. I guanti vanno cambiati, in particolare dopo aver svolto attività non legate al cibo, come l'apertura / chiusura manuale delle porte di entrata ed uscita dai locali cucina e lo svuotamento di contenitori. Quando si indossano i guanti, non bisogna toccarsi occhi, bocca e naso.



### *Il Presidente della Regione*

---

Ad ogni cambio di cambio di guanti, e quando i guanti vengono rimossi, occorre lavarsi le mani. Il lavaggio delle mani costituisce una barriera protettiva alle infezioni maggiore rispetto all'indossare guanti monouso. I lavoratori del settore alimentare si devono lavare accuratamente e frequentemente le mani, con sapone normale e acqua corrente calda. I disinfettanti per le mani possono essere utilizzati come misura aggiuntiva, ma non devono sostituire il lavaggio delle mani.

Nel caso in cui i locali adibiti alla preparazione degli alimenti rendano difficile mantenere le misure di distanziamento, occorre mettere in atto misure alternative per proteggere i lavoratori.

Ad esempio:

- realizzare postazioni di lavoro sfalsate, in modo che i lavoratori non si trovino uno di fronte all'altro;
- fornire dispositivi di protezione individuale come mascherine, cuffie per i capelli, guanti monouso, tute pulite e scarpe da lavoro antisdrucchiolo;
- distanziare le stazioni di lavoro;
- limitare il numero dei lavoratori addetti contemporaneamente ad un'area di preparazione di alimenti;
- organizzare il personale in gruppi di lavoro per ridurre le interazioni tra i gruppi.

Occorre lavare frequentemente e sanificare periodicamente tutte le superfici e gli utensili a contatto con gli alimenti.

Al fine di agevolare lo smaltimento dei dispositivi di protezione individuale utilizzati dai lavoratori, si suggerisce di collocare cestini portarifiuti dotati di pedale o fotocellula nell'area di lavoro o nelle immediate vicinanze. Ogni cestino deve essere dotato di un sacchetto per permettere di svuotarlo senza entrare in contatto con il contenuto.

## **17. Le attività ricreative e di svago.**

Le attività di svago e di animazione sono sospese o riorganizzate e previste in piccoli gruppi, con spazi ed orari in modo da permettere sempre il distanziamento anche per quanto riguarda i mini-club privilegiando aree all'aperto.

Le attività sportive a squadre quali beach volley, calcetto, etc., che non consentono il prescritto distanziamento sociale, sono limitate secondo quanto prescritto dalle normative specifiche in vigore.

L'utilizzo delle piscine interne alle strutture ricettive può essere consentito solo in funzione di una limitazione di accessi, di ricambio frequente dell'acqua e di disinfezione, adeguata a prevenire l'esposizione a infezione Covid-19 da parte dei clienti sia nell'area di accesso che all'interno della vasca.

L'accesso alla piscina deve essere controllato attraverso un ingresso/uscita con numero contingentato in relazione alla capienza della struttura con una frequenza di 10mq per 4 persone.

Tra le persone deve comunque essere sempre garantito il distanziamento di almeno un metro sia fuori che dentro l'acqua con deroga per le persone appartenenti allo stesso nucleo familiare.

L'ingresso in acqua deve essere consentito solo dopo la doccia.



### *Il Presidente della Regione*

---

In particolare per le piscine, si prescrive la massima attenzione per:

- la manutenzione e verifica del corretto funzionamento degli impianti di trattamento acqua;
- la conferma dell'idoneità alla balneazione attraverso le analisi chimiche e microbiologiche previste;
- la verifica costante della concentrazione di cloro nell'acqua.

Ai bordi della piscina, per garantire il distanziamento sociale è preferibile che sia consentito il posizionamento solo sui lettini che devono essere usati da persone della stessa famiglia con asciugamano/telo mare di proprietà. L'ingresso in acqua è organizzato utilizzando, ove necessario, i camminamenti predisposti, consentendo il distanziamento sociale. Gli addetti al salvataggio avranno cura di richiamare al rispetto delle regole ove necessario.

Gli arredi (ombrelloni, lettini, sdraie) a bordo piscina o area solarium, devono essere posizionati in postazioni fisse nel rispetto delle prescrizione contenute nell'Allegato 3) alla presente Ordinanza

Per le aree ricreative dedicate ai bambini, a seconda del contesto locale e delle istruzioni delle autorità sanitarie nazionali, è consigliabile evitare assembramenti e prevedere protocolli specifici per la pulizia e sanificazione di queste aree.

## **18. I comportamenti igienico-sanitari da adottare da parte dei clienti.**

I clienti devono soggiacere ai seguenti obblighi:

- obbligo di non accedere all'area turistico-ricettiva in caso di provvedimento di quarantena, in presenza di sintomi influenzali o di temperatura corporea superiore ai 37,5°C, o se si proviene da aree di focolai epidemici segnalati dal Ministero della Salute;
- obbligo di distanziamento sociale di almeno un metro, nel corso di ogni permanenza e attività all'interno della struttura ricettiva;
- rispetto del distanziamento sociale in ogni circostanza, anche durante l'utilizzo di docce e servizi igienici;
- lavaggio dei teli frequenti, almeno a 60°C;
- misure di igiene personale, curando in particolare la pulizia e disinfezione frequente delle mani anche dei bambini;
- obbligo di doccia immediatamente dopo la balneazione con particolare cura di pulizia di mani e viso;
- indossare mascherine e guanti secondo la normativa in vigore;
- controllo da parte dei genitori del rispetto di tutte le norme comportamentali da parte dei bambini.

Le deroghe al distanziamento fisico sono limitate alle persone appartenenti allo stesso nucleo familiare ovvero conviventi (a tal fine, è possibile acquisire apposita autocertificazione).



*Il Presidente della Regione*

---

## **19. Lavoratore contagiato.**

Se un membro del personale segnala sintomi respiratori, il lavoratore deve immediatamente interrompere il lavoro e rivolgersi all'assistenza medica.

La direzione aziendale provvede tempestivamente ad informare l'autorità sanitaria competente (contattando i numeri di emergenza per il Covid-19 indicati dalla Regione) e il medico competente.

In questi casi, in attesa dell'intervento dei servizi medici, la persona dovrà rimanere isolata in un'apposita stanza.

Il lavoratore sintomatico deve essere dotato di tessuti monouso e di una mascherina che dovrà indossare quando sono presenti altre persone o quando deve uscire nelle aree comuni.

Se un dipendente o un collaboratore comunica da casa di avere dei sintomi, o sospetta infezione da Coronavirus, dovrà rimanere a casa e cercare subito assistenza medica. In caso di diagnosi di Covid-19 il lavoratore seguirà le istruzioni ricevute dal personale medico, incluso l'auto-isolamento in casa fino a che non risulti guarito.

## **20. Ospite contagiato.**

Nel caso in cui un ospite presente all'interno della struttura ricettiva (ospite, collaboratore, etc.) presenti febbre e sintomi di infezione respiratoria (tosse secca, febbre, mal di gola, difficoltà respiratorie) lo deve comunicare tempestivamente alla direzione aziendale. La comunicazione deve essere effettuata telefonicamente, per il tramite della reception. La direzione aziendale provvede tempestivamente ad informare l'autorità sanitaria competente (contattando i numeri di emergenza per il Covid-19 indicati dalla Regione).

Al fine di ridurre al minimo il rischio di contagio, nell'attesa dell'arrivo dei sanitari, dovranno essere adottate le seguenti misure: fargli indossare una mascherina chirurgica; ridurre al minimo i contatti con altre persone; indirizzarlo alla propria unità abitativa o a un ambiente isolato con la porta chiusa, garantendo un'adeguata ventilazione naturale; escludere l'impianto di ricircolo dell'aria, se possibile.

Nessun visitatore deve essere autorizzato a entrare nella unità abitativa occupata dall'ospite malato.

In base alla disponibilità, gli eventuali accompagnatori dovranno essere spostati in un'altra camera.

A seguito dell'identificazione di un caso sospetto nello stabilimento si deve immediatamente passare all'individuazione dei contatti avuti.

La direzione della struttura dovrà occuparsi senza indugio della pulizia e sanificazione della stanza che era occupata dall'ospite, seguendo i protocolli per camere esposte a Covid-19.

A seguito dell'identificazione di un caso sospetto nello stabilimento si deve immediatamente passare all'individuazione dei contatti.



---

*Il Presidente della Regione*

---

## **21. Ospiti non coinvolti.**

Gli ospiti non interessati sono persone che si ritiene abbiano avuto un'esposizione a basso rischio con l'ospite malato. A costoro devono essere fornite tutte le informazioni sulla malattia, sulla sua trasmissione e sulle misure preventive. Dovrebbe essere chiesto loro di automonitorarsi per 14 giorni dalla data di conferma della presenza di un caso nello stabilimento. In presenza di sintomi indicativi del Covid-19 entro 14 giorni, dovranno essere invitati ad autoisolarsi immediatamente e a contattare i servizi sanitari locali.

## **22. Responsabilità.**

La corretta attuazione in tutte le sue fasi del piano d'azione predisposto, in ottemperanza a quanto verrà stabilito dalle autorità sanitarie regionali o nazionali, esonererà espressamente il titolare e/o rappresentante legale, i gestori, direttori e manager (soggetti individuati tra i componenti la rete aziendale della prevenzione ai sensi del D.L. 9 aprile 2008, n. 81), da ogni responsabilità derivante dal verificarsi di eventuali casi positivi all'interno della struttura ricettiva.



*Il Presidente della Regione*

---

## **Allegato 6**

### **Protocollo di sicurezza per l'esercizio delle attività dei rifugi di cui alla L.R. n. 75/1995 ss.mm.ii.**

#### **1. Premessa.**

Le misure per il contrasto e il contenimento della diffusione del virus Covid-19 negli ambienti di lavoro e nella collettività si conformano alle seguenti fonti normative:

- a) D.L. 25 marzo 2020 n. 19 “Misure urgenti per fronteggiare epidemologica da COVID-19”;
- b) “Protocollo condiviso di regolazione delle misure per il contrasto e il contenimento della diffusione del virus Covid-19 negli ambienti di lavoro” sottoscritto il 14 marzo 2020 e integrato e modificato il 24 aprile 2020 (ora, Allegato 6 del D.P.C.M. 26 aprile 2020);
- c) D.P.C.M. 26 aprile 2020;
- d) “Documento tecnico sulla possibile rimodulazione delle misure di contenimento del contagio da SARS-CoV-2 nei luoghi di lavoro e strategie di prevenzione” Verbale n. 49 approvato dal Comitato Tecnico Scientifico istituito presso il Dipartimento della Protezione Civile, approvato in data 9 aprile 2020;
- e) Circolare del Ministero della Salute, n. 0014915-29/04/2020-DGPRES-DGPRES-P del 29 aprile 2020.

Le misure di contenimento e di sicurezza anti-contagio sanciti dal D.L. n. 19 del 25 marzo 2020 e dall'Allegato 6 del DPCM 26 aprile 2020, rappresentano un obbligo per i datori di lavoro delle attività produttive e professionali (inclusi lavoratori autonomi) al fine di garantire il contenimento della diffusione del virus COVID-19 negli ambienti di lavoro.

Tali misure si applicano in aggiunta a quelle già vigenti in materia di tutela della salute e sicurezza dei lavoratori (*in primis*, il D.Lgs. n. 81/2008 e s.m.i.) e alle procedure/requisiti igienico-sanitari richiesti dalle specifiche normative di settore. È quindi necessario che l'adozione delle misure di contenimento contro la diffusione del virus COVID-19 segua un approccio integrato, a garanzia della massima tutela sia dal rischio di contagio da nuovo coronavirus (utenti e lavoratori) sia dai rischi professionali (lavoratori).

A tal fine, è essenziale il coordinamento tra il Comitato (previsto dal punto 13 del Protocollo del 24 aprile 2020) ed il Servizio di Prevenzione e Protezione aziendale (ove presente ai sensi del D.Lgs. n. 81/2008), le cui figure possono anche coincidere. Le disposizioni che seguono, hanno lo scopo di fornire ulteriori indicazioni per l'applicazione delle misure anti-contagio nei rifugi montani ed escursionistici custoditi di cui alla L.R. n. 75/1995 ss.mm.ii..



*Il Presidente della Regione*

---

## **2. Misure igieniche del contenimento dell'epidemia in rifugi custoditi.**

La pulizia quotidiana è effettuata secondo la prassi in uso impiegando detergenti adeguati alle diverse tipologie di materiale trattato, nel rispetto delle indicazioni di utilizzo fornite dai produttori.

La sanificazione dell'ambiente è l'attività che riguarda il complesso di procedure e operazioni idonee a rendere salubre un determinato ambiente mediante interventi di detergenza e successiva disinfezione, ad esempio con una soluzione di ipoclorito di sodio diluita allo 0,1% o con alcool etilico al 70% per le superfici che possono essere danneggiate dall'ipoclorito di sodio nel rispetto delle indicazioni di utilizzo fornite dai produttori.

La pulizia e sanificazione possono essere svolte separatamente o essere condotte con un unico processo utilizzando prodotti che hanno duplice azione; è importante rimuovere lo sporco o i residui di sporco che possono contribuire a rendere inefficace l'intero processo.

Il lavaggio della biancheria da letto è da attuare con detersivo a 90° o a temperatura più bassa con additivo (candeggina).

Si raccomanda di seguire le indicazioni presenti e future del Collegio regionale delle Guide Alpine al fine, anche, di programmare le attività favorendo quelle di una sola giornata con possibile utilizzo dei rifugi custoditi usando il servizio di ristoro, meglio se all'aperto, secondo le norme di distanziamento sociale.

Nel caso di superamento delle restrizioni in materia di soggiorno, qualora si decida un'attività di più giorni gli operatori della montagna devono acquisire le autocertificazioni dei clienti relative all'anamnesi COVID 19 da conservare nel rispetto delle norme sulla privacy fino alla fine dello stato di emergenza (questionari somministrati prima della gita e misurazione della temperatura corporea).

È obbligatorio l'uso del proprio sacco lenzuolo con copricuscino su biancheria da letto sanificata.

È assolutamente vietato l'utilizzo dei bivacchi incustoditi almeno in questa fase, tranne in caso di emergenza; comunque l'accesso equivale ad accettazione del rischio di contagio da Covid-19. È necessario usare una tenda od un sacco bivacco all'esterno.

## **3. Il piano d'azione.**

I gestori dei rifugi stabiliscono un piano d'azione di controllo del contagio adattandolo alle caratteristiche specifiche della struttura ed al contesto locale ed attuarlo in conformità con le raccomandazioni delle autorità sanitarie pubbliche locali e nazionali, perseguendo l'obiettivo di:

- prevenire i casi;
- gestire efficacemente i contagiati;
- ridurre i rischi tra i clienti e il personale;
- garantire la pulizia e la disinfezione delle stanze occupate da persone colpite dal virus.

L'attuazione del piano d'azione e l'efficacia delle misure intraprese devono essere verificate frequentemente, intervenendo sulle lacune sulla base dell'esperienza maturata sul campo.



### *Il Presidente della Regione*

---

È necessario mettere a disposizione risorse umane ed economiche sufficienti per garantire che il piano d'azione possa essere attuato in modo rapido ed efficace.

#### **4. Il registro delle azioni.**

I gestori redigono un registro delle azioni in cui devono essere annotate le azioni previste dal presente protocollo di sicurezza e le relative misure intraprese con sufficiente dettaglio, includendo le misure programmate per la prevenzione al rischio di contagio.

È utile riportare siffatte azioni in maniera dettagliata (ad esempio, includendo la data, l'ora e il luogo delle sanificazioni, i disinfettanti usati, il personale che avrà condotto le operazioni, e altri dettagli che potranno essere annotati e riutilizzati in seguito per rivalutare e migliorare il proprio piano).

#### **5. La comunicazione.**

Tra gli strumenti di comunicazione è raccomandata l'affissione di brevi documenti o poster informativi ben visibili, in diverse lingue, che riportino chiaramente i messaggi chiave (come, ad esempio, distanze sociali, il lavaggio delle mani, l'igiene respiratoria, altri comportamenti da tenere all'interno della struttura ricettiva e nei vari ambienti, sia per i clienti che per il personale, etc.).

#### **6. La somministrazione di alimenti e bevande**

Si raccomanda in via prioritaria di utilizzare gli spazi aperti nella somministrazione di alimenti e bevande. In caso contrario, si rinvia agli Allegati 1 e 2 alla presente Ordinanza, per quanto applicabili.

#### **7. Le attività consigliate (e non) in montagna nella Fase 2.**

Sulla base delle indicazioni fornite per la riduzione del contagio, del fatto che le persone hanno avuto un periodo di decondizionamento fisico e anche considerando che all'inizio della Fase 2 gli ospedali saranno ancora congestionati, sarà opportuno proporre attività meno faticose e in cui vi siano presenti meno pericoli oggettivi generalmente tipici degli ambienti montani più severi.

I gruppi di clienti dovranno essere limitati a poche persone (ad esempio, al massimo 5 persone) per poter mantenere il distanziamento efficace per la riduzione del contagio.

Anche queste indicazioni chiaramente potranno variare in base ai decreti periodici emanati a livello nazionale o regionale.

Le attività consigliate e non sono le seguenti:



### *Il Presidente della Regione*

---

- **Alpinismo e/o Scialpinismo e/o Escursionismo (estivo o invernale):** praticabile seguendo le indicazioni di distanziamento come indicato e di uso della mascherina e lavaggio mani;
- **Eliski:** non praticabile per spazio disponibile ristretto sull'elicottero;
- **Vie ferrate:** praticabile seguendo le indicazioni di uso della mascherina e disinfezione delle mani e corde/catene e materiale;
- **Arrampicata su ghiaccio:** rivalutazione nel prossimo inverno in base all'andamento della pandemia;
- **Arrampicata su roccia:** praticabile seguendo le indicazioni di uso della mascherina e disinfezione delle mani e corde/catene e materiale;
- **Alpinismo extraeuropeo:** al momento da valutare in base ad apertura delle frontiere e fortemente sconsigliato per inattendibilità situazioni in alcune aree e per problematicità in caso di esordio di malattia in paese extraeuropeo. Da notare che nessuna compagnia copre i trasferimenti sanitari in corso di pandemia;
- **Canyoning:** praticabile seguendo le indicazioni di uso della mascherina e disinfezione delle mani.



*Il Presidente della Regione*

---

## **Allegato 7**

### **Protocollo di sicurezza per l'esercizio delle attività degli agriturismi**

#### **1. Premessa.**

Le misure per il contrasto e il contenimento della diffusione del virus Covid-19 negli ambienti di lavoro e nella collettività si conformano alle seguenti fonti normative:

- a) D.L. 25 marzo 2020 n. 19 “Misure urgenti per fronteggiare epidemia da COVID-19”;
- b) “Protocollo condiviso di regolazione delle misure per il contrasto e il contenimento della diffusione del virus Covid-19 negli ambienti di lavoro” sottoscritto il 14 marzo 2020 e integrato e modificato il 24 aprile 2020 (ora, Allegato 6 del D.P.C.M. 26 aprile 2020);
- c) D.P.C.M. 26 aprile 2020;
- d) “Documento tecnico sulla possibile rimodulazione delle misure di contenimento del contagio da SARS-CoV-2 nei luoghi di lavoro e strategie di prevenzione” Verbale n. 49 approvato dal Comitato Tecnico Scientifico istituito presso il Dipartimento della Protezione Civile, approvato in data 9 aprile 2020;
- e) Circolare del Ministero della Salute, n. 0014915-29/04/2020-DGPRES-DGPRES-P del 29 aprile 2020.
- f) Organizzazione Mondiale della Sanità (World Health Organization o WHO) - Considerazioni operative per la gestione del COVID-19 nel settore Alberghiero (31 marzo 2020) forniscono indicazioni sulla corrette prassi da adottare nel settore ricettivo turistico per prevenire il rischio di contagio sia nei confronti dei clienti sia nei confronti del personale della struttura e permettere l'esercizio dell'attività nel rispetto della loro sicurezza.

Le misure di contenimento e di sicurezza anti-contagio sancite dal D.L. n. 19 del 25 marzo 2020 e dall'Allegato 6 del DPCM 26 aprile 2020, rappresentano un obbligo per i datori di lavoro delle attività produttive e professionali (inclusi lavoratori autonomi) al fine di garantire il contenimento della diffusione del virus COVID-19 negli ambienti di lavoro.

Tali misure si applicano in aggiunta a quelle già vigenti in materia di tutela della salute e sicurezza dei lavoratori (*in primis*, il D.Lgs. n. 81/2008 e s.m.i.) e alle procedure/requisiti igienico-sanitari richiesti dalle specifiche normative di settore. È quindi necessario che l'adozione delle misure di contenimento contro la diffusione del virus COVID-19 segua un approccio integrato, a garanzia della massima tutela sia dal rischio di contagio da nuovo coronavirus (utenti e lavoratori) sia dai rischi professionali (lavoratori).

A tal fine, è essenziale il coordinamento tra il Comitato (previsto dal punto 13 del Protocollo del 24 aprile 2020) ed il Servizio di Prevenzione e Protezione aziendale (ove presente ai sensi del



### *Il Presidente della Regione*

---

D.Lgs. n. 81/2008), le cui figure possono anche coincidere. Le disposizioni che seguono, hanno lo scopo di fornire ulteriori indicazioni per l'applicazione delle misure anti-contagio negli agriturismi.

## **2. Le misure specifiche per il settore ricettivo.**

Le strutture ricettive devono rispettare rigorosamente le misure di protezione generali anti Covid-19 raccomandate dall'OMS, come l'igiene delle mani, l'allontanamento fisico, evitare di toccare gli occhi, il naso e la bocca, osservare le misure d'igiene respiratoria e prestare attenzione al consiglio di rimanere a casa e di rivolgersi a un medico in caso di sintomi coerenti con la malattia.

Inoltre la direzione di una struttura ricettiva deve rispettare i seguenti obblighi.

## **3. Il piano d'azione.**

I gestori degli agriturismi devono stabilire un piano d'azione di controllo del contagio adattandolo alle caratteristiche specifiche della struttura ed al contesto locale ed attuarlo in conformità con le raccomandazioni delle autorità sanitarie pubbliche locali e nazionali, perseguendo l'obiettivo di:

- prevenire i casi;
- gestire efficacemente i contagiati;
- ridurre i rischi tra i clienti e il personale;
- garantire la pulizia e la disinfezione delle stanze occupate da persone colpite dal virus.

L'attuazione del piano d'azione e l'efficacia delle misure intraprese devono essere verificate frequentemente, intervenendo sulle lacune sulla base dell'esperienza maturata sul campo.

È necessario mettere a disposizione risorse umane ed economiche sufficienti per garantire che il piano d'azione possa essere attuato in modo rapido ed efficace.

## **4. Il registro delle azioni.**

I gestori degli agriturismi devono redigere un registro delle azioni in cui annotare le azioni previste dal presente protocollo di sicurezza e le relative misure intraprese con sufficiente dettaglio, includendo le misure programmate per la prevenzione al rischio di contagio.

È utile riportare siffatte azioni in maniera dettagliata (ad esempio, includendo la data, l'ora e il luogo delle sanificazioni, i disinfettanti usati, il personale che avrà condotto le operazioni, e altri dettagli che potranno essere annotati e riutilizzati in seguito per rivalutare e migliorare il proprio piano). Il registro delle azioni può anche essere funzionale all'aggiornamento del DVR aziendale.

## **5. La comunicazione.**

La comunicazione tra la Direzione e lo staff deve essere rigorosa e costantemente aggiornata.



### *Il Presidente della Regione*

---

Tra gli strumenti di comunicazione è raccomandata l'affissione di brevi documenti o poster informativi ben visibili, in diverse lingue, che riportino chiaramente i messaggi chiave (come, ad esempio, distanze sociali, il lavaggio delle mani, l'igiene respiratoria, altri comportamenti da tenere all'interno della struttura ricettiva e nei vari ambienti, sia per i clienti che per il personale, etc.).

Le comunicazioni possono essere realizzate anche con cartelli informativi o schermi nella hall e negli spazi comuni, il sito internet della struttura ricettiva, le televisioni in camera, la posta elettronica, i sistemi di messaggistica, i social network, etc..

Oltre alle comunicazioni sopra descritte, il cliente deve essere informato di poter scaricare e utilizzare la APP "Immuni".

## **6. La formazione e l'informazione del personale.**

L'impresa titolare dell'agriturismo deve formare ed informare il proprio personale, organizzando specifici momenti formativi interni che abbiano ad oggetto il presente protocollo di sicurezza e le eventuali procedure aziendali organizzative interne per la prevenzione della diffusione del Covid-19.

Ogni membro del personale, sia dipendente della struttura, sia dipendente di ditte terze operanti nella struttura, deve rigorosamente rispettare le misure indicate nelle presente protocollo di sicurezza.

Tutti i dipendenti dell'agriturismo ed i suoi collaboratori, ancorché occasionali, devono essere dotati di un tesserino o di un elemento di riconoscimento (divisa, maglietta staff o altro) esposto e in modo visibile, affinché che i clienti possano avere punti di riferimento immediatamente visibili.

Il personale deve essere in grado di informare gli ospiti che chiedono delle policy interne e delle misure di prevenzione, o di altri servizi di cui potrebbero avere bisogno (ad esempio, servizi medici e farmacie in prossimità).

Il personale dell'agriturismo deve anche essere in grado di identificare gli ospiti con sintomi respiratori ed informarli sulla necessità che restino nelle loro stanze fino a quando non verranno visitati da un medico.

## **7. Screening test del personale e dotazioni di sicurezza individuale.**

Ai sensi dell'Allegato 6, punto, 2) del D.P.C.M. 26 aprile 2020, il titolare della struttura può disporre in loco, verso tutti i lavoratori che operano all'interno della struttura ricettiva, compresi i collaboratori, ancorché occasionali, la misurazione della temperatura corporea prima di iniziare il turno lavorativo. In caso di febbre (superiore a 37.5° C), tosse o difficoltà respiratoria, costoro non possono iniziare l'attività lavorativa e devono contattare immediatamente il proprio medico curante e seguire le sue indicazioni.

Il personale deve essere dotato da parte dei gestori di DPI adeguati (mascherine, guanti, disinfettante etc.) ed è obbligato all'adozione di DPI, in caso di contatti ravvicinati con i clienti e attività a rischio (ad esempio, contatto con rifiuti potenzialmente infetti, condizioni di formazione di aerosol durante la sanificazione etc.).



*Il Presidente della Regione*

---

## **8. L'accesso dei fornitori all'interno dell'agriturismo.**

Per l'accesso dei fornitori all'interno dell'agriturismo, si devono rispettare le disposizioni contenute nell'Allegato 6, punto 3) del D.P.C.M. 26 aprile 2020.

Dovrà essere limitato il contatto dei fornitori con il personale e con gli ospiti. I fornitori di beni e servizi che entrano nella struttura devono usare preferibilmente dei percorsi a loro dedicati nonché tutte le precauzioni di sicurezza e i sistemi di prevenzione delle diffusione del COVID 19.

Il principale documento di riferimento in merito alla gestione dell'accesso ai fornitori è rappresentato, al momento della stesura del presente atto di indirizzo, dal Protocollo condiviso di regolamentazione delle misure per il contrasto e il contenimento della diffusione del virus Covid-19 negli ambienti di lavoro del 14/03/2020, come integrato in data 24 aprile 2020.

Di seguito, in sintesi, si indicano le principali misure previste dal protocollo (si rinvia alla lettura integrale del protocollo per maggiori dettagli):

- la struttura dovrà informare i fornitori che intendono entrare in azienda, della preclusione dell'accesso a chi, negli ultimi quattordici giorni, abbia avuto contatti con soggetti risultati positivi al COVID-19 o provenga da zone a rischio secondo le indicazioni dell'OMS;
- dovranno essere individuate tutte le modalità possibili al fine di ridurre le occasioni di contatto tra fornitori e personale della struttura;
- nelle attività di scarico merce, gli autisti dei mezzi non potranno accedere agli uffici e, per le necessarie attività di approntamento delle attività, il trasportatore dovrà rispettare la distanza interpersonale;
- i fornitori, trasportatori e altro personale esterno non potranno utilizzare i servizi igienici dei dipendenti della struttura; dovranno pertanto essere individuati servizi igienici dedicati agli esterni, i quali dovranno essere sottoposti a pulizia giornaliera.

In ogni caso i fornitori esterni e, in generale, tutti i visitatori, dovranno sottostare alle regole aziendali che la struttura ha definito per la prevenzione del contagio.

La struttura dovrà sincerarsi che tutti i fornitori con che avranno accesso alla struttura, compresi i gestori di attività esterne, abbiano adottato le necessarie misure di prevenzione.

La struttura dovrà informare i gestori delle attività interne (bar, ristoranti, negozi, etc.) della necessità di rispettare quanto previsto dalla presente linea guida.

## **9. Reception e prima accoglienza.**

Alla *reception* e negli altri ambienti comuni, è obbligatorio rispettare la distanza interpersonale di almeno un metro tra una persona ed un'altra.

Per agevolare il rispetto della distanza, si devono:

- affiggere dei cartelli informativi;
- delimitare gli spazi (ad esempio, con adesivi da attaccare sul pavimento, paline, nastri segnapercorso, etc.).



### *Il Presidente della Regione*

---

Inoltre, ove possibile, si devono differenziare i percorsi di entrata da quelli di uscita.

Si deve mettere a disposizione del personale e degli ospiti gel con una concentrazione di alcol al 60-85% per l'igiene delle mani, se possibile per ogni postazione del ricevimento.

Gli addetti al servizio di ricevimento devono essere dotati dei seguenti dispositivi di protezione individuale necessari al corretto svolgimento del lavoro loro affidato:

- disinfettante germicida e salviette per la pulizia delle superfici e dei tessuti;
- mascherine facciali;
- occhiali;
- guanti (monouso)
- grembiule di protezione (monouso)
- abito a maniche lunghe
- sacchetto per rifiuti a rischio biologico

Si devono adottare misure volte ad evitare assembramenti e a ridurre il tempo di permanenza nell'area di ricevimento, quali, ad esempio:

- richiedere agli ospiti di inviare alla struttura ricettiva alberghiera, prima dell'arrivo, tutte le informazioni necessarie per la registrazione, nonché copia del documento di identità che sarà esibito all'arrivo, fornendo agli ospiti l'informativa sul trattamento dei dati personali;
- ove possibile, utilizzare sistemi automatizzati di registrazione ed autorizzazione all'accesso (ad esempio, self check-in, chiavi elettroniche, etc.), ferma restando la necessità di verificare l'identità dell'ospite utilizzando il documento di identità originale e di acquisire l'autorizzazione all'addebito della carta di credito;
- in caso di prenotazioni plurime (ad esempio, gruppi, gruppi familiari, etc.):
  - invitare il capogruppo o il capofamiglia a fare da unico tramite per la procedura di check-in e per tutte le altre esigenze di contatto diretto alla reception;
  - chiedere la rooming list entro il giorno prima dell'arrivo
  - consegnare le chiavi, insieme a delle targhette per il bagaglio con il numero della camera, al capogruppo od al capofamiglia che le distribuirà agli ospiti;
- per contenere la formazione di code, è possibile ritirare il documento degli ospiti in arrivo, consentire l'accesso alla struttura, e concludere in un secondo momento la procedura di registrazione;
- ove possibile, utilizzare sistemi di informazioni turistiche all'ospite online, in modo tale da ridurre al minimo le occasioni di contatto con la reception;
- incentivare pagamenti cashless e, ove possibile, check out on line.

Ogni qual volta sia possibile, è necessario evitare o limitare allo stretto necessario il contatto delle mani con gli oggetti degli ospiti (ad esempio: invitare gli ospiti a conservare la chiave per tutta la durata del soggiorno, visionare i documenti di identità senza toccarli, favorire pagamenti con sistemi contactless, etc.).

Le chiavi delle stanze devono essere pulite o sostituite ad ogni cambio dell'ospite. La pulizia deve interessare anche il portachiavi, se presente.

L'ospite ha la facoltà di chiedere che, durante il soggiorno, il personale addetto alle pulizie non faccia ingresso in camera.



### *Il Presidente della Regione*

---

I dipendenti devono indossare i guanti per movimentare i bagagli è previsto l'utilizzo dei guanti. Gli addetti al ricevimento devono essere in grado di favorire l'accesso ai servizi sanitari.

A questo fine, presso la reception devono essere disponibili i numeri di telefono da contattare in caso di necessità: numero unico di emergenza (112), guardia medica, ospedale più vicino, e numero Covid Regionale 800595459.

Le istruzioni riguardanti il comportamento da tenere in presenza di persone con febbre e/o sintomi respiratori sono contenute nell'apposita sezione del presente protocollo.

## **9. La pulizia delle camere e degli ambienti comuni.**

La pulizia quotidiana è effettuata secondo la prassi in uso nella struttura ricettiva, impiegando detergenti adeguati alle diverse tipologie di materiale trattato, nel rispetto delle indicazioni di utilizzo fornite dai produttori.

La sanificazione dell'ambiente è l'attività che riguarda il complesso di procedure e operazioni idonee a rendere salubre un determinato ambiente mediante interventi di detergenza e successiva disinfezione, ad esempio con una soluzione di ipoclorito di sodio diluita allo 0,1% o con alcool etilico al 70% per le superfici che possono essere danneggiate dall'ipoclorito di sodio nel rispetto delle indicazioni di utilizzo fornite dai produttori.

La pulizia e sanificazione possono essere svolte separatamente o essere condotte con un unico processo utilizzando prodotti che hanno duplice azione; è importante rimuovere lo sporco o i residui di sporco che possono contribuire a rendere inefficace l'intero processo.

Negli spazi comuni ai piani (corridoi, pianerottoli, atri ...) devono essere messi a disposizione degli ospiti distributori di gel con una concentrazione di alcol al 60-85% per l'igiene delle mani.

Gli addetti al servizio di pulizia e rifacimento delle camere e di pulizia dei saloni e delle aree comuni devono essere dotati di dispositivi di protezione individuale necessari al corretto svolgimento del lavoro loro affidato:

- guanti;
- mascherina;
- cuffia per i capelli;
- calzature idonee ad essere sanificate.

Quando possibile, è opportuno evitare la presenza contemporanea di più addetti nella medesima camera. In ogni caso, durante la pulizia delle camere l'ospite non deve essere presente.

Le modalità operative di svolgimento del servizio ai piani sono le seguenti:

- prima di entrare nella stanza verificare di aver indossato correttamente gli opportuni dispositivi di protezione individuale;
- areare la stanza aprendo le finestre, se presenti, prima di intraprendere le successive operazioni di pulizia. La pulizia della stanza sarà effettuata con diverse modalità a seconda che sia già occupata da un ospite (fermata) o che sia destinata ad accogliere un nuovo ospite (partenza);
- nel caso di fermata la stanza sarà pulita secondo la prassi in uso nell'azienda;



### *Il Presidente della Regione*

---

- nel caso di partenza la stanza sarà sanificata;
- dopo ogni fase del ciclo di pulizia è opportuno cambiare i guanti.
- i rifiuti presenti devono essere gettati nel cestino, dotato di sacchetto. Il sacchetto contenente i rifiuti deve essere chiuso e riposto nello scomparto dei rifiuti del carrello;
- la pulizia deve riguardare tutte le superfici che sono venute a contatto con l'ospite, quali comodini, scrivania, sedie, tavolini, eventuali suppellettili, telefono, telecomando, maniglie e pulsantiere, armadi e cassette;
- in caso di cambio biancheria, la biancheria usata (lenzuola e biancheria da bagno) deve essere riposta in un contenitore chiuso separato dal carrello con la biancheria pulita;
- la biancheria sporca e la biancheria pulita devono essere sempre separate e non venire in contatto;
- non utilizzare la biancheria sporca come supporto nelle operazioni di pulizia della stanza (ad esempio: non utilizzare asciugamani o tappetini doccia utilizzati nelle operazioni di pulizia del bagno).
- il materiale di pulizia (panni, salviette e quanto necessario per la pulizia e la spolveratura) deve essere monouso o precedentemente trattato con una soluzione di ipoclorito di sodio 2% per 10 minuti o con altro trattamento di pari efficacia; non usare un panno utilizzato per eliminare lo sporco per asciugare o lucidare superfici pulite;
- se il frigorifero è presente e attivo, ad ogni cambio dell'ospite pulire le confezioni integre presenti nel frigorifero, quindi pulire internamente ed esternamente il frigorifero;
- i bicchieri e le tazze devono essere sostituiti al cambio dell'ospite, anche se non utilizzati;
- i pavimenti vengono puliti e sanificati con prodotti adeguati alle diverse tipologie di materiali;
- quando possibile, è opportuno evitare di dotare le stanze o gli altri ambienti della struttura di tappeti o di elementi di arredo che non sopportano cicli di pulizia quotidiani;
- rimuovere runner, cuscini decorativi ed altri elementi non necessari;
- nelle aree comuni (corridoi, scale, pianerottoli, saloni etc.) tutti gli elementi che vengono a contatto ripetuto con gli ospiti, quali maniglie, maniglioni, pulsantiere etc. devono essere puliti ad intervalli regolari in funzione del livello di utilizzo.
- eventuali portarifiuti vanno svuotati e puliti;
- gli eventuali trattamenti aggiuntivi a scopo di sanificazione e purificazione vengono svolti al
- termine delle operazioni di pulizia;
- a fine del turno di servizio il carrello utilizzato per il servizio alle camere deve essere pulito, riordinato e ripristinato con tutti i materiali mancanti.

Le modalità operative del servizio nell'aree comuni di soggiorno e svago sono le seguenti:

- la zona di soggiorno e svago, come ogni altra area della struttura in cui sono presenti diverse persone deve essere periodicamente areata;
- i pavimenti vengono lavati e sanificati con prodotti adeguati alle diverse tipologie di materiali almeno due volte al giorno, e comunque con una frequenza adeguata all'affollamento delle stesse nel corso della giornata. Per il mobilio e tutte le superfici di contatto si



### *Il Presidente della Regione*

---

procede come avviene per le camere a una pulizia periodica, tanto più ravvicinata quanto maggiore è l'afflusso di ospiti;

- le pulsantiere e altre superfici e suppellettili a frequente contatto con gli ospiti vengono puliti almeno due volte al giorno e comunque ogni qualvolta l'utilizzo ripetuto da parte della clientela lo richieda;
- per la pulizia dei divani, delle poltrone e delle sedute in genere si procede secondo la prassi in uso nell'azienda, impiegando detergenti adeguati alle diverse tipologie di materiale trattato, nel rispetto delle indicazioni di utilizzo fornite dai produttori;
- all'esterno dei servizi igienici degli spazi comuni dovranno essere messi a disposizione distributori di gel con una concentrazione di alcol al 60-85% per l'igiene delle mani, con l'indicazione di igienizzare le mani prima dell'accesso e anche all'uscita. In alternativa, potrà essere data indicazione di utilizzare i servizi igienici delle camere o si procederà ad una sanificazione dopo ogni utilizzo.

## **10. Gli impianti di condizionamento.**

Gli impianti di condizionamento devono essere puliti a impianti spenti, in base alle indicazioni fornite dai produttori e/o dai responsabili incaricati della manutenzione.

Per la pulizia delle prese e delle griglie di ventilazione devono essere usati panni puliti in microfibra inumiditi con acqua e sapone, oppure con alcool etilico al 75% asciugando successivamente.

## **11. Somministrazione di alimenti e bevande.**

Fermo restando quanto previsto dagli Allegati 1) e 2) alla presente Ordinanza, il personale deve aver ricevuto un addestramento e/o una formazione in materia d'igiene alimentare conforme alla normativa vigente.

All'ingresso delle aree destinate alla somministrazione di alimenti e bevande (sala colazioni, bar, sala ristorante, etc.), come negli altri ambienti comuni, è sempre obbligatorio rispettare la distanza interpersonale (almeno un metro tra una persona ed un'altra).

Per agevolare il rispetto della distanza, si devono affiggere cartelli informativi e/o di delimitare gli spazi (ad esempio, con adesivi da attaccare sul pavimento, paline, nastri segnapercorso, etc.).

Si deve mettere a disposizione del personale e degli ospiti gel alcolico con concentrazione di alcol tra 60-85% per l'igiene delle mani, con ferma indicazione di utilizzo prima di accedere al ristorante/bar.

Sono vietati gli appendiabiti comuni. Il servizio guardaroba viene fornito solo se è possibile evitare il contatto tra gli oggetti dei diversi ospiti (ad esempio, mantenendo adeguate distanze o utilizzando copriabito monouso e buste portaombrelli monouso).

Per favorire il distanziamento, possono essere utilizzate per la somministrazione altre aree interne ed esterne alla struttura ricettiva, normalmente destinate ad altri usi.



### *Il Presidente della Regione*

---

I tavoli devono essere posizionati in modo che gli ospiti siano distanti tra di loro almeno due metri, salvo che per i nuclei familiari o per persone conviventi o che condividono la stessa camera o unità abitativa.

Gli addetti di sala, che sono a contatto diretto con gli alimenti, devono indossare la mascherina e devono lavare o igienizzare le mani con gel alcolico frequentemente.

Le tovaglie devono essere sostituite ad ogni cambio di ospite. Nel caso siano utilizzati coprimacchia al di sopra delle tovaglie, è sufficiente sostituire quest'ultimi. Quando non è previsto l'utilizzo di tovaglie che coprono l'intera superficie del tavolo, il tavolo va pulito dopo ogni servizio.

Il servizio di somministrazione deve essere erogato dal personale, munito di attrezzatura adeguata, possibilmente con servizio al tavolo e menu a la carta.

È consigliato l'utilizzo di prodotti monodose per evitare il più possibile il contatto promiscuo. Il servizio a buffet è vietato.

Tutti i piatti, posate e bicchieri devono essere lavati e disinfettati in lavastoviglie, compresi gli oggetti che non sono stati utilizzati, se c'è la possibilità che siano toccati dagli ospiti o dal personale, o comunque esposti al contagio.

Nel caso in cui non fosse possibile il lavaggio in lavastoviglie, nell'eseguire quello manuale occorre procedere con lavaggio, disinfezione e risciacquo, usando il massimo livello di precauzione, asciugando con carta monouso.

Le tovaglie ed i tovaglioli devono essere lavati con le modalità consuete.

Gli alimenti da somministrare tramite servizio in camera devono essere trasferiti al piano su vassoi o tramite carrelli con contenitori chiusi o muniti di apposito coperchio. Durante il trasferimento è importante curare la protezione degli alimenti dalle contaminazioni accidentali da parte del personale, che dovrà indossare guanti e mascherina. I tempi di allestimento e consegna devono essere minimizzati.

In caso di richiesta di cibi da asporto, gli alimenti, preparati secondo le vigenti norme igienico-sanitarie da personale fornito di mascherina e guanti, devono essere consegnati agli ospiti in idonei contenitori monouso, accuratamente chiusi in modo da evitare la fuoriuscita accidentale di materiale.

Per quanto concerne la preparazione degli alimenti, gli addetti alla preparazione di alimenti devono aver ricevuto un addestramento e/o una formazione in materia d'igiene alimentare conforme alla normativa vigente.

Essi devono indossare la mascherina e i guanti, da cambiare con la frequenza indicata dai produttori. I guanti vanno cambiati, in particolare dopo aver svolto attività non legate al cibo, come l'apertura / chiusura manuale delle porte di entrata ed uscita dai locali cucina e lo svuotamento di contenitori. Quando si indossano i guanti, non bisogna toccarsi occhi, bocca e naso.

Ad ogni cambio di cambio di guanti, e quando i guanti vengono rimossi, occorre lavarsi le mani. Il lavaggio delle mani costituisce una barriera protettiva alle infezioni maggiore rispetto all'indossare guanti monouso. I lavoratori del settore alimentare si devono lavare accuratamente e frequentemente



### *Il Presidente della Regione*

---

le mani, con sapone normale e acqua corrente calda. I disinfettanti per le mani possono essere utilizzati come misura aggiuntiva, ma non devono sostituire il lavaggio delle mani.

Nel caso in cui i locali adibiti alla preparazione degli alimenti rendano difficile mantenere le misure di distanziamento, occorre mettere in atto misure alternative per proteggere i lavoratori.

Ad esempio:

- realizzare postazioni di lavoro sfalsate, in modo che i lavoratori non si trovino uno di fronte all'altro;
- fornire dispositivi di protezione individuale come mascherine, cuffie per i capelli, guanti;
- monouso, tute pulite e scarpe da lavoro antisdrucchiolo;
- distanziare le stazioni di lavoro;
- limitare il numero dei lavoratori addetti contemporaneamente ad un'area di preparazione di alimenti;
- organizzare il personale in gruppi di lavoro per ridurre le interazioni tra i gruppi.

Occorre lavare frequentemente e sanificare periodicamente tutte le superfici e gli utensili a contatto con gli alimenti.

Al fine di agevolare lo smaltimento dei dispositivi di protezione individuale utilizzati dai lavoratori, si suggerisce di collocare cestini portarifiuti dotati di pedale o fotocellula nell'area di lavoro o nelle immediate vicinanze. Ogni cestino deve essere dotato di un sacchetto per permettere di svuotarlo senza entrare in contatto con il contenuto.

## **12. Servizi accessori (attività ricreative e sportive).**

Le attività di svago e di animazione sono sospese o riorganizzate e previste in piccoli gruppi, con spazi ed orari in modo da permettere sempre il distanziamento anche per quanto riguarda i mini-club privilegiando aree all'aperto.

Bisogna osservare il corretto accesso alle aree e ai servizi comuni con percorsi di sicurezza ed eventuale perimetrazione delle aree stesse predisponendo segnaletica per delimitare gli spazi.

Le attività sportive che non consentono il prescritto distanziamento sociale, sono limitate secondo quanto prescritto dalle normative specifiche in vigore.

L'utilizzo delle piscine interne alle strutture ricettive può essere consentito solo in funzione di una limitazione di accessi, di ricambio frequente dell'acqua e di disinfezione, adeguata a prevenire l'esposizione a infezione Covid-19 da parte dei clienti sia nell'area di accesso che all'interno della vasca.

L'accesso alla piscina deve essere controllato attraverso un ingresso/uscita con numero contingentato in relazione alla capienza della struttura con una frequenza di 10mq per 4 persone.

Tra le persone deve comunque essere sempre garantito il distanziamento di almeno un metro sia fuori che dentro l'acqua con deroga per le persone appartenenti allo stesso nucleo familiare.

L'ingresso in acqua deve essere consentito solo dopo la doccia.

In particolare per le piscine, si prescrive la massima attenzione per:

- la manutenzione e verifica del corretto funzionamento degli impianti di trattamento acqua;



### *Il Presidente della Regione*

---

- la conferma dell'idoneità alla balneazione attraverso le analisi chimiche e microbiologiche previste;
- la verifica costante della concentrazione di cloro nell'acqua.

Ai bordi della piscina, per garantire il distanziamento sociale è preferibile che sia consentito il posizionamento solo sui lettini che devono essere usati da persone della stessa famiglia con asciugamano/telo mare di proprietà. L'ingresso in acqua è organizzato utilizzando, ove necessario, i camminamenti predisposti, consentendo il distanziamento sociale. Gli addetti al salvataggio avranno cura di richiamare al rispetto delle regole ove necessario.

Gli arredi (ombrelloni, lettini, sdraie) a bordo piscina o area solarium, devono essere posizionati in postazioni fisse nel rispetto delle prescrizione contenute nell'Allegato 3) alla presente Ordinanza.

## **13. I comportamenti igienico-sanitari da adottare da parte dei clienti.**

I clienti devono soggiacere ai seguenti obblighi:

- obbligo di non accedere all'area turistico-ricettiva in caso di provvedimento di quarantena, in presenza di sintomi influenzali o di temperatura corporea superiore ai 37,5°C, o se si proviene da aree di focolai epidemici segnalati dal Ministero della Salute;
- obbligo di distanziamento sociale di almeno un metro, nel corso di ogni permanenza e attività all'interno della struttura ricettiva;
- rispetto del distanziamento sociale in ogni circostanza, anche durante l'utilizzo di docce e servizi igienici;
- lavaggio dei teli frequenti, almeno a 60°C;
- misure di igiene personale, curando in particolare la pulizia e disinfezione frequente delle mani anche dei bambini;
- obbligo di doccia immediatamente dopo la balneazione con particolare cura di pulizia di mani e viso;
- indossare mascherine e guanti secondo la normativa in vigore;
- controllo da parte dei genitori del rispetto di tutte le norme comportamentali da parte dei bambini.

Le deroghe al distanziamento fisico sono limitate alle persone appartenenti allo stesso nucleo familiare ovvero conviventi (a tal fine, è possibile acquisire apposita autocertificazione).

## **14. Lavoratore contagiato.**

Se un membro del personale segnala sintomi respiratori, il lavoratore deve immediatamente interrompere il lavoro e rivolgersi all'assistenza medica.

La direzione aziendale provvede tempestivamente ad informare l'autorità sanitaria competente (contattando i numeri di emergenza per il Covid-19 indicati dalla Regione) e il medico competente.

In questi casi, in attesa dell'intervento dei servizi medici, la persona dovrà rimanere isolata in un'apposita stanza.



### *Il Presidente della Regione*

---

Il lavoratore sintomatico deve essere dotato di tessuti monouso e di una mascherina che dovrà indossare quando sono presenti altre persone o quando deve uscire nelle aree comuni.

Se un dipendente o un collaboratore comunica da casa di avere dei sintomi, o sospetta infezione da Coronavirus, dovrà rimanere a casa e cercare subito assistenza medica. In caso di diagnosi di Covid-19 il lavoratore seguirà le istruzioni ricevute dal personale medico, incluso l'auto-isolamento in casa fino a che non risulti guarito.

## **15. Ospite contagiato.**

Nel caso in cui un ospite presente all'interno della struttura ricettiva (ospite, collaboratore, etc.) presenti febbre e sintomi di infezione respiratoria (tosse secca, febbre, mal di gola, difficoltà respiratorie) lo deve comunicare tempestivamente alla direzione aziendale. La comunicazione deve essere effettuata telefonicamente, per il tramite della reception. La direzione aziendale provvede tempestivamente ad informare l'autorità sanitaria competente (contattando i numeri di emergenza per il Covid-19 indicati dalla Regione).

Al fine di ridurre al minimo il rischio di contagio, nell'attesa dell'arrivo dei sanitari, dovranno essere adottate le seguenti misure: fargli indossare una mascherina chirurgica; ridurre al minimo i contatti con altre persone; indirizzarlo alla propria stanza o a un ambiente isolato con la porta chiusa, garantendo un'adeguata ventilazione naturale; escludere l'impianto di ricircolo dell'aria, se possibile.

Nessun visitatore deve essere autorizzato a entrare nella stanza occupata dall'ospite malato.

In base alla disponibilità, gli eventuali accompagnatori dovranno essere spostati in un'altra camera.

A seguito dell'identificazione di un caso sospetto nello stabilimento si deve immediatamente passare all'individuazione dei contatti avuti.

La direzione della struttura dovrà occuparsi senza indugio della pulizia e sanificazione della stanza che era occupata dall'ospite, seguendo i protocolli per camere esposte a Covid-19

## **16. Ospiti non coinvolti.**

Gli ospiti non interessati sono persone che si ritiene abbiano avuto un'esposizione a basso rischio con l'ospite malato. A costoro devono essere fornite tutte le informazioni sulla malattia, sulla sua trasmissione e sulle misure preventive. Dovrebbe essere chiesto loro di automonitorarsi per 14 giorni dalla data di conferma della presenza di un caso nello stabilimento. In presenza di sintomi indicativi del Covid-19 entro 14 giorni, dovranno essere invitati ad autoisolarsi immediatamente e a contattare i servizi sanitari locali.

## **17. Responsabilità.**

---

REGIONE  
ABRUZZO



*Il Presidente della Regione*

---

La corretta attuazione in tutte le sue fasi del Piano d'azione predisposto, in ottemperanza a quanto verrà stabilito dalle autorità sanitarie regionali o nazionali, esonererà espressamente il titolare e/o rappresentante legale, i gestori, direttori e manager (soggetti individuati tra i componenti la rete aziendale della prevenzione ai sensi del D.Lgs. 9 aprile 2008, n. 81), da ogni responsabilità derivante dal verificarsi di eventuali casi positivi all'interno della struttura ricettiva.



*Il Presidente della Regione*

---

## **Allegato 8**

### **Protocollo di sicurezza per l'esercizio delle Autoscuole, Centri di Istruzione, Automobilistica, Scuole Nautiche e Studi di Consulenza Automobilistica**

#### **1. Premessa.**

Le misure per il contrasto e il contenimento della diffusione del virus Covid-19 negli ambienti di lavoro e nella collettività si conformano alle seguenti fonti normative:

- a) D.L. 25 marzo 2020 n. 19 “Misure urgenti per fronteggiare epidemologica da COVID-19”;
- b) “Protocollo condiviso di regolazione delle misure per il contrasto e il contenimento della diffusione del virus Covid-19 negli ambienti di lavoro” sottoscritto il 14 marzo 2020 e integrato e modificato il 24 aprile 2020 (ora, Allegato 6 del D.P.C.M. 26 aprile 2020);
- c) D.P.C.M. 26 aprile 2020;
- d) “Documento tecnico sulla possibile rimodulazione delle misure di contenimento del contagio da SARS-CoV-2 nei luoghi di lavoro e strategie di prevenzione” Verbale n. 49 approvato dal Comitato Tecnico Scientifico istituito presso il Dipartimento della Protezione Civile, approvato in data 9 aprile 2020;
- e) Circolare del Ministero della Salute, n. 0014915-29/04/2020-DGPRES-DGPRES-P del 29 aprile 2020.

Le misure di contenimento e di sicurezza anti-contagio sanciti dal D.L. n. 19 del 25 marzo 2020 e dall'Allegato 6 del DPCM 26 aprile 2020, rappresentano un obbligo per i datori di lavoro delle attività produttive e professionali (inclusi lavoratori autonomi) al fine di garantire il contenimento della diffusione del virus COVID-19 negli ambienti di lavoro.

Tali misure si applicano in aggiunta a quelle già vigenti in materia di tutela della salute e sicurezza dei lavoratori (*in primis*, il D.Lgs. n. 81/2008 e s.m.i.) e alle procedure/requisiti igienico-sanitari richiesti dalle specifiche normative di settore. È quindi necessario che l'adozione delle misure di contenimento contro la diffusione del virus COVID-19 segua un approccio integrato, a garanzia della massima tutela sia dal rischio di contagio da nuovo coronavirus (utenti e lavoratori) sia dai rischi professionali (lavoratori).

A tal fine, è essenziale il coordinamento tra il Comitato (previsto dal punto 13 del Protocollo del 24 aprile 2020) ed il Servizio di Prevenzione e Protezione aziendale (ove presente ai sensi del D.Lgs. n. 81/2008), le cui figure possono anche coincidere. Le disposizioni che seguono, hanno lo scopo di fornire ulteriori indicazioni per l'applicazione delle misure anti-contagio nelle Autoscuole, Centri di Istruzione, Automobilistica, Scuole Nautiche e Studi di Consulenza Automobilistica.



## *Il Presidente della Regione*

---

### **2. Gli adempimenti a carico delle imprese.**

Gli adempimenti comuni a carico delle imprese sono i seguenti:

- l'obbligo da parte dei responsabili di assicurare la fornitura dei dispositivi di protezione individuale, ove previsti dal DVR adottato e/o dalle prescrizioni normative che disciplinano la materia, di informare e formare i dipendenti ed informare gli utenti relativamente al loro corretto uso e gestione, attraverso le modalità più idonee ed efficaci, privilegiando in ogni caso la modalità in aula/in presenza in favore dei dipendenti;
- l'informazione a tutti i lavoratori ed utenti circa le disposizioni delle Autorità, consegnando e/o affiggendo all'ingresso e nei luoghi maggiormente visibili dei locali aziendali, apposite informative, che indichino le corrette modalità di comportamento e le misure precauzionali, anche individuali, da adottarsi, con la prescrizione che il mancato rispetto potrà contemplare l'interruzione del servizio;
- l'installazione di dispenser presso le sedi di lavoro, le aule ed i veicoli di soluzione idroalcolica ad uso dei candidati, insegnanti, istruttori, esaminatori e chiunque a qualsiasi titolo entri in azienda;
- l'accesso di fornitori potrà avvenire solo previo appuntamento telefonico o digitale. I fornitori devono prendere visione degli avvisi inerenti l'igiene e la sicurezza esposti nei locali e sono tenuti a rispettare tutte le regole aziendali fissate per l'accesso e la permanenza presso la sede di lavoro. Le eventuali consegne di pacchi, documenti e altre tipologie di merci espresse deve avvenire mantenendo il rispetto della distanza di sicurezza di un metro;
- l'accesso agli spazi comuni va in ogni caso contingentato, nel rispetto delle prescrizioni del Ministero della Salute con la previsione di un ricambio di aria continua dei locali, di un tempo possibilmente ridotto di permanenza all'interno di tali spazi, con il mantenimento della distanza di sicurezza di almeno un metro tra le persone che li occupano;
- la sanificazione e l'igienizzazione, adeguate e frequenti, dei locali, delle postazioni lavorative, dei veicoli e delle imbarcazioni utilizzati per le esercitazioni pratiche, con particolare riguardo a tutti i luoghi, gli strumenti e le apparecchiature utilizzate da chiunque a qualsiasi titolo entri in da ripetersi ad ogni cambio turno e/o di persone;
- la dotazione e l'utilizzo dei dispositivi di protezione individuale nei luoghi di lavoro laddove non sia possibile mantenere la distanza tra lavoratori prevista dalle disposizioni vigenti prevedendo
- l'installazione di separatori di posizione nei luoghi strategici per la funzionalità del sistema (bancone, desk e spazi di ricezione, scambio documentazione con la clientela etc.);
- la dotazione e l'utilizzo di dispositivi di protezione individuali da parte del personale nei punti di accoglienza della clientela;
- l'organizzazione e la disciplina della fruizione degli spazi comuni, dei punti di ristoro, se presenti e dei servizi igienici;



### *Il Presidente della Regione*

---

- la possibilità per il datore di lavoro di promuovere ed effettuare uno screening sulla propria popolazione dei lavoratori, esclusivamente su base volontaria, in accordo con la RSA, se presente, l'RLS ed il medico competente, avvalendosi di personale sanitario abilitato, anche attraverso sistemi per l'effettuazione di self-test in azienda (in ottemperanza alle indicazioni fornite dal Garante della Privacy ed in ossequio al Reg. UE n. 679/2016 – GDPR), solamente nel corso dell'emergenza sanitaria in corso, ed allo scopo esclusivo di prevenire la diffusione del contagio e l'insorgenza di patologie correlate.

### **3. L'obbligo d'informazione.**

L'impresa deve informare propri dipendenti (secondo quanto fissato nel paragrafo precedente e mediante le modalità più idonee ed efficaci) e chiunque entri nei locali dell'impresa o prenda posto sui veicoli o sulle imbarcazioni adibiti alle esercitazioni pratiche, circa le disposizioni sanitarie e di comportamento adottate, consegnando e/o affiggendo all'ingresso e nei luoghi maggiormente visibili dei locali aziendali appositi materiali informativi.

In particolare, le informazioni devono concernere:

- l'informativa rivolta ai lavoratori e a chiunque entri in Azienda o salga a bordo dei veicoli e/o dei natanti necessari all'espletamento dell'attività, circa le disposizioni adottate delle Autorità, tramite Il decalogo del Ministero della Salute e ISS ("NUOVO CORONAVIRUS - Dieci comportamenti da seguire");
- l'affissione di tali indicazioni all'interno di ogni luogo di lavoro, nei locali comuni e all'interno di ogni servizio igienico;
- la comunicazione dell'obbligo di rimanere al proprio domicilio in presenza di febbre (oltre 37.5°) o di ulteriori sintomi influenzali, di chiamare il proprio medico di famiglia e l'autorità sanitaria;
- la comunicazione, nel caso di febbre e problemi respiratori, di non recarsi al pronto soccorso ma di contattare il proprio medico o il Numero Unico di Emergenza (NUE) 112.
- la comunicazione di non poter fare ingresso o di non permanere in Azienda anche successivamente all'ingresso, qualora sussistano le condizioni di pericolo (sintomi di influenza, temperatura, provenienza da zone a rischio o contatto con persone positive al virus nei 14 giorni precedenti, etc.) per le quali i provvedimenti dell'Autorità impongono di informare il medico di famiglia e l'Autorità sanitaria e di rimanere al proprio domicilio;
- la comunicazione della necessità di dover informare tempestivamente e responsabilmente il proprio Datore di Lavoro della presenza di qualsiasi sintomo influenzale durante l'espletamento della prestazione lavorativa, avendo cura di rimanere ad adeguata distanza dalle persone presenti. In tal caso il dipendente interessato dovrà lasciare il luogo di lavoro, conformandosi alle direttive sanitarie impartite dagli organi competenti in materia.



## *Il Presidente della Regione*

---

### **4. La sanificazione.**

L'impresa deve provvedere ad assicurare la pulizia giornaliera e la sanificazione periodica dei locali, degli ambienti, delle postazioni di lavoro e delle aree comuni e di svago, dei servizi sanitari, nonché dei veicoli, motocicli e dei mezzi nautici in uso.

In particolare:

- garantisce la pulizia giornaliera dei locali, degli ambienti di lavoro, delle postazioni di lavoro e delle aree comuni e di svago;
- verifica ed adegua le procedure ed i prodotti utilizzati per la pulizia giornaliera dei locali, degli ambienti di lavoro, delle postazioni di lavoro e delle aree comuni e di svago.

Nel caso di presenza di una persona affetta da COVID-19 all'interno dei locali Aziendali, veicoli ed imbarcazioni, si procede alla pulizia e sanificazione dei suddetti secondo le disposizioni della Circolare n. 5443 del 22 febbraio 2020 del Ministero della Salute nonché alla loro ventilazione.

A seguito delle indicazioni del Protocollo condiviso di regolamentazione delle misure per il contrasto e il contenimento della diffusione del virus Covid-19 negli ambienti di lavoro vengono fornite disposizioni per la pulizia a fine turno e la sanificazione periodica di locali, veicoli ed attrezzature.

Il Datore di Lavoro provvede inoltre ad effettuare una ricognizione degli spazi e delle superfici di ambienti ed attrezzature a maggior rischio di contatto per le quali prevedere frequenze e modalità di igienizzazione specifica (ad esempio, maniglie, scrivanie, attrezzature in uso a più lavoratori, tastiere, mouse ecc.) anche al fine di programmare il numero delle persone e o dei dipendenti che vi possono accedere. Per l'utilizzo comune a più operatori di veicoli (ad esempio, attrezzature di lavoro quali, motocicli, autovetture, automezzi pesanti, imbarcazioni etc..) il Datore di Lavoro prevede procedure di pulizia con idonei prodotti, fornendo ogni mezzo di un kit di igienizzazione e disponendo l'opportuna aerazione delle cabine e degli abitacoli chiusi, fra una lezione di pratica e quella successiva.

L'impresa, in ottemperanza alle indicazioni del Ministero della Salute e secondo le modalità ritenute più opportune, organizza interventi particolari di pulizia, ferma restando la periodicità degli stessi.

### **5. Il personale dipendente.**

Il personale dipendente, prima dell'accesso nell'azienda, potrà essere sottoposto a al controllo della temperatura corporea tramite termo scanner, che non dovrà superare i 37,5°. In tal caso non sarà consentito l'accesso ai luoghi di lavoro;

Il personale che lavora a contatto con il pubblico deve indossare guanti e/o mascherine chirurgiche o visiere facciali protettive (ad esempio nella necessità di richiedere una firma obbligatoria, documenti, esercitazioni pratiche, etc.). L'utilizzo dei medesimi dispositivi è obbligatorio negli uffici quando non è possibile garantire la distanza di sicurezza di almeno un metro tra gli operatori. Come già definito dal D.Lgs. n. 81/2008, resta l'obbligo del datore di lavoro di fornire i dispositivi di protezione individuale.



*Il Presidente della Regione*

---

## **6. La gestione di un lavoratore sintomatico.**

Nel caso in cui una persona presente in azienda sviluppi febbre e presenti sintomi di infezione respiratoria quali la tosse, lo deve dichiarare immediatamente all'ufficio del personale. A seguito di tale segnalazione, si procede al suo isolamento, con relativa fornitura di mascherina e all'isolamento degli altri lavoratori presenti sulla base delle disposizioni dell'Autorità Sanitaria Locale.

L'impresa procede immediatamente ad avvertire le Autorità Sanitarie competenti e i numeri di emergenza per il COVID-19 forniti dalla Regione o dal Ministero della Salute.

L'Azienda collabora con le Autorità sanitarie per la definizione degli eventuali "contatti stretti" avuti da una persona presente in azienda che sia stata riscontrata positiva al tampone COVID-19. Ciò al fine di permettere alle autorità di applicare le necessarie e opportune misure di quarantena.

Le lezioni teoriche di ogni categoria di patente e di corsi di formazione professionali potranno essere svolte assumendo il presente protocollo di sicurezza anti-contagio come da disposizioni del Ministero della Salute e delle altre Autorità competenti, garantendo il rispetto della distanza minima interpersonale di almeno un metro, con l'obbligo di utilizzo dei seguenti dispositivi di protezione individuali di cui sarà assicurata la preventiva fornitura ai dipendenti:

- mascherina o dispositivo di protezione individuale superiore;
- guanti monouso per tutti i partecipanti.

Ai corsisti deve essere inoltre rilevata la temperatura con termoscanner o con diversa ed adeguata strumentazione;

Tra il docente e i discenti deve essere tassativamente garantita una distanza minima di almeno due metri.

Ad ogni fine lezione deve essere prevista un'adeguata sanificazione dell'aula, degli arredi interni e suppellettili ad uso degli allievi e dei docenti, la sanificazione in oggetto sarà eseguita secondo le modalità sopra elencate al paragrafo dedicato alla sanificazione.

## **7. Raccomandazioni specifiche per l'utilizzo condiviso di veicoli e lo svolgimento delle lezioni di guida/esercitazioni pratiche, degli esami pratici e degli spostamenti di cui al D.Lgs 30 aprile 1992 n. 285 e D.Lgs 18 luglio 2005 n.171 e relativi regolamenti di attuazione.**

Tenuto conto dell'impossibilità di garantire all'interno dell'abitacolo del veicolo il rispetto della distanza interpersonale di almeno un metro, al fine di ridurre al minimo il rischio di contatto e contagio tra gli istruttori, l'esaminatore e l'allievo/candidato al conseguimento della patente di guida, nautica o abilitazione professionale durante le esercitazioni pratiche e gli esami, occorre garantire il rispetto delle misure sanitarie mediante l'utilizzo degli appositi dispositivi di protezione individuali previsti dalla normativa vigente.

Analoghe precauzioni andranno adottate dal personale esaminatore.



### *Il Presidente della Regione*

---

Gli occupanti del veicolo o dell'imbarcazione dovranno utilizzare guanti monouso nuovi indossati immediatamente prima di salire a bordo del veicolo e/o imbarcazione al fine di ridurre al minimo il rischio di contaminazione delle superfici.

Alla fine di ogni lezione o prova di esame e comunque ogni qualvolta sia variato l'utilizzatore del veicolo o dell'imbarcazione, sia esso istruttore, esaminatore, allievo o candidato ed in particolare, alla ripresa di ogni giorno di lavoro, si dovrà procedere alla pulizia del veicolo, dell'abitacolo o della cabina di guida e delle parti dell'imbarcazione, oggetto di interazione, degli oggetti e strumenti condivisi, come da disposizioni del Ministero della Salute e delle altre Autorità competenti.

Durante lo svolgimento delle esercitazioni pratiche e degli esami, i candidati in attesa del proprio turno dovranno stazionare in un ambiente organizzato evitando l'assembramento di persone nel rispetto delle prescrizioni del Ministero della Salute e previste dalle normative nazionali e locali e del distanziamento sociale.

Inoltre, si deve procedere a:

- garantire la pulizia e la sanificazione delle maniglie di apertura interne ed esterne delle portiere così come la carrozzeria immediatamente circostante a contatto con il precedente utilizzatore;
- garantire la completa apertura delle portiere della cabina o dell'abitacolo o di tutte le superfici
- vetrate scorrevoli ed assicurare un abbondante e prolungato ricambio di aria;
- garantire la pulizia e la sanificazione di tutte le superfici del veicolo a contatto con il precedente utilizzatore (sedili, cruscotto, plancia, volante, cambio, freno di stazionamento, comandi, indicatori, pulsanti, tastiere, schermi touch, maniglie, vani portaoggetti, pareti, soffitto, portiere, parabrezza, vetri laterali, specchietto retrovisore etc.), con particolare cura di tutte le superfici eventualmente poste immediatamente dinanzi ai sedili e di tutti gli oggetti e le attrezzature portatili o rimovibili presenti in cabina o nell'abitacolo (chiave di avviamento, telecomandi, penne, blocchi, laptop, mezzi di comunicazione portatili, attrezzature di lavoro, accessori vari, etc.);
- garantire la pulizia e sanificazione di tutte le superfici interne ed esterne oggetto di interazione e contatto tra allievi, istruttori, esaminatori ed imbarcazione (timone, leve di comando motori e strumenti, pulsanti, indicatori, winch, manovelle, drizze, scotte, cime, cime dei parabordi, strumenti di rilevazione posizione, whf, strumenti per il carteggio, carte nautiche, pubblicazioni, binocoli, bussole, rilevatori di posizione, giubbotti di salvataggio etc.) in un a logica di alternanza con il precedente utilizzatore;
- informare e vigilare sul divieto di utilizzo di aria compressa e/o acqua sotto pressione e/o vapore per la pulizia e/o aspirapolvere così come qualsiasi altro metodo che possa generare spruzzi o determinare aerosol di materiale infettivo nella cabina o abitacolo e nell'ambiente;
- viaggiare ogni qualvolta possibile con i finestrini dell'abitacolo di veicolo ad uso condiviso completamente aperti;
- non utilizzare mai la funzione di ricircolo dell'aria;



### *Il Presidente della Regione*

---

- durante l'impiego dell'automezzo o dell'imbarcazione ad uso condiviso il conducente alla guida e gli eventuali passeggeri e/o membri dell'equipaggio (anche nella qualità di allievo, istruttore esaminatore) devono indossare:
  - una mascherina o dispositivo di protezione individuale superiore;
  - guanti monouso;
- non toccarsi mai naso, bocca e occhi quando ci si trova all'interno dell'autoveicolo o dell'imbarcazione ad uso condiviso e non prima di aver apportato le personali misure di igiene;
- lavarsi o igienizzarsi le mani prima di entrare nell'autoveicolo o nell'imbarcazione ad uso condiviso e subito dopo usciti;
- usare sempre guanti monouso durante le operazioni di rifornimento carburante eseguite autonomamente.



*Il Presidente della Regione*

---

## **Allegato 9**

### **Protocollo di sicurezza per l'esercizio delle attività commerciali su aree pubbliche (mercati - fiere – posteggi isolati – commercio itinerante)**

#### **1. Premessa.**

Le misure per il contrasto e il contenimento della diffusione del virus Covid-19 negli ambienti di lavoro e nella collettività si conformano alle seguenti fonti normative:

- a) D.L. 25 marzo 2020 n. 19 “Misure urgenti per fronteggiare epidemologica da COVID-19”;
- b) “Protocollo condiviso di regolazione delle misure per il contrasto e il contenimento della diffusione del virus Covid-19 negli ambienti di lavoro” sottoscritto il 14 marzo 2020 e integrato e modificato il 24 aprile 2020 (ora, Allegato 6 del D.P.C.M. 26 aprile 2020);
- c) D.P.C.M. 26 aprile 2020;
- d) “Documento tecnico sulla possibile rimodulazione delle misure di contenimento del contagio da SARS-CoV-2 nei luoghi di lavoro e strategie di prevenzione” Verbale n. 49 approvato dal Comitato Tecnico Scientifico istituito presso il Dipartimento della Protezione Civile, approvato in data 9 aprile 2020;
- e) Circolare del Ministero della Salute, n. 0014915-29/04/2020-DGPRES-DGPRES-P del 29 aprile 2020.

Le misure di contenimento e di sicurezza anti-contagio sanciti dal D.L. n. 19 del 25 marzo 2020 e dall'Allegato 6 del D.P.C.M. 26 aprile 2020, rappresentano un obbligo per i datori di lavoro delle attività produttive e professionali (inclusi lavoratori autonomi) al fine di garantire il contenimento della diffusione del virus Covid-19 negli ambienti di lavoro.

Tali misure si applicano in aggiunta a quelle già vigenti in materia di tutela della salute e sicurezza dei lavoratori (*in primis*, il D.Lgs. n. 81/2008 e s.m.i.) e alle procedure/requisiti igienico-sanitari richiesti dalle specifiche normative di settore. È quindi necessario che l'adozione delle misure di contenimento contro la diffusione del virus Covid-19 segua un approccio integrato, a garanzia della massima tutela sia dal rischio di contagio da nuovo coronavirus (utenti e lavoratori) sia dai rischi professionali (lavoratori).

A tal fine, è essenziale il coordinamento tra il Comitato (previsto dal punto 13 del Protocollo del 24 aprile 2020) ed il Servizio di Prevenzione e Protezione aziendale (ove presente ai sensi del D.Lgs. n. 81/2008), le cui figure possono anche coincidere. Le disposizioni che seguono, hanno lo scopo di fornire ulteriori indicazioni per l'applicazione delle misure anti-contagio nelle attività commerciali su aree pubbliche (mercati - fiere – posteggi isolati – commercio itinerante).



### *Il Presidente della Regione*

---

Ad integrazione di quanto previsto dall'Ordinanza del Presidente della Giunta Regionale n. 54/2020, si forniscono le seguenti indicazioni per mercati - fiere – posteggi isolati - commercio itinerante, l'efficacia delle misure precauzionali di contenimento adottate per contrastare l'epidemia di COVID-19 rispetto alle misure previste dall'Allegato 6 del D.P.C.M. 26 aprile 2020.

Vista la peculiarità dell'attività di Commercio su aree pubbliche, il presente protocollo di sicurezza prevede misure che seguono la logica della precauzione e integra le prescrizioni del legislatore (in particolare il protocollo di cui all'Allegato 6 del D.P.C.M. 26 aprile 2020) e le indicazioni dell'Autorità sanitaria.

Le imprese del commercio su aree pubbliche adottano il presente protocollo di regolamentazione all'interno dei propri luoghi di lavoro, con la duplice finalità di protezione sia per i lavoratori sia per i frequentatori esterni in quanto il profilo di rischio è principalmente correlato alla prossimità interpersonale tra lavoratori e tra lavoratori e clienti.

Il presente protocollo si applica anche per i mercatini degli hobbisti, mercatini dell'usato, straordinari, artigianali e dei produttori agricoli. Inoltre tutti gli operatori anche non commercianti su aree pubbliche che partecipano a qualsiasi titolo su un mercato o una fiera (ad esempio espositori, volontari, associazioni, enti pubblici e o privati) sono tenuti al rispetto del presente protocollo.

## **2. La formazione e l'informazione del personale.**

L'impresa di commercio su aree pubbliche deve provvedere a formare ed informare il proprio personale tramite momenti formativi interni (a cui partecipa anche il titolare e i familiari coadiuvanti) che includano il presente protocollo e le eventuali procedure aziendali organizzative interne per la prevenzione della diffusione del virus responsabile del Covid-19.

Ogni membro del personale, sia dipendente che familiare coadiuvante o personale occasionale giornaliero deve rispettare rigorosamente le misure di sicurezza indicate nel presente protocollo.

L'impresa di commercio su aree pubbliche deve, altresì, provvedere alla adeguata formazione sul corretto uso della mascherina e di altri dispositivi di protezione, privilegiando modalità di formazione a distanza (ad esempio, e-learning).

## **3. Informazioni di carattere generale.**

Attraverso le modalità più idonee ed efficaci, il commerciante su aree pubbliche deve informare tutti i lavoratori e chiunque vi entri in contatto, circa le disposizioni delle Autorità, consegnando e/o affiggendo nei pressi del banco o nei luoghi maggiormente visibili appositi dépliant informativi e coadiuvando la partecipazione del proprio personale a momenti informativi sul tema Covid-19.

In particolare, il commerciante su aree pubbliche deve:

- avvisare il cliente che non può presentarsi in caso di comparsa di sintomatologia febbrile e/o simil-influenzale, o se negli ultimi 14 giorni abbia avuto contatti con soggetti positivi al COVID-19 o sia rientrato da zone a rischio (indicazioni OMS);



### *Il Presidente della Regione*

---

- predisporre materiale informativo sulle misure di igiene (locandine, cartelli, etc.) da porre sul banco di lavoro e in altre postazioni facilmente accessibili/visibili per informare sulle modalità organizzative adottate per prevenire il contagio;
- procurarsi materiali informativi utili che possono inoltre essere scaricati da siti istituzionali (Ministero della Salute, Istituto Superiore di Sanità (ISS), Organizzazione Mondiale della Sanità (OMS), Regioni, etc.).

Per i lavoratori dipendenti e per i lavoratori di aziende terze (addetti pulizie, manutenzione, fornitori, vigilanza, etc.) si può fare ricorso anche a strumenti informatici e materiali multimediali, in modo da trasmetterli prima dell'accesso nel mercato o fiera ed evitare, in tal modo, la trasmissione di materiale cartaceo;

L'impresa deve fornire al personale dipendente le informazioni sulle misure adottate tenendo conto anche delle mansioni e dei contesti lavorativi, con particolare riferimento all'importanza di:

- mantenere la distanza di sicurezza ogni qualvolta la mansione lo consenta;
- rispettare il divieto di assembramento;
- osservare le regole di igiene;
- utilizzare correttamente i dispositivi di protezione individuali.

A tal proposito, il datore di lavoro assicura adeguata formazione a sé stesso e al proprio personale compreso i familiari coadiuvanti, sul corretto uso dei dispositivi (cfr., materiale OMS, ISS, Ministero della Salute, etc.), privilegiando modalità di formazione a distanza (ad esempio, FAD, e-learning).

## **4. Disposizioni di carattere organizzativo.**

È consentita l'apertura dei mercati per tutti settori merceologici (alimentari, non alimentari e misti) nel rispetto delle condizioni previste dal presente protocollo di sicurezza.

Per quanto concerne le attività di carico e scarico della merce e del posizionamento e rimozione del banco, l'operatore deve attenersi alla rigorosa distanza di un metro dagli altri commercianti e comunque è tenuto sempre ad indossare i necessari dispositivi di protezione (cioè, mascherina, guanti).

Il mercato, anche delle legislazione regionale vigente in materia di commercio, deve essere organizzato in due aree ben distinte:

- settore alimentare;
- settore non alimentare.

Qualora non fosse possibile si devono trovare accorgimenti tecnici perché non vi sia commistione tra banchi alimentari e non alimentari.

Per le attività di commercio su aree pubbliche di somministrazione di alimenti e bevande, per un periodo provvisorio di durata fino al 30 luglio 2020 è vietato il consumo sul posto, fatto salvo il rispetto delle norme e delle disposizioni contenute nell'Allegato 2) alla presente Ordinanza. La Regione Abruzzo si riserva di modificare tale data, anticipando o posticipando la scadenza indicata a seconda delle circostanze che lo consentano.

I mercati già riaperti ai sensi della O.P.G.R. n. 54/2020 devono:



### *Il Presidente della Regione*

---

- osservare e far osservare le misure di prevenzione igienico- sanitaria e di sicurezza;
- prevedere la presenza nelle aree mercatali e sui banchi degli operatori di cartellonistica che indichi il comportamento da tenere all'interno della suddetta area per garantire la distanza sociale e l'uso obbligatorio di DPI (mascherina);

Al fine della salvaguardia della attività del commercio su aree pubbliche non è previsto alcun decentramento o spostamento o contingentamento delle aree o delle zone dove è localizzato storicamente il mercato ma, in base alle esigenze dipendente dalle misure anticovid, è fattibile un ampliamento dello stesso mercato nelle zone e vie del territorio comunale contiguo.

In alternativa, il Comune, d'intesa con le associazioni maggiormente rappresentative, può prevedere altre soluzioni quali ad esempio un ampliamento delle fasce orarie del mercato al pomeriggio o una suddivisione del mercato in più giornate;

Nella fase attuale e fino al 30 luglio 2020 partecipano al mercato i commercianti ambulanti assegnatari del posteggio.

Nella fase attuale e fino al 30 luglio 2020, le Amministrazioni si assicurano che i partecipanti alle operazioni di spunta siano dotati di tutto il materiale necessario per lavorare in sicurezza durante il mercato o la fiera.

È demandata al Comune in cui si svolge il mercato o fiera la facoltà di sospendere fino a tale data l'operazione della spunta.

I Comuni, dopo aver monitorato il mercato e verificato i posteggi liberi alla data di apertura dello stesso, ed al fine di evitare assembramenti, possono procedere prioritariamente alla assegnazione provvisoria fino al 30 luglio 2020, dei posteggi liberi e non occupati in base alla graduatoria degli spuntisti. Successivamente vengono osservate le disposizioni di cui al punto precedente ove ritenuto opportuno.

Il banco deve essere gestito seguendo i protocolli anticontagio per i lavoratori dipendenti. Possono svolgere l'attività lavorativa presso ogni banco titolare, dipendente, familiare coadiuvante nel rispetto delle regole indicate dal D.P.C.M. del 26 aprile 2020 sul distanziamento sociale, ovvero devono essere previste misure che permettano tale criterio;

È vietata qualsiasi forma di assembramento e devono sempre essere rispettate la distanza di almeno un metro, l'utilizzo di mascherine o altri strumenti idonei, guanti protettivi; non sono previsti contingentamenti numerici nell'entrare nell'area mercatale, ma il rispetto di tutte le regole e disposizioni statali, regionali e comunali in materia di contenimento del Covid-19.

Durante la fase di vendita deve essere scrupolosamente osservata la distanza minima di un metro tra cliente e cliente e tra operatore e cliente. A tal proposito, come sopra indicato, deve essere indicata l'entrata e l'uscita al banco di mercato e deve essere effettuata la segnatura a terra degli spazi, in modo tale da indicare la distanza di un metro per l'utenza e tra l'utenza. Ogni commerciante ambulante può servire simultaneamente un numero di clienti che soddisfi il rispetto della distanza di sicurezza.

Nell'area di mercato o fuori dell'area stessa possono essere previsti anche delle zone dove il cliente possa attendere il suo turno al fine di evitare assembramento sia per entrare nell'area di mercato sia per attendere il turno per essere servito.

Qualora si verificano situazioni di assembramento, di mancanza di rispetto delle regole sanitarie ed igienico sanitarie, di mancato rispetto di quanto prevede il presente protocollo di sicurezza, il



### *Il Presidente della Regione*

---

Comune competente per territorio può disporre l'allontanamento dal mercato di uno o più operatori e disporre la sospensione dell'autorizzazione.

Nei casi di gravità e di coinvolgimento di molti operatori, il Comune può sospendere il mercato per un periodo concordato con i competenti uffici sanitari.

I clienti devono:

- permanere nella zona mercatale il tempo minimo necessario per l'acquisto della merce e devono essere muniti di protezione delle vie respiratorie e guanti ed evitare assembramenti;
- fare uso della mascherina chirurgica e curare scrupolosamente l'igiene delle mani (lavaggio con acqua e sapone e uso di soluzione/gel disinfettante, anche preparato secondo ricetta OMS), in quanto la maggior parte dei compiti legati alle mansioni richiedono il contatto diretto con la merce ed il cliente.

L'operatore su aree pubbliche prima dell'accesso al luogo di lavoro si deve sottoporre anche autonomamente al controllo della temperatura corporea e si autocertifichere che deve presentare tutte le volte che viene richiesto dagli organi di controllo. Se tale temperatura risulterà superiore ai 37,5°, non è consentito l'accesso. Le persone in tale condizione sono momentaneamente isolate, ci si deve accertare che indossino la mascherina protettiva e si deve seguire la procedura prevista dalle disposizioni di legge;

L'amministrazione comunale ha la facoltà attraverso la Polizia Municipale (o individuando un responsabile – definito covid manager - , opportunamente formato ) di controllare coloro che sono privi dei dispositivi di prevenzione, controllare l'applicazione delle misure di prevenzione e, in caso d'emergenza, applicare le procedure di primo intervento. La Polizia municipale e o il responsabile coordina sul posto il personale addetto, con l'eventuale supporto di volontari di protezione civile, ai fini dell'assistenza a clienti ed operatori del mercato e dell'attuazione delle misure di cui al presente protocollo di sicurezza, nonché delle ulteriori misure di prevenzione e sicurezza emanate dai Comuni.

Ogni operatore commerciale deve posizionare raccoglitori chiusi per i rifiuti presso i propri banchi ovvero utilizzo di contenitori per più banchi limitrofi; Al termine delle operazioni i rifiuti devono essere smaltiti nel rispetto delle regole stabilite da ciascun Comune.

Gli spostamenti dei commercianti all'interno dell'area mercatale devono essere limitati al minimo indispensabile e nel rispetto delle indicazioni previste dal presente protocollo.

Devono essere favoriti sistemi di pagamento elettronici. Se il pagamento viene effettuato in contante o POS portatile, l'operatore provvede alla disinfezione delle mani e del POS al termine dell'operazione. Inoltre, se il pagamento avviene tramite contanti, si utilizzeranno sistemi per evitare contatti diretti.

I Comuni possono prevedere, in relazione alle predette aree di mercato, ulteriori misure di prevenzione igienico-sanitaria e di sicurezza ed informano attraverso i propri strumenti di comunicazione istituzionale circa le aree di mercato aperte, la loro delimitazione e l'adozione concreta delle misure di prevenzione igienico-sanitaria e di sicurezza relative alle singole aree.

Il mercato deve essere attrezzato con dispenser per detergere le mani e con guanti monouso;

Trattandosi di un luogo a tutti gli effetti commerciale, anche se all'aria aperta, è obbligatorio utilizzare guanti e mascherine protettive o altre forme idonee di prevenzione;



*Il Presidente della Regione*

---

## **5. Disposizioni di carattere specifico.**

Mercati coperti realizzati in apposite strutture attrezzate e Mercati scoperti o coperti realizzati in apposite aree recintate, denominati plateatici attrezzati

È necessario garantire nelle aree comuni del mercato cui hanno accesso i clienti/consumatori:

- la misura del distanziamento, attraverso, se fattibile, ampliamenti delle fasce orarie ed una regolamentazione in funzione degli spazi disponibili, differenziando, ove possibile, i percorsi di entrata e di uscita;
- la fornitura di adeguata informazione delle misure di cui all'Allegato 4 al D.P.C.M. del 26 aprile 2020 ed, in particolare, della misura inerente il distanziamento;
- la pulizia e l'igiene ambientale con frequenza almeno due volte al giorno ed in funzione dell'orario di apertura;
- la disponibilità e accessibilità a sistemi per la disinfezione delle mani;
- l'avviso dell'obbligo di utilizzo di mascherine nei luoghi chiusi accessibili al pubblico e comunque in tutte le occasioni in cui non sia possibile garantire continuativamente il mantenimento della distanza di sicurezza.

Inoltre:

- per quanto concerne la misura del distanziamento, consentire, per locali fino a 40 metri quadrati, l'accesso di una persona alla volta, oltre a un massimo di due operatori;
- per quanto concerne l'uso di dispositivi di protezione, pretendere l'uso della mascherina da parte dei consumatori e mettere a disposizione guanti usa e getta nel caso in cui ai consumatori sia consentito servirsi da soli;
- garantire l'applicazione delle misure previste dal Protocollo condiviso di regolamentazione delle misure per il contrasto e il contenimento della diffusione del virus Covid-19 negli ambienti di lavoro sottoscritto il 24 aprile 2020 fra il Governo e le parti sociali di cui all'Allegato 6 al D.P.C.M. del 26 aprile 2020.

## **6. Mercati scoperti totalmente o parzialmente fissi ubicati in aree pedonali, e Mercati scoperti mobili ubicati in aree idonee, rese pedonali esclusivamente nell'orario di svolgimento dell'attività.**

Siccome la Circolare del Ministero dell'Interno 12 marzo 2014, n. 3794, recante "Indicazioni tecniche di prevenzione incendi per l'installazione e la gestione di mercati su aree pubbliche con presenza di strutture fisse, rimovibili e autonegozi" prevede che, per consentire l'intervento dei mezzi di soccorso dei Vigili del Fuoco, gli accessi alle aree destinate allo svolgimento delle attività considerate nelle presenti raccomandazioni tecniche devono avere i seguenti requisiti minimi e che le aree destinate allo svolgimento delle attività devono essere dotate di vie di transito interne tali da garantire l'esodo delle persone e la possibilità di intervento ai mezzi di soccorso ivi compresi quelli dei Vigili del fuoco, è necessario garantire che nelle aree comuni del mercato cui hanno accesso i consumatori:



### *Il Presidente della Regione*

---

- sia assicurata la misura del distanziamento, anche, se fattibile, attraverso ampliamenti delle fasce orarie ed una regolamentazione in funzione degli spazi disponibili, differenziando, ove possibile, i percorsi di entrata e di uscita;
- per quanto concerne la regolamentazione degli accessi all'area di mercato in funzione degli spazi disponibili, dato che non è possibile procedere recintando o transennando l'area di mercato senza incidere considerevolmente sulle misure di sicurezza all'interno di aree cittadine, specie con riferimento alle vie di transito interne, escluso che si possa pensare alla revoca di concessioni di posteggio, si raccomanda:
- un sistema di contingentamento dei banchi e/o distanziamento dei banchi, prevedendo, ove possibile, un intervento sull'area mercatale, ampliandola adeguatamente, ovvero operando sulle corsie laterali portando i banchi ad una maggiore adiacenza con delimitazione dei passaggi, a cura degli operatori, mediante apposite "fettucce" o linee di contenimento;
- la previsione di misure tecniche che consentano che le operazioni di acquisto ai banchi si svolgano frontalmente, in modo che sui rimanenti lati del posteggio assegnato non si creino assembramenti ed il passaggio dei consumatori sia costantemente fluido.
- sia garantita la pulizia e l'igiene ambientale in funzione dell'orario di apertura;
- sia data disponibilità e accessibilità a sistemi per la disinfezione delle mani;
- sia dato avviso dell'obbligo di utilizzo di mascherine nei luoghi accessibili al pubblico e comunque in tutte le occasioni in cui non sia possibile garantire continuamente il mantenimento della distanza di sicurezza.

## **7. I servizi a domicilio.**

I trasportatori sono tenuti ad indossare i DPI richiesti (mascherina protettiva e guanti monouso) ed hanno a disposizione, sul mezzo di trasporto, soluzione disinfettante per le mani.

La consegna avviene con modalità che escludono o limitano il contatto con i clienti: i trasportatori non possono entrare nel domicilio, il cibo deve essere lasciato sull'uscio;

Devono essere favoriti sistemi di pagamento elettronici. Se il pagamento viene effettuato in contante o POS portatile, l'operatore deve provvedere alla disinfezione delle mani e del POS al termine dell'operazione.

Inoltre, in accordo con il cliente, il pagamento tramite contanti avviene senza contatto diretto ed il contante deve essere lasciato sull'uscio della porta dell'avventore e l'operatore, una volta verificato il pagamento, deve lasciare il cibo e l'eventuale resto, per, poi, allontanarsi prima che il cliente apra la porta.

## **8. Vendita per asporto.**

All'atto della consegna i lavoratori e i clienti sono tenuti ad indossare i DPI richiesti (mascherina protettiva e guanti monouso).



### *Il Presidente della Regione*

---

Inoltre, devono essere assicurate modalità tali da escludere o limitare il contatto con i clienti che non possono entrare nell'esercizio, la consegna sarà eseguita sull'uscio del locale;

Devono essere favoriti sistemi di pagamento elettronici. Se il pagamento viene effettuato in contante o POS portatile, l'operatore provvede alla disinfezione delle mani e del POS al termine dell'operazione. Inoltre, se il pagamento avviene tramite contanti, si eviteranno contatti diretti ed il contante deve essere lasciato dal cliente in un apposito contenitore messo a disposizione dall'esercente, l'operatore, una volta verificato il pagamento, procede alla consegna del cibo e dell'eventuale resto in un contenitore a parte.

## **9. HACCP.**

Nel caso di vendita di prodotti alimentari, in relazione alla ineludibile necessità di prevedere modifiche nelle fasi della preparazione e della vendita dei prodotti medesimi, gli operatori del settore devono procedere al riesame delle procedure di cui al Regolamento (CE) 29 aprile 2004, n. 852, Regolamento del Parlamento europeo e del Consiglio sull'igiene dei prodotti alimentari, c.d. "Piano di controllo HACCP";

Deve essere presta una particolare attenzione all'informazione ed alla formazione dei dipendenti e collaboratori, attenendosi alle norme del Protocollo condiviso di regolamentazione delle misure per il contrasto e il contenimento della diffusione del virus COVID-19 negli ambienti di lavoro sottoscritto il 24 aprile 2020 fra il Governo e le parti sociali di cui all'Allegato 6 al D.P.C.M. 26 aprile 2020.

## **10. Mercati dei produttori agricoli, mercati hobbisti e artigianali e fiere.**

Le disposizioni di cui alla presente protocollo si applicano in quanto compatibili ai Mercati dei produttori agricoli, mercati Hobbisti e artigianali e alle Fiere

## **11. Posteggi isolati o "fuori mercato" e commercio itinerante.**

È consentita l'attività di commercio su aree pubbliche per tutti i settori merceologici: alimentari, non alimentari e misti nel rispetto delle condizioni previste dal presente protocollo solo se compatibili con lo svolgimento della predetta attività. In ogni caso i commercianti itineranti devono rispettare le disposizioni regionali vigenti in materia di commercio.

Le condizioni in ogni caso a cui i commercianti itineranti e su posteggio isolato devono attenersi sono:

- garantire l'applicazione delle misure di cui all'allegato 5 del DPCM 26 aprile 2020 e, in particolare, la misura del distanziamento, posizionando davanti alla postazione elementi materiali (fettucce divisorie, strisce di nastro adesivo e simili) atti a creare l'adeguata distanza dal banco e dagli operatori di almeno un metro;



### *Il Presidente della Regione*

---

- quanto all'uso di dispositivi di protezione pretendere l'uso della mascherina da parte dei consumatori e mettere a disposizione guanti usa e getta nel caso in cui ai consumatori sia consentito servirsi da soli.

Inoltre:

- è vietata servire ai cittadini/consumatori che non utilizzano guanti e mascherine. L'organo di controllo segnala presso i competenti uffici per la verifica dell'infrazione o reato;
- il commerciante può svolgere il suo lavoro solo se è utilizza mascherina e guanti e presso la postazione di lavoro non deve mai mancare un dispenser per detergere le mani ad uso del commerciante e del cliente;
- durante la fase di vendita si deve servire un cliente alla volta e gli altri clienti devono stare ad una distanza di almeno 1 metro;
- ogni operatore commerciale posiziona raccoglitori chiusi per i rifiuti presso la propria postazione di lavoro;
- sono favoriti sistemi di pagamento elettronici. Se il pagamento viene effettuato in contante o POS portatile, l'operatore provvede alla disinfezione delle mani e del POS al termine dell'operazione.

## **12. Disposizioni tecniche.**

Le attività commerciali su aree pubbliche (mercati - fiere – posteggi isolati – commercio itinerante) devono sottostare alle seguenti disposizioni tecniche:

- **distanza sociale:** un banco di commercio su aree pubbliche è composto da “reti” che hanno la misura minima di 1,20 metri x 1,50 metri. In questo senso la distanza sociale non può quindi essere violata, perché garantita da un limite fisico. L'operatore commerciale avrà dunque cura di segnare a terra (con nastro colorato o gesso) le misurazioni di distanziamento di metri 1 per la gestione del flusso con la distanza di sicurezza;
- **contingentamento:** poiché il contingentamento di una intera area mercatale, risulta per la maggior parte dei casi impraticabile. Come è impraticabile contingentare il passaggio in una strada pedonale in cui l'utenza si reca per andare in una qualsiasi attività (o per passaggio), così può essere intesa la logica che non vieti il passaggio nell'area mercatale ma venga contingentata la permanenza sul banco di mercato, attraverso l'apposizione, a cura degli operatori, di paletti mobili a catenella che garantiscano l'entrata in un punto e l'uscita nell'altro, inquadrando lo spazio dell'azienda ambulante come spazio che abbia una concentrazione massima di persone (1 o 2 alla volta) sempre rispettando la distanza sociale di metri 1 dall'altro, considerando che tale attività si svolge all'aria aperta;
- **apposizione cartelli:** all'utenza vanno sempre e comunque ricordate le norme anti-contagio generali, riportate anche all'Allegato 4 del D.P.C.M. 26 aprile 2020. L'ambulante deve esporre in maniera del tutto visibile il vademecum recante le indicazioni sopra descritte, redatto da parte della Regione Abruzzo in un formato ritenuto valido e univoco, in modo da creare una cultura generalizzata e uniforme su tutta l'utenza dei vari mercati;



### *Il Presidente della Regione*

---

- **separazione banchi:** non tutte le realtà dove si svolgono mercati hanno a disposizione aree tali da permettere il distanziamento; questo implica l'esigenza di isolare i banchi sul posto, trasformandoli piccoli esercizi di vicinato all'aria aperta; utile l'obbligo di estendere (attraverso l'apposizione di teli antipioggia laterali) le pareti laterali del banco di mercato, in modo tale che tra gli stessi ci sia una barriera fisica – in questo caso anche impermeabile o in alternativa : composizione del banco al contrario, in modo tale che la “conca” della disposizione, trovi le braccia rivolte verso fuori ed il fondo sia più vicino al mezzo. In questa maniera la distanza tra operatore ed operatore va dai 2,40 metri ai 3,00 metri (nel caso di siano corridoi tra un banco e l'altro di 60 cm);
- **controllo:** la dotazione previa accordi, con enti no profit, associazioni di volontariato (tra cui quella dei carabinieri in pensione ) risulta efficace affinché il mercato sia sorvegliato e il mantenimento delle regole sia garantito non solo dai commercianti ambulanti ma anche da tali figure che perlustrano l'area in continuazione.
- **misura trasversale ulteriore:** alla riapertura dei mercati e per tutto il periodo di assestamento post emergenza nei mercati e nelle fiere, è vietata la vendita della merceologia usata o in alternativa l'amministrazione comunale provvede ad individuare aree apposite – isolate dal resto del mercato.

### **13. Le attività di pulizia e disinfezione.**

Alla fine del giorno di mercato e/o di fiera, l'operatore commerciale deve provvedere a pulire ed igienizzare, nonché alla disinfezione dei banchi dei mezzi di trasporto.

Nello specifico, si devono compiere le seguenti attività:

- **la riapertura dell'attività:** effettuare, alla riapertura, in aggiunta alle normali attività di pulizia, una sanificazione (PULIZIA più DISINFEZIONE) straordinaria della struttura, dell'attrezzatura e degli strumenti di lavoro, del mezzo di trasporto e/o del veicolo mobile nelle aree geografiche a maggiore endemia; tale sanificazione straordinaria può essere opportuna comunque in ogni parte del territorio
- **la pulizia giornaliera dell'ambiente di lavoro e l'attrezzatura:** procedere due volte al giorno alla pulizia, utilizzando panni inumiditi con acqua e sapone oppure con una soluzione di alcool etilico con una percentuale minima del 70% v/v;
- **la sanificazione giornaliera delle superfici toccate più frequentemente:** procedere giornalmente, per le superfici toccate più di frequente, oltre che alla pulizia effettuata come sopra, alla disinfezione con una soluzione di ipoclorito di sodio diluita allo 0,1% di cloro attivo;
- **la sanificazione periodica dell'ambiente di lavoro e dell'attrezzatura:** effettuare una sanificazione periodica dell'intera struttura, e non solo delle superfici toccate più di frequente, a seconda delle diverse attività (in relazione alla tipologia dei rischi da prodotto commercializzato o servizio prestato, da tipo e numero di frequentazione e da continuità e frequenza dei contatti). La periodicità sarà correlata alle specificità;



### *Il Presidente della Regione*

---

- **la sanificazione in caso di presenza di casi sospetti di contagio:** Nel caso in cui vi sia stata la presenza di casi sospetti di persone con COVID-19 in relazione all'attività e relativa struttura, è necessario procedere alla sanificazione eseguita secondo le disposizioni della Circ. Min. Salute n. 5443/2020 (pulizia con acqua e sapone e successivamente con una soluzione di ipoclorito di sodio diluita allo 0,1% e con alcool etilico al 70% per superfici che possono essere danneggiate dall'ipoclorito di sodio). In questo caso, è opportuno rivolgersi ad una ditta specializzata.

Inoltre si ritiene importante quanto segue:

- prima di utilizzare i prodotti per la pulizia leggere attentamente le istruzioni e rispettare i dosaggi d'uso raccomandati sulle confezioni (si vedano simboli di pericolo sulle etichette);
- non miscelare i prodotti di pulizia, in particolare quelli contenenti candeggina o ammoniacale con altri prodotti;
- pulire le postazioni di lavoro giornalmente ed alla fine della giornata di lavoro utilizzando prodotti disinfettanti;
- pulire giornalmente i locali comuni dove sono depositate le merci che poi sono immesse sulle banche del mercato per la vendita, utilizzando acqua e sapone e/o alcool etilico 75% e/o prodotti a base di cloro all'1% (candeggina).

## **14. Le precauzioni comportamentali personali.**

Al fine di ridurre la possibilità di contagio anche da parte di soggetti asintomatici occorre, in primo luogo, rispettare le raccomandazioni dell'OMS sulle misure di distanziamento sociale, pulizia delle mani e igiene respiratoria. L'OMS ritiene che il mantenimento di distanze minime tra le persone, la frequente igiene delle mani e i comportamenti corretti in caso di tosse e starnuti, siano le più efficaci per limitare la diffusione del coronavirus.

Si ricorda che:

- il distanziamento sociale include evitare abbracci, baci, strette di mano con gli altri commercianti ed i clienti. La distanza minima raccomandata è di un metro e si consiglia di evitare o tenere quanto più a distanza, chiunque tossisca o starnutisca;
- l'igiene delle mani implica un lavaggio frequente e accurato.

Devono essere seguite le seguenti procedure:

- è raccomandata la frequente pulizia delle mani con acqua e sapone per almeno 20 secondi (in alternativa è possibile utilizzare anche un disinfettante per mani con almeno il 60% di alcool);
- il commerciante mette a disposizione idonei mezzi detergenti per le mani;
- si raccomandano controlli regolari per verificare il corretto funzionamento dei dispenser per il sapone, soluzioni disinfettanti, salviette monouso e simili che devono essere messi a disposizione dei clienti.



*Il Presidente della Regione*

---

## **15. I dispositivi di protezione individuale (DPI).**

È raccomandata l'adozione delle misure dei dispositivi di protezione individuale indicati nel presente Protocollo, secondo le seguenti modalità:

- per i clienti, le mascherine dovranno essere utilizzate in conformità a quanto previsto dalle raccomandazioni dell'Organizzazione Mondiale della Sanità, vale a dire solo se si presentano sintomi o si sospetta di essere malati (o se si presta assistenza a persone malate), salvo che intervenga una norma nazionale che ne preveda, in ogni caso, l'utilizzo obbligatorio;
- per i commercianti, dipendenti, famigliari, qualora il lavoro imponga una distanza interpersonale minore di un metro e non siano possibili altre soluzioni organizzative, è necessario l'uso delle mascherine, conformi alle disposizioni delle autorità scientifiche e sanitarie.

In caso di difficoltà di approvvigionamento e alla sola finalità di evitare la diffusione del virus, potranno essere utilizzate altre tipologie di mascherine conformi alle indicazioni dall'Autorità sanitaria.

## **16. La gestione di una persona sintomatica.**

Nel caso in cui una persona presente durante il lavoro sviluppi febbre e sintomi di infezione respiratoria quale, ad esempio, la tosse, questa è tenuta a dichiararlo immediatamente al titolare o affinché si proceda al suo temporaneo isolamento, venga accertato che indossi una mascherina protettiva e si proceda con l'immediato avvertimento delle Autorità sanitarie competenti, contattando i numeri di emergenza per il COVID-19 forniti dalla Regione Abruzzo o dal Ministero della Salute.

L'impresa, al fine di agevolare le misure di quarantena, collabora con le Autorità sanitarie per la definizione degli eventuali "contatti stretti" avuti nel posto di lavoro di una persona presente in azienda risultata positiva al tampone COVID-19. Nel periodo dell'indagine, l'azienda potrà chiedere agli eventuali contatti stretti di lasciare cautelativamente l'attività, secondo le indicazioni dell'Autorità sanitaria.



*Il Presidente della Regione*

---

## **Allegato 10**

### **Protocollo di sicurezza per l'esercizio delle attività commerciali in sede fissa**

#### **1. Premessa.**

Le misure per il contrasto e il contenimento della diffusione del virus Covid-19 negli ambienti di lavoro e nella collettività si conformano alle seguenti fonti normative:

- a) D.L. 25 marzo 2020 n. 19 “Misure urgenti per fronteggiare epidemica da COVID-19”;
- b) “Protocollo condiviso di regolazione delle misure per il contrasto e il contenimento della diffusione del virus Covid-19 negli ambienti di lavoro” sottoscritto il 14 marzo 2020 e integrato e modificato il 24 aprile 2020 (ora, Allegato 6 del D.P.C.M. 26 aprile 2020);
- c) D.P.C.M. 26 aprile 2020;
- d) “Documento tecnico sulla possibile rimodulazione delle misure di contenimento del contagio da SARS-CoV-2 nei luoghi di lavoro e strategie di prevenzione” Verbale n. 49 approvato dal Comitato Tecnico Scientifico istituito presso il Dipartimento della Protezione Civile, approvato in data 9 aprile 2020;
- e) Circolare del Ministero della Salute, n. 0014915-29/04/2020-DGPRES-DGPRES-P del 29 aprile 2020.

Le misure di contenimento e di sicurezza anti-contagio sancite dal D.L. n. 19 del 25 marzo 2020 e dall'Allegato 6 del D.P.C.M. 26 aprile 2020, rappresentano un obbligo per i datori di lavoro delle attività produttive e professionali (inclusi lavoratori autonomi) al fine di garantire il contenimento della diffusione del virus Covid-19 negli ambienti di lavoro.

Tali misure si applicano in aggiunta a quelle già vigenti in materia di tutela della salute e sicurezza dei lavoratori (*in primis*, il D.Lgs. n. 81/2008 e s.m.i.) e alle procedure/requisiti igienico-sanitari richiesti dalle specifiche normative di settore. È quindi necessario che l'adozione delle misure di contenimento contro la diffusione del virus Covid-19 segua un approccio integrato, a garanzia della massima tutela sia dal rischio di contagio da nuovo coronavirus (utenti e lavoratori) sia dai rischi professionali (lavoratori).

A tal fine, è essenziale il coordinamento tra il Comitato (previsto dal punto 13 del Protocollo del 24 aprile 2020) ed il Servizio di Prevenzione e Protezione aziendale (ove presente ai sensi del D.Lgs. n. 81/2008), le cui figure possono anche coincidere. Le disposizioni che seguono, hanno lo scopo di fornire ulteriori indicazioni per l'applicazione delle misure anti-contagio nelle attività commerciali su aree pubbliche (mercati - fiere – posteggi isolati – commercio itinerante).

Si forniscono le seguenti indicazioni per le attività commerciali in sede fissa (esercizi di vicinato – medie e grandi strutture di vendita – centri commerciali), al fine di contrastare l'epidemia di



## *Il Presidente della Regione*

---

COVID-19, le quali operano nel rispetto delle misure previste dall'Allegato 6 del D.P.C.M. 26 aprile 2020.

Vista la peculiarità dell'attività di commercio, il protocollo contiene misure che seguono la logica della precauzione e integra le prescrizioni del legislatore (in particolare il protocollo di cui all'Allegato 6 del D.P.C.M. del 26 aprile 2020) e le indicazioni dell'Autorità sanitaria.

**Le imprese del commercio al dettaglio in sede fissa adottano il presente protocollo di regolamentazione all'interno dei propri luoghi di lavoro**, con la duplice finalità di protezione sia per i lavoratori sia per i frequentatori esterni in quanto il profilo di rischio è principalmente correlato alla prossimità interpersonale tra lavoratori e tra lavoratori e clienti.

Il presente protocollo di sicurezza è uno strumento di supporto alle imprese del settore commercio al dettaglio in sede fissa con l'obiettivo di permettere di lavorare in sicurezza e tutelare la salute dei lavoratori e dei clienti nella emergenza da COVID-19.

Si ricorda che le misure di sicurezza anticontagio si aggiungono a quelle già adottate ai fini della tutela della salute e sicurezza dei lavoratori (cfr., D. Lgs. n. 81/2008 e s.m.i.) ed a quelle previste da specifiche normative di settore (Igiene e sicurezza alimentare).

Pertanto, è necessario che l'adozione delle misure contro la diffusione del virus COVID-19 segua un approccio integrato, a garanzia della massima tutela sia dal rischio di contagio da nuovo coronavirus (utenti, consumatori, lavoratori), sia dai rischi professionali (lavoratori), che alimentari (consumatori).

A tal fine è essenziale il coordinamento tra il Comitato (previsto dal punto 13 del Protocollo del 24 aprile 2020), il Servizio di Prevenzione e Protezione aziendale (ove presente ai sensi del D.Lgs. n. 81/2008) e il Responsabile del piano di autocontrollo (HACCP), le cui figure possono anche coincidere.

## **2. La formazione e l'informazione del personale.**

L'impresa di commercio su aree pubbliche deve provvedere a formare ed informare il proprio personale tramite momenti formativi interni (a cui partecipa anche il titolare e i familiari coadiuvanti) che includano il presente protocollo e le eventuali procedure aziendali organizzative interne per la prevenzione della diffusione del virus responsabile del Covid-19.

Ogni membro del personale, sia dipendente che familiare coadiuvante o personale occasionale giornaliero deve rispettare rigorosamente le misure di sicurezza indicate nel presente protocollo.

L'impresa di commercio in sede fissa deve, altresì, provvedere alla adeguata formazione sul corretto uso della mascherina e di altri dispositivi di protezione, privilegiando modalità di formazione a distanza (ad esempio, e-learning).

## **3. Informazioni di carattere generale.**

Attraverso le modalità più idonee ed efficaci, il commerciante su aree pubbliche deve informare tutti i lavoratori e chiunque vi entri in contatto, circa le disposizioni delle Autorità, consegnando



### *Il Presidente della Regione*

---

e/o affiggendo nei pressi del banco o nei luoghi maggiormente visibili appositi dépliant informativi e coadiuvando la partecipazione del proprio personale a momenti informativi sul tema Covid-19.

In particolare, il commerciante su aree pubbliche deve:

- avvisare il cliente che non può presentarsi in caso di comparsa di sintomatologia febbrile e/o simil-influenzale, o se negli ultimi 14 giorni abbia avuto contatti con soggetti positivi al COVID-19 o sia rientrato da zone a rischio (indicazioni OMS);
- predisporre materiale informativo sulle misure di igiene (locandine, cartelli, etc.) da porre sul banco di lavoro e in altre postazioni facilmente accessibili/visibili per informare sulle modalità organizzative adottate per prevenire il contagio;
- procurarsi materiali informativi utili che possono inoltre essere scaricati da siti istituzionali (Ministero della Salute, Istituto Superiore di Sanità (ISS), Organizzazione Mondiale della Sanità (OMS), Regioni, etc.).

Per i lavoratori dipendenti e per i lavoratori di aziende terze (addetti pulizie, manutenzione, fornitori, vigilanza, etc.) si può fare ricorso anche a strumenti informatici e materiali multimediali, in modo da trasmetterli prima dell'accesso nel mercato o fiera ed evitare, in tal modo, la trasmissione di materiale cartaceo;

L'impresa deve fornire al personale dipendente le informazioni sulle misure adottate tenendo conto anche delle mansioni e dei contesti lavorativi, con particolare riferimento all'importanza di:

- mantenere la distanza di sicurezza ogni qualvolta la mansione lo consenta;
- rispettare il divieto di assembramento;
- osservare le regole di igiene;
- utilizzare correttamente i dispositivi di protezione individuali.

A tal proposito, il datore di lavoro assicura adeguata formazione a sé stesso e al proprio personale compreso i familiari coadiuvanti, sul corretto uso dei dispositivi (cfr., materiale OMS, ISS, Ministero della Salute, etc.), privilegiando modalità di formazione a distanza (ad esempio, FAD, e-learning).

## **4. Le informazioni ai dipendenti.**

Il datore di lavoro, attraverso le modalità più idonee ed efficaci, informa tutti i lavoratori e chiunque vi entri, circa le disposizioni delle Autorità, consegnando e/o affiggendo all'ingresso e nei luoghi maggiormente visibili dei locali aziendali, appositi dépliant informativi e coadiuvando la partecipazione del personale a momenti informativi sul tema COVID-19.

Nello specifico, per quanto concerne i dipendenti, il datore di lavoro deve informarli de:

- l'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;
- la consapevolezza e l'accettazione di non poter fare ingresso, né permanere in azienda - e di doverlo dichiarare tempestivamente al titolare o, ove presente, al responsabile della prevenzione laddove sia presente, anche successivamente all'ingresso, sussistano sintomi influenzali/aumento di temperatura e, in generale, stati di salute per i quali i provvedi-



### *Il Presidente della Regione*

---

menti delle Autorità impongono di informare il medico di famiglia e l'Autorità sanitaria e di rimanere al proprio domicilio;

- l'impegno a rispettare tutte le disposizioni previste dalle Autorità e del datore di lavoro nell'accedere in azienda (in particolare, mantenere la distanza di sicurezza, osservare le regole di igiene delle mani e tenere comportamenti igienicamente corretti);
- l'impegno a informare tempestivamente e responsabilmente il datore di lavoro della presenza di qualsiasi sintomo influenzale durante l'espletamento della prestazione lavorativa, avendo cura di rimanere ad adeguata distanza dalle persone presenti;

Per i lavoratori dipendenti e per i lavoratori di aziende terze (ad esempio, addetti pulizie, manutenzione, fornitori, vigilanza) si può fare ricorso anche a strumenti informatici e materiali multimediali, in modo da trasmetterli prima dell'accesso in azienda ed evitare la trasmissione di materiale cartaceo.

Il datore di lavoro fornisce al personale dipendente le informazioni sulle misure adottate, tenendo conto anche delle mansioni e dei contesti lavorativi, in particolare riguardo all'importanza di:

- mantenere la distanza di sicurezza ogni qualvolta la mansione lo consenta;
- rispettare il divieto di assembramento;
- osservare le regole di igiene;
- utilizzare correttamente i dispositivi di protezione individuale.

A tal proposito il datore di lavoro assicura adeguata formazione sul corretto uso dei dispositivi (cfr., materiale OMS, ISS, Ministero della Salute...), privilegiando modalità di formazione a distanza (ad esempio, FAD, e-learning);

Ogni membro del personale, sia dipendente che familiare coadiuvante o personale occasionale giornaliero operante nella struttura, dovrà rispettare rigorosamente le misure di sicurezza.

## **5. Le informazioni al cliente.**

Vi è l'obbligo di avvisare il cliente che non può presentarsi in caso di comparsa di sintomatologia febbrile e/o simil-influenzale (tosse, congiuntivite, etc.) o se negli ultimi 14 giorni abbia avuto contatti con soggetti positivi al COVID-19 o sia rientrato da zone a rischio (indicazioni OMS).

Inoltre, bisogna predisporre materiale informativo sulle misure di igiene (ad esempio, locandine, cartelli, etc.) da porre in ingresso e in altre postazioni del locale facilmente accessibili/visibili per informare sulle modalità organizzative adottate per prevenire il contagio. Materiali informativi utili possono essere scaricati da siti istituzionali (ad esempio, Ministero della Salute, Istituto Superiore di Sanità (ISS), Organizzazione Mondiale della Sanità (OMS), Regioni, etc.).

Essendo l'informativa valida anche per clienti che accedono al locale, è opportuno che le locandine/poster siano facilmente comprensibili e scritti in varie lingue (materiali disponibili e scaricabili da siti ufficiali come Ministero della Salute, Istituto Superiore di Sanità, Organizzazione Mondiale della Sanità, Regioni, etc.).

In presenza di attività commerciali in posti fissi con vendita di beni e servizi in forma automatizzata e senza personale, devono essere previste le seguenti misure precauzionali, il cui elenco è esemplificativo, ma non esaustivo:



### *Il Presidente della Regione*

---

- affissioni di apposita cartellonistica volta a ricordare il rispetto delle distanze di sicurezza e le prescrizioni nazionali e regionali vigenti;
- apposizione all'ingresso di dispenser di soluzioni liquide igienizzanti;
- apposizione sulla pavimentazione di segnaletica di distanziamento;
- igienizzazione costante delle superfici più sottoposta a contatto (ad esempio, la pulsantiera dei macchinari per l'erogazione di bibite, o la lavatrice a gettoni, etc.);
- la sanificazione giornaliera dei locali;
- la sanificazione degli eventuali impianti di aerazione.

## **6. Le modalità di accesso in azienda.**

L'impresa deve regolare l'accesso al locale, sia del personale che dei clienti e fornitori, in modo da evitare assembramenti e attese negli spazi comuni. L'ingresso è consentito solo indossando la mascherina. I fornitori esterni devono permanere il tempo minimo necessario per il completamento delle operazioni di consegna e/o pagamento della merce e devono essere muniti di protezione delle vie respiratorie e guanti.

Devono essere favoriti orari di ingresso e di uscita scaglionati in modo da evitare il più possibile i contatti nelle zone comuni (ingressi, spogliatoi, sala mensa),

Dove è possibile occorre:

- dedicare una porta di entrata e una porta di uscita da questi locali e garantire la presenza di detergenti segnalati da apposite indicazioni;
- posizionare all'ingresso del locale dispenser per detergere le mani e/o guanti monouso;
- consentire la permanenza dei clienti all'interno dei locali limitatamente al tempo indispensabile all'erogazione del servizio;
- assicurare, per quanto possibile, il rispetto della distanza di sicurezza interpersonale tra lavoratore e cliente ogni qualvolta le fasi di lavoro lo consentano;
- fare uso obbligatorio della mascherina chirurgica del lavoratore e curare scrupolosamente l'igiene delle mani (lavaggio con acqua e sapone e uso di soluzione/gel disinfettante, anche preparato secondo ricetta OMS), in quanto la maggior parte dei compiti legati alle mansioni richiedono il contatto diretto con il cliente e non consentono il rispetto della distanza minima di sicurezza. In alternativa alla mascherina è possibile l'utilizzo di strumentazioni idonee allo scopo come ad esempio visiere protettive.

Il personale, prima dell'accesso al luogo di lavoro, deve essere sottoposto al controllo della temperatura corporea (termometro a infrarossi) nel rispetto della privacy, secondo le modalità indicate nella nota riportate a fianco.

Dopo il controllo, ad ogni ingresso il personale procede al lavaggio delle mani con acqua e sapone o alla disinfezione con gel disinfettante tramite dispenser posizionato all'ingresso.

I dipendenti e i collaboratori, anche occasionali, devono essere forniti di un tesserino di riconoscimento esposto e visibile, in modo che i clienti possano avere punti di riferimento immediatamente riconoscibili.



### *Il Presidente della Regione*

---

La rilevazione in tempo reale della temperatura corporea costituisce un trattamento di dati personali e, pertanto, deve avvenire ai sensi della disciplina privacy vigente. A tal fine si suggerisce di:

- rilevare la temperatura e non registrare il dato acquisito. È possibile identificare l'interessato e registrare il superamento della soglia di temperatura solo qualora sia necessario a documentare le ragioni che hanno impedito l'accesso ai locali aziendali;
- fornire l'informativa sul trattamento dei dati personali. Si ricorda che l'informativa può omettere le informazioni di cui l'interessato è già in possesso e può essere fornita anche oralmente. Per quanto concerne i contenuti dell'informativa, con riferimento alla finalità del trattamento potrà essere indicata la prevenzione dal contagio da COVID-19 e con riferimento alla base giuridica può essere indicata l'implementazione dei protocolli di sicurezza anti-contagio ai sensi dell'art. 1, n. 7, lett. d) del D.P.C.M. 11 marzo 2020 e con riferimento alla durata dell'eventuale conservazione dei dati si può far riferimento al termine dello stato d'emergenza;
- definire le misure di sicurezza e organizzative adeguate a proteggere i dati. In particolare, sotto il profilo organizzativo, si deve individuare i soggetti preposti al trattamento e fornire loro le istruzioni necessarie. A tal fine, si ricorda che i dati possono essere trattati esclusivamente per finalità di prevenzione dal contagio da COVID-19 e non devono essere diffusi o comunicati a terzi al di fuori delle specifiche previsioni normative (ad esempio, in caso di richiesta da parte dell'Autorità sanitaria per la ricostruzione della filiera degli eventuali contatti stretti di un lavoratore risultato positivo al COVID-19);
- in caso di isolamento momentaneo dovuto al superamento della soglia di temperatura, assicurare modalità tali da garantire la riservatezza e la dignità del lavoratore. Tali garanzie devono essere assicurate anche nel caso in cui il lavoratore comunichi all'ufficio responsabile del personale di aver avuto, al di fuori del contesto aziendale, contatti con soggetti risultati positivi al COVID-19 e nel caso di allontanamento del lavoratore che durante l'attività lavorativa sviluppi febbre e sintomi di infezione respiratoria e dei suoi colleghi. Tali attività perseguono la finalità di evitare preventivamente il diffondersi del virus nell'ambiente di lavoro, e, nel caso in cui venga riscontrato un contagio, per riuscire a tracciare i contatti avuti dalla persona infetta e poter efficacemente predisporre le misure di prevenzione. Se la temperatura risulterà superiore ai 37,5°, non sarà consentito l'accesso ai luoghi di lavoro. Le persone in tale condizione saranno momentaneamente isolate, ci si accerterà che indossino la mascherina protettiva e si seguirà la procedura indicata nel presente protocollo di sicurezza. In alternativa il personale potrà presentare una autocertificazione giornaliera sullo stato di Salute.

Si fa presente che per effettuare il controllo della temperatura con termometro a infrarossi si deve:

- lasciare ambientare il dispositivo nel luogo di utilizzo (in genere sono sufficienti 15 minuti);
- i termometri a infrarossi sono sensibili a campi magnetici e umidità, ed è indispensabile che siano allontanati da telefoni cellulari;
- la persona controllata deve rimanere ferma per tutto il tempo necessario al rilievo della temperatura.



### *Il Presidente della Regione*

---

Dopo essersi sottoposto alla misurazione della temperatura corporea, il personale all'ingresso in azienda dovrà procedere alla disinfezione delle mani con gel idroalcolici con concentrazione di alcol di almeno il 60%.

L'impresa può individuare un responsabile per la prevenzione con il compito di distribuire i dispositivi di prevenzione, controllare l'applicazione delle misure di prevenzione e, in caso d'emergenza, applicare le procedure di primo intervento.

L'ingresso in azienda di lavoratori già risultati positivi all'infezione da COVID 19 dovrà essere preceduto da una preventiva comunicazione avente ad oggetto la certificazione medica da cui risulti la avvenuta negativizzazione del tampone secondo le modalità previste e rilasciata dal dipartimento di prevenzione territoriale di competenza.

Qualora, per prevenire l'attivazione di focolai epidemici, nelle aree maggiormente colpite dal virus, l'autorità sanitaria competente disponga misure aggiuntive specifiche, come ad esempio, l'esecuzione del tampone per i lavoratori, il datore di lavoro deve fornire la massima collaborazione.

In caso di lavoratori dipendenti da aziende terze che operano nello stesso sito produttivo (es. manutentori, fornitori, addetti alle pulizie o vigilanza) che risultassero positivi al tampone COVID-19, l'appaltatore deve informare immediatamente il committente ed entrambi dovranno collaborare con l'autorità sanitaria fornendo elementi utili all'individuazione di eventuali contatti stretti.

L'impresa committente deve

- fornire all'impresa appaltatrice una completa informativa dei contenuti del protocollo aziendale;
- deve vigilare affinché i lavoratori della stessa o delle aziende terze che operano a qualunque titolo nel perimetro aziendale, ne rispettino integralmente le disposizioni.

La sicurezza del lavoratore deve essere sempre garantite anche durante gli spostamenti dovuti al servizio di trasporto organizzato dalla azienda stessa

## **7. Le modalità di accesso dei fornitori esterni e dei clienti.**

Per l'accesso di fornitori esterni vengono individuate specifiche procedure di ingresso, transito e uscita, mediante modalità, percorsi e tempistiche predefinite, al fine di ridurre le occasioni di contatto con il personale in forza nei reparti, uffici coinvolti.

Inoltre:

- gli ordinativi dei prodotti sono effettuati per telefono, e-mail o altri dispositivi, privilegiando la trasmissione telematica di documenti;
- bisogna regolare gli accessi nel locale dei fornitori/corrieri possibilmente in orari di non apertura al pubblico, ed evitare gli accessi non strettamente correlati all'attività;
- nelle attività di consegna, carico e scarico, il trasportatore, corriere o fornitore deve lasciare preferibilmente la merce all'esterno in prossimità dell'ingresso. Eventuale scambio di materiali/documenti dovrà avvenire nel rispetto della distanza di sicurezza (almeno un metro), indossando dispositivi di protezione (mascherine e guanti);



### *Il Presidente della Regione*

---

- favorire sistemi di pagamento elettronici e dotare l'addetto di disinfettante per le mani e prodotti per la pulizia dei POS dopo ogni utilizzo (alcool etilico almeno al 70% o altro prodotto equivalente);
- controllare il rispetto del numero massimo ammesso nel rispetto delle misure di distanziamento;
- prevedere solo se compatibile con il locale e la sua localizzazione, di installare e o individuare servizi igienici dedicati; è vietato l'utilizzo di quelli del personale dipendente. In ogni caso è da garantire una pulizia costante in base a quanto previsto dal presente protocollo .
- deve essere ridotto, per quanto possibile, l'accesso ai visitatori; qualora fosse necessario l'ingresso di visitatori esterni (impresa di pulizie, manutenzione...), gli stessi dovranno rispettare tutte le regole aziendali, ivi comprese quelle per l'accesso ai locali, distanza interpersonale, mascherine, guanti e quant'altro necessario al fine della prevenzione del COVID-19.

## **8. Le attività di pulizia e disinfezione.**

Alla fine del giorno di mercato e/o di fiera, l'operatore commerciale deve provvedere a pulire ed igienizzare, nonché alla disinfezione dei banchi dei mezzi di trasporto.

Nello specifico, si devono compiere le seguenti attività:

- **la riapertura dell'attività:** effettuare, alla riapertura, in aggiunta alle normali attività di pulizia, una sanificazione (PULIZIA più DISINFEZIONE) straordinaria della struttura, dell'attrezzatura e degli strumenti di lavoro, del mezzo di trasporto e/o del veicolo mobile nelle aree geografiche a maggiore endemia; tale sanificazione straordinaria può essere opportuna comunque in ogni parte del territorio
- **la pulizia giornaliera dell'ambiente di lavoro e l'attrezzatura:** procedere due volte al giorno alla pulizia, utilizzando panni inumiditi con acqua e sapone oppure con una soluzione di alcool etilico con una percentuale minima del 70% v/v;
- **la sanificazione giornaliera delle superfici toccate più frequentemente:** procedere giornalmente, per le superfici toccate più di frequente, oltre che alla pulizia effettuata come sopra, alla disinfezione con una soluzione di ipoclorito di sodio diluita allo 0,1% di cloro attivo;
- **la sanificazione periodica dell'ambiente di lavoro e dell'attrezzatura:** effettuare una sanificazione periodica dell'intera struttura, e non solo delle superfici toccate più di frequente, a seconda delle diverse attività (in relazione alla tipologia dei rischi da prodotto commercializzato o servizio prestato, da tipo e numero di frequentazione e da continuità e frequenza dei contatti). La periodicità sarà correlata alle specificità;
- **la sanificazione in caso di presenza di casi sospetti di contagio:** Nel caso in cui vi sia stata la presenza di casi sospetti di persone con COVID-19 in relazione all'attività e relativa struttura, è necessario procedere alla sanificazione eseguita secondo le disposizioni della



### *Il Presidente della Regione*

---

Circ. Min. Salute n. 5443/2020 (pulizia con acqua e sapone e successivamente con una soluzione di ipoclorito di sodio diluita allo 0,1% e con alcool etilico al 70% per superfici che possono essere danneggiate dall'ipoclorito di sodio). In questo caso, è opportuno rivolgersi ad una ditta specializzata.

Inoltre si ritiene importante quanto segue:

- prima di utilizzare i prodotti per la pulizia leggere attentamente le istruzioni e rispettare i dosaggi d'uso raccomandati sulle confezioni (si vedano simboli di pericolo sulle etichette);
- non miscelare i prodotti di pulizia, in particolare quelli contenenti candeggina o ammoniacca con altri prodotti;
- pulire le postazioni di lavoro giornalmente ed alla fine della giornata di lavoro utilizzando prodotti disinfettanti;
- pulire giornalmente i locali comuni dove sono depositate le merci che poi sono immesse sulle banche del mercato per la vendita, utilizzando acqua e sapone e/o alcool etilico 75% e/o prodotti a base di cloro all'1% (candeggina).

## **9. Le precauzioni comportamentali personali.**

Al fine di ridurre la possibilità di contagio anche da parte di soggetti asintomatici occorre, in primo luogo, rispettare le raccomandazioni dell'OMS sulle misure di distanziamento sociale, pulizia delle mani e igiene respiratoria. L'OMS ritiene che il mantenimento di distanze minime tra le persone, la frequente igiene delle mani e i comportamenti corretti in caso di tosse e starnuti, siano le più efficaci per limitare la diffusione del coronavirus.

Si ricorda che:

- il distanziamento sociale include evitare abbracci, baci, strette di mano con gli altri commercianti ed i clienti. La distanza minima raccomandata è di un metro e si consiglia di evitare o tenere quanto più a distanza, chiunque tossisca o starnutisca;
- l'igiene delle mani implica un lavaggio frequente e accurato.

Devono essere seguite le seguenti procedure:

- è raccomandata la frequente pulizia delle mani con acqua e sapone per almeno 20 secondi (in alternativa è possibile utilizzare anche un disinfettante per mani con almeno il 60% di alcool);
- il commerciante mette a disposizione idonei mezzi detergenti per le mani;
- si raccomandano controlli regolari per verificare il corretto funzionamento dei dispenser per il sapone, soluzioni disinfettanti, salviette monouso e simili che devono essere messi a disposizione dei clienti.

## **10. I dispositivi di protezione individuale (DPI).**



### *Il Presidente della Regione*

---

È raccomandata l'adozione delle misure dei dispositivi di protezione individuale indicati nel presente Protocollo, secondo le seguenti modalità:

- per i clienti, le mascherine dovranno essere utilizzate in conformità a quanto previsto dalle raccomandazioni dell'Organizzazione Mondiale della Sanità, vale a dire solo se si presentano sintomi o si sospetta di essere malati (o se si presta assistenza a persone malate), salvo che intervenga una norma nazionale che ne preveda, in ogni caso, l'utilizzo obbligatorio;
- per i commercianti, dipendenti, familiari, qualora il lavoro imponga una distanza interpersonale minore di un metro e non siano possibili altre soluzioni organizzative, è necessario l'uso delle mascherine, conformi alle disposizioni delle autorità scientifiche e sanitarie.

In caso di difficoltà di approvvigionamento e alla sola finalità di evitare la diffusione del virus, potranno essere utilizzate altre tipologie di mascherine conformi alle indicazioni dall'Autorità sanitaria.

## **11. La gestione di una persona sintomatica.**

Nel caso in cui una persona presente durante il lavoro sviluppi febbre e sintomi di infezione respiratoria quale, ad esempio, la tosse, questa è tenuta a dichiararlo immediatamente al titolare o affinché si proceda al suo temporaneo isolamento, venga accertato che indossi una mascherina protettiva e si proceda con l'immediato avvertimento delle Autorità sanitarie competenti, contattando i numeri di emergenza per il COVID-19 forniti dalla Regione Abruzzo o dal Ministero della Salute.

L'impresa, al fine di agevolare le misure di quarantena, collabora con le Autorità sanitarie per la definizione degli eventuali "contatti stretti" avuti nel posto di lavoro di una persona presente in azienda risultata positiva al tampone COVID-19. Nel periodo dell'indagine, l'azienda potrà chiedere agli eventuali contatti stretti di lasciare cautelativamente l'attività, secondo le indicazioni dell'Autorità sanitaria.

## **12. La sorveglianza sanitaria. Il medico competente. Il rappresentante dei lavoratori per la sicurezza.**

La sorveglianza sanitaria deve proseguire rispettando le misure igieniche contenute nelle indicazioni del Ministero della Salute (cd. Decalogo).

Inoltre, devono essere privilegiate, in questo periodo, le visite preventive, le visite a richiesta e le visite da rientro da malattia;

La sorveglianza sanitaria periodica non deve essere 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;



### *Il Presidente della Regione*

---

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.

Il medico competente segnala all'azienda situazioni di particolare fragilità e patologie attuali o pregresse dei dipendenti e l'azienda provvede alla loro tutela nel rispetto della privacy;

Il medico competente applicherà le indicazioni delle Autorità Sanitarie. Il medico competente, in considerazione del suo ruolo nella valutazione dei rischi e nella sorveglianza sanitaria, potrà suggerire l'adozione di eventuali mezzi diagnostici qualora ritenuti utili al fine del contenimento della diffusione del virus e della salute dei lavoratori;

Alla ripresa delle attività, è opportuno che sia coinvolto il medico competente per le identificazioni dei soggetti con particolari situazioni di fragilità e per il reinserimento lavorativo di soggetti con pregressa infezione da COVID 19.

Si raccomanda che la sorveglianza sanitaria ponga particolare attenzione ai soggetti fragili anche in relazione all'età.

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 rilasciata dal Dipartimento di Prevenzione dell'Azienda U.S.L. territorialmente competente, 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 (cfr., art. 41, comma 2, lett. e-ter), D.Lgs. n. 81/2008), anche per valutare profili specifici di rischio e comunque indipendentemente dalla durata dell'assenza per malattia.

Le aziende del settore commercio che non hanno nominato il medico competente in quanto non previsto ad esito della valutazione dei rischi ai sensi del D.Lgs. n. 81/2008, alla ripresa dell'attività applicheranno le indicazioni della Autorità sanitarie.

## **13. La gestione degli spazi comuni.**

Il primo criterio di protezione da Covid-19 è il distanziamento interpersonale (tra lavoratori, tra lavoratori e clienti) trova difficile applicazione nel settore del commercio in particolare negli esercizi di vicinato.

Pertanto, il rispetto del distanziamento sociale può raggiungersi solo attraverso una rimodulazione della capienza, degli spazi, dell'organizzazione del lavoro e degli orari di accesso e apertura.

Per quanto concerne gli spazi comuni frequentati da soli lavoratori, il loro accesso, comprese le mense aziendali, le aree fumatori e gli spogliatoi è contingentato. Ne consegue che si deve:

- organizzare le attività in modo da garantire un utilizzo differito degli spazi;
- regolamentare l'accesso dei lavoratori agli spazi comuni;
- prevedere una ventilazione continua dei locali;
- concordare un tempo ridotto di sosta all'interno di tali spazi mantenimento della distanza di sicurezza di un metro tra le persone che li occupano.

Inoltre, il datore di lavoro provvede alla organizzazione degli spazi e alla sanificazione degli spogliatoi per:

- lasciare nella disponibilità dei lavoratori luoghi per il deposito degli indumenti da lavoro e garantire loro idonee condizioni igieniche sanitarie;



### *Il Presidente della Regione*

---

- garantire la sanificazione periodica e la pulizia giornaliera, con appositi detergenti dei locali mensa, delle tastiere dei distributori di bevande e snack.

## **14. L'organizzazione aziendale.**

Al fine di favorire la presenza contemporanea del personale, il datore di lavoro:

- favorire l'alternanza dei lavoratori su più turni nell'arco della giornata;
- verificare la possibilità di prolungare gli orari di apertura e di servizio;
- articolare il lavoro con orari differenziati;
- dividere l'area delle casse con dispositivi di protezione.

## **15. La gestione dell'entrata e dell'uscita dei dipendenti.**

Si devono favorire orari di ingresso ed uscita scaglionati, in modo da evitare il più possibile contatti nelle zone comuni (ingressi, spogliatoi, sala mensa);

Dove è possibile, occorre dedicare una porta di entrata e una porta di uscita da questi locali e garantire la presenza di detergenti segnalati da apposite indicazioni.

## **16. Il comportamento dentro l'esercizio commerciale.**

Dentro l'esercizio commerciale, bisogna osservare i seguenti comportamenti:

- distanziamento interpersonale almeno di un metro in tutte le attività e le loro fasi;
- accessi regolamentati e scaglionati secondo le seguenti modalità:
  - attraverso ampliamenti delle fasce orarie che possono essere prolungati fino alle ore 21:00;
  - per locali fino a quaranta metri quadrati può accedere una persona alla volta, oltre a un massimo di due operatori;
  - per locali di dimensioni superiori a quaranta metri quadrati l'accesso è regolamentato in funzione degli spazi disponibili, differenziando, ove possibile, i percorsi di entrata e di uscita;
- utilizzo di mascherine sia da parte degli addetti alla vendita, che dei clienti;
- disponibilità e accessibilità di dispenser in particolare all'ingresso, vicino ai camerini, alle casse, ai sistemi di pagamento, tastiere e schermi touch.

Per quanto riguarda la prova dei vestiti, calzature e accessori si fa riferimento è necessario:

- che il cliente e l'addetto alle vendite procedano sempre a lavarsi le mani con sostanza idroalcolica disinfettante;
- mantenere la distanza interpersonale anche con altri clienti;
- utilizzare obbligatoriamente le mascherine;



### *Il Presidente della Regione*

---

- predisporre il contingentamento delle cabine di prova;
- sanificare frequentemente le cabine prova.

## **17. Disposizioni specifiche per i centri commerciali, grande distribuzione ed outlet.**

Le disposizioni del presente protocollo di sicurezza si applicano in quanto compatibili a tutte le attività che sono localizzate all'interno di un centro commerciale o similare.

Di norma, tutti gli aspetti gestionali comuni del centro commerciale sono demandati ad un organismo di gestione che ha ad oggetto:

- la prestazione di tutti i servizi relativi al funzionamento della struttura medesima (come, ad esempio, la gestione dei servizi di pulizia delle parti comuni);
- la comunicazione unitaria verso l'esterno (stampa, web, social, ma anche Enti e Istituzioni);
- la direzione ed il coordinamento di dette attività da parte delle imprese fornitrici dei vari servizi necessari alla gestione ed alla operatività della Struttura nel suo complesso.

Ne consegue che i predetti organismi di gestione sono responsabili della gestione legata all'emergenza COVID-19.

## **18. I parcheggi.**

Per quanto concerne i parcheggi, bisogna segnalare i percorsi ed i varchi dedicati di ingresso e di uscita al centro commerciale con relativa segnaletica orizzontale e verticale.

Deve essere data una particolare attenzione alla gestione dei parcheggi interrati e/o multipiano prevedendo appositi percorsi sicuri che dovranno essere indicati con manifesti anche multilingue ai clienti consumatori.

## **19. Gli ingressi e le uscite.**

L'organizzazione dei varchi di accesso agli spazi commerciali deve essere realizzata in modo da garantire una distribuzione ottimale dei flussi in entrata e in uscita.

In particolare:

- è possibile prevedere un'eventuale riduzione, in base alla configurazione della struttura commerciale e/o outlet, delle porte di accesso per consentire la presenza di guardie di sicurezza su ciascuna porta. L'ingresso deve essere dotato di dispenser con soluzioni idroalcoliche;
- al fine di rispettare le norme di sicurezza antincendio, siffatte porte temporaneamente chiuse per gli ingressi non devono essere bloccate, in modo da poter essere utilizzate in caso



### *Il Presidente della Regione*

---

di evacuazione al fine di rispettare le norme di sicurezza come imposto dal piano di emergenza ed evacuazione di cui ogni struttura è dotata;

- sussiste l'obbligo per i clienti di indossare le mascherine per potere accedere all'interno del centro commerciale e/o degli outlet, pena il diniego di accesso;
- i clienti possono essere sottoposti alla misura della temperatura corporea (attraverso scanner manuale o altre tecnologie predisposti dalla società di gestione) che dovrà risultare inferiore ai 37,5 gradi, e/o comunque a quella stabiliti da organi ed autorità competenti. In caso di temperatura superiore a quella normativamente prevista, non sarà permesso l'ingresso nella struttura commerciale e/o degli outlet;
- si deve fare filtro su ingressi autorizzati con conteggio dei flussi per garantire il distanziamento sociale e il numero di ingressi massimi autorizzati;
- si deve procedere al conteggio dei flussi in entrata e in uscita garantendo il rispetto della soglia massima "autorizzata"; allo stesso modo andranno monitorati gli accessi alle superfici alimentari e, più in generale, agli esercizi commerciali presenti;
- nel rispetto del diritto della privacy, vi è la possibilità di visualizzare, spesso attraverso monitor o altre applicazioni già esistenti, il numero medio dei visitatori presenti.

## **20. I percorsi esterni.**

Per quanto concerne i percorsi esterni, vi è l'obbligo di:

- installare, in prossimità dei varchi di accesso, percorsi obbligati con segnaletica a pavimento per garantire le distanze di sicurezza (minimo un metro) in caso di code in ingresso;
- esporre obbligatoriamente, lungo percorsi di ingresso, apposite segnaletiche che spieghino ai clienti tutte le disposizioni di sicurezza adottate e le indicazioni sul comportamento da tenere all'interno degli spazi commerciali. Le medesime informazioni devono essere riportate all'ingresso di ogni punto vendita interno;
- per quanto concerne l'ingresso di fornitori e di corrieri, si applica quanto già previsto nel presente protocollo di sicurezza. Tuttavia l'ingresso è ammesso solo in fase di chiusura del centro commerciale o in orari prestabiliti e in ogni caso sarà garantito il distanziamento sociale e controllato l'utilizzo dei dispositivi di protezione. Le aree di scarico merci devono essere vigilate, ovvero ridotte, ovvero presidiate dal personale di vigilanza ove possibile, anche con l'ausilio delle tecnologie oggi disponibili (TVCC e sbarre automatiche). Il personale dei corrieri deve essere invitato a restare nel veicolo sino al suo turno di scarico.

## **21. I percorsi interni.**

Per quanto concerne i percorsi interni, vi è l'obbligo di:



### *Il Presidente della Regione*

---

- definire, laddove necessario, specifici percorsi interni alle gallerie, di flusso verso tutti in negozi, incluso l'ipermercato, indicati con segnaletica adesiva a pavimento, per limitare al massimo gli incroci di persone e gestire con maggiore facilità il mantenimento delle distanze di sicurezza;
- rispettare in ogni punto vendita le regole di accesso previste nel presente protocollo al fine di evitare code ed assembramenti e rispettare la distanza interpersonale. Anche per questi esercizi può essere prevista l'utilizzo di apposita segnaletica, individuati gli spazi di attesa, garantendo la distanza interpersonale;
- predisporre apposita segnaletica interna volta ad illustrare le disposizioni di sicurezza adottate e il comportamento da tenere;
- trasmettere regolarmente messaggi audio e video, ove possibile, all'interno che ricordino le disposizioni di sicurezza da adottare.

## **22. I servizi igienici, gli ascensori, le rampe mobili e le scale.**

Deve essere fissato un numero massimo di presenze contemporanee all'interno dei bagni (comunicato con appositi pannelli informativi all'esterno) che sarà controllato periodicamente dal personale di sicurezza preposto.

Ove possibile, gli ascensori devono essere dedicati solo ai clienti con disabilità motoria (comunicando ciò con appositi pannelli informativi all'esterno) e controllati periodicamente dal personale di sicurezza preposto.

Le rampe e le scale mobili devono essere dotate di segnaletica indicante il distanziamento di un metro.

## **23. Il distanziamento sociale nelle parti comuni.**

Al fine di garantire il distanziamento sociale all'interno degli spazi comuni, deve essere predisposto un accurato piano di comunicazione agli ingressi e all'interno su canali fisici e digitali per informare i clienti.

Il personale di sicurezza preposto deve aiutare i clienti a rispettare le seguenti indicazioni.

I singoli retailer devono informare con adeguata comunicazione la capacità ricettiva del punto di vendita/attività e gestiranno i clienti in rispetto della normativa.