

# Indicazioni per le riaperture nei vari settori produttivi al fine del contenimento del virus SARS-CoV-2

Si ricorda che i provvedimenti presi e le indicazioni sono rimodulati in base all'andamento dell'epidemia ed alla sua evoluzione, al fine di poter intervenire tempestivamente in caso di necessità. Si ribadisce inoltre la responsabilità singola e collettiva nell'adattamento delle indicazioni alla propria realtà, mantenendo le misure di prevenzione fin qui adottate alla base del processo decisionale.

**Le seguenti informazioni, in merito alla rimodulazione delle attività lavorative in fase di riapertura, saranno eventualmente aggiornate non appena disponibili i documenti ufficiali emanati dal governo e dalle regioni.**

**L'applicazione delle misure necessarie alla ripresa lavorativa SONO IMPRESCINDIBILI dai protocolli di sicurezza per gli ambienti di lavoro precedentemente emanati.**

## Esercizi di somministrazione alimenti e bevande

Grazie alla presenza, ben prima dell'esplosione dell'emergenza sanitaria attuale, del regolamento di igiene alimenti recante le procedure specifiche di gestione e comportamento (HACCP), il settore della ristorazione è già in parte a conoscenza degli obblighi e delle corrette procedure di igiene da rispettare. La rimodulazione dovrà trattare:

### Servizio

#### 1. DISPOSIZIONE LAYOUT LOCALI

- distanziamento dei tavoli in modo tale da garantire tra le sedute una distanza di minimo 1 metro, con le relative eccezioni per chi non sia soggetto a tale distanziamento (parenti, congiunti)
- ove possibile preferire la disposizione dei tavoli all'aperto;
- si sconsigliano tavoli promiscui e la seduta di tipologia a "panca". In tali casi è opportuno mantenere un distanziamento più cautelativo e dovranno essere altresì adottate idonee misure di separazione (quali barriere di protezione in plexiglas) e di segnalamento dei corretti posizionamenti delle singole sedute

#### 2. ORGANIZZAZIONE INTERNA

- Le entrate sono sempre contingentate, in base alla quantità di persone delineata dall'azienda che preveda la possibilità di mantenere le distanze necessarie;
- turnazione del servizio e prenotazione digitale/telefonica, al fine di evitare assembramenti all'esterno dei locali, scaglionando gli accessi;
- predisporre ove possibile una porta d'ingresso ed una di uscita;
- affissione di cartellonistica sui comportamenti da seguire, sia di igiene sia di organizzazione interna del locale, prevedendo anche la lingua inglese per i turisti;
- eliminazione servizi buffet, alimenti sfusi da banco e simili. È consentito, fatto salvo il rispetto della distanza interpersonale tra le persone in fila, un servizio di selezione su alimenti esposti che vengono distribuiti dal personale di sala;
- divieto del servizio fai da te nei bar per prelevare paste e simili dalle vetrine;
- È ammesso l'approvvigionamento self-service da bacheche frigo esclusivamente da parte di clienti che indossano guanti monouso forniti dal gestore. In caso si consenta questa procedura le confezioni integre presenti nel frigobar vanno disinfettate quotidianamente e il frigorifero va pulito internamente ed esternamente.

- i servizi al banco devono essere rivisti per garantire il distanziamento di 1 metro, senza affollamento, pulendo il banco tra un cliente e l'altro;
- sono comunque da preferire le consumazioni al tavolo, take-away o domicilio;
- menù non cartacei, ma su lavagna o disponibili su siti o app, stampati su fogli monouso plastificati su cui si possa effettuare igienizzazione dopo ogni uso;
- i clienti indosseranno la mascherina per qualsiasi attività diversa dalla consumazione del pasto al tavolo (pagamenti, utilizzo servizi igienici ecc...);
- privilegiare i pagamenti elettronici contactless se possibile al tavolo;
- possibilità di barriere fisiche separatorie ove necessarie o segnalazione a terra di distanziamento per le attività di cassa. In alternativa se questo non è necessario sarà obbligatoria la mascherina per cliente ed operatore
- 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).

### 3. PULIZIA E DISINFEZIONE ALMENO 2 VLT/GG

- disporre in più punti del locale prodotti igienizzanti sia per il personale che per i clienti;
- i servizi igienici andranno puliti e disinfettati frequentemente anche in base all'afflusso di clienti e prestare particolare riguardo alle maniglie ed ai dispositivi POS;
- al termine di ogni servizio, al cambio cliente, dovranno essere previste le normali misure di pulizia, igienizzazione e cambio biancheria da tavolo;
- evitare il più possibile utensili e contenitori riutilizzabili. In alternativa questi alimenti potranno essere somministrati ai singoli consumatori/clienti, in monoporzione non confezionata, ma servita direttamente;
- 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. La biancheria deve essere maneggiata con guanti.

### 4. AERAZIONE DEI LOCALI

Ove possibile deve essere privilegiata la ventilazione naturale ed il ricambio di aria regolare (esempio, ogni ora per almeno 10 minuti) in base all'ampiezza del locale. Se presenti fancoil, ventiloconvettori, split, effettuare una pulizia almeno settimanale e comunque regolare, in base alle indicazioni fornite dal produttore e ad impianto fermo, i filtri dell'aria di ricircolo in dotazione all'impianto/climatizzatore per mantenere livelli di filtrazione/rimozione adeguati. Evitare di spruzzare prodotti per la pulizia detergenti/disinfettanti spray direttamente sul filtro per non inalare sostanze inquinanti, durante il funzionamento.

Pulire le prese e le griglie di ventilazione con panni puliti in microfibra inumiditi con acqua e con i comuni saponi, oppure con una soluzione di alcool etilico con una percentuale minima del 70% v/v asciugando successivamente.

### 1. INFORMAZIONE SPECIFICA

- impartire, oltre all'informazione già effettuata in merito al virus SARS-CoV-2, un'informazione mirata anche avvalendosi delle figure del servizio di prevenzione e protezione, approfondendo le tematiche inerenti:
  - igiene personale e delle mani;
  - igiene dei locali;
  - dispositivi da utilizzare, come indossarli, toglierli e dove buttarli:
    - a) PERSONALE DI CUCINA/PREPARAZIONE ALIMENTI E BEVANDE**  
Sempre obbligatoria la mascherina chirurgica durante tutto il turno e guanti in nitrile ove possibile.
    - b) PERSONALE SERVIZIO TAVOLI**  
Sempre obbligatoria la mascherina chirurgica durante tutto il turno e guanti in nitrile ove possibile. I guanti sono sempre obbligatori durante le opere di pulizia ed igienizzazione tavoli.
    - c) AMMINISTRATIVI/ADETTI CASSA**  
Ove possibile mantenere il distanziamento sociale di 1 metro, se la non è possibile sono contestualmente installabili barriere fisiche di separazione ed è obbligatorio l'uso di mascherine.

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.

### Asporto e consegna a domicilio

Per evitare assembramenti di clienti all'ingresso e all'interno del locale devono essere adottate adeguate soluzioni organizzative tra cui il contingentamento del numero di persone che possono accedere per l'ordinazione e il ritiro. Al tal fine dovranno essere affissi appositi cartelli, nonché forme di segnalamento a terra... etc.. oppure ci si potrà dotare di un bancone per la consegna della merce all'ingresso dell'esercizio.

I cibi da asporto devono essere consegnati in contenitori idonei monouso accuratamente chiusi, sempre nel rispetto della distanza interpersonale di un metro. Alla consegna del prodotto personale dell'esercizio e clienti sono tenuti ad indossare mascherina e guanti monouso.

Per le consegne a domicilio, su ordinazione telefonica oppure on line, gli addetti sono tenuti ad indossare mascherina protettiva e guanti monouso e all'atto della consegna devono rispettare la distanza di almeno un metro dal cliente. Favoriti i sistemi di pagamento elettronici all'atto dell'ordinazione. Se invece il pagamento viene effettuato in contanti o tramite POS portatile, l'operatore provvede alla disinfezione delle mani e del POS dopo ogni operazione.

**In presenza di una persona con COVID19 confermato, occorre effettuare una pulizia e disinfezione straordinaria degli ambienti, ma non è necessario interrompere l'attività (chiusura del locale).**

## Esercizi commerciali

Alla base della ripresa del settore della vendita al dettaglio in negozi, mercati e fiere, rimangono le buone prassi ampiamente trattate dall'inizio dell'emergenza sanitaria. La rimodulazione dovrà trattare:

### Servizio

#### 1. INGRESSO NEL NEGOZIO

- Le entrate sono sempre contingentate, in base alla quantità di persone delineata dall'azienda che preveda la possibilità di mantenere le distanze necessarie (fino a 40 MQ 1 persona e due operatori massimo);
- affissione di cartellonistica sui comportamenti da seguire, sia di igiene sia di organizzazione interna del locale, prevedendo anche la lingua inglese per i turisti;
- turnazione del servizio e prenotazione digitale/telefonica o installazione di sistema eliminacode, al fine di evitare assembramenti all'esterno dei locali, scaglionando gli accessi;
- predisporre ove possibile una porta d'ingresso ed una di uscita;

#### 2. AMBIENTE

- Pulizia degli locali comuni e degli spazi riservati ai dipendenti almeno 2 vlt/gg;
- privilegiare i pagamenti elettronici contactless;
- disporre in più punti del locale prodotti igienizzanti sia per il personale che per i clienti;
- possibilità di barriere fisiche separatorie ove necessarie o segnalazione a terra di distanziamento;
- i negozi di abbigliamento dovranno essere forniti di guanti monouso per i clienti per toccare gli articoli, pulire e disinfettare ogni giorno le cabine di prova

### Lavoratori

#### 1. INFORMAZIONE SPECIFICA

- impartire, oltre all'informazione già effettuata in merito al virus SARS-CoV-2, un'informazione mirata anche avvalendosi delle figure del servizio di prevenzione e protezione, approfondendo le tematiche inerenti:
  - igiene personale e delle mani;
  - igiene dei locali;
  - dispositivi da utilizzare, come indossarli, toglierli e dove buttarli:

##### a) PERSONALE (e CLIENTELA)

Sempre obbligatoria la mascherina chirurgica ove non è possibile mantenere il distanziamento sociale

### Mercati, fiere e simili

I Comuni che ospitano le attività dovranno regolamentarne la gestione, in accordo con i titolari dei posteggi, per assicurare:

- il distanziamento ed evitare gli assembramenti anche con corsie a senso unico, l'impiego di segnaletica orizzontale o in prossimità dei banchetti fino all'ampliamento dell'area del mercato con un maggiore distanziamento dei posteggi;
- la pulizia quotidiana obbligatoria effettuata da parte dei titolari;
- la disposizione di prodotti igienizzanti per le mani in ogni banco;
- il rispetto del distanziamento interpersonale di almeno un metro dagli altri operatori anche nelle operazioni di carico e scarico,
- l'uso dei dispositivi di protezione personale.

In caso di vendita di abbigliamento vanno previsti guanti monouso per la clientela e per i capi usati è obbligatoria l'igienizzazione.

Queste stesse condizioni ed indicazioni sono obbligatoriamente applicate anche nei casi di banchi singoli non inseriti in fiere o mercati e per il commercio itinerante su mezzi motorizzati.

## Strutture recettive turistiche

La riattivazione del servizio proposto dalle strutture alberghiere, di campeggio, residence, agriturismi e simili è fondamentale per la ripresa dei comparti produttivi di settore, ma è caratterizzata anche da una particolare criticità di gestione dovuta dalla presenza di molte persone in contemporanea, che deve essere effettuata rispettando alla lettera le disposizioni. La rimodulazione dovrà trattare:

### 1. INGRESSO IN STRUTTURA

- affissione di cartellonistica e distribuzione di informative inerenti i comportamenti da seguire dalle raccomandazioni sul mantenimento della distanza sociale e sul lavaggio frequente della mani, agli obblighi di restare al proprio domicilio in presenza di febbre (oltre 37.5°) o se si è stati a contatto con persone positive al Covid-19 nei 14 giorni precedenti all'arrivo, alla consapevolezza e l'accettazione di non poter restare nella struttura in caso di sintomi di influenza, insorgenza di febbre..., che vanno dichiarati tempestivamente, così come se si sta soggiornando con una persona che presenta sintomi di contagio;
- Distanziamento garantito sempre ove ci sia interazione personale, dal check-in/out, prevedendo se possibile prenotazioni, pagamenti online, invio telematico delle informazioni necessarie per le registrazioni prima dell'arrivo;
- Installazione eventuale di barriere fisiche alla reception o in tutti i punti in cui vi è un operatore e non è possibile mantenere la distanza;
- In tutti i casi in cui il distanziamento non è possibile né tantomeno le protezioni con barriere fisiche, munirsi dei dispositivi protettivi quali mascherine e guanti.

### 2. AMBIENTE

- anche l'uso degli ascensori deve essere contingentato al fine di garantire la distanza, con le eventuali deroghe per i famigliari o chi condivide la camera;
- Il mantenimento della distanza così importante che deve caratterizzare tutto il soggiorno, finanche alla possibilità di richiedere da parte degli ospiti che non venga eseguito l'accesso degli addetti alla pulizia giornaliera nella camera;
- sono vietati i buffet, le degustazioni, gli intrattenimenti in forma danzante, gli eventi musicali se non di ascolto con postazioni sedute e distanziate;
- Per le aree e l'animazione bambini la struttura deve riferirsi al protocollo per i centri estivi regionale;
- possono essere effettuati gli sport individuali praticati sempre nel rispetto delle misure di distanziamento interpersonale, mentre per gli sport a coppie o in squadre valgono le indicazioni fornite dal ministero dello Sport e dalle federazioni per la pratica sportiva. Per quanto riguarda le piscine e aree benessere bisogna far riferimento alle norme di sicurezza che saranno indicate per la riapertura di queste attività, altrimenti occorrerà inibirne l'accesso e l'utilizzo

### 3. PULIZIA E DISINFEZIONE

- Mettere a disposizione nelle aree comuni soluzioni igienizzanti per mani con contenuto minimo di alcol del 60%
- Il personale addetto alle pulizie dovrà provvedere alla pulizia e disinfezione di tutte le superfici prestando particolare attenzione a quelle di maggior contatto come tavoli, comodini, sedie, maniglie, ripiani di vario genere ecc...

- Mascherine, guanti monouso e disinfettante per superfici dovrebbero essere disponibili, anche a pagamento, degli ospiti che ne facciano richiesta (vedasi chi richiede di non avere la pulizia della camera)

## Lavoratori

Tutti i dipendenti dovranno essere formati sul corretto comportamento per il mantenimento delle prassi di igiene personale ed ambientale, ivi compresa l'assistenza ai clienti ed il controllo del corretto comportamento. In tutte le situazioni o attività in cui il distanziamento sociale non sia possibile dovranno essere previsti metodi di protezione ossia mascherine e guanti. Inoltre, nel caso in cui la struttura garantisca anche il servizio ristorante, la stessa dovrà attenersi alle specifiche proprie degli esercizi per alimenti e bevande.

## Sale riunioni, conferenze e meeting

Per quanto riguarda conferenze, meeting e riunioni, occorrerà attenersi alla specifica disciplina in materia di misure anti-COVID che sarà emanata per il riavvio di tali tipologie di attività e agli eventuali contingentamenti o indici di affollamento in base alla capienza della sala eventualmente disposti per evitare assembramenti e minimizzare il rischio di contagio, oltre alle opportune misure per assicurare il distanziamento ed evitare assembramenti.

All'interno delle aree destinate a riunioni, conferenze e meeting, come negli altri ambienti comuni:

- è sempre obbligatorio rispettare la distanza interpersonale (almeno un metro tra una persona ed un'altra o la distanza più ampia definita dalle specifiche disposizioni);
- la distanza interpersonale dovrà essere rispettata anche durante l'accesso e il deflusso.
- da valutare la possibilità di accessi differenziati per entrata ed uscita e l'opportunità di ingressi contingentati e/o scaglionati in relazione al numero di partecipanti;
- per agevolare il rispetto della distanza, si suggerisce di affiggere dei cartelli informativi e/o di delimitare gli spazi (ad esempio, con adesivi da attaccare sul pavimento, paline, nastri segna percorso, etc.);
- si promuove la registrazione online dei partecipanti, per evitare assembramenti o il formarsi di code in fase di registrazione;
- ad ogni partecipante sarà assegnato un posto fisso numerato, da utilizzare per tutta la durata dell'evento; occorre evitare l'uso di 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 copri abito monouso e buste portaombrelli monouso);
- anche se è probabile che il personale e gli ospiti abbiano già familiarità con le misure di prevenzione igienico sanitaria, è opportuno rammentarne i contenuti, affiggendo l'apposito cartello all'interno delle sale;
- occorre mettere a disposizione del personale e degli ospiti gel alcolico con concentrazione di alcol tra 60- 85% per l'igiene delle mani;
- il podio sarà posizionato una distanza di almeno due metri da qualsiasi altra persona sul palco e dalla prima fila, in modo da permettere di effettuare la presentazione senza mascherina;
- i moderatori seduti al tavolo dovranno mantenere la distanza minima di un metro tra uno e l'altro, per poter permettere loro di intervenire senza indossare la mascherina;
- si raccomanda di evitare l'uso promiscuo di microfoni mobili, mouse, tastiere, schermi touch, telecomandi ... e dove questo non sia possibile, è necessaria la pulizia con disinfettante tra un uso e l'altro;
- gli ambienti dovranno essere arieggiati durante gli intervalli tra le sessioni di lavoro e igienizzati dopo ogni evento.

## Trattamento sospetto COVID-19 interno alla struttura

### Ospite sospetto positivo

Dopo la comunicazione alla direzione da parte del diretto interessato (da rendere telefonicamente o telematicamente) i responsabili della struttura devono informare tempestivamente l'autorità sanitaria o in caso di criticità respiratorie il 118 e collaborare con le autorità alla ricostruzione dei contatti stretti.

In attesa del parere sanitario dovranno:

- fare indossare al cliente una mascherina chirurgica,
- ridurre al minimo i contatti con le altre persone,
- indirizzarlo alla propria stanza o a un ambiente isolato con la porta chiusa, garantendo un'adeguata ventilazione naturale,
- prevedere il servizio di consegna pasti o bevande davanti alla porta di ingresso della stanza o unità abitativa e il trattamento dei rifiuti tra i materiali infetti.

In caso di eventuali necessità improrogabili che comportino l'ingresso di personale nella stanza o unità abitativa, queste dovranno essere svolte da persone in buona salute, che utilizzino gli opportuni dispositivi di protezione individuale e che dovranno lavarsi accuratamente le mani dopo il contatto con la persona.

Presso le reception dovrebbero essere disponibili:

- un kit da utilizzare per coloro che presentano sintomi da Covid-19 o per coloro che si prendono cura di una persona affetta, composta da mascherine chirurgiche per il malato e di tipo FFP2 per chi presta assistenza; protezione facciale; guanti (usa e getta);
- grembiule protettivo (usa e getta);
- tuta a maniche lunghe a tutta lunghezza;
- disinfettante / salviette germicide per la pulizia delle superfici e dei tessuti;
- sacchetto monouso per rifiuti a rischio biologico;
- eventuale biancheria utilizzata che dovrà essere sottoposta a un ciclo di lavaggio con acqua calda a 90° C e detergente oppure con candeggina o prodotti a base di ipoclorito di sodio.

### Dipendente/collaboratore sospetto positivo

Se la persona che presenta i sintomi è invece un dipendente o un collaboratore, al momento in servizio, dovrà interrompere immediatamente l'attività lavorativa comunicandolo alla direzione aziendale che provvede tempestivamente ad informare il medico competente.

Il dipendente/collaboratore:

- è tenuto a rientrare al proprio domicilio adottando le necessarie precauzioni e prendere contatto con il proprio medico di medicina generale;
- qualora sia domiciliato presso la struttura ricettiva, al fine di ridurre al minimo il rischio di contagio, nell'attesa dell'arrivo dei sanitari, dovranno essere adottate le misure indicate in riferimento agli ospiti. È consigliabile pertanto che i dipendenti domiciliati presso la struttura ricettiva siano alloggiati in camere singole poiché se uno di loro si ammala tutti coloro che hanno dormito nella stessa stanza dovranno essere posti in isolamento domiciliare e allontanati dal lavoro;
- qualora comunichi 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'isolamento in casa fino a guarigione virologica accertata.



## Settore benessere

Il livello di rischio del settore riguardante le cure per il benessere della persona è essenzialmente alto, essendo caratterizzato dalla stretta vicinanza tra operatori e clienti per cui il distanziamento sociale non può essere garantito e dall'effettuazione di svariate attività che possono creare aerosol.

Le misure debbono essere applicate specificatamente ad ogni singola realtà, basandosi su alcuni criteri di guida a cui fare riferimento.

### Parrucchieri e barbieri

#### 1. ORGANIZZAZIONE GENERALE

- Riprogrammazione delle attività con attenzione nei tempi occorrenti per l'esplicazione dei trattamenti;
- Libere soluzioni alternative (es. barriere fisiche) al fine di garantire il distanziamento tra operatori e clienti come nei momenti di attesa tecnica di posa colore o durante l'attività di lavaggio. Anche durante il servizio di cassa sarà necessaria la mascherina;
- Prevedere almeno 2 METRI di distanziamento tra le postazioni o alternare le sedute;
- Contingentare le entrate e stabilire il numero massimo di persone presenti in contemporanea;
- Delimitare gli spazi di lavoro, anche attraverso segnaletica orizzontale a terra per identificare meglio le distanze da mantenere;
- posizionare soluzioni disinfettanti e dispenser con soluzioni idro-alcoliche o a base di altri principi attivi (purché il prodotto riporti il numero di registrazione o autorizzazione del Ministero della Salute) per l'igiene delle mani all'ingresso e in corrispondenza delle postazioni di lavoro a disposizione del personale e della clientela, con erogatori tali da evitare il contatto con il flacone;
- Garantire l'aerazione naturale dei locali;
- Eliminare tutti gli oggetti che possono essere ricettacolo ed uso promiscuo nel locale (riviste)
- disinfettare dopo ogni trattamento/ servizio l'area di lavoro e gli strumenti utilizzati (ad es. forbici, pettini, etc.)
- disinfettare frequentemente le superfici comuni, ossia utilizzate da più persone (comprese tastiere, POS, maniglie, corrimani, etc.).
- pulire giornalmente i locali comuni come spogliatoi e servizi igienici con prodotti specifici. In tali locali, se dotati di finestre, queste devono rimanere sempre aperte; se privi di finestre, gli estrattori di aria devono essere mantenuti in funzione per l'intero orario di apertura.

#### 2. PRENOTAZIONE e ACCESSO AI LOCALI

- Il cliente non può recarsi all'appuntamento se malato o con sintomatologia (febbre >37.5°C);
- La prenotazione è obbligatoria tramite mezzo telematico. Le prenotazioni devono garantire di evitare la sovrapposizione dei clienti;
- L'azienda fornisce anticipatamente durante la prenotazione le indicazioni riguardo le misure igieniche necessarie per l'ingresso in salone come indossare la mascherina ed effettuare l'igiene delle mani all'entrata;
- Affissione di cartellonistica informativa;
- È concesso un solo accompagnatore in caso di necessità (minori, disabili) che va comunque comunicato durante la prenotazione telefonica o digitale;
- Fornire un sacchetto monouso in cui far depositare i propri averi da restituire a fine servizio;
- Limitare la permanenza nel locale allo stretto necessario;
- Si prediligano pagamenti elettronici.



### 3. SVOLGIMENTO DELLE ATTIVITÀ

- è necessario che sia gli operatori che il cliente indossino sempre la mascherina, tranne nei momenti in questo non è possibile per la specifica attività (es. cura della barba)
- gli operatori dovranno indossare sempre i guanti, almeno un paio nuovo per ogni cliente;
- ove possibile utilizzare strumentario e annessi monouso, come mantelle, grembiuli, asciugamani. Se ciò non fosse percorribile, ogni oggetto utilizzato va disinfettato e per le gli asciugamani e simili devono essere messi in un contenitore chiuso impermeabile e lavati ad almeno 60°C per 30'; Similmente deve essere fatto per le divise in stoffa;
- distribuzione della clientela tra gli addetti in modo tale che ciascun operatore abbia in carico un massimo di due clienti contemporaneamente qualora uno dei due sia in fase di attesa tecnica (es. tempo di posa del colore)
- laddove non fosse garantita la distanza e vi è un possibile contatto con spruzzi di acqua e goccioline (lavaggio) l'addetto indosserà anche una protezione oculare (visiera/occhiali)

#### Centri estetici

La gestione dell'ambiente e delle attività del settore benessere riguardante le cure estetiche ha già al suo interno misure precedenti in materia di prevenzione del rischio da agenti biologici, alle quale le strutture devono già attenersi scrupolosamente. La linea generale può essere quella precedentemente indicata per i parrucchieri, quindi si consiglia di controllare anche la parte precedente.

- a) Chiudere la cabina durante l'effettuazione di qualsiasi trattamento;
- b) Le operazioni per la cura del viso sono quelle a maggior rischio, soprattutto se è necessario l'impiego del vapore (pulizia del viso) e si devono prevedere se possibile operazioni alternative
- c) I locali devono essere puliti, disinfettati ed arieggiati tra un cliente e l'altro, tenendo conto anche delle tempistiche necessarie per queste operazioni durante la riprogrammazione del lavoro. La pulizia con prodotti neutri deve essere seguita da una disinfezione di tutte le superfici di maggiore contatto con cloro o soluzioni idroalcoliche
- d) Applicare pellicole di plastica sulle attrezzature e su tutte le attrezzature che devono poi essere rimosse con guanti così come i lenzuolini e tutto quello utilizzato dopo il trattamento;
- e) È vietato ove presente l'uso di sauna, bagno turno, idromassaggio e simili;
- f) La mascherina chirurgica è obbligatoria durante tutto il turno, così come i guanti che vanno cambiati tra cliente e cliente;
- g) Se la cura del viso non può essere momentaneamente sospesa (come similmente le attività di dermopigmentazione e simili), data la vicinanza, l'operatore dovrà utilizzare una mascherina a più alto potere filtrante come FFP2-3 senza valvola, ciò a causa della possibile generazione di aerosol. Analogamente sarà necessario l'uso di una visiera/occhiali protettivi. Tali DPI dovranno essere classificati di III categoria, garantendo un'adeguata informazione e formazione sul loro utilizzo ed alle modalità di disinfezione dopo il loro utilizzo (visiere/occhiali). In particolare per la disinfezione e dopo ogni utilizzo di schermi facciali e visiere, il dispositivo deve prima essere lavato con acqua e comuni detergenti e quindi disinfettato secondo le istruzioni fornite dal produttore o, in mancanza, mediante prodotti contenenti agenti disinfettanti (alcol poiché il cloro potrebbe aggredire la plastica di cui sono composti);
- h) impartire, oltre all'informazione già effettuata in merito al virus SARS-CoV-2, un'informazione mirata anche avvalendosi delle figure del servizio di prevenzione e protezione, approfondendo le tematiche inerenti:
  - igiene personale e delle mani;
  - igiene dei locali;
  - dispositivi da utilizzare, come indossarli, toglierli e dove buttarli

- i) La pulizia dei bagni e degli spogliatori del personale dovrà essere accurata ed almeno giornaliera. Nei locali se dotati di finestre queste devono rimanere sempre aperte; se privi di finestre, gli estrattori di aria devono essere mantenuti in funzione per l'intero orario di apertura.
- j) Nel caso di telini ed asciugamani non monouso devono essere messi in un contenitore chiuso impermeabile e lavati ad almeno 60°C per 30'. Similmente deve essere fatto per le divise in stoffa;
- k) di disinfettare dopo ogni trattamento/servizio gli strumenti utilizzati o se prevista effettuare la consueta procedura di pulizia/disinfezione/sterilizzazione delle attrezzature non monouso;
- l) se possibile utilizzare soprascarpe o destinare un paio di calzature adeguatamente pulite precedentemente al solo uso lavorativo, da lasciare nel locale ed indossare all'inizio dell'attività.

# Approfondimento: pulizia, disinfezione, sanificazione e sterilizzazione

**PULIZIA (O DETERSIONE):** rimozione dello sporco visibile (ad es. materiale organico e inorganico) da oggetti e superfici, ambienti confinati e aree di pertinenza; di solito viene eseguita manualmente o meccanicamente usando acqua con detersivi o prodotti enzimatici. Una pulizia accurata è essenziale prima della disinfezione poiché i materiali inorganici e organici che rimangono sulle superfici interferiscono con l'efficacia di questi processi.

**DISINFEZIONE:** un processo in grado di eliminare la maggior parte dei microrganismi patogeni (ad eccezione delle spore batteriche) su oggetti e superfici, attraverso l'impiego di specifici prodotti ad azione germicida. L'efficacia della disinfezione è influenzata:

- dalla quantità di sporco (deve quindi essere preceduta dalla pulizia),
- dalla natura fisica dell'oggetto (ad es. porosità, fessure, cerniere e fori),
- da temperatura, pH e umidità,
- la concentrazione ed il tempo di contatto con il prodotto germicida,
- il livello di contaminazione

Per quanto riguarda principi attivi e tempi di esposizione dei disinfettanti verso SARS CoV-2 si può fare riferimento alle indicazioni ISS e del MdS.

**SANIFICAZIONE:** complesso di procedimenti e operazioni atti a rendere sani determinati ambienti mediante la pulizia e/o la disinfezione e/o la disinfestazione. In sintesi la sanificazione è l'insieme di tutte le procedure atte a rendere ambienti, dispositivi e impianti igienicamente idonei per gli operatori e gli utenti; comprende anche il controllo e il miglioramento delle condizioni del microclima (temperatura, umidità, ventilazione, illuminazione e rumore).

**STERILIZZAZIONE:** corrisponde all'opera di distruzione, condotta con processi chimici o fisici, di ogni forma di vita in un substrato oppure in un certo ambiente.

## Interventi in base alla tipologia di locale

### Locali con stazionamento prolungato e/o elevata frequentazione

Esempi: negozi, alberghi, mense collettive, bar e ristoranti, palestre, scuole, strutture socio-assistenziali ecc...

Le misure di pulizia, disinfezione e sanificazione devono essere rivolte principalmente a quelle superfici che si trovano maggiormente esposte al contatto con le persone, come le superfici orizzontali che sono a livello del viso e del busto, e quelle più manipolate, come maniglie di porte e finestre, corrimano, pulsantiere, fotocopiatrici, tastiere, mouse, ecc., poiché la probabilità di presenza e persistenza del virus è maggiore. **Tutte le attività di disinfezione e sanificazione devono essere eseguite dopo adeguate procedure di pulizia.**

1. Per prima cosa occorre rimuovere, ove possibile, gli oggetti presenti sugli arredi e confinarli in un ambiente dedicato alla sanificazione manuale. Assicurarsi inoltre che le apparecchiature siano distaccate dalla corrente elettrica prima di procedere con le attività previste. Le operazioni di pulizia, disinfezione e sanificazione vanno eseguite spostandosi dalle aree meno inquinate verso quelle più inquinate e devono procedere dall'alto al basso per concludersi con il pavimento. Nell'effettuare le operazioni di disinfezione gli addetti devono usare tutti gli accorgimenti necessari per evitare di sollevare polvere o schizzi di acqua.

2. Per ciò che concerne la disinfezione delle superfici le evidenze disponibili hanno dimostrato che il virus SARS CoV-2 è efficacemente inattivato da adeguate procedure che includano l'utilizzo dei comuni disinfettanti di uso ospedaliero, quali ipoclorito di sodio (0.1% per superfici -0,5% per servizi igienici), etanolo (62-71%) o perossido di idrogeno (0.5%), per un tempo di contatto adeguato.

#### Locali con stazionamento breve o saltuario e/o bassa frequentazione

Esempi: corridoi, hall, magazzini, alcune tipologie di uffici (es quelli occupati da un solo lavoratore o con un'ampia superficie per postazione di lavoro), ecc., compresi i locali dopo chiusura superiore a 9 giorni.

Le misure di pulizia, disinfezione e sanificazione devono essere, rivolte principalmente a quelle superfici che si trovano maggiormente esposte al contatto con le persone, come le superfici orizzontali che si trovano a livello del viso e del busto, e quelle più manipolate.

Riepilogo delle operazioni utili e soggetti abilitati allo svolgimento			
Quando	Operazioni	Soggetti	Modalità
Riapertura dopo il lockdown	1. Pulizia approfondita di superfici, oggetti ed ambienti	In autonomia oppure mediante Imprese di Servizi	Con detergenti
	2. Disinfezione approfondita di superfici, oggetti ed ambienti	In autonomia oppure mediante Imprese di Servizi	Con prodotti ad azione virucida (PMC/Prodotti Biocidi/prodotti in libera vendita)
In ordinarietà	1. Pulizia giornaliera dei locali, degli ambienti, delle postazioni di lavoro e delle aree comuni maggiormente esposte al contatto con le persone	In autonomia oppure mediante Imprese di Servizi	Con detergenti
	2. Disinfezione giornaliera dei locali, degli ambienti, delle postazioni di lavoro e delle aree comuni maggiormente esposte al contatto con le persone	In autonomia oppure mediante Imprese di Servizi	Con prodotti ad azione virucida (PMC/Prodotti Biocidi/prodotti in libera vendita)
Presenza di un soggetto risultato positivo al virus	1. Pulizia approfondita dei locali, degli ambienti, delle postazioni di lavoro e delle aree comuni maggiormente esposte al contatto con le persone	In autonomia oppure mediante Imprese di Servizi	Con detergenti
	2. Disinfezione approfondita dei locali, degli ambienti, delle postazioni di lavoro e delle aree comuni maggiormente esposte al contatto con le persone	In autonomia oppure mediante Imprese di Servizi	Con prodotti ad azione virucida (PMC/Prodotti Biocidi/prodotti in libera vendita)
	3. Sanificazione previa valutazione e quantificazione del rischio	Imprese di Disinfestazione, Derattizzazione e Sanificazione	Con PMC/Prodotti Biocidi ed attrezzature dedicate

# Protocollo tecnico per le attività di produzione, commercializzazione e somministrazione di alimenti e bevande

## 1. INFORMAZIONE

In qualità di datore di lavoro, attraverso le modalità che risultano più idonee ed efficaci, informa tutti i lavoratori, ma anche i fornitori, i clienti, i consumatori, le autorità competenti per i controlli ufficiali, circa le disposizioni vigenti, in merito al contenimento della diffusione del Coronavirus, ad es. consegnando e/o affiggendo all'ingresso e nei luoghi maggiormente visibili dei locali aziendali, appositi depliant informativi o con specifica cartellonistica che descriva graficamente e per immagini le azioni preventive da adottare.

Nel caso di presenza di lavoratori, fornitori e clienti stranieri, le informazioni devono essere rese disponibili almeno anche in lingua inglese. In particolare, le informazioni devono riguardare:

- l'obbligo di rimanere al proprio domicilio in presenza di febbre (oltre 37,5°) o altri sintomi influenzali e in quel caso di chiamare il proprio medico di medicina generale (MMG)
- i requisiti di accesso, tra cui non essere sottoposti a regime di isolamento fiduciario o di quarantena a seguito di provvedimento emanato dall'Autorità sanitaria competente;
- l'obbligo di rimanere al proprio domicilio in presenza di febbre (oltre 37,5°) o altri sintomi influenzali e l'indicazione di contattare in tali casi il proprio medico di medicina generale;
- la consapevolezza e l'accettazione del fatto di non poter fare ingresso, o di poter permanere nei locali, laddove sussistano le condizioni di pericolo sopra citate;
- 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;
- l'impegno a rispettare le buone pratiche igieniche e le misure di distanziamento necessarie.

Gli eventuali operatori di aziende terze devono essere informati circa le procedure di accesso ai locali ricevendole in anticipo, in modalità telematica, o in ingresso su supporto cartaceo.

## 2. MODALITÀ DI INGRESSO IN AZIENDA

**Non si ritiene obbligatoria la misurazione della temperatura per accedere in azienda**, ma il datore di lavoro è tenuto ad informare tutto il personale relativamente all'obbligo di astensione dal lavoro in caso di infezione respiratoria e/o febbre (Temperatura maggiore di 37,5°C).

Deve essere garantita la rigorosa applicazione del principio di astensione dal lavoro del personale che accusi sintomatologia compatibile con malattie trasmissibili con alimenti (Regolamento (CE) 852/2004) e, in ottemperanza alle indicazioni per fronteggiare l'epidemia SARS CoV-2, sintomatologia da infezione respiratoria e/o febbre (Temperatura maggiore di 37,5°C). In questo caso è necessaria la segnalazione al medico competente aziendale e al medico di medicina generale.

Il rientro al lavoro di eventuali dipendenti risultati positivi all'infezione da COVID 19 dovrà essere preceduto da una certificazione rilasciata dal Dipartimento di Sanità Pubblica territorialmente competente da cui risulti la "avvenuta negativizzazione" del tampone naso-faringeo secondo le modalità previste per tali casi.

## 3. ACCESSO FORNITORI ESTERNI

Gli autisti e il personale addetto alle consegne dei prodotti alimentari devono conoscere i potenziali rischi legati alla trasmissione e diffusione del virus SARS CoV- 2. Il virus può diffondersi attraverso il contatto diretto o una superficie contaminata (come il volante, le maniglie delle porte, apparecchi e telefoni mobili, ecc.) e pertanto l'igiene delle mani e il distanziamento fisico sono di primaria importanza. Inoltre la sanificazione delle superfici di contatto è fondamentale per evitare le contaminazioni crociate.

Nel contesto attuale, le imprese alimentari devono ridurre allo stretto necessario i contatti con l'esterno, per cui nei confronti di fornitori ed autisti dei camion che trasportano es. animali vivi (stabilimenti di macellazione) o materie prime di vario genere, devono essere implementate specifiche azioni preventive, quali:

- 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,
- utilizzo da parte del fornitore di idonea mascherina e guanti. Se ne è sprovvisto, deve rimanere nel proprio mezzo o mantenere la distanza di almeno un metro dagli altri operatori,
- per limitare l'accesso agli uffici e ad altri spazi di servizio dovrebbero essere privilegiate modalità informatiche per la trasmissione e lo scambio di documentazione.

Qualora non sia possibile evitare lo scambio di documentazione cartacea, si rispettano 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/spazi di ricevimento di distributori di soluzione disinfettante e salviette monouso, contenitori per rifiuti apertura automatica o a pedale.

Durante le attività di carico e scarico degli alimenti i trasportatori dovranno osservare rigorosamente la distanza di un metro, e disinfettarsi le mani o i guanti prima dello scambio dei documenti di consegna al personale della ditta.

Nella restituzione dei resi è preferibile utilizzare contenitori e imballi monouso. In caso di contenitori riutilizzabili, vanno implementati appositi protocolli per l'igiene e la sanificazione (pulizia e disinfezione).

#### 4. PULIZIA E DISINFEZIONE

L'azienda alimentare assicura, mediante una specifica procedura, la pulizia giornaliera e la disinfezione periodica dei locali, degli ambienti, delle postazioni di lavoro e delle aree comuni. La pulizia e la disinfezione sono azioni fondamentali che, insieme al distanziamento interpersonale, possono evitare la diffusione del virus.

**Le principali pratiche igieniche adottate dagli OSA per evitare la contaminazione degli alimenti da parte di microrganismi nocivi per la salute umana quando si manipolano, preparano, trasformano, confezionano e somministrano gli alimenti, rappresentano un approccio idoneo anche nei confronti della diffusione del SARS CoV -2.**

In particolare, il programma di pulizia e disinfezione, già presente nelle aziende alimentari, prevede:

- pulizia e disinfezione degli ambienti di lavoro e delle pertinenze
- pulizia e disinfezione pre-operativa e operativa delle superfici a contatto

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 (spazzole, spatole, lance, ecc.) comprese 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, attrezzature, ecc. (concentrazioni e modalità d'uso dei prodotti, tempi di contatto) e 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, soprattutto in relazione alla pulizia delle zone di transito ed alla prevenzione dello sviluppo di infestanti



(integrità della recinzione, sfalcio delle erbe, accatastamento di attrezzature o materiali vari, presenza di materiale organico).

Per garantire un idoneo microclima è necessario:

- 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 (batteri, virus, ecc.) in tutti i locali di produzione, commercializzazione e somministrazione degli alimenti.

Gli impianti di ventilazione (Ventilazione Meccanica Controllata- VMC) che movimentano aria attraverso un motore/ventilatore e 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.

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%.

Per le aziende alimentari che utilizzano per la pulizia dei locali e delle attrezzature aria compressa e/o acqua sotto pressione, o altri metodi che possono produrre spruzzi o aerosolizzare materiale nell'ambiente, è necessario operare in totale assenza di alimenti. L'utilizzo di aspirapolvere deve essere effettuato solo 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**.

In particolare negli esercizi di vendita e somministrazione di alimenti, è necessario garantire la pulizia e la disinfezione delle superfici toccate più frequentemente, come ad esempio maniglie di banchi o armadi frigoriferi, tastiere/touchscreen, bilance, nastri trasportatori e aree di deposizione degli acquisti alla cassa, aree di imbustamento e tastiere dei terminali POS, nonché dei carrelli e dei cestini eventualmente presenti nel punto o area vendita con particolare attenzione alle maniglie per il trasporto e/o traino.

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 attenersi alle 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 o 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. La biancheria deve essere maneggiata con guanti.

## 5. PRECAUZIONI IGIENICHE PERSONALI

**Tutti gli operatori del settore alimentare devono garantire l'adozione delle misure igieniche previste fra i requisiti del piano di autocontrollo, in particolare il 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 virus SARS-CoV-2, 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.

## 6. DPI

E' comunque fondamentale garantire il distanziamento fisico e le misure igienico-sanitarie riportate al precedente capitolo, in particolare il lavaggio delle mani in ogni fase della lavorazione, produzione e commercializzazione.

### • GUANTI

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. Il virus COVID-19 e altri microrganismi possono contaminare i guanti monouso nello stesso modo in cui possono contaminare le mani. Indossare guanti monouso può dare un falso senso di sicurezza e può portare il personale a non lavarsi le mani in modo appropriato.

I guanti devono essere cambiati frequentemente e a ogni cambio occorre lavarsi le mani. In particolare, i 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, ecc. I lavoratori devono evitare di toccarsi il viso, la bocca e gli occhi quando indossano i guanti. La rimozione dei guanti monouso può portare alla contaminazione delle mani stesse.

### • MASCHERINE

L'uso delle mascherine deve essere preso in considerazione negli ambienti destinati alla manipolazione degli alimenti, in particolare quando non si riescono a garantire adeguate distanze fra gli operatori. Devono essere altresì utilizzate in fase di distribuzione, commercializzazione e somministrazione degli alimenti poiché, minimizzando la diffusione delle droplets respiratorie, costituiscono uno strumento adeguato di prevenzione e consentono all'OSA di meglio ottemperare al requisito legislativo relativo alla commercializzazione di 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;
- dopo averla tolta, senza toccare la parte centrale, lavare subito le mani.

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

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

## 7. GESTIONE SPAZI COMUNI

L'accesso agli spazi comuni, comprese le mense, le aree fumatori e gli spogliatoi, deve essere contingentato, prevedendo un tempo ridotto di sosta all'interno di tali spazi, il mantenimento della distanza di sicurezza di 1 metro tra le persone all'interno di essi ed una ventilazione continua dei locali. Occorre quindi:

- provvedere alla organizzazione degli spazi e alla sanificazione degli spogliatoi per garantire idonee condizioni igieniche sanitarie;
- garantire la pulizia giornaliera e la disinfezione periodica, con prodotti appositi, dei locali mensa, delle tastiere dei distributori di bevande e snack;
- garantire il ricambio dell'aria degli ambienti/spazi dove sono presenti i distributori automatici di bevande e alimenti.

Nel caso di locali senza finestre (es. archivi, spogliatoi, bagni, ecc.), ma dotati di ventilatori/estrattori, questi devono essere mantenuti in funzione per tutto il tempo di permanenza del personale.

## 8. ORGANIZZAZIONE AZIENDALE INTERNA

Si riportano degli esempi di misure pratiche per mantenere il distanziamento fisico nell'ambiente lavorativo:

- ai dipendenti DPI. Quando i dispositivi di protezione vengono indossati durante tutte le attività, è infatti possibile ridurre la distanza tra i lavoratori;
- distanziare le postazioni, anche se dovesse comportare una riduzione della velocità delle lavorazioni;
- alternare le postazioni di lavoro sui due lati della linea produttiva, in modo che i lavoratori non stiano uno di fronte all'altro;
- limitare il numero degli addetti in ogni area di preparazione alimenti;
- organizzare il personale in gruppi di lavoro o squadre organizzate in turni per ridurre l'interazione e il contatto fra i gruppi.

## 9. GESTIONE ENTRATA/USCITA DIPENDENTI E CONSUMATORI

**Ove possibile è necessario disporre una porta di entrata ed una di uscita definite e distinte tra loro.**

Si favoriscono orari di ingresso/uscita scaglionati in modo da evitare il più possibile contatti nelle zone comuni (ingressi, spogliatoi, sala mensa).

## 10. FORMAZIONE

Con DGR 311/2019 della Regione Emilia- Romagna sono state definite le modalità per l'organizzazione dei corsi di formazione e aggiornamento in materia di igiene degli alimenti per gli OSA, nonché, con determinazione Regione Emilia-Romagna n. 3642/2018, per la formazione in merito alla produzione e somministrazione di alimenti senza glutine. In questo contesto si raccomanda l'implementazione e la partecipazione a corsi on- line, sia in videoconferenza o webinar oppure in modalità FAD e-learning.

Il mancato completamento dell'aggiornamento della formazione professionale e/o abilitante entro i termini previsti per tutti i ruoli/funzioni aziendali in **materia di salute e sicurezza nei luoghi di lavoro**, dovuto all'emergenza in corso e quindi per causa di forza maggiore, non comporta l'impossibilità a continuare lo svolgimento dello specifico ruolo/funzione (a titolo esemplificativo: l'addetto all'emergenza, sia antincendio, sia primo soccorso, può continuare ad intervenire in caso di necessità).

## 11. NORME IGIENICHE E PRECAUZIONALI DELLA COMMERCIALIZZAZIONE E SOMMINISTRAZIONE

In qualità di OSA sono soggetti a controllo ufficiale da parte delle autorità sanitarie competenti. In relazione al diffondersi dell'epidemia di SARS CoV-2 e all'esigenza di garantire nei luoghi di commercio e somministrazione alimentare il rispetto delle indicazioni di distanziamento sociale, onde evitare occasioni di contagio interumano, e la massima tutela dell'igiene dei prodotti, è necessario affiancare le consuete pratiche previste con **misure straordinarie**, quali:

- 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, ove ritenuto necessario;
- disponibilità, per gli addetti che manipolano direttamente gli alimenti (es. reparti panetteria, gastronomia, macelleria, ecc.), 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;
- prevedere, 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, la garanzia del distanziamento fisico fra operatori e clienti;
- prevedere operazioni di pulizia straordinaria dei locali da parte del personale addetto, previo allontanamento della clientela dall'area di interesse;
- vietare le degustazioni alimentari con esposizione di alimenti a libero servizio; qualora vengano proposte delle degustazioni, queste dovranno essere effettuate esponendo alimenti protetti, senza possibilità di accesso diretto da parte dei consumatori, ma con personale addetto alla distribuzione e somministrazione in monoporzioni;
- vietare negli esercizi di somministrazione buffet a self- service con alimenti esposti; nei banchi di distribuzione si raccomandano mono porzioni preconfezionate;

- utilizzare esclusivamente condimenti, salse, pane, crackers, grissini in confezioni monodose. Qualora questi alimenti fossero prodotti dall'OSA, potranno essere somministrati direttamente ai singoli consumatori/clienti, in monoporzione.

In sintesi, le misure pratiche per il contenimento della diffusione del SARS-CoV2, sono:

- porre all'ingresso del punto o dell'area di vendita/somministrazione una corretta informazione relativamente al divieto di accesso di persone con sintomi simil-influenzali o comunque riconducibili ad infezioni SARS CoV-2;
- porre all'ingresso del punto o dell'area di vendita e somministrazione istruzioni sul comportamento che il cliente deve tenere all'interno secondo le proprie modalità organizzative o le disposizioni locali;
- garantire, nei limiti del possibile, per gli esercizi commerciali e di ristorazione, che le code per l'accesso e alle casse si svolgano nel rispetto del corretto distanziamento individuale;
- garantire all'interno **del punto vendita o dell'area di vendita** l'ingresso esclusivamente a un numero di persone tale da assicurare il corretto distanziamento individuale. Per locali fino a 40 m2 è consentito l'accesso ad una persona alla volta (più un massimo di due operatori dell'esercizio commerciale); per locali di dimensioni superiori l'accesso è regolamentato in funzione degli spazi disponibili (Allegato 5 DPCM 10/04/2020);
- rivalutare la capienza dei locali di **ristorazione e somministrazione** in relazione all'obbligo di mantenere il rispetto del distanziamento sociale. Gli utenti dovranno consumare i pasti in tavoli che consentano il distanziamento sociale di almeno 1 metro dagli altri avventori;
- valutare, laddove la struttura del locale o dell'area commerciale o di somministrazione lo consenta, l'istituzione di percorsi obbligati unidirezionali, per garantire un flusso ordinato della clientela garantendo, laddove possibile, i percorsi di entrata e di uscita differenziati;
- prediligere, la somministrazione di alimenti in aree esterne, all'aperto.

## 12. CONTROLLO UFFICIALE

Gli OSA sono soggetti a controllo ufficiale da parte delle Autorità Competenti e sono tenuti a garantire l'accesso ai locali e alle attrezzature, nonché alla documentazione aziendale sia in forma cartacea che informatica, in particolare ai manuali di autocontrollo. Anche gli organi di controllo dovranno rispettare quanto stabilito dall'azienda ai fini dell'ingresso nei locali, rispettando le norme di organizzazione ed igiene stabilite.

## 13. OBBLIGHI DEL CONSUMATORE

La sicurezza degli alimenti è un obiettivo che richiede, anche in condizioni ordinarie, la partecipazione proattiva del consumatore, che è chiamato al rispetto delle norme igieniche durante le fasi di acquisto, conservazione, preparazione e consumo degli alimenti, mediante azioni quali l'utilizzo dei guanti monouso nel reparto ortofrutta/panetteria, il mantenimento delle temperature di conservazione, la corretta separazione degli alimenti crudi da quelli cotti, ecc.

In periodo di epidemia di SARS CoV-2, tuttavia, il momento dell'acquisto alimentare si connota necessariamente come uno dei momenti in cui viene a determinarsi la compresenza di diversi individui – alcuni dei quali vulnerabili quali i soggetti anziani – all'interno di spazi delimitati, con potenziali implicazioni rispetto ai requisiti di distanziamento e di garanzia di igiene per i prodotti alimentari esposti.

Tale situazione di carattere straordinario richiede pertanto l'attuazione di precauzioni aggiuntive da parte del consumatore onde garantire la sicurezza degli alimenti, per sé e per gli altri cittadini al fine di ottemperare alle norme di distanziamento sociale, l'utilizzo di mascherine e guanti.