



Applicazione di Protocollo di regolamentazione delle misure per il contrasto e il contenimento della diffusione del virus Covid-19 come previsto dal Decreto Legge n°33 del 16 maggio 2020 art1, comma 14.





DPCM 17 Maggio 2020

Decreto n° 82 del 17/05/2020 Regione Emilia Romagna
nel rispetto del precedente Protocollo condiviso di regolamentazione delle misure per il contrasto e il contenimento della diffusione del virus Covid-19 negli ambienti di lavoro del 24 Aprile 2020

Valutazione del rischio biologico correlato all'emergenza legata alla diffusione del virus SARS-CoV-2 (cosiddetto "coronavirus") causa della malattia Covid-19
(Art. 271 del D.Lgs. 9 aprile 2008, n. 81 e s.m.i.)

Aggiornamento del 18 Maggio 2020

IL PRESENTE AGGIORNAMENTO AL DOCUMENTO DI VALUTAZIONE È STATO REDATTO IN COORDINAMENTO CON IL COMITATO PER L'APPLICAZIONE DELLE REGOLE DEL PROTOCOLLO AZIENDALE IL 18/05/2020

RUOLO	FIRMA
<u>Il Legale Rappresentante o Datore di Lavoro:</u>	
<u>Il Responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione (RSPP):</u>	
<u>Il Rappresentante dei Lavoratori per la sicurezza (RLS):</u> SIG. <u>BRUNA PELLI</u>	
<u>Il Medico Competente:</u> DOCT. <u>SILVANA LANFALANTU</u>	

INDICE

- 1. Premessa**
- 2. Valutazione del Rischio e Misure di Prevenzione e Protezione**
 - 2.1. Metodologia di valutazione**
- 3. Misure generali di prevenzione e protezione**
 - 3.1. Misure organizzative**
 - Gestione degli spazi ed organizzazione del lavoro
 - 3.2. Misure di prevenzione e protezione**
 - Informazione e formazione del personale
 - Misure igieniche e di sanificazione degli ambienti e degli autoveicoli
 - Fornitura di mascherine ed altri DPI specifici
 - Sorveglianza sanitaria e tutela dei lavoratori fragili
 - Integrazione del piano di emergenza
 - Misure specifiche per la prevenzione dell'attivazione di focolai epidemici
 - 3.3. Misure di prevenzione per mansione**

ALLEGATI:

Allegato 1: Informativa per clienti, fornitori e visitatori

Allegato 2: Informativa ai lavoratori

Uso dei guanti monouso

Come lavarsi le mani

Uso della mascherine chirurgiche

Uso delle mascherine FFP2 e FFP3

Uso di occhiali di protezione

Uso di visiera protettiva

Pulizia del posto di lavoro e scheda verifica processo autosanificazione

Piano d'emergenza

Allegato 3: Autocertificazione accesso ai luoghi di lavoro

Allegato 4: Cartelli da poter essere esposti

Allegato 5: firma consegna DPI e informativa

Allegato 6: Check list verifica adempimenti

Allegato 6.1: Checklist verifica del piano di anticontagio

Allegato 7: verbale di istituzione del comitato di controllo

1. PREMESSA

Il D.Lgs. 81/08 e s.m.i, all'art. 28, comma 1, prevede l'obbligo per il Datore di lavoro di valutare "tutti i rischi per la salute e la sicurezza dei lavoratori, ivi compresi quelli riguardanti gruppi di lavoratori esposti a rischi particolari" e di adottare le misure di prevenzione e protezione idonee a ridurre il rischio contenendo l'esposizione.

Il presente documento integra il proprio documento di valutazione del rischio a seguito della diffusione del coronavirus sottolineando che il rischio da Coronavirus è un rischio esogeno perché non nasce all'interno dell'organizzazione aziendale, non è prevenibile dal datore di lavoro e non è legato alla mansione espletata ed alla relativa attività lavorativa.

La presente integrazione si sofferma sulle diverse misure di prevenzione che possono essere adottate in base agli scenari lavorativi aziendali nel rispetto di quanto previsto dal Decreto Legge n°33 del 16 maggio 2020 art. 1, comma 14. Le attività economiche, produttive e sociali devono svolgersi nel rispetto dei contenuti di protocolli o linee guida idonei a prevenire o ridurre il rischio di contagio nel settore di riferimento o in ambiti analoghi, adottati dalle regioni o dalla Conferenza delle regioni e delle province autonome nel rispetto dei principi contenuti nei protocolli o nelle linee guida nazionali. In assenza di quelli regionali trovano applicazione i protocolli o le linee guida adottati a livello nazionale.

Definizioni - Fonte: Ministero della salute – www.salute.gov.it

I coronavirus (CoV) sono un'ampia famiglia di virus respiratori che possono causare malattie da lievi a moderate, dal comune raffreddore a sindromi respiratorie come la MERS (sindrome respiratoria mediorientale, Middle East respiratory syndrome) e la SARS (sindrome respiratoria acuta grave, Severe acute respiratory syndrome). Sono chiamati così per le punte a forma di corona che sono presenti sulla loro superficie.

I coronavirus sono comuni in molte specie animali (come i cammelli e i pipistrelli) ma in alcuni casi, se pur raramente, possono evolversi e infettare l'uomo per poi diffondersi nella popolazione. Un nuovo coronavirus è un nuovo ceppo di coronavirus che non è stato precedentemente mai identificato nell'uomo. In particolare quello denominato provvisoriamente all'inizio dell'epidemia 2019-nCoV, non è mai stato identificato prima di essere segnalato a Wuhan, Cina a dicembre 2019.

Nella prima metà del mese di febbraio l'International Committee on Taxonomy of Viruses (ICTV), che si occupa della designazione e della denominazione dei virus (ovvero specie, genere, famiglia, ecc.), ha assegnato al nuovo coronavirus il nome definitivo: "Sindrome respiratoria acuta grave coronavirus 2" (SARS-CoV-2). Ad indicare il nuovo nome sono stati un gruppo di esperti appositamente incaricati di studiare il nuovo ceppo di coronavirus. Secondo questo pool di scienziati il nuovo coronavirus è fratello di quello che ha provocato la Sars (SARS-CoVs), da qui il nome scelto di SARS-CoV-2.

Il virus che causa l'attuale epidemia di coronavirus è stato chiamato "Sindrome respiratoria acuta grave coronavirus 2" (SARS-CoV-2).

La malattia provocata dal nuovo Coronavirus ha un nome: "COVID-19" (dove "CO" sta per corona, "VI" per virus, "D" per disease e "19" indica l'anno in cui si è manifestata). I sintomi più comuni includono febbre, tosse, difficoltà respiratorie. Nei casi più gravi, l'infezione può causare polmonite, sindrome respiratoria acuta grave, insufficienza renale e persino la morte.

La maggior parte delle persone (circa l'80%) guarisce dalla malattia senza bisogno di cure speciali. Circa 1 persona su 6 con COVID-19 si ammala gravemente e sviluppa difficoltà respiratorie. Le persone più suscettibili alle forme gravi sono gli anziani e quelle con malattie pre-esistenti, quali diabete e malattie cardiache.

Trasmissione

La trasmissione del virus SARS-CoV-2, avviene prevalentemente mediante il contatto interumano tra persona e persona, attraverso l'inalazione di micro-goccioline (droplets), di dimensioni uguali o maggiori di 5 µm di diametro generate dalla tosse o starnuti di un soggetto infetto. Può avvenire anche per contatto indiretto se oggetti e superfici vengono contaminati da droplets o direttamente da secrezioni.

La trasmissione per via aerea (con droplets di dimensioni <5 µm) è considerata meno rilevante e si può verificare negli ambienti sanitari, in relazione alla generazione di aerosol a seguito di specifiche procedure, quali, ad esempio, intubazione o ventilazione forzata.

I tempi di sopravvivenza di SARS-CoV-2 al di fuori dell'organismo infetto non sono completamente noti in quanto ad oggi non esistono studi specifici in tal senso. Una recente revisione della letteratura scientifica ha preso in esame la persistenza nell'ambiente dei coronavirus. Sono stati analizzati parecchi studi relativi a coronavirus umani e di ambito veterinario. La maggior parte dei dati esaminati si riferisce al ceppo di coronavirus umano endemico (HCoV-) 229E, che può rimanere attivo a temperatura ambiente su diverse superfici inanimate come metallo, vetro o plastica in un tempo compreso da 2 ore a 9 giorni. In un recentissimo lavoro⁷ è stata valutata la resistenza ambientale di SARS-CoV-2 nell'aerosol e su diverse superfici inanimate. In particolare è stata fatta distinzione fra il ricercare solo l'RNA del virus e ritrovare particelle virali integre in grado di infettare il nostro organismo. Quello che è emerso è che le particelle integre del virus possono essere ritrovate nell'aerosol fino a 3 ore, sul rame fino a 4 ore, sul cartone fino a 24 ore e fino a 3 giorni sulla plastica e sull'acciaio. Tali dati dimostrano la possibilità di trasmissione di SARS-CoV-2 tramite aerosol ed oggetti inanimati.

La via di trasmissione da temere è soprattutto quella respiratoria, non quella da superfici contaminate. È comunque sempre utile ricordare l'importanza di una corretta igiene delle superfici e delle mani. Per tutte le procedure di pulizia, disinfezione e sanificazione, di aerazione degli ambienti e di gestione dei rifiuti si rimanda alle indicazioni contenute rispettivamente:

- nel Rapporto ISS COVID -19 n. 19/2020 "Raccomandazioni ad interim sui disinfettanti nell'attuale emergenza COVID -19: presidi medico chirurgici e biocidi",
- nel Rapporto ISS COVID-19 n. 5/2020 "Indicazioni ad interim per la prevenzione e gestione degli ambienti indoor in relazione alla trasmissione dell'infezione da virus SARS-CoV-2",
- e nel Rapporto ISS COVID-19 n. 3/2020 "Indicazione ad interim per la gestione dei rifiuti urbani in relazione alla trasmissione dell'infezione da virus SARS -CoV-2",

- e nel Rapporto ISS COVID-19 n. 21/2020 “Guida per la prevenzione della contaminazione da Legionella negli impianti idrici di strutture turistico-ricettive e altri edifici ad uso civile e industriale non utilizzato durante la pandemia COVID -19”.

Normalmente le malattie respiratorie non si tramettono con gli alimenti, che comunque devono essere manipolati rispettando le buone pratiche igieniche ed evitando il contatto fra alimenti crudi e cotti.

Il periodo di incubazione varia tra 2 e 12 giorni; 14 giorni rappresentano il limite massimo di precauzione.

Trattamento

Non esiste un trattamento specifico per la malattia causata da un nuovo coronavirus e non sono disponibili, al momento, vaccini per proteggersi dal virus. Il trattamento è basato sui sintomi del paziente e la terapia di supporto può essere molto efficace. Terapie specifiche sono in fase di studio.

Classificazione

D. Lgs. 81/08 e s.m.i. Titolo X:

Art. 268 classificazione degli agenti biologici

- a) **agente biologico del gruppo 1**: un agente che presenta poche probabilità di causare malattie in soggetti umani;
- b) **agente biologico del gruppo 2**: un agente che può causare malattie in soggetti umani e costituire un rischio per i lavoratori; è poco probabile che si propaga nella comunità; sono di norma disponibili efficaci misure profilattiche o terapeutiche;
- c) **agente biologico del gruppo 3**: un agente che può causare malattie gravi in soggetti umani e costituisce un serio rischio per i lavoratori; l'agente biologico può propagarsi nella comunità, ma di norma sono disponibili efficaci misure profilattiche o terapeutiche;
- d) **agente biologico del gruppo 4**: un agente biologico che può provocare malattie gravi in soggetti umani e costituisce un serio rischio per i lavoratori e può presentare un elevato rischio di propagazione nella comunità; non sono disponibili, di norma, efficaci misure profilattiche o terapeutiche.

2. VALUTAZIONE DEL RISCHIO & MISURE DI PREVENZIONE E PROTEZIONE

In merito al rischio biologico, l'art. 266 del D.Lgs 81/08, precisa che le norme di cui al titolo X si applicano a "tutte le attività lavorative nelle quali vi è rischio di esposizione ad agenti biologici", senza esclusione di quelle in cui tale rischio non derivi dalla "deliberata intenzione di operare con agenti biologici". Il nuovo Coronavirus responsabile del COVID-19, rientra nella classe dei Coronaviridae elencata tra gli agenti biologici dell'Allegato XLVI del D.Lgs 81/08 e s.m.i..

Alla data di redazione del presente documento, il continuo susseguirsi di informazioni da parte delle Autorità Competenti, ha comportato continui e repentini cambi di indirizzo operativo.

Non essendo il virus identificabile in una determinata attività lavorativa, ma essendo il lavoro una condizione di potenziale a contatto con altre persone, il Datore di Lavoro applica per quanto possibile in relazione al Titolo X del D.Lgs. 81/08 e s.m.i.

- Misure tecniche, organizzative, procedurali;
- Misure igieniche;
- Informazione e formazione.

In base al "Documento tecnico sulla possibile rimodulazione delle misure di contenimento del contagio da SARS-CoV-2 nei luoghi di lavoro e strategie di prevenzione" elaborato dall'INAIL, il rischio da contagio da SARS-CoV-2 in occasione di lavoro può essere classificato secondo tre variabili:

- **Esposizione**: la probabilità di venire in contatto con fonti di contagio nello svolgimento delle specifiche attività lavorative (es. settore sanitario, gestione dei rifiuti speciali, laboratori di ricerca, ecc.);
- **Prossimità**: le caratteristiche intrinseche di svolgimento del lavoro che non permettono un sufficiente distanziamento sociale (es. specifici compiti in catene di montaggio) per parte del tempo di lavoro o per la quasi totalità;
- **Aggregazione**: la tipologia di lavoro che prevede il contatto con altri soggetti oltre ai lavoratori dell'azienda (es. ristorazione, commercio al dettaglio, spettacolo, alberghiero, istruzione, ecc.).

Tali profili di rischio possono assumere una diversa entità ma allo stesso tempo modularità in considerazione delle aree in cui operano gli insediamenti produttivi, delle modalità di organizzazione del lavoro e delle specifiche misure preventive adottate.

Al fine di sintetizzare in maniera integrata gli ambiti di rischio suddetti, è stata messa a punto una metodologia basata sul modello sviluppato sulla base dati O*NET del Bureau of Labor of Statistics statunitense (fonte O*NET 24.2 Database, U.S. Department of Labor, Employment and Training

Administration) adattato al contesto lavorativo nazionale integrando i dati delle indagini INAIL e ISTAT (fonti Indagine INSuLa 2 e dati ISTAT degli occupati al 2019) e gli aspetti connessi all'impatto sull'aggregazione sociale

2.1. Metodologia di valutazione integrata

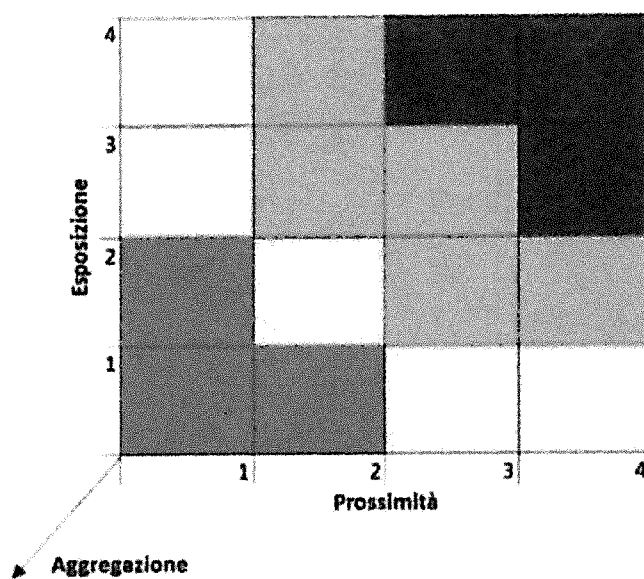
Viene di seguito illustrata una matrice di rischio elaborata sulla base del confronto di scoring attribuibili per ciascun settore produttivo per le prime due variabili con le relative scale:

- **esposizione**
0 = **probabilità bassa** (es. lavoratore agricolo);
1 = **probabilità medio-bassa**;
2 = **probabilità media**;
3 = **probabilità medio-alta**;
4 = **probabilità alta** (es. operatore sanitario).
- **Prossimità**
0 = **lavoro effettuato da solo per la quasi totalità del tempo**;
1 = **lavoro con altri ma non in prossimità** (es. ufficio privato);
2 = **lavoro con altri in spazi condivisi ma con adeguato distanziamento** (es. ufficio condiviso);
3 = **lavoro che prevede compiti condivisi in prossimità con altri per parte non predominante del tempo** (es. catena di montaggio);
4 = **lavoro effettuato in stretta prossimità con altri per la maggior parte del tempo** (es. studio dentistico).

Il punteggio risultante da tale combinazione viene corretto con un fattore che tiene conto della terza scala:

- **Aggregazione**
1.0 = **presenza di terzi limitata o nulla** (es. settori manifatturiero, industria, uffici non aperti al pubblico);
1.15 (+15%) = **presenza intrinseca di terzi ma controllabile organizzativamente** (es. commercio al dettaglio, servizi alla persona, uffici aperti al pubblico, bar, ristoranti);
1.30 (+30%) = **aggregazioni controllabili con procedure** (es. sanità, scuole, carceri, forze armate, trasporti pubblici);
1.50 (+50%) = **aggregazioni intrinseche controllabili con procedure in maniera molto limitata** (es. spettacoli, manifestazioni di massa).

Il risultato finale determina l'attribuzione del livello di rischio con relativo codice colore per ciascun settore produttivo all'interno della matrice seguente.



Matrice di rischio: verde = basso; giallo = medio-basso; arancio = medio-alto; rosso = alto

Classi di rischio per alcuni dei principali settori lavorativi e partizioni degli stessi, nonché il relativo numero degli occupati.

Codice Ateco 2007	Descrizione	Numero di occupati (ISTAT 2019) in migliaia	Classe di Rischio
A	AGRICOLTURA, SILVICOLTURA E PESCA	930.0	BASSO
C	ATTIVITÀ MANIFATTURIERE	3957.0	BASSO
	MANUTENTORI		MEDIO-ALTO
D	FORNITURA DI ENERGIA ELETTRICA, GAS, VAPORE E ARIA CONDIZIONATA	80.2	BASSO
E	FORNITURA DI ACQUA; RETI FOGNARIE, ATTIVITÀ DI GESTIONE DEI RIFIUTI E RISANAMENTO	231.7	BASSO
	OPERATORI ECOLOGICI		MEDIO-BASSO
F	COSTRUZIONI	1555.6	BASSO
	OPERAI EDILI		MEDIO-BASSO
G	COMMERCIO ALL'INGROSSO E AL DETTAGLIO; RIPARAZIONE DI AUTOVEICOLI E MOTOCICLI	3737.8	BASSO
	FARMACISTI		
	CASSIERI		MEDIO-BASSO
H	TRASPORTO E MAGAZZINAGGIO	1200.9	BASSO
	CORRIERI		MEDIO-ALTO
I	ATTIVITÀ DEI SERVIZI DI ALLOGGIO E DI RISTORAZIONE	1694.1	BASSO
	ADDETTI ALLE MENSE		MEDIO-ALTO
	CAMERIERI		MEDIO-ALTO
J	SERVIZI DI INFORMAZIONE E COMUNICAZIONE	642.8	BASSO
K	ATTIVITÀ FINANZIARIE E ASSICURATIVE	631.4	BASSO
M	ATTIVITÀ PROFESSIONALI, SCIENTIFICHE E TECNICHE	1718.3	BASSO
	MICROBIOLOGI		MEDIO-ALTO
O	AMMINISTRAZIONE PUBBLICA E DIFESA; ASSICURAZIONE SOCIALE OBBLIGATORIA	1217.4	BASSO
	FORZE DELL'ORDINE		
P	ISTRUZIONE	1592.9	MEDIO-BASSO
Q	SANITÀ E ASSISTENZA SOCIALE	1989.0	
R	ATTIVITÀ ARTISTICHE, SPORTIVE, DI INTRATTENIMENTO E DIVERTIMENTO	348.6	MEDIO-BASSO
	LAVORATORI DELLO SPETTACOLO		MEDIO-ALTO
	INTERPRETI		MEDIO-ALTO
	ATLETI PROFESSIONISTI		
S	ALTRE ATTIVITÀ DI SERVIZI	754.0	BASSO
	AGENZIE FUNEBRI		
	PARRUCCHIERI		
T	ATTIVITÀ DI FAMIGLIE E CONVIVENZE COME DATORI DI LAVORO PER PERSONALE DOMESTICO; PRODUZIONE DI BENI E SERVIZI INDIFFERENZIATI PER USO PROPRIO DA PARTE DI FAMIGLIE E CONVIVENZE	1527.1	MEDIO-BASSO
	BADANTI		MEDIO-ALTO

Il dettaglio dei settori produttivi con l'attribuzione relativa alla dimensione di aggregazione sociale e alla classe di rischio media integrata viene riportata in allegato 1; nell'allegato 2 si presenta invece la distribuzione dei lavoratori impiegati nei settori sospesi divisi per genere, fascia di età ed aree geografiche.

3. MISURE GENERALI DI PREVENZIONE E PROTEZIONE

Si adottano una serie di azioni che vanno ad integrare il documento di valutazione dei rischi (DVR) atte a prevenire il rischio di infezione SARS-CoV-2 nei luoghi di lavoro contribuendo, altresì, alla prevenzione della diffusione dell'epidemia.

Tali misure possono essere così classificate:

- Misure organizzative
- Misure di prevenzione e protezione
- Misure specifiche per la prevenzione dell'attivazione di focolai epidemici

3.1. MISURE ORGANIZZATIVE:

Le misure organizzative sono estremamente importanti per molti aspetti, anche quale contributo alla prevenzione primaria e quindi nell'ottica dell'eliminazione del rischio.

Il **Protocollo condiviso di regolamentazione delle misure per il contrasto e il contenimento della diffusione del virus Covid-19 negli ambienti di lavoro del 24 Aprile 2020** richiede che venga costituito in azienda un **Comitato per l'applicazione e la verifica delle regole del protocollo aziendale** con il compito di determinare l'applicazione delle regole introdotte dal protocollo condiviso, e declinate nel Protocollo aziendale anti-contagio, ma anche quello di garantirne la realizzazione mediante lo svolgimento di verifiche. A tal fine il datore di lavoro richiede la collaborazione per l'elaborazione del protocollo al consulente tecnico RSPP, al Medico Competente (se nominato) e al RLS (se eletto) o RLST (se designato), ma, in considerazione della natura aziendale, dell'esiguo numero di lavoratori e dell'assenza di una rappresentanza sindacale in azienda, il datore di lavoro garantirà direttamente la realizzazione del protocollo adottando anche specifiche verifiche di efficacia.

Le buone pratiche igieniche (Good Hygiene Practices, GHP) costituiscono un elemento fondamentale per la prevenzione della dispersione del SARS CoV-2, pertanto al fine di garantire la sicurezza degli alimenti, gli operatori del settore alimentare devono assicurare la piena e costante adesione alle pratiche igieniche e alle procedure di pulizia e disinfezione, come richiesto 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.

GESTIONE DEGLI SPAZI ED ORGANIZZAZIONE DI LAVORO

Gli spazi di lavoro devono essere rimodulati nell'ottica del distanziamento sociale compatibilmente con la natura dei processi produttivi.

GESTIONE DEGLI SPAZI ED ORGANIZZAZIONE DI LAVORO

GESTIONE DELLA SALA DI SOMMINISTRAZIONE E DEI CLIENTI

- ✓ E' esposta informativa alla clientela tramite **cartelli o deplianti all'ingresso della struttura** (in italiano ed inglese) con le seguenti informazioni:
 - In particolare, le informazioni riguardano:
 - 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 MMG o PLS.
 - l'obbligo di rimanere al proprio domicilio se si è stati a contatto con persone positive al virus nei 14 giorni precedenti
 - la consapevolezza e l'accettazione del fatto di non poter permanere e di doverlo dichiarare tempestivamente laddove, anche successivamente all'ingresso, sussistano le condizioni di pericolo (sintomi di influenza, insorgenza di febbre, etc)
 - l'impegno a rispettare tutte le disposizioni igieniche e quelle relative alle misure di distanziamento di coretto comportamento.
- ✓ **Sono privilegiare gli spazi all'aperto**
- ✓ Per **evitare assembramenti** di clienti all'ingresso e/o all'interno della sala si adottano le seguenti soluzioni organizzative:

- Obbligo di distanziamento fisico di almeno 1 mt (affiggere cartelli informativi e/o delimitare gli spazi con strisce a pavimento);
- Separazione degli accessi di entrata ed uscita (ove possibile);
- Prenotazione preferibilmente obbligatoria (telefonica o digitale);
 - La cornetta del telefono prima del passaggio ad altro operatore e/o al termine della chiamata viene disinfettata;
- ✓ Per i **clienti è fatto obbligo di indossare la mascherina**, durante:
 - Ingresso\uscita dal locale;
 - Utilizzo dei servizi igienici;
- ✓ Sono a disposizione dei clienti e del personale **gel igienizzanti**;
 - All'ingresso\uscita;
 - In prossimità dei servizi igienici;
 - In vari punti della sala;
 - All'interno della cucina.
- ✓ E' **vietato l'uso di appendini comuni**, in caso contrario:
 - sarà utilizzato copriabito monouso;
 - buste portaombrelli monouso;
- ✓ È consentita la **possibilità di accompagnare il cliente al tavolo** nel rispetto del distanziamento interpersonale di almeno un metro.
- ✓ I **tavoli sono distribuiti e distanziati** in modo che le sedute garantiscano il **distanziamento interpersonale di almeno 1 metro**, fatta eccezione per le persone che in base alle disposizioni vigenti non siano soggette al distanziamento interpersonale. Detto ultimo aspetto afferisce alla responsabilità individuale.
- ✓ Si **sconsiglia l'utilizzo di tavoli promiscui e le sedute del tipo "panche" con più posti**, per i quali è più difficile per il cliente avere riferimenti per rispettare la distanza interpersonale di almeno 1 metro tra gli avventori. **In tali casi** sarà **mantenuto un distanziamento più cautelativo** e saranno **adottate idonee misure di separazione** (quali barriere di protezione in plexiglas) e di segnalamento dei corretti posizionamenti delle singole sedute.
- ✓ Si valuta l'adozione di **menu digitali su dispositivi dei clienti** o, in alternativa, si procede alla **igienizzazione dei menu dopo ogni uso**.
- ✓ Al fine di agevolare lo **saltimento dei dispositivi di protezione individuale utilizzati dagli ospiti**, si collocano **cestini portarifiuti dotati di pedale nell'area di somministrazione o nelle immediate vicinanze**. Ogni cestino è dotato di un sacchetto per permettere di svuotarlo senza entrare in contatto con il contenuto.
- ✓ **L'accesso ai servizi igienici dovrà avvenire evitando assembramenti**. I bagni a disposizione dei clienti sono dotati di prodotti igienizzanti per la disinfezione delle mani
- ✓ Per il **pagamento**:
 - Si favoriscono **sistemi digitali di pagamento direttamente dal tavolo**;
 - **Alla cassa** sarà assicurato il **distanziamento interpersonale di 1 metro**, posizionando ove opportuno idonea **segnaletica orizzontale** per favorire il distanziamento interpersonale; ove non sarà possibile assicurare il distanziamento, saranno collocate barriere di **protezione in plexiglass** oppure, in assenza, sarà obbligatorio **l'utilizzo delle mascherine, per clientela e addetti**.

- ✓ Sarà favorita frequentemente e comunque almeno quotidianamente, l'aerazione dei locali, mediante ricambio naturale dell'aria;

GESTIONE ALIMENTI E SERVIZIO RISTORAZIONE

- ✓ Nel caso in cui i locali adibiti alla preparazione degli alimenti rendano difficile mantenere le misure di distanziamento saranno messe in atto misure alternative per proteggere i lavoratori:
 - postazioni di lavoro sfalsate in modo che i lavoratori non si trovino uno di fronte all'altro;
 - utilizzo di mascherine chirurgiche;
 - sarà limitato il numero dei lavoratori addetti contemporaneamente ad un'area di preparazione di alimenti;
 - il personale sarà organizzato in gruppi/ turni di lavoro per ridurre le interazioni tra i gruppi.
- ✓ Il servizio di somministrazione sarà erogato dal personale, preferibilmente con servizio al tavolo e menu a la carte; è vietata la modalità di somministrazione buffet a self- service con alimenti esposti, mentre 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.
- ✓ È vietato esporre prodotti alimentari anche se cotti salvo che non siano protetti da apposite schermature, vetrine, etc. comunque chiuse.
- ✓ Sarà garantito il cambio della biancheria da tavolo, ove in uso, ad ogni cambio di cliente; dove non sia previsto tovagliame coprente interamente il tavolo sarà garantito l'igienizzazione dei tavoli ad ogni cambio di cliente
- ✓ Saranno utilizzati condimenti, salse, pane, cracker, grissini in confezioni monodose. In alternativa questi alimenti saranno somministrati ai singoli consumatori/clienti, in monoporzione non confezionata, ma servita direttamente.
- ✓ Piatti, bicchieri, posate e simili sono 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. Saranno verificare le temperature di lavaggio, così come il corretto dosaggio di detergenti e disinfettanti chimici utilizzati nella lavastoviglie. Se, per qualsiasi ragione, il lavaggio automatico non fosse possibile, nell'eseguire quello manuale saranno utilizzate procedure standard con lavaggio, disinfezione e risciacquo, usando il massimo livello di precauzione e asciugando le stoviglie con tovaglioli di carta monouso.
- ✓ Tovaglie, tovaglioli e altri tessuti per la tavola saranno essere messi in specifici sacchi per la lavanderia.

GESTIONE DEGLI SPAZI COMUNI

L'accesso agli spazi comuni, comprese le mense, le aree fumatori e gli spogliatoi, sarà 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 saranno mantenuti in funzione per tutto il tempo di permanenza del personale.

ORGANIZZAZIONE AZIENDALE (TURNAZIONE, RIMODULAZIONE DEI LIVELLI PRODUTTIVI)

Saranno garantite le disposizioni sul distanziamento fisico.

Nei casi in cui l'ambiente di lavoro renda difficile mantenere le distanze, saranno stabilite le misure da adottare per proteggere i lavoratori.

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

- fornire 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.

GESTIONE DELLE ENTRATE ED USCITE DEI DIPENDENTI E DEI CONSUMATORI

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

Dove è possibile, sarà dedicata una porta di entrata e una porta di uscita nei locali, garantendo la presenza di detergenti segnalati da apposite indicazioni.

SPAZI APERTI (DEHORS):

Le procedure adottate negli ambienti interni vengono applicate anche negli spazi esterni:

- si presterà attenzione al distanziamento tra i tavoli;
- corretta pulizia tavoli dopo l'utilizzo da parte dei clienti;
- adeguata gestione degli ingressi e delle uscite;
- delimitazione degli spazi.

ATTIVITA' ACCESSORIE

Rimangono consentite le attività accessorie di cui al comma 1 art. 12 LR 14/2003 e smi (installazione e l'uso di apparecchi radiotelevisivi ed impianti in genere per la diffusione sonora e di immagini, semprechè i locali non siano appositamente allestiti in modo da configurare lo svolgimento di un'attività di pubblico spettacolo o intrattenimento), fermo restando il rispetto del distanziamento interpersonale e il divieto di assembramenti.

Le attività di cui al comma 2 del sopracitato art. 12 (piccoli trattenimenti musicali senza ballo in sale con capienza e afflusso non superiore a cento persone dove la clientela acceda per la consumazione, senza l'apprestamento di elementi atti a trasformare l'esercizio in locale di pubblico spettacolo o trattenimento e senza il pagamento di biglietto di ingresso o di aumento nei costi delle

consumazioni) avverrà in seguito alla definizione di specifiche indicazioni da parte delle Autorità preposte ed in base alle misure che saranno indicate per queste attività.

Non sussistono allo stato le condizioni per garantire il distanziamento e il divieto di assembramento per gli intrattenimenti e gli eventi musicali, con la sola eccezione di quelli esclusivamente di “ascolto” con postazioni sedute il cui numero e disposizione consenta il rispetto delle regole di distanziamento previste.

SERVIZIO A DOMICILIO:

- ✓ La consegna a domicilio avviene su ordinazione telefonica o on line.
- ✓ I trasportatori sono tenuti ad indossare la mascherina mentre l'uso dei guanti può essere sostituito da una igienizzazione delle mani ripetuta a ogni consegna.
- ✓ All'atto della consegna l'addetto deve rispettare il distanziamento interpersonale di almeno 1 metro.
- ✓ Sono favoriti sistemi di pagamento elettronici on line all'atto dell'ordinazione. 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, in accordo con il cliente, il pagamento tramite contanti avviene senza contatto diretto: il contante verrà lasciato sull'uscio della porta dell'avventore e l'operatore, una volta verificato il pagamento, lascia il cibo e l'eventuale resto e si allontana prima che il cliente apra la porta.

VENDITA DA ASPORTO:

- ✓ Per evitare assembramenti di clienti all'ingresso e all'interno del locale saranno 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.
- ✓ Sono favoriti sistemi di prenotazione telefonica o on line.
- ✓ In caso di richiesta di cibi da asporto, gli alimenti, preparati secondo le vigenti norme igienico sanitarie da personale fornito di mascherina e guanti, saranno consegnati agli ospiti in idonei contenitori monouso, accuratamente chiusi in modo da evitare la fuoriuscita accidentale di materiale, nel rispetto della distanza interpersonale di almeno 1 metro.
- ✓ È obbligatorio l'uso delle mascherine da parte degli addetti alla distribuzione, commercializzazione e somministrazione degli alimenti, mentre l'uso dei guanti può essere sostituito da una igienizzazione frequente delle mani.
- ✓ Il cliente deve indossare la mascherina se nel punto del ritiro non è possibile assicurare il distanziamento di un metro.
- ✓ I prodotti da asporto non potranno essere consumati all'interno dell'esercizio né in prossimità dello stesso.
- ✓ Al fine di evitare assembramenti alle casse 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. Inoltre, se il pagamento avviene tramite contanti, si eviteranno contatti diretti: il contante verrà lasciato dal cliente in un apposito contenitore messo a disposizione dall'esercente, l'operatore, una volta verificato il pagamento, consegnerà il cibo e l'eventuale resto in un contenitore a parte.

FORNITORI ESTERNI

Saranno individuate specifiche modalità 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.

Il fornitore dovrà utilizzare idonea mascherina e guanti.

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.

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

3.2. MISURE DI PREVENZIONE E PROTEZIONE

INFORMAZIONE E FORMAZIONE DEL PERSONALE

- Occorre garantire l'informazione del personale (interno ed esterno) tramite un pacchetto di informazioni che includa le misure e le regole attuate nei locali aziendali, da inviare tramite Whatsapp/e-mail e da rendere disponibile sul posto di lavoro.
- Il Datore di Lavoro, si assicura del corretto ricevimento e comprensione del pacchetto informativo e le specifiche schede tecniche, facendo firmare verbale di consegna

Il pacchetto informativo include ALLEGATO 2:

- ✓ 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 del fatto di non poter fare ingresso o di poter permanere in azienda e di doverlo dichiarare tempestivamente laddove, anche successivamente all'ingresso, 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.) in cui i provvedimenti dell'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 delle Autorità e del datore di lavoro nel fare accesso in azienda (in particolare, mantenere la distanza di sicurezza, osservare le regole di igiene delle mani e tenere comportamenti corretti sul piano dell'igiene)
- ✓ 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
- ✓ Indicazioni su misure preventive da applicare
- ✓ Modalità per il lavaggio delle mani sia con acqua e sapone sia con liquido igienizzante
- ✓ Pulizia individuale delle superfici di lavoro
- ✓ Modalità di utilizzo dei DPI specifici
- ✓ Possibilità di rilievo della temperatura all'ingresso in azienda
- ✓ Piano di Emergenza

MISURE IGIENICHE E DI SANIFICAZIONE DEGLI AMBIENTI

- ✓ In più punti dell'azienda sono affissi poster/locandine/brochure che pubblicizzano le misure igieniche e di sanificazione
- ✓ Disponibilità di gel igienizzanti in specifici punti secondo un piano di distribuzione dei punti, identificato dal datore di lavoro,
- ✓ Disponibilità di detergenti liquidi e carta in specifici punti per consentire ai lavoratori di mantenere pulito il proprio posto di lavoro e le relative attrezzature (secondo un piano di distribuzione dei punti identificato dal datore di lavoro), a cura dei servizi di pulizia (interni o esterni).
- ✓ In ogni caso è garantita la pulizia giornaliera dei locali, degli ambienti, delle postazioni di lavoro e delle aree comuni nonché la sanificazione periodica.

IGIENIZZAZIONE DI TUTTI GLI AMBIENTI DI LAVORO

PROCEDURA OPERATIVA:

A causa della possibile sopravvivenza del virus nell'ambiente per diverso tempo, i luoghi e le aree potenzialmente contaminati da SARS-CoV-2, gli ambienti NON sanitari, devono essere sottoposti a **completa pulizia** con acqua e detersivi comuni e a **sanificazione** periodica.

ATTIVITÀ DI PULIZIA

Il complesso di procedimenti e operazioni, atti a rimuovere polvere, materiale non desiderato o sporcizia presenti su superfici, oggetti, spazi chiusi e aree di pertinenza.

Modalità operative di pulizia

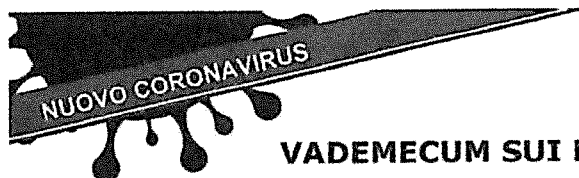
Le operazioni tipologicamente richieste sono:

- ✓ **Asportazione del materiale grossolano:** prima di procedere alle operazioni di pulizia e sanificazione è necessario asportare dalle superfici da trattare tutto il materiale grossolano presente tramite scopa, spazzola o altro strumento;
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.
- ✓ **Pulizia:(o deterzione):** 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.
- ✓ **PULIZIA ORDINARIA:** comprendono attività di pulizia di carattere continuativo e routinario;
- ✓ **PULIZIA PERIODICA:** comprendono attività di pulizia più profonda a periodicità più lunga da svolgere con frequenza prestabilita;
- ✓ **PULIZIA STRAORDINARIA:** comprendono attività imprevedibili, richieste per esigenze occasionali, che possono comprendere attività di tipo ordinario o periodico;
- ✓ **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. Inoltre, giocano un ruolo la carica organica ed inorganica presente, il tipo ed il livello di contaminazione microbica, la concentrazione ed il tempo di esposizione al germicida.

Per quanto riguarda principi attivi e tempi di esposizione dei disinfettanti verso SARS CoV-2 si può fare riferimento alle indicazioni ISS2.

- nel Rapporto ISS COVID -19 n. 19/2020 "Raccomandazioni ad interim sui disinfettanti nell'attuale emergenza COVID -19: presidi medico chirurgici e biocidi",
- nel Rapporto ISS COVID-19 n. 5/2020 "Indicazioni ad interim per la prevenzione e gestione degli ambienti indoor in relazione alla trasmissione dell'infezione da virus SARS-CoV-2".

Vademecum sui disinfettanti



VADEMECUM SUI DISINFETTANTI

- 1 I principi attivi disinfettanti (e i prodotti biocidi e PMC che li contengono) sono in grado di distruggere, eliminare o comunque di rendere innocui gli organismi nocivi attraverso processi chimici/biologici e non mediante la sola azione fisica o meccanica.
- 2 I prodotti che vantano un'azione "disinfettante" devono obbligatoriamente riportare in etichetta il numero di registrazione/autorizzazione che garantiscono l'avvenuta autorizzazione da parte del Ministero della Salute o della Commissione Europea.
- 3 I prodotti senza l'indicazione della specifica autorizzazione del Ministero della Salute che tuttavia riportano in etichetta diciture, segni, pittogrammi, marchi e immagini che, di fatto, riconducono a qualsiasi tipo di attività igienizzante o di rimozione di germi e batteri non sono da considerarsi prodotti con proprietà disinfettante/biocida, bensì sono igienizzanti (cosmetici se per la cute o detergenti se per l'ambiente) per i quali non è specificata e/o dimostrata l'efficacia.
- 4 Ai prodotti detergenti/igienizzanti pertanto non possono essere attribuiti specifici effetti, ancorché attraverso azione meccanica, nei confronti di virus e batteri in quanto questo potrebbe creare nell'utilizzatore false aspettative nei confronti di tali prodotti.
- 5 Vi è un'ampia disponibilità sul mercato di disinfettanti efficaci autorizzati, non è opportuno raccomandare a priori un solo principio attivo con una precisa concentrazione o un unico tempo di contatto poiché l'efficacia è stabilita, verificata e autorizzata di volta in volta per ogni singolo prodotto.
- 6 Disinfettanti per le superfici:
 - Per superfici dure sono disponibili prodotti a base di ipoclorito di sodio efficaci contro i virus a una concentrazione non inferiore allo 0,1% (p/p) da utilizzare dopo pulizia con acqua e un detergente neutro. Linee guida internazionali indicano che per superfici che potrebbero essere danneggiate dall'ipoclorito di sodio, è possibile fare riferimento a prodotti a base di etanolo al 70% v/v (62 % p/p) sempre dopo pulizia con acqua e un detergente neutro.
 - Sono comunque disponibili ed efficaci altri prodotti disinfettanti per superfici, sempre autorizzati dal Ministero della Salute, a base di altri principi attivi, come miscele di ammoni quaternari o perossido di idrogeno che dichiarano in etichetta attività antivirale/virucida.
- 7 Disinfettanti per la cute:
 - I disinfettanti disponibili sono a base di etanolo o di ammoni quaternari (cloruro di didecil dimetil ammonio, cloruro di alchil dimetilbenzilammonio), oltre a miscele di alcoli. I PMC, a oggi, autorizzati a base di solo etanolo ne contengono una percentuale compresa tra il 73 e l'89% (p/p) o il 65% (p/p) se l'etanolo è presente in miscela con altri alcoli. Le soluzioni a base di etanolo in concentrazioni più elevate non sono consigliate perché meno efficaci. Anche una delle formulazioni dell'OMS prevede etanolo all'80% (v/v) corrispondente a ca. il 73% (p/p) a 20°C.
 - Non è possibile escludere che prodotti autorizzati con concentrazioni inferiori di etanolo, siano comunque efficaci contro i virus in considerazione di fattori quali tempi di contatto e organismo bersaglio.
 - Sono disponibili altri disinfettanti a base di ammoni quaternari efficaci contro i virus per la cute/mani autorizzati dal Ministero della Salute come PMC.
- 8 Per evitare esposizioni pericolose ai disinfettanti non è consigliabile prepararli da sé, incluse le formulazioni proposte dall'OMS, in considerazione della pericolosità delle sostanze.
- 9 Per l'uso dei disinfettanti per le mani e le superfici, ma in generale in quello di tutti i disinfettanti, devono essere seguite attentamente le indicazioni riportate in etichetta, rispettando modalità di applicazione, quantità da utilizzare e tempi di contatto raccomandati. Si raccomanda di non mescolare mai più prodotti se non specificatamente indicato, se necessario arieggiare i locali dopo l'utilizzo di disinfettanti e prima di soggiornarvi e soprattutto tenere tali prodotti fuori dalla portata dei bambini. Non trasferire i prodotti pericolosi e i detergenti in contenitori anonimi privi di etichette.
- 10 Resta valida la raccomandazione di lavare frequentemente e accuratamente le mani con acqua e sapone ogni qual volta si pensi di essere venuti a contatto con superfici/oggetti o parti del corpo contaminate e, qualora non sia possibile, di disinfettare le mani con un disinfettante per la cute.

Per maggiori approfondimenti
consulta il sito:
<https://cns.ciss.it>



A cura di R. Draisci, S. Deodati, M. Ferreri, S. Guderzo
Unità Informazione e Comunicazione del Centro Nazionale Sostanze Chimiche, Prodotti Cosmetici e Protezione del Consumatore
© - Istituto Superiore di Sanità Viale Regina Elena 299 - 00161 - Roma

Sanificazione: complesso di procedimenti e operazioni atti a rendere sani determinati ambienti mediante la pulizia e/o la disinfezione e/o la disinfestazione.

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).

Pulizia e Disinfezione possono essere effettuate direttamente ed in autonomia da parte delle aziende e delle strutture operative e commerciali sia in fase di riapertura che di prosecuzione dell'attività.

In alternativa possono essere effettuate da Imprese di Pulizia e/o di Disinfestazione regolarmente registrate per tali attività ed abilitate in base alla normativa vigente: i requisiti che sono richiesti alle Imprese per svolgere le sole attività di pulizia e disinfezione afferiscono esclusivamente alla capacità economica e all'onorabilità. Tali imprese sono soggette alla sola dichiarazione di inizio attività da presentare alla Camera di commercio, industria, artigianato e agricoltura. La sanificazione, quale processo di maggiore complessità, può essere svolta dalle Imprese di Disinfestazione, caratterizzate oltre che dai precedenti requisiti, anche dal più stringente requisito di capacità tecnico professionale.

Nella graduazione di complessità degli interventi rivolti all'abbattimento del virus SARS CoV-2, dopo pulizia e disinfezione, *la sanificazione ha l'obiettivo di intervenire su quei punti dei locali non raggiungibili manualmente; si basa principalmente sulla nebulizzazione dei principi attivi e comprende anche altri interventi come ad esempio le pulizie in altezza e gli interventi sui condotti dell'aerazione. La sanificazione non può essere eseguita in ambienti ove sono esposti alimenti e/o sono presenti persone o animali.* È sempre bene raccomandare la successiva detersione delle superfici a contatto. La necessità di sanificazione è stabilita in base all'analisi del rischio e non si può considerare un intervento ordinario.

Pulizia e disinfezione, 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 PROGRAMMA DI INTERVENTO

Possono presentarsi due tipi di situazioni:

- 1) il caso in cui si debba operare in un ambiente in cui ha stazionato un soggetto positivo a SARS CoV-2
- 2) il caso, più semplice, in cui vi è la necessità di adottare misure preventive.

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. (Vedi documento "Indicazioni tecniche per l'attività di pulizia, disinfezione e sanificazione in relazione al rischio SARS CoV-2 predisposto dal Servizio prevenzione Collettiva e Sanità Pubblica della Regione Emilia-Romagna)

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).

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.

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.

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.

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.**

Occorre arieggiare gli ambienti sia durante sia dopo l'uso dei prodotti per la pulizia e la disinfezione.

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.

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

Ovunque possibile, bisogna usare materiali usa e getta per la pulizia, evitando tessuti e materiali assorbenti;

Il personale che effettua le pulizie deve indossare: mascherina FFP2, protezione facciale, guanti monouso, camice monouso impermeabile a maniche lunghe;

Smaltire questi DPI come materiale potenzialmente infetto in un sacchetto monouso chiudibile.

Sia durante che dopo le operazioni di pulizia delle superfici è necessario **arieggiare** gli ambienti.

Le operazioni di pulizia devono essere condotte possibilmente, in orari che non intralcino o impediscano le normali attività lavorative e che rispettino sempre il distanziamento sociale 1 mt.

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).

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

Microclima

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%.

IMPIANTI DI CONDIZIONAMENTO

Per il mantenimento di una buona qualità dell'aria **indoor** negli ambienti di lavoro occorre:

- ✓ Garantire un ricambio d'aria frequente, aprendo finestre, balconi etc.;
- L'ingresso dell'aria esterna (**outdoor**), opera una riduzione delle concentrazioni degli inquinanti specifici;
 - è preferibile, aprire Finestre\Balconi pochi minuti più volte al dì, che una sola volta per tempi lunghi, tenendo conto di:
 - numero di lavoratori presenti,
 - tipo di attività svolta
 - permanenza negli ambienti di lavoro.
 - Evitando l'apertura:
 - durante le ore di punta del traffico
 - su strade molto trafficate
 - condizioni di disagio (correnti d'aria, freddo/caldo eccessivo)

Nelle attività dotate di:

- ✓ Impianti misti riscaldamento/raffrescamento, con apparecchi terminali locali il cui funzionamento/regolazione, è di tipo centralizzato o locale (fancoil, ventilconvettori etc.)
- ✓ Piccoli impianti autonomi di riscaldamento/raffrescamento, con un'unità esterna (pompe di calore split, termoconvettori etc.)
- ✓ Sistemi di climatizzazione portatili con un tubo di scarico flessibile, collegato all'esterno;

Gli impianti vanno, mantenuti fermi, onde evitare il diffondersi all'interno della struttura, eventuali contaminanti, compreso potenzialmente il virus SARS-CoV-2, tramite il ricircolo dell'aria,

- È possibile il funzionamento tenendo conto che in ambienti dove è:
- **Presente un singolo lavoratore**, sempre lo stesso nel medesimo ambiente, **la pulizia** va effettuata ogni quattro settimane

- **Presenza di più lavoratori**, nello stesso ambiente, la pulizia va effettuata con cadenza settimanale,

Durante il funzionamento verificare:

- ✓ che nelle vicinanze di prese e griglie di ventilazione dei terminali, non siano presenti tendaggi, oggetti e piante, che interferiscono con il corretto funzionamento
- ✓ gli interventi di manutenzione deve essere effettuati ad impianto fermo, in base alle indicazioni fornite dal produttore
- ✓ Evitare di spruzzare detergenti/disinfettanti spray direttamente sul filtro durante il funzionamento, per non inalare sostanze inquinanti (es. COV);
- ✓ I prodotti per la pulizia/disinfettanti spray devono essere preventivamente approvati come adatti allo scopo.
- ✓ Pulire prese e griglie di ventilazione con panni puliti in microfibra inumiditi con alcool etilico con percentuale minima del 70%;

(bibliografia: Rapporto ISS COVID-19 nr° 5\2020, Indicazioni ad interim per la prevenzione e gestione degli ambienti indoor in relazione alla trasmissione dell'Infezione da virus SARS-CoV-2)

CASI SPECIFICI DI SANIFICAZIONE:

Nel caso in cui in azienda si verificasse un caso di positività al virus, i locali dovranno essere soggetti ad una sanificazione straordinaria, in tal caso dovrà essere selezionata un'azienda esterna abilitata allo scopo.

Nello specifico, l'intervento di tipo professionale, prevede la distribuzione per nebulizzazione di detergenti sanificanti con marcato effetto biostatico e biocida nei confronti di un ampio spettro di batteri gram-positivi, gram-negativi e funghi (muffe e lieviti).

Una volta terminata la sanificazione, i locali non saranno agibili dopo qualche ora.

Tale azienda dovrà rilasciare la seguente documentazione:

- Dichiarazione attestante l'avvenuta pulizia
- Con indicazione dei prodotti chimici utilizzati e marcatura CE delle attrezzature utilizzate, numeri di registrazione al ministero della salute come presidi medici chirurgici e dispositivi
- Copie delle schede di sicurezza dei prodotti,
- Elenco dei D.P.I. utilizzati,
- Definizione dei metodi di pulizia applicati ed elenco delle superfici / apparecchiature trattate.

VERIFICA PROCESSO DI AUTO-SANIFICAZIONE				
Data	Ora	Operatore	Elementi sanificati	Firma

PRECAUZIONI IGIENICHE PERSONALI

Tutti gli operatori del settore alimentare devono garantire l'adozione delle misure igieniche previste fra i prerequisiti 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

Occorre inoltre rispettare le regole di igiene personale (taglio delle unghie, rimozione di accessori e gioielleria, mantenimento in ordine di barba, baffi, capelli, ecc.) e l'utilizzo di abbigliamento idoneo per gli ambienti di produzione (indumenti specifici per il lavoro, camici, copricapo, calzari, ecc.).

FORNITURA DI MASCHERINE E ALTRI EVENTUALI DPI SPECIFICI

- ✓ Tutte le persone (interne ed esterne) prima dell'accesso in azienda, devono indossare mascherine chirurgiche, raggiunta la propria postazione di lavoro le stesse possono essere rimosse se la distanza di 1 metro tra colleghi è rispettata.
- ✓ Qualora il lavoro imponga di lavorare a distanza interpersonale minore di un metro e non siano possibili altre soluzioni organizzative è comunque necessario l'uso delle mascherine, e altri dispositivi di protezione (guanti, occhiali, tute, cuffie, camici, ecc...) conformi alle disposizioni delle autorità scientifiche e sanitarie.
- ✓ Per tutti i lavoratori che condividono spazi comuni, è obbligatorio l'utilizzo di una mascherina chirurgica come del resto normato dal DL n. 9 (art. 34) in combinato con il DL n. 18 (art 16 c. 1).
- ✓ Le mascherine chirurgiche fornite devono essere conformi ai requisiti di legge.
- ✓ Tutto il personale dipendente è formato, al corretto utilizzo della mascherina. E' prevista una dotazione a cura dell'Azienda.
- ✓ Tutti i dipendenti sono inoltre dotati dall'Azienda di guanti, da utilizzare obbligatoriamente
 - Durante le operazioni di pulizia del posto di lavoro;
 - L'uso dei guanti non elimina la necessità di rispettare tutte le misure comportamentali da applicare alle mani (ad es. non toccare la bocca o il naso, lavare o igienizzare le mani frequentemente ecc.). Il personale è addestrato al corretto uso dei suddetti guanti.

SORVEGLIANZA SANITARIA E TUTELA DEI LAVORATORI FRAGILI

In considerazione del ruolo cardine del medico competente nella tutela della salute e sicurezza dei lavoratori, in particolare attraverso la collaborazione alla valutazione dei rischi ed alla effettuazione

della sorveglianza sanitaria, non si può prescindere dal coinvolgimento dello stesso in un contesto del genere, al di là dell'ordinarietà.

Vanno privilegiate, in questo periodo, le visite preventive, le visite a richiesta e le visite da rientro da malattia.

La sorveglianza sanitaria periodica non va 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 medico competente segnala all'azienda situazioni di particolare fragilità e patologie attuali o pregresse dei dipendenti (lavoratori con età >55 anni nonché in presenza di alcune tipologie di malattie cronico degenerative ad es. patologie cardiovascolari, respiratorie e dismetaboliche) che in caso di comorbidità con l'infezione possono influenzare negativamente la severità e l'esito della patologia. L'azienda provvede alla loro tutela nel rispetto della privacy.

Per il personale con maggiore fragilità si prenderà in considerazione l'idea di ridurre al minimo i contatti diretti e/o assegnare compiti lavorativi, che consentano loro di mantenere una distanza adeguata con i lavoratori presenti, clienti e visitatori; favorire ove possibile la modalità di lavoro agile.

Va evidenziato il fatto che **la 'fragilità' è in genere dovuta a situazioni cliniche non correlabili all'attività professionale e di cui non sempre il MC è a conoscenza.**

E' consigliabile invitare i lavoratori che ritengono di rientrare nelle tipologie di pazienti previste dalla norma di **rivolgersi al medico di medicina generale** che potrà giustificare il periodo di isolamento.

Nei casi in cui il medico di medicina generale non prescriva (o non possa prescrivere) il periodo di malattia, **il lavoratore può contattare il Medico Competente informandolo della situazione**, conferendogli in tal modo il consenso alle azioni successive che lo stesso dovrà mettere in atto per la sua tutela.

Per il reintegro progressivo di lavoratori dopo l'infezione da COVID-19, il medico competente, previa presentazione di certificazione di avvenuta negativizzazione del tampone secondo le modalità previste e rilasciata dal dipartimento di prevenzione territoriale di competenza, 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". (D.Lgs 81/08 e s.m.i, art. 41, c. 2 lett. e-ter), anche per valutare profili specifici di rischio e comunque indipendentemente dalla durata dell'assenza per malattia.

INTEGRAZIONE DEL PIANO DI EMERGENZA

Al fine di comprendere:

- ✓ Le misure di emergenza, ai sensi delle indicazioni fornite dalle autorità competenti connessi al rischio contagio, per dipendenti e/o esterni, che possano entrare in stretto contatto con caso sospetto COVID-19

MISURE SPECIFICHE PER LA PREVENZIONE DELL'ATTIVAZIONE DI FOCOLAI EPIDEMICI:

Nella fase di transizione, va considerato il rischio di una riattivazione di focolai nei luoghi di lavoro, mettendo quindi in atto una serie di misure volte a contrastarli.

- ✓ Rafforzate, in azienda, tutte le misure di igiene già richiamate e va altresì tenuta in considerazione la procedura del controllo della temperatura corporea sui lavoratori, prima dell'accesso al luogo di lavoro. Se tale temperatura risulterà superiore ai 37,5° C, non sarà consentito l'accesso ai luoghi di lavoro.
- ✓ Le persone in tale condizione saranno momentaneamente isolate e fornite di mascherine, non dovranno recarsi al Pronto Soccorso e/o nelle infermerie di sede (ove presenti), ma dovranno contattare nel più breve tempo possibile il proprio medico curante e seguire le sue indicazioni.
- ✓ Nel caso in cui in azienda un lavoratore sviluppi febbre e sintomi di infezione respiratoria quali la tosse, lo deve dichiarare immediatamente all'ufficio del personale e si dovrà procedere al suo isolamento, in base alle disposizioni dell'Autorità sanitaria e a quello degli altri presenti dai locali, l'azienda 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.
- ✓ 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 dovrà informare immediatamente il committente ed entrambi dovranno collaborare con l'autorità sanitaria fornendo elementi utili all'individuazione di eventuali contatti stretti.
- ✓ L'azienda, anche attraverso il coinvolgimento del medico competente, collabora con le Autorità sanitarie per la definizione degli eventuali "contatti stretti" di 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.
- ✓ Nel periodo dell'indagine, l'azienda potrà chiedere ai possibili contatti stretti di lasciare cautelativamente lo stabilimento, secondo le indicazioni dell'Autorità sanitaria.
- ✓ Nelle aree maggiormente colpite potranno essere considerate, alla ripresa, misure aggiuntive specifiche come l'esecuzione del tampone per tutti i lavoratori, soprattutto per quei cicli produttivi dove l'indice di prossimità è più alto.

3.3 MISURE DI PREVENZIONE PER MANSIONE

MANSIONE	MISURE ADOTTATE
ADDETTO ALLA VENDITA	<ul style="list-style-type: none">• Fornitura di guanti monouso;• Fornitura di mascherine monouso di tipo chirurgico per tutti gli accessi esterni, e nei momenti di aggregazione;• Fornitura di igienizzanti per le mani;• Fornitura di opuscolo/procedura basata sulle disposizioni del Ministero della Salute o dell'OMS;• Informazione delle strutture sanitarie locali/nazionali, mediante numeri dedicati all'emergenza, nel caso di sospetta diffusione del virus tra i propri lavoratori;• Richiesta di informazione sugli accessi, sui referenti e sulle procedure adottate all'interno dei luoghi in cui sono presenti le apparecchiature Medicali/Elettroniche su cui intervenire, presso il Cliente.
ADDETTI ALLE PULIZIE	<ul style="list-style-type: none">• Fornitura di guanti monouso;• Fornitura di maschere facciali filtranti di categoria FFP2, marchiate EN 149. Per l'uso di tali maschere, si consegnerà ad ogni lavoratore interessato, unitamente alla maschera, la nota informativa presente in Allegato 2, che il lavoratore tratterrà in copia lasciando all'azienda l'originale sottoscritto;• Fornitura di protezione facciale (si veda scheda)• Fornitura di camice monouso impermeabile a maniche lunghe.• Fornitura di igienizzanti per le mani;• Pulizia e disinfezione (almeno 2 volte al giorno) delle superfici e dei luoghi di lavoro;• Fornitura di opuscolo/procedura basata sulle disposizioni del Ministero della Salute o dell'OMS;• Informazione delle strutture sanitarie locali/nazionali, mediante numeri dedicati all'emergenza, nel caso di sospetta diffusione del virus tra i propri lavoratori.

MANSIONE	MISURE ADOTTATE
ADDETTO ALLA PREPARAZIONE DEI PASTI	<ul style="list-style-type: none">• Fornitura di guanti monouso MOCA;• Fornitura di mascherine facciali chirurgiche;• Fornitura di igienizzanti per le mani;• Fornitura di opuscolo/procedura basata sulle disposizioni del Ministero della Salute o dell'OMS;• Informazione delle strutture sanitarie locali/nazionali, mediante numeri dedicati all'emergenza, nel caso di sospetta diffusione del virus tra i propri lavoratori;• Organizzazione dei turni di lavoro, così da mantenere soddisfatte le distanze di almeno 1 m.

MANSIONE	MISURE ADOTTATE
<p align="center">ADDETTO AL CONFEZIONAMENTO DEI PASTI</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Definizione delle aree destinate esclusivamente al ritiro del cibo preparato, separate dai locali destinati alla preparazione del cibo, per le quali si osservano procedure di pulizia e igienizzazione straordinarie; • Il ritiro del cibo preparato e la relativa consegna effettuati assicurando la distanza di sicurezza interpersonale di almeno un metro e l'assenza di contatto diretto; • Il cibo preparato chiuso in appositi contenitori (o sacchetti) tramite adesivi chiudi-sacchetto, graffette o altro, per assicurarne la massima protezione. • Il cibo preparato riposto immediatamente negli zaini termici o nei contenitori per il trasporto, che devono essere mantenuti puliti con prodotti igienizzanti, per assicurare il mantenimento dei requisiti di sicurezza alimentare. • Fornitura di guanti monouso MOCA; • Fornitura di maschere facciali chirurgiche, marchiate EN 149; • Fornitura di igienizzanti per le mani; • Fornitura di opuscolo/procedura basata sulle disposizioni del Ministero della Salute o dell'OMS; • Informazione delle strutture sanitarie locali/nazionali, mediante numeri dedicati all'emergenza, nel caso di sospetta diffusione del virus tra i propri lavoratori; • Organizzazione dei turni di lavoro, così da mantenere soddisfatte le distanze di almeno 1 m.

MANSIONE	MISURE ADOTTATE
ADDETTO ALLA CONSEGNA DEI PASTI	<ul style="list-style-type: none">• Fornitura di guanti monouso;• Fornitura di mascherine chirurgiche/maschere facciali filtranti di categoria FFP2, marchiate EN 149. Per l'uso di tali maschere, si consegnerà ad ogni lavoratore interessato, unitamente alla maschera, la nota informativa presente in Allegato 2, che il lavoratore tratterrà in copia, lasciando all'azienda l'originale sottoscritto;• Fornitura di igienizzanti per le mani;• Fornitura di opuscolo/procedura basata sulle disposizioni del Ministero della Salute o dell'OMS;• Informazione delle strutture sanitarie locali/nazionali, mediante numeri dedicati all'emergenza, nel caso di sospetta diffusione del virus tra i propri lavoratori;• Consegna al cliente, mantenendo soddisfatte le distanze di almeno 1 m e l'assenza di contatto diretto con la clientele

MANSIONE	MISURE ADOTTATE
TUTTE	<ul style="list-style-type: none"> • I fornitori, provvisti di DPI, non accedono ai locali liberamente, ma dopo aver suonato il campanello, attendono che il personale apra con comando elettrico a distanza la porta di ingresso, lasciando le furniture all'interno della palazzina utilizzata come Deposito e show room, nella stessa unità cortiliva in cui è presente lo stabile sede dell'Azienda, ma senza contatto diretto col personale • Affissione in più punti della struttura di materiale informativo (<i>decalogo ministeriale, norme comportamentali ecc.</i>) • Evitare, se possibile, il rientro dei lavoratori con suscettibilità e disabilità diversificate, con malattie respiratorie, alterazioni del sistema immunitario • Raccomandazione al personale di garantire un buon ricambio dell'aria in tutti gli ambienti dove sono presenti postazioni di lavoro e personale, aprendo con maggiore frequenza le diverse aperture (<i>finestre e balconi</i>), tenendo conto del numero dei lavoratori presenti, del tipo di attività svolta e della durata della permanenza negli ambienti di lavoro. E' preferibile utilizzare aperture naturali che non danno su strade trafficate, se possibile, e consentire più volte al giorno il ricircolo naturale dell'aria per pochi minuti, che di rado e per un tempo prolungato • Negli edifici dotati di specifici impianti di ventilazione (Ventilazione Meccanica Controllata: VCM), che movimentano aria attraverso un motore/ventilatore, e consentono il ricambio dell'aria dell'edificio con l'esterno, , gli impianti VCM devono mantenere attivi l'ingresso e l'estrazione dell'aria 24 ore su 24, 7 giorni su 7 (possibilmente con un decremento dei tassi di ventilazione delle ore notturne di non utilizzo dell'edificio). Si deve proseguire in questa fase mantenendo lo stesso livello di protezione eliminando totalmente la funzione di ricircolo dell'aria per evitare l'eventuale trasporto di agenti patogeni nell'aria. Inoltre, acquisire tutte le informazioni utili sul funzionamento dell'impianto (<i>continua</i>)

MANSIONE	MISURE ADOTTATE
TUTTE	<p>VCM (es.: controllo dell'efficienza di funzionamento, perdite di carico, verifica del registro di conduzione, tempi di scadenza della manutenzione, tipo di pacco filtrante installato, interventi programmati,...): se si è vicini ai tempi di sostituzione del pacco filtrante, al fine di migliorare la filtrazione dell'aria in ingress, sostituire con pacchi filtranti più efficaci (UNI EN ISO 16890:2017:F7-F9) . Una volta effettuata la sostituzione, assicurarsi della tenuta all'aria, al fine di poter evitare possibili trafilamenti d'aria</p> <p>Negli edifici dotati di impianti misti di riscaldamento/raffrescamento con apparecchi terminali locali, il cui funzionamento e regolazione della velocità possono essere centralizzati, oppure effettuati dai lavoratori che occupano l'ambiente o la stanza (<i>fancoil, ventilconvettori</i>,...), questi vanno mantenuti fermi per evitare che con il ricircolo dell'aria si diffondano all'interno della struttura eventuali contaminanti. Solo nel caso in cui a seguito della riorganizzazione del lay out aziendale, è prevista giornalmente la presenza di un singolo lavoratore (<i>sempre lo stesso</i>) per ogni ambiente o stanza, è possibile mantenere in funzione l'impianto.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Si raccomanda di verificare che nelle vicinanze delle prese e griglie di ventilazione dei terminali, non siano presenti tendaggi, oggetti e piante, che possano interferire con il corretto funzionamento • Raccomandazione al personale di curare la pulizia e sanificazione di ambienti e superfici con prodotti idonei (<i>a base di cloro od alcol</i>) nella propria vita privata (<i>stare in casa, igiene mani, isolamento sociale, ecc.</i>) • Raccomandazione al personale di non creare assembramenti in: entrata/uscita, rispettando, comunque, sempre la distanza minima di 1 metro <p>(continua)</p>

MANSIONE	MISURE ADOTTATE
TUTTE	<ul style="list-style-type: none">• Raccomandazione al personale di osservare scrupolosamente le indicazioni governative• Raccomandazione al personale di osservare scrupolosamente le indicazioni governative nella propria vita privata (<i>stare in casa, igiene mani, isolamento sociale, ecc.</i>)• Raccomandazione al personale di avvertire immediatamente la struttura (<i>telefonticamente e prima di presentarsi al lavoro</i>) in caso di insorgenza di sintomi simil-influenzali* riferibili al lavoratore stesso, ai propri familiari, ad eventuali contatti stretti, si contatta il medico di medicina generale o le autorità sanitarie• Dislocazione in più punti della struttura di dispenser di gel alcolico per mani• Dotazione di tutti i servizi igienici di dispenser sapone con salviette in carta e contenitore con coperchio a chiusura.

*Sintomi: febbre, tosse, astenia, dolori muscolari diffusi, mal di testa, raffreddore (naso chiuso e/o scolo dal naso), difficoltà respiratoria (respiro corto, fame d'aria), mal di gola, congiuntivite, diarrea, vomito, aritmie (tachi o bradi-aritmie), episodi sincopali, disturbi della percezione di odori (anosmia) e gusto (a-disgeusia)

ALLEGATO 1

INFORMATIVA PER I FORNITORI E TERZI

PER FORNITORI E VISITATORI

- Privilegiare l'uso di mezzi tecnologici (posta elettronica, telefono, fax, internet, ecc.) al fine di limitare il più possibile accessi personali presso l'Azienda.
- Evitare appuntamenti e/o riunioni, privilegiando a tal scopo, l'uso del telefono, e/o di strumenti in videoconferenza o similari;
- Per la consegna di documenti in formato cartaceo, occorre preventivamente contattare telefonicamente il personale addetto, depositarli in appositi contenitori allo scopo predisposto; il personale addetto provvederà a prelevare in sicurezza.
 - Si consiglia di inserire i documenti in apposite buste al fine di prevenire il più possibile contagi,
 - Trattarli indossando appositi guanti monouso;
- Durante la consegna di merci:
 - o gli autisti dei mezzi di trasporto devono rimanere a bordo dei propri mezzi se sprovvisti di guanti e mascherine. Il veicolo può accedere al luogo di carico/scarico anche se l'autista è sprovvisto di DPI, purché non scenda dal veicolo o mantenga la distanza di un metro dagli altri operatori. Nei luoghi di carico/scarico dovrà essere assicurato che le necessarie operazioni propedeutiche e conclusive del carico/scarico delle merci e la presa/consegna dei documenti, avvengano con modalità che non prevedano contatti diretti tra operatori ed autisti o nel rispetto della rigorosa distanza di un metro. Non è consentito l'accesso agli uffici delle aziende diverse dalla propria per nessun motivo, salvo l'utilizzo dei servizi igienici dedicati e di cui i responsabili dei luoghi di carico/scarico delle merci dovranno garantire la presenza ed una adeguata pulizia giornaliera e la presenza di idoneo gel igienizzante lavamani.
 - o Le consegne di pacchi, documenti e altre tipologie di merci espresse possono avvenire, previa nota informativa alla clientela da effettuarsi, anche via web, senza contatto con i riceventi. Nel caso di consegne a domicilio, anche effettuate da Riders, le merci possono essere consegnate senza contatto con il destinatario e senza la firma di avvenuta consegna. Ove ciò non sia possibile, sarà necessario l'utilizzo di mascherine e guanti.
 - o Qualora sia necessario lavorare a distanza interpersonale minore di un metro e non siano possibili altre soluzioni organizzative - in analogia a quanto previsto per gli ambienti chiusi -, laddove la suddetta circostanza si verifichi nel corso di attività lavorative che si svolgono in ambienti all'aperto, è comunque necessario l'uso delle mascherine.
 - o Assicurare, laddove possibile e compatibile con l'organizzazione aziendale, un piano di turnazione dei dipendenti dedicati alla predisposizione e alla ricezione delle spedizioni e al carico/scarico delle merci e con l'obiettivo di diminuire al massimo i contatti e di creare gruppi autonomi, distinti e riconoscibili individuando priorità nella lavorazione delle merci.
- Per fornitori o terzi, che dovranno accedere agli ambienti di lavoro aziendali, anche per brevi periodi, obbligo di:
 - o Ingresso ai locali contingentato, mediante regolazione degli accessi
 - o Sosta in idonee aree d'attesa
 - o Divieto di creare assembramenti

- Rispetto del distanziamento sociale di almeno 1 mt
- Obbligo di aspettare nell'area predisposta l'arrivo del personale interno.
- Inoltre è fatto obbligo:
 - Rispetto della segnaletica esposta
 - Rispetto del distanziamento sociale almeno 1 mt
 - Evitare il contatto fisico con persone che soffrono di infezioni respiratorie acute;
 - Evitare abbracci e strette di mano;
 - Lavarsi le mani con le soluzioni idroalcoliche poste ai vari ingressi ed uscite
 - Obbligo d'indossare la mascherina
 - Possibilità del rilievo della Temperatura corporea o autocertificazione d'assenza di febbre oltre 37,5°C
- Durante l'attività commerciale, è obbligo per il personale presente mantenere:
 - Distanziamento sociale 1 mt, tra lavoratore –fornitore,
 - Evidenza a terra delle distanze tra il lavoratore ed il fornitore
 - È utile l'installazione di una barriera protettiva in plexiglas (in assenza di distanziamento di almeno 1 mt);
 - utilizzo di mascherine nei luoghi o ambienti chiusi e comunque in tutte le possibili fasi lavorative laddove non sia possibile garantire il distanziamento interpersonale.
 - uso dei guanti “usa e getta” nelle attività di acquisto, particolarmente per l'acquisto di alimenti e bevande.

ALLEGATO 2

INFORMATIVA PER LAVORATORI

INFORMAZIONE CIRCA LE DISPOSIZIONI DELLE AUTORITÀ E LE DISPOSIZIONI INTERNE SULLE MISURE PER IL CONTRASTO E IL CONTENIMENTO DIFFUSIONE DEL VIRUS COVID-19 NEGLI AMBIENTI DI LAVORO

La presente nota risponde a quanto disposto dalle disposizioni ministeriali in materia di contrasto alla diffusione del COVID-19 (Rif. Decreto Legge n°33 del 16 maggio 2020) e tiene conto del “Protocollo condiviso di regolamentazione delle misure per il contrasto e il contenimento della diffusione del virus COVID-19 negli ambienti di lavoro” del 24 aprile 2020 e dei Protocolli Regionali.

L’Azienda ha disposto il Comitato di Applicazione e Vigilanza del presente protocollo.

Il comitato è stato istituito in forma permanente dal datore di lavoro.

Tra i compiti del Comitato vi è quello di verificare che il protocollo venga rispettato da tutti i collaboratori.

Vengono richiamate dalla Direzione le indicazioni aziendali per il rispetto delle disposizioni sopra descritte, cioè:

- *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 del fatto di non poter fare ingresso o di poter permanere in azienda e di doverlo dichiarare tempestivamente laddove, anche successivamente all'ingresso, 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.) in cui i provvedimenti dell'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 delle Autorità e del datore di lavoro nel fare accesso in azienda (in particolare, mantenere la distanza di sicurezza, osservare le regole di igiene delle mani e tenere comportamenti corretti sul piano dell'igiene)*
- *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*

Si informa inoltre che

- *È precluso l'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 (per questi casi si fa riferimento al Decreto legge n. 6 del 23/02/2020, art. 1, lett. h) e i))*
- *Il personale, prima dell'accesso al luogo di lavoro potrà essere sottoposto al controllo della temperatura corporea. Se tale temperatura risulterà superiore ai 37,5°, non sarà consentito l'accesso ai luoghi di lavoro. Le persone in tale condizione saranno momentaneamente isolate e fornite di mascherine non dovranno recarsi al Pronto Soccorso e/o nelle infermerie di sede, ma dovranno contattare nel più breve tempo possibile il proprio medico curante e seguire le sue indicazioni*
- *Il personale deve astenersi dal lavoro se accusa sintomatologia compatibile con malattie trasmissibili con alimenti (Regolamento (CE) 853/2004).*
- *Nel caso in cui una persona presente in azienda sviluppi febbre e sintomi di infezione respiratoria quali la tosse, lo deve dichiarare immediatamente all'ufficio del personale, si dovrà procedere al suo isolamento in base alle disposizioni dell'autorità sanitaria e a quello degli altri presenti dai locali, l'azienda 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'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 fornirà la massima collaborazione.*

***DI SEGUITO VENGONO INDICATE ALCUNE REGOLE DI CONDOTTA INTERNE
(coerentemente a quanto prescritto dal “Protocollo” sopra indicato)***

GESTIONE DEGLI SPAZI ED ORGANIZZAZIONE DI LAVORO

GESTIONE DELLA SALA DI SOMMINISTRAZIONE E DEI CLIENTI

- ✓ E' esposta informativa alla clientela tramite **cartelli o deplianti all'ingresso della struttura** (in italiano ed inglese) con le seguenti informazioni:
In particolare, le informazioni riguardano:
 - 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 MMG o PLS.
 - l'obbligo di rimanere al proprio domicilio se si è stati a contatto con persone positive al virus nei 14 giorni precedenti
 - la consapevolezza e l'accettazione del fatto di non poter permanere e di doverlo dichiarare tempestivamente laddove, anche successivamente all'ingresso, sussistano le condizioni di pericolo (sintomi di influenza, insorgenza di febbre, etc)
 - l'impegno a rispettare tutte le disposizioni igieniche e quelle relative alle misure di distanziamento di coretto comportamento.
- ✓ **Sono privilegiare gli spazi all'aperto**
- ✓ Per **evitare assembramenti** di clienti all'ingresso e/o all'interno della sala si adottano le seguenti soluzioni organizzative:
 - Obbligo di distanziamento fisico di almeno 1 mt (affiggere cartelli informativi e/o delimitare gli spazi con strisce a pavimento);
 - Separazione degli accessi di entrata ed uscita (ove possibile);
 - Prenotazione preferibilmente obbligatoria (telefonica o digitale);
 - La cornetta del telefono prima del passaggio ad altro operatore e/o al termine della chiamata viene disinfettata;
- ✓ Per i **clienti è fatto obbligo di indossare la mascherina**, durante:
 - Ingresso\uscita dal locale;
 - Utilizzo dei servizi igienici;
- ✓ Sono a disposizione dei clienti e del personale **gel igienizzanti**:
 - All'ingresso\uscita;
 - In prossimità dei servizi igienici;
 - In vari punti della sala;
 - All'interno della cucina.
- ✓ E' **vietato l'uso di appendini comuni**, in caso contrario:
 - sarà utilizzato copriabito monouso;
 - buste portaombrelli monouso;
- ✓ È consentita la **possibilità di accompagnare il cliente al tavolo** nel rispetto del distanziamento interpersonale di almeno un metro.
- ✓ I **tavoli sono distribuiti e distanziati** in modo che le sedute garantiscano il **distanziamento interpersonale di almeno 1 metro**, fatta eccezione per le persone che in base alle disposizioni

vigenti non siano soggette al distanziamento interpersonale. Detto ultimo aspetto afferisce alla responsabilità individuale.

- ✓ Si sconsiglia l'utilizzo di tavoli promiscui e le sedute del tipo "panche" con più posti, per i quali è più difficile per il cliente avere riferimenti per rispettare la distanza interpersonale di almeno 1 metro tra gli avventori. In tali casi sarà mantenuto un distanziamento più cautelativo e saranno adottate idonee misure di separazione (quali barriere di protezione in plexiglas) e di segnalamento dei corretti posizionamenti delle singole sedute.
- ✓ Si valuta l'adozione di menu digitali su dispositivi dei clienti o, in alternativa, si procede alla igienizzazione dei menu dopo ogni uso.
- ✓ Al fine di agevolare lo smaltimento dei dispositivi di protezione individuale utilizzati dagli ospiti, si collocano cestini portarifiuti dotati di pedale nell'area di somministrazione o nelle immediate vicinanze. Ogni cestino è dotato di un sacchetto per permettere di svuotarlo senza entrare in contatto con il contenuto.
- ✓ L'accesso ai servizi igienici dovrà avvenire evitando assembramenti. I bagni a disposizione dei clienti sono dotati di prodotti igienizzanti per la disinfezione delle mani
- ✓ Per il pagamento:
 - Si favoriscono sistemi digitali di pagamento direttamente dal tavolo;
 - Alla cassa sarà assicurato il distanziamento interpersonale di 1 metro, posizionando ove opportuno idonea segnaletica orizzontale per favorire il distanziamento interpersonale; ove non sarà possibile assicurare il distanziamento, saranno collocate barriere di protezione in plexiglass oppure, in assenza, sarà obbligatorio l'utilizzo delle mascherine, per clientela e addetti.
- ✓ Sarà favorita frequentemente e comunque almeno quotidianamente, l'aerazione dei locali, mediante ricambio naturale dell'aria;

GESTIONE ALIMENTI E SERVIZIO RISTORAZIONE

- ✓ Nel caso in cui i locali adibiti alla preparazione degli alimenti rendano difficile mantenere le misure di distanziamento saranno messe in atto misure alternative per proteggere i lavoratori:
 - postazioni di lavoro sfalsate in modo che i lavoratori non si trovino uno di fronte all'altro;
 - utilizzo di mascherine chirurgiche;
 - sarà limitato il numero dei lavoratori addetti contemporaneamente ad un'area di preparazione di alimenti;
 - il personale sarà organizzato in gruppi/ turni di lavoro per ridurre le interazioni tra i gruppi.
- ✓ Il servizio di somministrazione sarà erogato dal personale, preferibilmente con servizio al tavolo e menu a la carte; è vietata la modalità di somministrazione buffet a self- service con alimenti esposti, mentre 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.
- ✓ È vietato esporre prodotti alimentari anche se cotti salvo che non siano protetti da apposite schermature, vetrine, etc. comunque chiuse.

- ✓ Sarà garantito il **cambio della biancheria da tavolo**, ove in uso, **ad ogni cambio di cliente**; dove non sia previsto tovagliame coprente interamente il tavolo sarà garantito **l'igienizzazione dei tavoli ad ogni cambio di cliente**
- ✓ Saranno utilizzati **condimenti, salse, pane, cracker, grissini in confezioni monodose**. In alternativa questi alimenti saranno somministrati ai singoli consumatori/clienti, in **monoporzione non confezionata, ma servita direttamente**.
- ✓ **Piatti, bicchieri, posate e simili sono 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. Saranno verificare le temperature di lavaggio, così come il corretto dosaggio di detergenti e disinfettanti chimici utilizzati nella lavastoviglie. Se, per qualsiasi ragione, il lavaggio automatico non fosse possibile, nell'eseguire quello manuale saranno utilizzate procedure standard con lavaggio, disinfezione e risciacquo, usando il massimo livello di precauzione e asciugando le stoviglie con tovaglioli di carta monouso.
- ✓ **Tovaglie, tovaglioli e altri tessuti per la tavola saranno essere messi in specifici sacchi per la lavanderia**.

GESTIONE DEGLI SPAZI COMUNI

L'accesso agli spazi comuni, comprese le mense, le aree fumatori e gli spogliatoi, sarà 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 saranno mantenuti in funzione per tutto il tempo di permanenza del personale.

ORGANIZZAZIONE AZIENDALE (TURNAZIONE, RIMODULAZIONE DEI LIVELLI PRODUTTIVI)

Saranno garantite le disposizioni sul distanziamento fisico.

Nei casi in cui l'ambiente di lavoro renda difficile mantenere le distanze, saranno stabilite le misure da adottare per proteggere i lavoratori.

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

- fornire 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.

GESTIONE DELLE ENTRATE ED USCITE DEI DIPENDENTI E DEI CONSUMATORI

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

Dove è possibile, sarà dedicata una porta di entrata e una porta di uscita nei locali, garantendo la presenza di detergenti segnalati da apposite indicazioni.

SPAZI APERTI (DEHORS):

Le procedure adottate negli ambienti interni vengono applicate anche negli spazi esterni:

- si presterà attenzione al distanziamento tra i tavoli;
- corretta pulizia tavoli dopo l'utilizzo da parte dei clienti;
- adeguata gestione degli ingressi e delle uscite;
- delimitazione degli spazi.

ATTIVITA' ACCESSORIE

Rimangono consentite le attività accessorie di cui al comma 1 art. 12 LR 14/2003 e smi (installazione e l'uso di apparecchi radiotelevisivi ed impianti in genere per la diffusione sonora e di immagini, semprechè i locali non siano appositamente allestiti in modo da configurare lo svolgimento di un'attività di pubblico spettacolo o intrattenimento), fermo restando il rispetto del distanziamento interpersonale e il divieto di assembramenti.

Le attività di cui al comma 2 del sopracitato art. 12 (piccoli trattenimenti musicali senza ballo in sale con capienza e afflusso non superiore a cento persone dove la clientela acceda per la consumazione, senza l'apprestamento di elementi atti a trasformare l'esercizio in locale di pubblico spettacolo o trattenimento e senza il pagamento di biglietto di ingresso o di aumento nei costi delle consumazioni) avverrà in seguito alla definizione di specifiche indicazioni da parte delle Autorità preposte ed in base alle misure che saranno indicate per queste attività.

Non sussistono allo stato le condizioni per garantire il distanziamento e il divieto di assembramento per gli intrattenimenti e gli eventi musicali, con la sola eccezione di quelli esclusivamente di "ascolto" con postazioni sedute il cui numero e disposizione consenta il rispetto delle regole di distanziamento previste.

SERVIZIO A DOMICILIO:

- ✓ **La consegna a domicilio avviene su ordinazione telefonica o on line.**
- ✓ **I trasportatori sono tenuti ad indossare la mascherina mentre l'uso dei guanti può essere sostituito da una igienizzazione delle mani ripetuta a ogni consegna.**
- ✓ **All'atto della consegna l'addetto deve rispettare il distanziamento interpersonale** di almeno 1 metro.
- ✓ Sono **favoriti sistemi di pagamento elettronici on line all'atto dell'ordinazione.** 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, in accordo con il cliente, il pagamento tramite contanti avviene senza contatto diretto: **il contante verrà lasciato sull'uscio della porta dell'avventore** e l'operatore, una volta verificato il pagamento, lascia il cibo e l'eventuale resto e si allontana prima che il cliente apra la porta.

VENDITA DA ASPORTO:

- ✓ Per **evitare assembramenti di clienti all'ingresso e all'interno del locale** saranno 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 apposti**

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.

- ✓ Sono favoriti sistemi di prenotazione telefonica o on line.
- ✓ In caso di richiesta di cibi da asporto, gli alimenti, preparati secondo le vigenti norme igienico sanitarie da personale fornito di mascherina e guanti, saranno consegnati agli ospiti in idonei contenitori monouso, accuratamente chiusi in modo da evitare la fuoriuscita accidentale di materiale, nel rispetto della distanza interpersonale di almeno 1 metro.
- ✓ È obbligatorio l'uso delle mascherine da parte degli addetti alla distribuzione, commercializzazione e somministrazione degli alimenti, mentre l'uso dei guanti può essere sostituito da una igienizzazione frequente delle mani.
- ✓ Il cliente deve indossare la mascherina se nel punto del ritiro non è possibile assicurare il distanziamento di un metro.
- ✓ I prodotti da asporto non potranno essere consumati all'interno dell'esercizio né in prossimità dello stesso.
- ✓ Al fine di evitare assembramenti alle casse 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. Inoltre, se il pagamento avviene tramite contanti, si eviteranno contatti diretti: il contante verrà lasciato dal cliente in un apposito contenitore messo a disposizione dall'esercente, l'operatore, una volta verificato il pagamento, consegnerà il cibo e l'eventuale resto in un contenitore a parte.

FORNITORI ESTERNI

Saranno individuate specifiche modalità 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.

Il fornitore dovrà utilizzare idonea mascherina e guanti.

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.

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

PRECAUZIONI IGIENICHE PERSONALI

Tutti gli operatori del settore alimentare devono garantire l'adozione delle misure igieniche previste fra i prerequisiti 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

Occorre inoltre rispettare le regole di igiene personale (taglio delle unghie, rimozione di accessori e gioielleria, mantenimento in ordine di barba, baffi, capelli, ecc.) e l'utilizzo di abbigliamento idoneo per gli ambienti di produzione (indumenti specifici per il lavoro, camici, copricapo, calzari, ecc.).

FORNITURA DI MASCHERINE E ALTRI EVENTUALI DPI SPECIFICI

- ✓ Tutte le persone (interne ed esterne) prima dell'accesso in azienda, devono indossare mascherine chirurgiche, raggiunta la propria postazione di lavoro le stesse possono essere rimosse se la distanza di 1 metro tra colleghi è rispettata.
- ✓ Per tutti i lavoratori che condividono spazi comuni, è obbligatorio l'utilizzo di una mascherina chirurgica;
- ✓ Le mascherine chirurgiche fornite devono essere conformi ai requisiti di legge.
- ✓ Tutto il personale dipendente è formato, al corretto utilizzo della mascherina. E' prevista una dotazione a cura dell'Azienda.
- ✓ Tutti i dipendenti sono inoltre dotati dall'Azienda di guanti, da utilizzare obbligatoriamente
 - Durante le operazioni di pulizia del posto di lavoro;
 - L'uso dei guanti non elimina la necessità di rispettare tutte le misure comportamentali da applicare alle mani (ad es. non toccare la bocca o il naso, lavare o igienizzare le mani frequentemente ecc.). Il personale è addestrato al corretto uso dei suddetti guanti.

SORVEGLIANZA SANITARIA E TUTELA DEI LAVORATORI FRAGILI

Il **medico competente segnala all'azienda situazioni di particolare fragilità** e patologie attuali o pregresse dei dipendenti che in caso di comorbidità con l'infezione Covid possono influenzare negativamente la severità e l'esito della patologia. L'azienda provvede alla loro tutela nel rispetto della privacy.

Per il personale con maggiore fragilità si prenderà in considerazione l'idea di ridurre al minimo i contatti diretti e/o assegnare compiti lavorativi, che consentano loro di mantenere una distanza adeguata con i lavoratori presenti, clienti e visitatori; favorire ove possibile la modalità di lavoro agile.

Va evidenziato il fatto che la **'fragilità' è in genere dovuta a situazioni cliniche non correlabili all'attività professionale e di cui non sempre il MC è a conoscenza.**

E' consigliabile invitare i lavoratori che ritengono di rientrare nelle tipologie di pazienti previste dalla norma di **rivolgersi al medico di medicina generale** che potrà giustificare il periodo di isolamento.

Nei casi in cui il medico di medicina generale non prescriva (o non possa prescrivere) il periodo di malattia, **il lavoratore può contattare il Medico Competente informandolo della situazione**, conferendogli in tal modo il consenso alle azioni successive che lo stesso dovrà mettere in atto per la sua tutela.

IGIENIZZAZIONE DI TUTTI GLI AMBIENTI DI LAVORO

A causa della possibile sopravvivenza del virus nell'ambiente per diverso tempo, i luoghi e le aree potenzialmente contaminati da SARS-CoV-2, gli ambienti NON sanitari, devono essere sottoposti a **completa pulizia** con acqua e detergenti comuni e a **sanificazione** periodica.

Per quanto riguarda principi attivi e tempi di esposizione dei disinfettanti verso SARS CoV-2 si può fare riferimento alle indicazioni ISS2.

Pulizia e Disinfezione possono essere effettuate direttamente ed in autonomia da parte delle aziende e delle strutture operative e commerciali sia in fase di riapertura che di prosecuzione dell'attività.

In alternativa possono essere effettuate da Imprese di Pulizia e/o di Disinfestazione regolarmente registrate per tali attività ed abilitate in base alla normativa vigente

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.

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.

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.

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.

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.**

Occorre arieggiare gli ambienti sia durante sia dopo l'uso dei prodotti per la pulizia e la disinfezione.

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.

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

Ovunque possibile, bisogna usare materiali usa e getta per la pulizia, evitando tessuti e materiali assorbenti.

Il personale che effettua le pulizie deve indossare: mascherina FFP2, protezione facciale, guanti monouso, camice monouso impermeabile a maniche lunghe.

Smaltire questi DPI come materiale potenzialmente infetto in un sacchetto monouso chiudibile.

Sia durante che dopo le operazioni di pulizia delle superfici è necessario **arieggiare** gli ambienti.

Le operazioni di pulizia devono essere condotte possibilmente, in orari che non intralcino o impediscano le normali attività lavorative e che rispettino sempre il distanziamento sociale 1 mt.

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).

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

Microclima

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%.

MONITORAGGIO E AGGIORNAMENTO DEL PROTOCOLLO DI REGOLAMENTAZIONE

È costituito in azienda un Comitato per l'applicazione e la verifica delle regole del protocollo di regolamentazione; queste procedure decise dal Datore di Lavoro vengono condivise con il RSPP, con il Medico Competente (se nominato) e con RLS (se eletto).

UTILIZZO DEL TRASPORTO PUBBLICO

Si ricorda ai lavoratori che per lo spostamento dal proprio domicilio al posto di lavoro e viceversa, sui mezzi pubblici è fatto obbligo di usare la mascherina ed è raccomandato l'uso di guanti protettivi monouso o la pulizia/sanificazione delle mani prima e dopo l'utilizzo degli stessi. Ove possibile, è consigliato anche l'uso dei mezzi della mobilità sostenibile individuale o di coppia (bicicletta e mezzi elettrici). Nel caso dell'auto privata con due persone si raccomanda l'utilizzo della mascherina.

Si faccia riferimento al Protocollo condiviso di regolamentazione per il contenimento della diffusione del Covid-19 nel settore del trasporto e della logistica e alle linee guida per l'informazione agli utenti e le modalità organizzative per il contenimento della diffusione del Covid-19 in materia di trasporto pubblico logistica.

**ISTRUZIONI PER LA CORRETTA APPLICAZIONE DELLA MISURA IGIENICO
SANITARIA
STARNUTIRE - TOSSIRE**

- 1) E' importante evitare il diffondere del virus verso le altre persone o sulle superfici.
- 2) Sempre quando si starnutisce o tossisce è necessario coprirsi bocca e naso.
- 3) Starnutire o tossire in un fazzoletto monouso o con il gomito flesso
- 4) Gettare immediatamente i fazzoletti utilizzati in un cestino chiuso;
- 5) Lavare quindi le mani con acqua e sapone o usando soluzioni alcoliche.



USO DEI GUANTI MONOUSO

nuovo coronavirus

*I guanti servono
a prevenire le infezioni?*

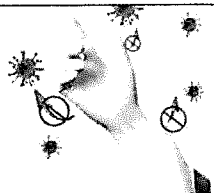
Sì, a patto che...

- non sostituiscano la corretta igiene delle mani che deve avvenire attraverso un lavaggio accurato e per almeno 60 secondi;
- siano ricambiati ogni volta che si sporcano ed eliminati correttamente nei rifiuti indifferenziati;
- come le mani, non vengano a contatto con bocca naso e occhi;
- siano eliminati al termine dell'uso, per esempio al supermercato;
- non siano riutilizzati.

Dove sono necessari?

- in alcuni contesti lavorativi, come per esempio personale addetto alla pulizia, alla ristorazione o al commercio di alimenti;
- sono indispensabili nel caso di assistenza ospedaliera o domiciliare a malati.

ISTRUZIONI PER IL CORRETTO USO DEI GUANTI MONOUSO

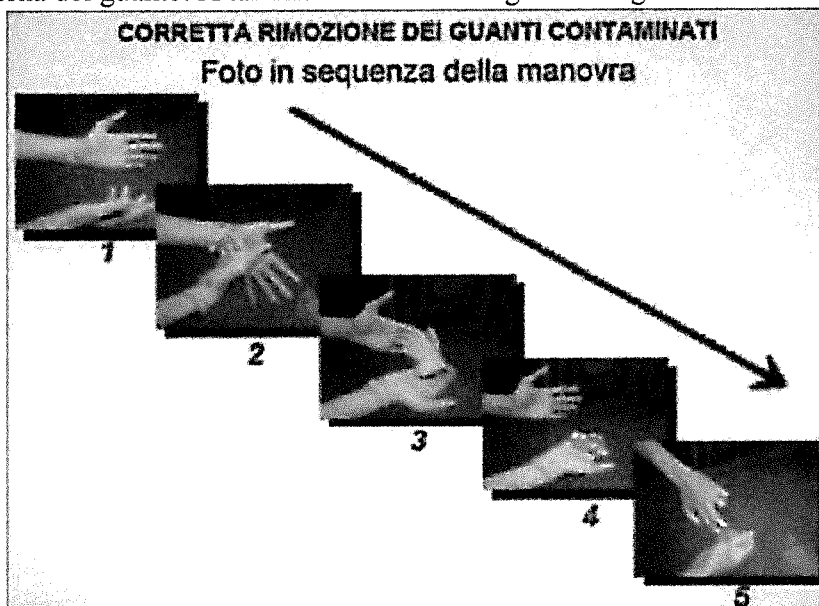


MODALITÀ DI DISTRIBUZIONE

Il Datore di Lavoro ad inizio dell'attività lavorativa, mette a disposizione dei lavoratori guanti di tipo monouso

ISTRUZIONI PER IL CORRETTO USO DEI GUANTI MONOUSO

- 1) Prima di indossare i guanti monouso, lavarsi accuratamente le mani, secondo le modalità previste e le disposizioni ministeriali, affisse nei vari punti dell'azienda;
- 2) Rimuovere i guanti dalla confezione, singolarmente, evitando la contaminazione dei guanti posti più in basso;
- 3) Tenendo il polsino del guanto, tirarlo, facendo attenzione a non contaminare lo stesso;
- 4) I guanti sono prodotti monouso e non possono essere puliti e/o riutilizzati;
- 5) Se il guanto si danneggia durante l'uso deve essere sostituito;
- 6) Rimuovere i guanti al termine dell'attività, evitando il contatto delle mani con la parte esterna del guanto. A tal fine è necessario seguire le seguenti indicazioni:



- ✓ Rimozione del primo guanto, pinzandolo all'esterno del polso o dal palmo della mano sfilandolo internamente, tenendolo nella mano che indossa ancora il guanto;
- ✓ Rimozione del secondo guanto, afferrandolo, con un dito all'interno della zona del polso e rivoltandolo, facendolo rimanere all'interno il guanto tolto in precedenza;

- 7) Riporre, i guanti rimossi negli appositi contenitori;
- 8) Lavarsi le mani secondo le stesse modalità del punto 1

Si rammenta, che in ogni caso, la misura di gran lunga più importante, per il controllo delle infezioni, è il frequente lavaggio delle mani

L'erronea convinzione, che l'uso dei guanti possa sostituire il lavaggio delle mani, o addirittura fornire, una maggiore garanzia di igiene, produce comportamenti che, invece di ridurre il rischio trasmissione del virus, lo aumenta; la sensazione di falsa sicurezza induce a trascurare le elementari norme di igiene (lavarsi le mani), e a toccare con i guanti utilizzati, già sporchi, le apparecchiature, gli arredi, le maniglie delle porte, il telefono, etc. contribuendo così alla diffusione del virus.

Rimane quindi indispensabile, anche con i guanti indossati, l'indicazione di non toccarsi, mani, occhi e bocca.

La durata dei guanti dipende dall'uso fatto. In caso di necessità di sostituzione degli stessi, fare riferimento al proprio Datore Lavoro.



Ministero della Salute



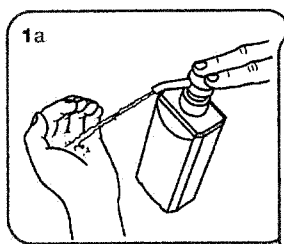
Centro nazionale per la prevenzione
e il controllo delle malattie

Come frizionare le mani con la soluzione alcolica?

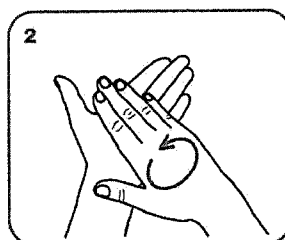
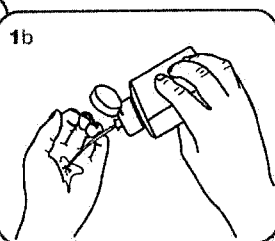
USA LA SOLUZIONE ALCOLICA PER L'IGIENE DELLE MANI!
LAVALA CON ACQUA E SAPONE SOLTANTO SE VISIBILMENTE SPORCHE!



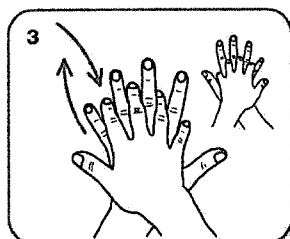
Durata dell'intera procedura: 20-30 secondi



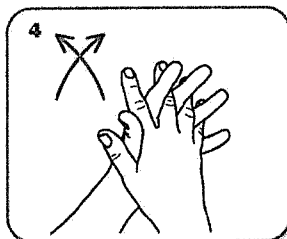
Versare nel palmo della mano una quantità di soluzione sufficiente per coprire tutta la superficie delle mani.



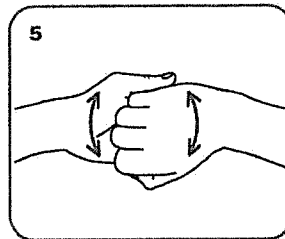
frizionare le mani palmo contro palmo



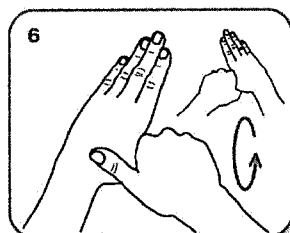
il palmo destro sopra il dorso sinistro intrecciando le dita tra loro e viceversa



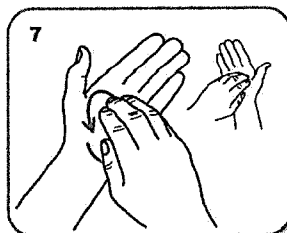
palmo contro palmo intrecciando le dita tra loro



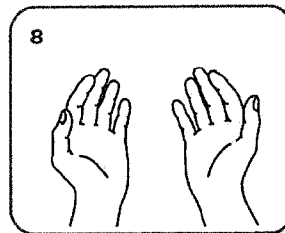
dorso delle dita contro il palmo opposto tenendo le dita strette tra loro



frizione rotazionale del pollice sinistro stretto nel palmo destro e viceversa



frizione rotazionale, in avanti ed indietro con le dita della mano destra strette tra loro nel palmo sinistro e viceversa



...una volta asciutte, le tue mani sono sicure.

**WORLD ALLIANCE
for PATIENT SAFETY**

WHO acknowledges the Hôpitaux Universitaires de Genève (HUG), in particular the members of the Infection Control Programme, for their active participation in developing this material.

October 2006, version 1.



**World Health
Organization**

All reasonable precautions have been taken by the World Health Organization to verify the information contained in this document. However, the published material is being distributed without warranty of any kind, either expressed or implied. The responsibility for the interpretation and use of the material lies with the reader. In no event shall the World Health Organization be liable for damages arising from its use.



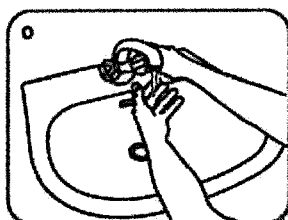
Come lavarsi le mani con acqua e sapone?



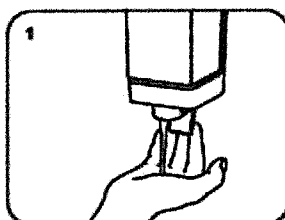
LAVA LE MANI CON ACQUA E SAPONE, SOLTANTO SE VISIBILMENTE SPORCHE! ALTRIMENTI, SCEGLI LA SOLUZIONE ALCOLICA!



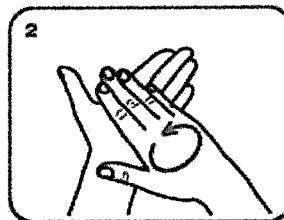
Durata dell'intera procedura: 40-60 secondi



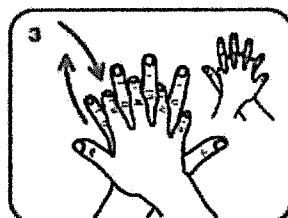
Bagna le mani con l'acqua



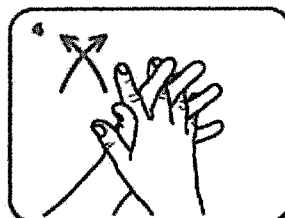
applica una quantità di sapone sufficiente per coprire tutta la superficie delle mani



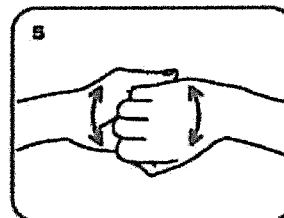
friziona le mani palmo contro palmo



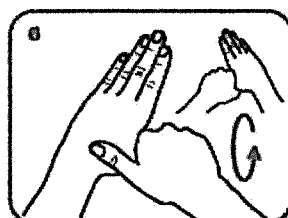
il palmo destro sopra il dorso sinistro intrecciando le dita tra loro e viceversa



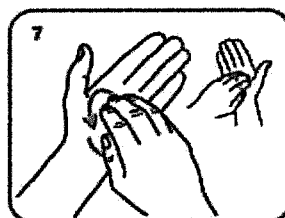
palmo contro palmo intrecciando le dita tra loro



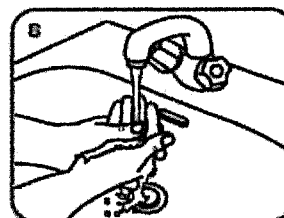
dorso delle dita contro il palmo opposto tenendo le dita strette tra loro



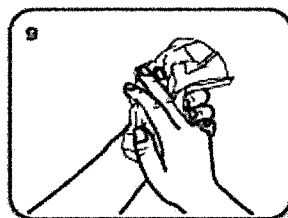
frizione rotazionale del pollice sinistro stretto nel palmo destro e viceversa



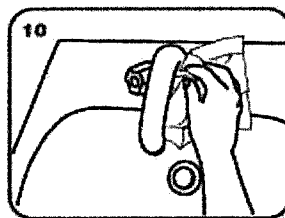
frizione rotazionale, in avanti ed indietro con le dita della mano destra strette tra loro nel palmo sinistro e viceversa



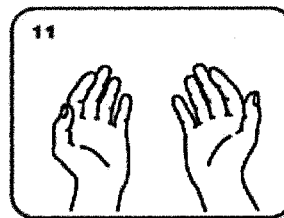
Risciacqua le mani con l'acqua



asciuga accuratamente con una salvietta monouso



usa la salvietta per chiudere il rubinetto



...una volta asciutte, le tue mani sono sicure.

WORLD ALLIANCE
for PATIENT SAFETY

WHO acknowledges the Hôpital-Universitaires de Genève (HUG), in particular the members of the Infection Control Programme, for their active participation in developing this material.

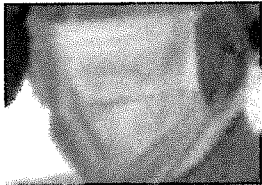
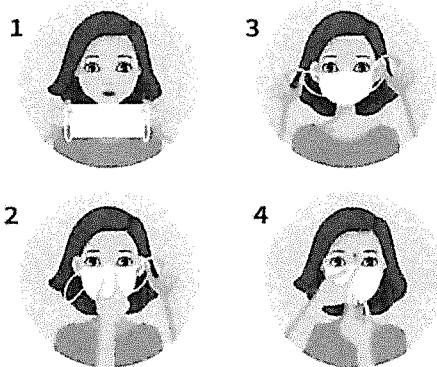
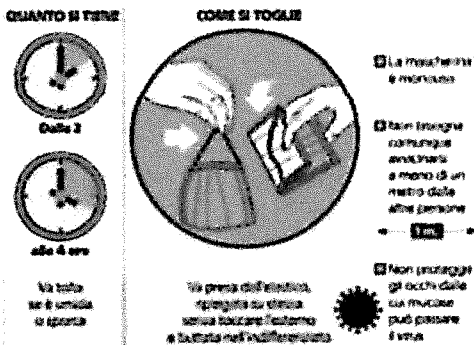
13/05/2020 - Version 1



World Health Organization

All reasonable precautions have been taken by the World Health Organization to verify the information contained in this document. However, the published material is being distributed without warranty of any kind, either expressed or implied. The responsibility for the interpretation and use of the material lies with the reader. In no event shall the World Health Organization be liable for damages arising from the use.

ISTRUZIONI PER IL CORRETTO USO DELLE MASCHERINE CHIRURGICHE

	MODALITÀ DI DISTRIBUZIONE
Il Datore di Lavoro ad inizio dell'attività lavorativa, mette a disposizione del lavoratori la mascherina chirurgica.	
ISTRUZIONI PER IL CORRETTO USO DELLA MASCHERINA CHIRURGICA	
<ol style="list-style-type: none">1) Prima di indossare la mascherina assicurarsi di avere le mani pulite, secondo le modalità previste e le disposizioni ministeriali, affisse nei vari punti dell'azienda;2) Controlla che la mascherina non abbia difetti, o che non siano presenti buchi o strappi nel materiale, in tal caso riporre la mascherina è difettosa, negli appositi contenitori e sostituiscila con una nuova;3) Indossa la mascherina nella maniera corretta, affinché, possa aderire correttamente sul tuo viso. I bordi devono potersi modellare intorno al tuo naso;4) Assicurarsi che il lato corretto della mascherina, sia rivolto verso l'interno. Il lato interno è solitamente bianco, mentre il lato esterno, ha invece un colore diverso. Prima di applicare la mascherina assicurati che il lato bianco sia rivolto verso il tuo viso;5) Posiziona la mascherina sul viso. Esistono diversi tipi di mascherina, ciascuna con modalità di applicazione diverse (da personalizzare)6) Sistema la mascherina sul viso e sotto il mento. Una volta stabilizzata, sistemala per assicurarti che copra viso, bocca e anche che il bordo inferiore sia sotto il mento:	
	 <p>QUANTO SI TENE</p> <p>Dalle 2 alle 4 ore</p> <p>COME SI TOGLIE</p> <p>La mascherina è monouso</p> <p>Non toccare la mascherina con le mani</p> <p>Non toccare gli occhi, il naso o la bocca</p> <p>Non toccare la mascherina con le mani</p> <p>Non toccare la mascherina con le mani</p>

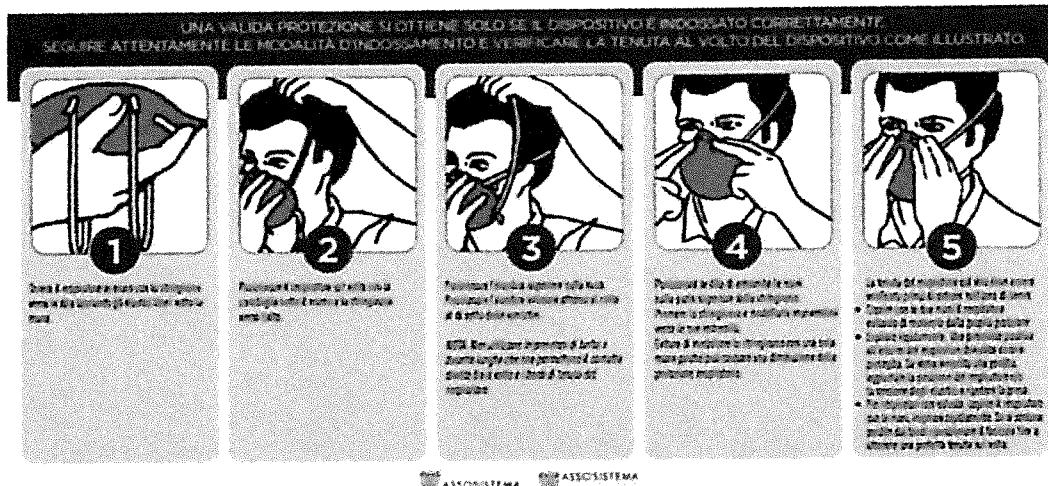
ISTRUZIONI PER L'UTILIZZO DELLA MASCHERA FFP1, FFP2, FFP3

Uso corretto della mascherina	
Assicurarsi che il viso sia pulito e rasato, I respiratori non devono essere indossati in presenza di barba, baffi e basette, che possono impedire una buona aderenza al viso	
Assicurarsi che i capelli siano raccolti indietro e non ci siano gioielli che interferiscono con il bordo di tenuta del respiratore	
Togliere la mascherina (monouso) da dietro (senza toccare la parte anteriore) e buttarla immediatamente in un contenitore chiuso. Lavare le mani con acqua e sapone o con un detergente a base alcolica	
La durata delle mascherine monouso dipende dalla tipologia di material filtrante, sostituire la mascherina con una nuova appena è umida e non riutilizzare quelle monouso	
Conservare le maschere secondo le istruzioni del fabbricante	
Non lasciare la maschera esposta a polvere, liquidi, agenti contaminanti, qualora si voglia togliere la maschera conservarla in apposite contenitori o secondo le istruzioni del fabbricante	

COME INDOSSARE UN FACCIALE FILTRANTE FFPI, FFP2, FFP3

MODALITÀ D'INDOSSAMENTO ED UTILIZZO GENERICHE

NOTA: fare riferimento alle specifiche istruzioni fornite con i prodotti per maggiori dettagli



MODALITÀ DI DISTRIBUZIONE

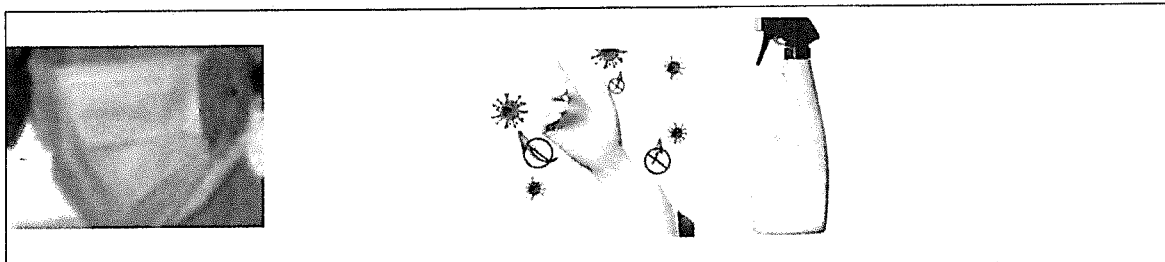
Il Datore di Lavoro ad inizio dell'attività lavorativa, mette a disposizione del lavoratori la mascherina FFP1, FFP2, FFP3;

ISTRUZIONI PER IL CORRETTO USO DELLA MASCHERINA

Prima di indossare la mascherina assicurarsi di avere le mani pulite, secondo le modalità previste e le disposizioni ministeriali, affisse nei vari punti dell'azienda;

- 1) Tenere il respiratore, in mano con lo stringi naso, verso le dita lasciando gli elastici liberi sotto la mano;
- 2) Posizionare il respiratore sul volto, con la conchiglia, sotto il mento e lo stringi naso verso l'alto;
- 3) Posizionare l'elastico superiore sulla nuca. Posizionare l'elastico inferiore attorno al collo al di sotto delle orecchie.
NOTA: non utilizzare in presenza di barba o basette lunghe, non permettono il contatto diretto fra il volto e i bordi di tenuta del respiratore.
- 4) Posizionare le dita di entrambe le mani, sulla parte superiore dello stringinaso. Premere lo stringinaso e modellarlo, muovendosi verso le due estremità. Evitare di modellare lo stringinaso con una sola mano, poiché può causare una diminuzione della protezione respiratoria.
- 5) La tenuta del respiratore sul viso deve essere verificata prima di entrare nell'area di lavoro. Coprire con le due mani il respiratore evitando di muoverlo dalla propria posizione. Espirare rapidamente. Una pressione positiva all'interno del respiratore dovrebbe essere percepita. Se viene avvertita una perdita, aggiustare la posizione del respiratore e/o la tensione degli elastici e ripetere la prova. Per i respiratori con valvola: coprire il respiratore con le mani, inspirare rapidamente. Se si sentono perdite dai bordi riposizionare il facciale fino a ottenere una perfetta tenuta sul volto.

ISTRUZIONI PER LA PULIZIA DEL POSTO DI LAVORO



MODALITÀ DI DISTRIBUZIONE

Per la pulizia della propria postazione di lavoro, viene messa a disposizione una dotazione composta da guanti monouso, mascherina e kit per l'igienizzazione (composto da erogatore liquido igienizzante e fazzolettini di carta).

Per l'uso specifico di guanti e mascherina si rimanda all'apposito allegato

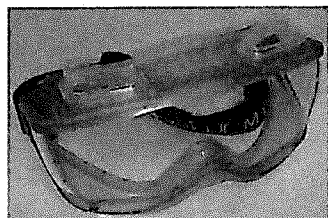
ISTRUZIONI PER L'ESECUZIONE DELLE OPERAZIONI DI PULIZIA

- 1) Una volta indossati correttamente i dispositivi di protezione individuale, si deve procedere a prelevare l'erogatore del liquido igienizzante e uno o più fazzoletti di carta, in funzione delle superfici da igienizzare;
- 2) Il fazzolettino deve essere umidificato, con una quantità adeguata di liquido igienizzante, avendo cura di evitare di erogare il prodotto sul vestiario e/o altre parti del corpo;
- 3) Si deve quindi procedere a pulire con il fazzolettino umidificato, tutte le parti dell'attrezzatura di lavoro, che sono oggetto di manipolazione, quali ad esempio pulsantiere, manopole, leveraggi manuali etc.;
- 4) Anche se il rischio è ritenuto trascurabile, è buona norma evitare di umidificare eventuali parti elettriche;
- 5) In ogni caso **NON** deve mai essere erogato il liquido direttamente sulle parti da igienizzare;
- 6) In caso di dubbi, è sempre necessario interrompere l'attività e chiedere al proprio responsabile;
- 7) Al termine delle operazioni, di pulizia:
 - ✓ Riporre l'erogatore del liquido igienizzante, dove previsto,
 - ✓ Smaltire i fazzolettini di carta usati e i guanti secondo le specifiche indicazioni
 - ✓ Procedere ad avviare l'attività lavorativa
- 8) È responsabilità di ciascuno segnalare al proprio responsabile, la necessità di provvedere a rifornire l'erogatore di nuovo liquido igienizzante, possibilmente prima che questi sia vuoto e segnalare la carenza di fazzolettini di carta o guanti monouso

SMALTIMENTO DEL MATERIALE UTILIZZATO

Il materiale utilizzato per le operazioni di pulizia, devono essere riposti negli appositi contenitori dedicati alla loro raccolta, posizionati in zone idonee di ogni luogo di lavoro.

ISTRUZIONI PER IL CORRETTO USO DEGLI OCCHIALI



MODALITÀ DI DISTRIBUZIONE

Ove venga ravvisata l'esigenza lavorativa di utilizzo, il Datore di Lavoro metterà a disposizione un paio di occhiali di protezione individuale, ove necessario di tipologia idonea ad essere indossati sopra gli occhiali a vista.

La dotazione è da considerarsi personale e quindi responsabilità di ciascun lavoratore, corretto utilizzo e manutenzione secondo le indicazioni della presente scheda.

ISTRUZIONI PER IL CORRETTO USO DI OCCHIALI DI PROTEZIONE INDIVIDUALE

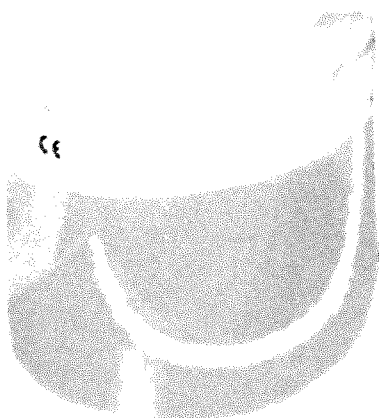
- 1) Prima di indossare gli occhiali assicurarsi di avere le mani pulite, secondo le modalità previste e le disposizioni ministeriali, affisse nei vari punti dell'azienda;
- 2) Rimuovere gli occhiali dalla confezione, avendo cura di non contaminare la confezione per un successivo uso;
- 3) Indossare gli occhiali prendendoli dalle stanghette con entrambe le mani;
- 4) Nel caso durante l'attività l'occhiale si sporchi, pulirlo utilizzando il detergente prescritto, reperibile secondo le indicazioni fornite alla consegna, avendo cura di lavare bene le mani prima di rimuoverli dalla faccia ed indossarli nuovamente, seguendo le istruzioni di cui al punto 1;
- 5) Se gli occhiali si danneggiano durante l'uso, devono essere sostituiti;
- 6) Rimuovere gli occhiali al termine dell'attività, con le mani pulite;
- 7) Riporre gli occhiali nella confezione originale, avendo cura di pulirli preventivamente con il detergente prescritto, riponendoli in un luogo pulito;
- 8) Dopo aver rimosso gli occhiali, lavare bene le mani, secondo le stesse modalità indicate al punto 1;

La durata degli occhiali dipende dall'uso, che ne viene fatto. In caso di necessità di sostituzione degli stessi, fare riferimento al proprio Datore di Lavoro.

SMALTIMENTO DEL MATERIALE UTILIZZATO

Nel momento in cui il fruitore, debba disfarsi degli occhiali, gli stessi, dovranno essere depositati, negli appositi contenitori dedicati alla loro raccolta, posizionati in zone idonee di ogni luogo di lavoro.

ISTRUZIONI PER IL CORRETTO USO DELLA VISIERA PARASPRUZZO



MODALITÀ DI DISTRIBUZIONE

Ad inizio turno, ove venga ravvisata l'esigenza lavorativa di utilizzo, il Datore di Lavoro metterà a disposizione una visiera paraspruzzi per la protezione individuale, ove necessario di tipologia idonea ad essere indossati sopra gli occhiali da vista.

La dotazione è da considerarsi personale e quindi responsabilità di ciascun lavoratore, corretto utilizzo e manutenzione secondo le indicazioni della presente scheda.

ISTRUZIONI PER IL CORRETTO USO DELLA VISIERA PROTETTIVA PARASCHIZZI

- 9) Prima di indossare la visiera assicurarsi di avere le mani pulite, secondo le modalità previste e le disposizioni ministeriali, affisse nei vari punti dell'azienda;
- 10) Rimuovere la visiera dalla confezione, avendo cura di non contaminare la confezione per un successivo uso;
- 11) Indossare la visiera prendendola dal supporto con entrambe le mani;
- 12) Nel caso durante l'attività si sporchi, pulirlo utilizzando il detergente prescritto, reperibile secondo le indicazioni fornite alla consegna, avendo cura di lavare bene le mani prima di rimuoverli dalla faccia ed indossarli nuovamente, seguendo le istruzioni di cui al punto 1;
- 13) Se la visiera si danneggia durante l'uso, deve essere sostituita;
- 14) Rimuovere la visiera al termine dell'attività, con le mani pulite;
- 15) Riporre la visiera nella confezione originale, avendo cura di pulirla preventivamente con il detergente prescritto, riponendoli in un luogo pulito;
- 16) Dopo aver rimosso la visiera, lavare bene le mani, secondo le stesse modalità indicate al punto 1;

La durata della visiera dipende dall'uso, che ne viene fatto. In caso di necessità di sostituzione degli stessi, fare riferimento al proprio Datore di Lavoro.

SMALTIMENTO DEL MATERIALE UTILIZZATO

Nel momento in cui il fruitore, debba disfarsi degli occhiali, gli stessi, dovranno essere depositati, negli appositi contenitori dedicati alla loro raccolta, posizionati in zone idonee di ogni luogo di lavoro.

CORONAVIRUS E PROCEDURA PER GLI ADDETTI AL PRIMO SOCCORSO

Tutte le situazioni di emergenza sanitario che interessano dipendenti o gli esterni all'azienda (clienti, fornitori, ecc.), rientranti nella categoria degli infortuni, dovranno essere gestiti secondo le normali procedure attualmente in essere.

In caso di attivazione della procedura di emergenza sanitaria per malore, gli addetti al primo soccorso giunti sul posto ove è stato rilevato il problema dovranno attenersi alla seguente procedura:

- ✓ Verificare se la sintomatologia rientra tra quelle riconducibili al Coronavirus
 - Febbre,
 - Tosse,
 - Difficoltà respiratorie;
- ✓ In caso positivo, dovranno essere immediatamente contattati i soccorritori esterni (contattare il 118), pre-allertandoli che l'infortunato, da soccorrere presenta sintomi influenzali (febbre, tosse, difficoltà respiratorie);
- ✓ Isolare l'area tramite comunicazione vocale, facendo in modo che si mantenga una adeguata distanza di sicurezza (almeno 2 metri) tra l'infortunato ed eventuali altri presenti (lavoratori e clienti);
- ✓ L'addetto al primo soccorso dovrà indossare immediatamente:
 - Guanti monouso (presenti nella cassetta/valigetta di primo soccorso),
 - Mascherina filtrante almeno di tipo FFP2 (monouso),
 - Camice impermeabile a maniche lunghe (monouso)
 - Occhiali di protezione;
- ✓ L'addetto (solo dopo aver indossato guanti, mascherina, camice impermeabile a maniche lunghe ed occhiali), dovrà far indossare la mascherina chirurgica alla persona assistita nell'attesa dei soccorsi;
- ✓ Intervenuti i soccorritori esterni, terminata la gestione dell'emergenza l'addetto al primo soccorso dovrà
 - Lavarsi immediatamente le mani con igienizzanti
 - L'area dove ha stazionato l'assistito, sarà interdetta fino al completamento dell'intervento di sanificazione richiesto all'azienda di sanificare;
- ✓ In caso di utilizzo dei particolari dispositivi di protezione sopra riportati bisognerà immediatamente informare il datore di lavoro o il responsabile per il reintegro.

Evitare di toccare la mascherina mentre si indossa, se toccata le mani vanno lavate.

Vedere allegato Come togliere la mascherina ed i guanti

Gettare immediatamente la mascherina ed i guanti in un sacchetto chiuso e lavarsi le mani. Sanificare gli occhiali con prodotti a base di cloro o alcool al 75%.

ALLEGATO 3
AUTOCERTIFICAZIONE PER ACCESSO AI LUOGHI DI
LAVORO

AUTOCERTIFICAZIONE PER ACCESSO AI LUOGHI DI LAVORO

Io Sottoscritto _____

lavoratore alle dipendenze della _____,
consapevole delle conseguenze penali previste in caso di dichiarazioni mendaci (Art.76 DPR 445/2000)

Dichiaro per la mia attività lavorativa presso la _____

- di non essere sottoposto/a alla misura di QUARANTENA per Covid-19 ovvero di non essere risultato positivo al tampone per Sars-CoV-2 certificato dal Servizio Sanitario o in caso positivo, di aver effettuato successivamente doppio tampone risultato negativo.
- di non presentare, ad oggi, alcun sintomo riferibile a possibile Covid-19, (ad esempio febbre sopra i 37.5°C, tosse, difficoltà respiratoria, forte raffreddore e mal di gola, congiuntivite, perdita di gusto o olfatto)
- di non essere stato, per quanto di conoscenza, negli ultimi 14 giorni in contatto non protetto con soggetti risultati positivi per Sars-CoV-2

Sono consapevole che se non fossero soddisfatti tutti i precedenti requisiti, non potrò essere ammesso al lavoro.

Attesto inoltre che qualora almeno una delle condizioni sopra riferite si modificassero nei giorni a seguire provvederò ad avvisare immediatamente il medico curante e non mi reicherò al lavoro; nel caso di comparsa di sintomi riferibili a possibile Covid-19 durante la permanenza al lavoro, lo segnalerò prontamente alla Direzione.

Dichiaro inoltre di aver preso visione dell'informativa sulla Privacy di cui al Reg. UE 2016/679 e al D.lgs. 30 giugno 2003 n. 196 così come modificato dal D.lgs.101 del 2018 e tal fine autorizzo la _____ al trattamento, anche automatizzato, dei dati forniti esclusivamente per le finalità per cui tali dati vengono raccolti e trattati ossia le attività lavorative nei locali della _____

Luogo e data:.....

Firma leggibile.....

ALLEGATO 4

CARTELLI DA POTER ESSERE ESPOSTI



CONFCOMMERIO
IMPRESSE PER L'ITALIA
ASCOM CITTÀ METROPOLITANA DI BOLOGNA

AVVISO ALLA CLIENTELA



OBBLIGO DI RIMANERE AL PROPRIO DOMICILIO:
IN PRESENZA DI FEBBRE (OLTRE 37.5°C)
O ALTRI SINTOMI INFLUENZALI
SE SI È STATI IN CONTATTO CON PERSONE POSITIVE
AL VIRUS NEI 14 GIORNI PRECEDENTI



NON PERMANERE NEL LOCALE
SE SOPRAGGIUNGONO I SINTOMI INFLUENZALI
O FEBBRE



INFO: coronavirus.ascom.bo.it

#confcommerciob

**CONFCOMMERCIO**
IMPRESE PER L'ITALIA
ASCOM CITTÀ METROPOLITANA DI BOLOGNA

AVVISO ALLA CLIENTELA

**DISINFETTATI LE MANI**
PRIMA DI ENTRARE

**MASCHERINA E GUANTI**
MANTIENILI CORRETTAMENTE INDOSSATI
PER TUTTA LA TUA PERMANENZA IN NEGOZIO

**RISPETTA LA DISTANZA INTERPERSONALE DI**
ALMENO UN METRO

**CHIEDIAMO DI SOSTARE ALL'INTERNO DEL NEGOZIO**
IL TEMPO STRETTAMENTE NECESSARIO
PER IL TUO ACQUISTO



INFO: coronavirus.ascom.bo.it

#confcommerciocl

**CONFCOMMERCIO**
IMPRESE PER L'ITALIA
ASCOM CITTÀ METROPOLITANA DI BOLOGNA

AVVISO ALLA CLIENTELA

**PUÒ ACCEDERE AL NEGOZIO AL MASSIMO**
1 PERSONA ALLA VOLTA
(1 PER NUCLEO FAMILIARE)

**DISINFETTATI LE MANI**
PRIMA DI ENTRARE

**MASCHERINA E GUANTI**
MANTIENILI CORRETTAMENTE INDOSSATI
PER TUTTA LA TUA PERMANENZA IN NEGOZIO

**RISPETTA LA DISTANZA INTERPERSONALE DI**
ALMENO UN METRO

**CHIEDIAMO DI SOSTARE ALL'INTERNO DEL NEGOZIO**
IL TEMPO STRETTAMENTE NECESSARIO
PER IL TUO ACQUISTO



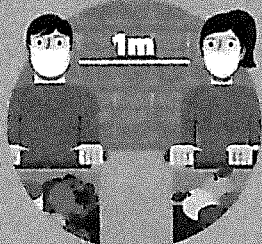
INFO: coronavirus.ascom.bo.it

#confcommerciocl

#RESISTIAMOINSIEME

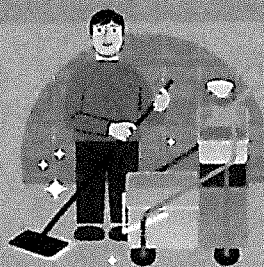
ACQUISTI IN SICUREZZA

LE REGOLE PER GLI ESERCIZI COMMERCIALI



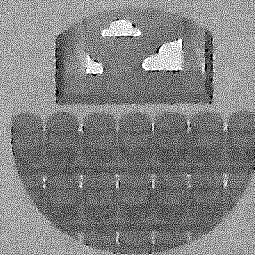
DISTANZA

Assicurare il mantenimento di almeno 1 metro di distanza in tutte le attività



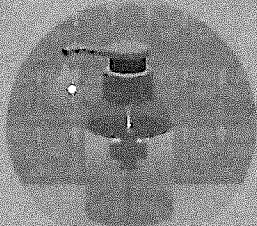
PULIZIA

Garantire l'igiene ambientale con una frequenza di almeno due volte al giorno



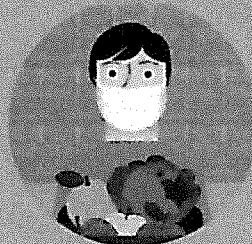
ARIA

Mantenere adeguata areazione naturale e ricambio d'aria



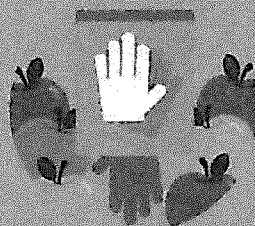
MANI

Mettere a disposizione gel igienizzante per la disinfezione delle mani



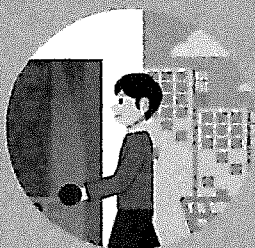
MASCHERINE

Utilizzare le mascherine negli ambienti chiusi e dove non sia possibile il distanziamento minimo



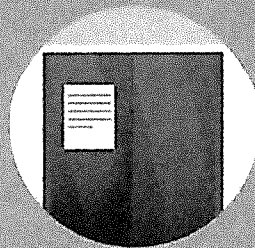
GUANTI

Usare guanti "usa e getta" nelle attività di acquisto, in particolare in caso di alimenti e bevande



ACCESSI

Regolamentare gli accessi in base alle dimensioni del locale e, ove necessario, ampliando le fasce orarie



INFORMAZIONI

Dare adeguata comunicazione alla clientela per garantire il distanziamento durante l'attesa



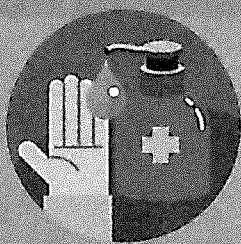
Ministero della Salute



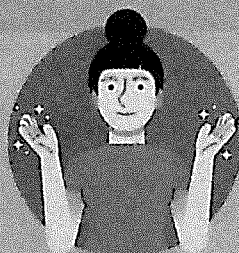
www.salute.gov.it/nuovocoronavirus

#COVID19

LE RACCOMANDAZIONI DA SEGUIRE



Lava spesso le mani con acqua e sapone o, in assenza, frizionale con un gel a base alcolica



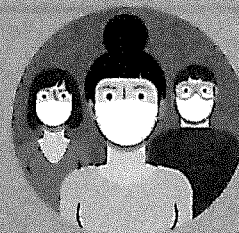
Non toccarti occhi, naso e bocca con le mani. Se non puoi evitarlo, lavati comunque le mani prima e dopo il contatto



Quando stamutisci copri bocca e naso con fazzoletti monouso. Se non ne hai, usa la piega del gomito



Pulisci le superfici con disinfettanti a base di cloro o alcol



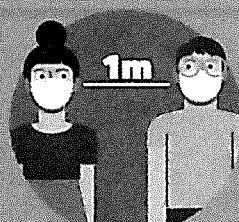
Copri mento, bocca e naso possibilmente con una mascherina in tutti i luoghi affollati e ad ogni contatto sociale con distanza minore di un metro



Utilizza guanti monouso per scegliere i prodotti sugli scaffali e i banchi degli esercizi commerciali



Evita abbracci e strette di mano



Evita sempre contatti ravvicinati mantenendo la distanza di almeno un metro



Non usare bottiglie e bicchieri toccati da altri

#RESTIAMOADISTANZA



Ministero della Salute

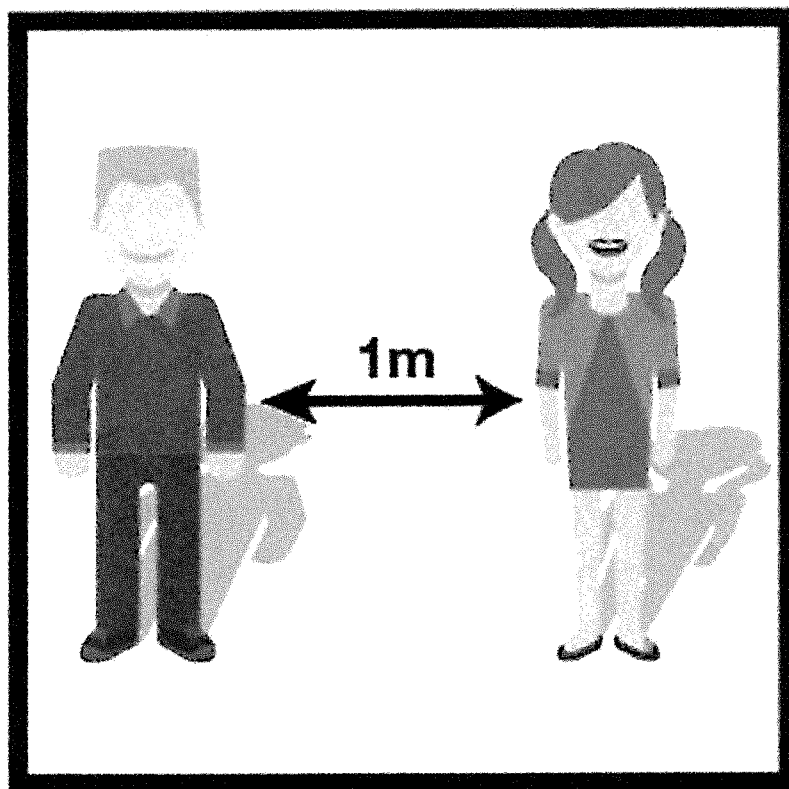


www.salute.gov.it/nuovocoronavirus

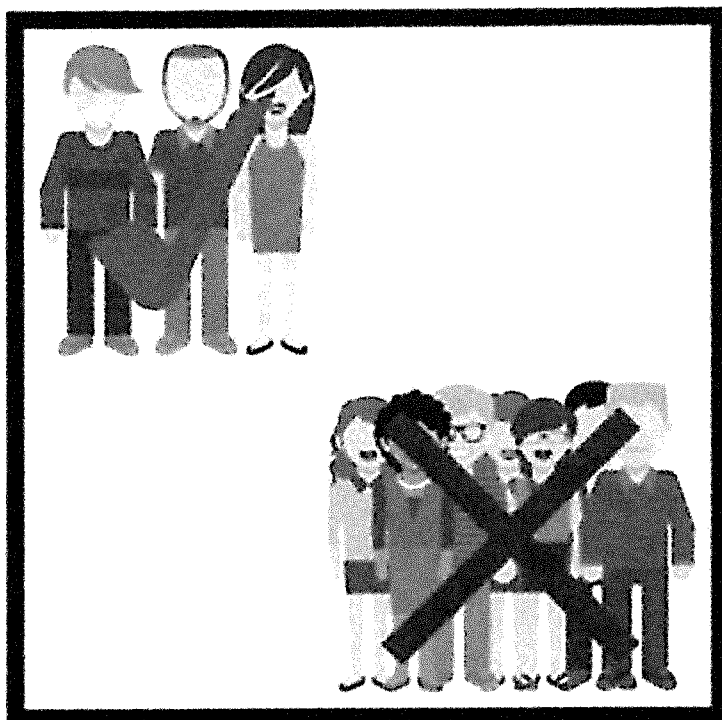


[SALUTE.GOV.IT/NUOVOCORONAVIRUS](https://salute.gov.it/nuovocoronavirus)


Ministero della Salute



**MANTENERE
LA DISTANZA
DI 1m TRA UNA
PERSONA E
L'ALTRA**



**INGRESSO PERMESSO
AD UN MASSIMO
DI _____ PERSONE
PER VOLTA**

**INDOSSA LA
MASCHERINA**



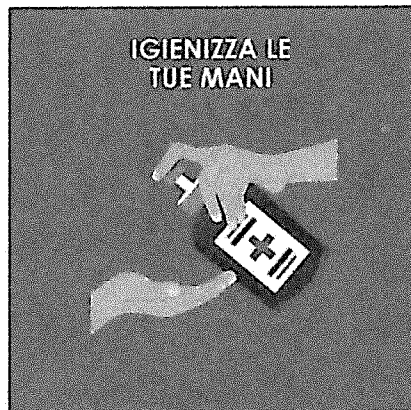
**INDOSSA I GUANTI
DI PROTEZIONE**



**DISTANZA TRA
TE E GLI ALTRI**



**IGIENIZZA LE
TUE MANI**



**ASPETTA
QUI IL
TUO
TURNO**



**CONTROLLA CHE LA
DISTANZA TRA TE E GLI
ALTRI SIA DI 1m**





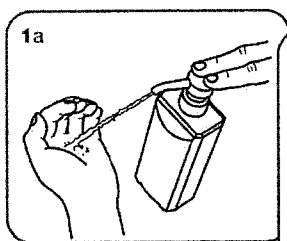


Come frizionare le mani con la soluzione alcolica?

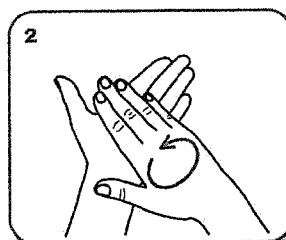
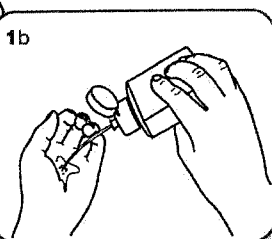
USA LA SOLUZIONE ALCOLICA PER L'IGIENE DELLE MANI!
LAVALA CON ACQUA E SAPONE SOLTANTO SE VISIBILMENTE SPORCHE!



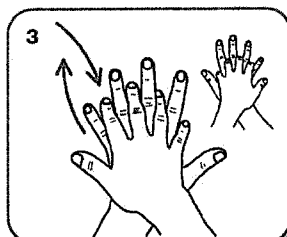
Durata dell'intera procedura: 20-30 secondi



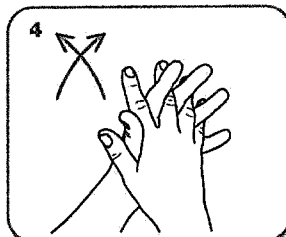
Versare nel palmo della mano una quantità di soluzione sufficiente per coprire tutta la superficie delle mani.



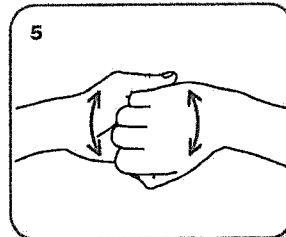
frizionare le mani palmo contro palmo



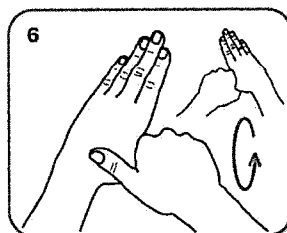
il palmo destro sopra il dorso sinistro intrecciando le dita tra loro e viceversa



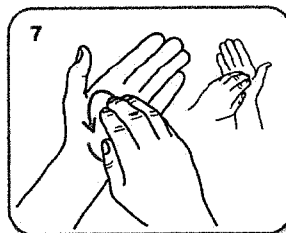
palmo contro palmo intrecciando le dita tra loro



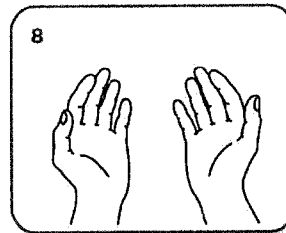
dorso delle dita contro il palmo opposto tenendo le dita strette tra loro



frizione rotazionale del pollice sinistro stretto nel palmo destro e viceversa



frizione rotazionale, in avanti ed indietro con le dita della mano destra strette tra loro nel palmo sinistro e viceversa



...una volta asciutte, le tue mani sono sicure.





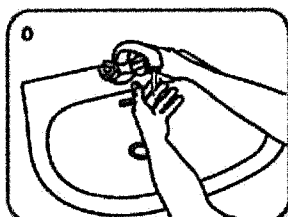
Come lavarsi le mani con acqua e sapone?



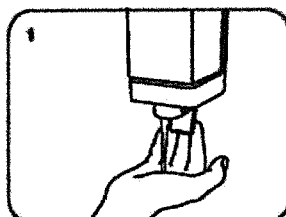
LAVA LE MANI CON ACQUA E SAPONE, SOLTANTO SE VISIBILMENTE SPORCHE! ALTRIMENTI, SCEGLI LA SOLUZIONE ALCOLICA!



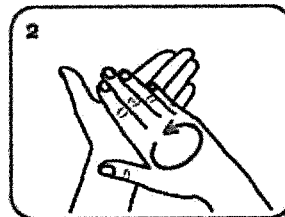
Durata dell'intera procedura: 40-60 secondi



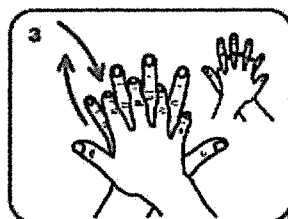
Bagna le mani con l'acqua



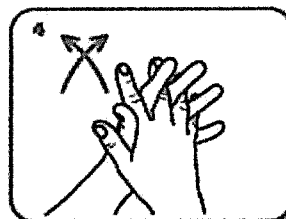
applica una quantità di sapone sufficiente per coprire tutta la superficie delle mani



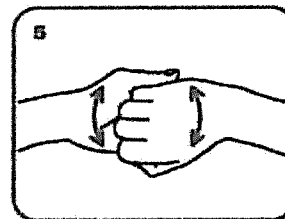
friziona le mani palmo contro palmo



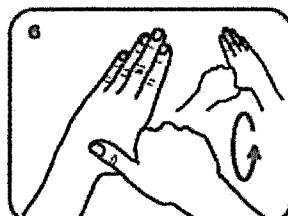
il palmo destro sopra il dorso sinistro intrecciando le dita tra loro e viceversa



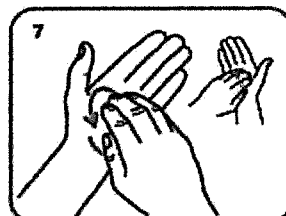
palmo contro palmo intrecciando le dita tra loro



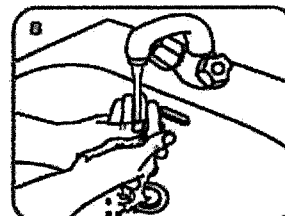
dorso delle dita contro il palmo opposto tenendo le dita strette tra loro



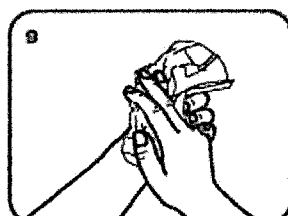
frizione rotazionale del pollice sinistro stretto nel palmo destro e viceversa



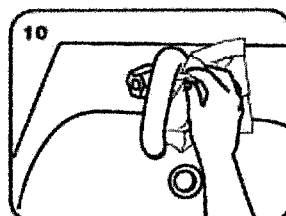
frizione rotazionale, in avanti ed indietro con le dita della mano destra strette tra loro nel palmo sinistro e viceversa



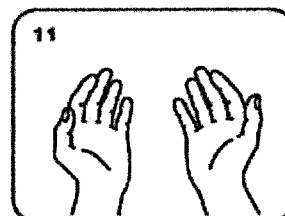
Risciacqua le mani con l'acqua



asciuga accuratamente con una salvietta monouso

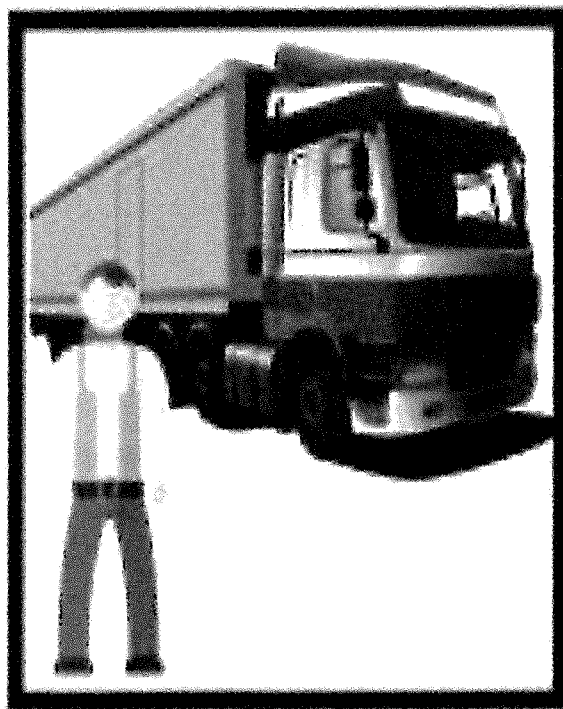


usa la salvietta per chiudere il rubinetto



...una volta asciutte, le tue mani sono sicure.





CORRIERI

- non potranno entrare nell'edificio ma dovranno rimanere all'aperto
- dovranno suonare e attendere l'arrivo del personale di
- dovranno mantenere la distanza di 1m dal personale di
- dovranno attenersi alle istruzioni per la modalità di firma della bolla

WASH YOUR HANDS FREQUENTLY WITH SOAP, AND CLEAN SURFACES WITH CHLORINE OR ALCOHOL-BASED DISINFECTANTS

AVOID CROWDED PLACES AND KEEP A DISTANCE OF AT LEAST ONE METRE FROM OTHERS

STAY AT HOME IF YOU ARE ELDERLY OR HAVE A WEAKENED IMMUNE SYSTEM

COVER MOUTH AND NOSE WITH A DISPOSABLE TISSUE WHEN YOU SNEEZE OR COUGH. IF YOU DO NOT HAVE A TISSUE, USE YOUR BENT ELBOW

AVOID TOUCHING YOUR EYES, NOSE AND MOUTH

AVOID HANDSHAKES, HUGS AND SHARING BOTTLES AND GLASSES WITH OTHERS

SOME SIMPLE RECOMMENDATIONS TO CONTAIN THE SPREAD OF CORONAVIRUS

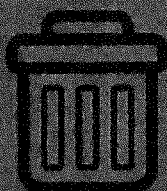
IF YOU HAVE FLU-LIKE SYMPTOMS STAY AT HOME, DO NOT GO TO THE EMERGENCY ROOM OR DOCTOR'S OFFICE, BUT CALL YOUR GENERAL PRACTITIONER, PAEDIATRICIAN, PRIMARY CARE OUT-OF-HOURS SERVICE (GUARDIA MEDICA) OR REGIONAL INFORMATION HOTLINE

SALUTE.GOV.IT/NUOVOCORONAVIRUS

Ministero della Salute

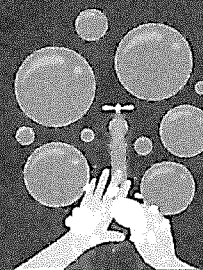
Protect others from getting sick

**When coughing and sneezing
cover mouth and nose with
flexed elbow or tissue**



**Throw tissue into closed bin
immediately after use**

**Clean hands with alcohol-based
hand rub or soap and water
after coughing or sneezing and
when caring for the sick**

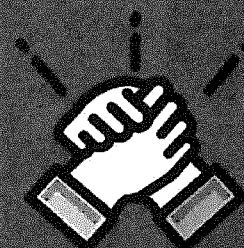
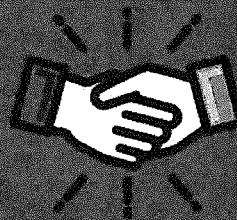


World Health
Organization

**Yes. Respiratory viruses can be
passed by shaking hands and
touching your eyes, nose and
mouth.**

**Greet people with a wave, a
nod or a bow instead.**

**Should I avoid shaking
hands because of the
new coronavirus?**



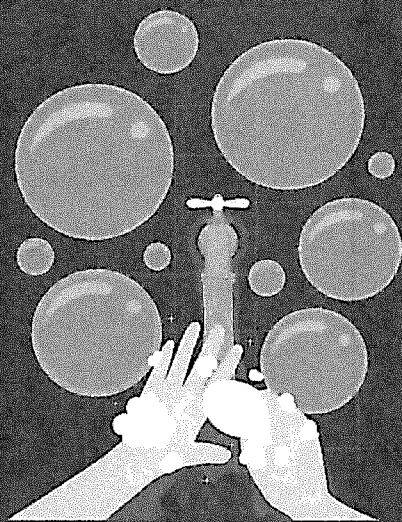
World Health
Organization

#Coronavirus #COVID19

9 March 2020

Protect yourself and others from getting sick

Wash your hands



- after coughing or sneezing
- when caring for the sick
- before, during and after you prepare food
- before eating
- after toilet use
- when hands are visibly dirty
- after handling animals or animal waste



World Health
Organization



World Health
Organization

How to **put on, use,** **take off and dispose of** a mask

1



Before putting on a mask,
wash hands with alcohol-based
hand rub or soap and water

2



Cover mouth and
nose with mask and
make sure there are
no gaps between
your face and the
mask

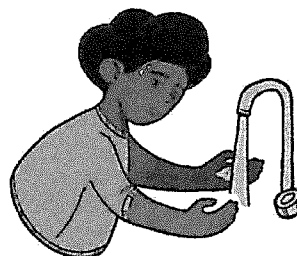
Avoid touching the mask while using it;
if you do, clean your hands with alcohol-
based hand rub or soap and water

3



Replace the mask with a new one
as soon as it is damp and do not
re-use single-use masks

4



To remove the mask: remove it from
behind (do not touch the front of
mask); discard immediately in a
closed bin; wash hands with alcohol-
based hand rub or soap and water

ALLEGATO 5
FIRMA PER CONSEGNA DPI E OPUSCOLO
INFORMATIVO

Ai lavoratori della dittasita a, in
..... ed esercente l'attività di,
sono stati consegnati:

- **informativa circa le disposizioni delle autorità e le disposizioni interne sulle misure per il contrasto e il contenimento diffusione del virus covid-19 negli ambienti di lavoro;**
- **guanti monouso;**
- **mascherine monouso di tipo chirurgico per tutti gli accessi esterni, e nei momenti di aggregazione;**
- **igienizzanti per le mani;**

I lavoratori si impegnano a ottemperare alle disposizioni interne **sulle misure per il contrasto e il contenimento diffusione del virus covid-19 negli ambienti di lavoro utilizzando e conservando nel modo corretto i dispositivi consegnati.**

N.B.: eventuali negligenze o/e omissioni sono sotto la sola responsabilità del lavoratore che se ne è fatto protagonista.

NOMINATIVO	DATA	FIRMA PER ACCETTAZIONE

Ai lavoratori della dittasita a, in
..... ed esercente l'attività di,
sono stati consegnati:

- Fornitura di **maschere facciali filtranti di categoria FFP2, marchiate EN 149**. Per l'uso di tali maschere, si consegnerà ad ogni lavoratore interessato, unitamente alla maschera, la nota informativa presente in Allegato 2, che il lavoratore tratterrà in copia lasciando all'azienda l'originale sottoscritto;
- Fornitura di facciale di protezione da utilizzare durante le operazioni di pulizia;
- Fornitura di indumento di protezione impermeabile a maniche lunghe da utilizzare durante le operazioni di pulizia;
-

I lavoratori si impegnano a ottemperare alle disposizioni interne **sulle misure per il contrasto e il contenimento diffusione del virus covid-19 negli ambienti di lavoro utilizzando e conservando nel modo corretto i dispositivi consegnati.**

N.B.: eventuali negligenze o/e omissioni sono sotto la sola responsabilità del lavoratore che se ne è fatto protagonista.

NOMINATIVO	DATA	FIRMA PER ACCETTAZIONE

ALLEGATO 6
CHECK LIST VERIFICA ADEMPIMENTI
ALLEGATO 6.1
CHECK LIST VERIFICA PIANO ANTICONTAGIO

ALLEGATO 6: CHECK LIST VERIFICA ADEMPIMENTI

VOCE	Attuato	In corso	Non applicabile	Note
Massimo utilizzo del lavoro agile per le attività che possono essere svolte presso il proprio domicilio				
Incentivazione di ferie e congedi retribuiti				
Sospensione delle attività dei reparti aziendali non indispensabili				
Applicazione del protocollo anticontagio (Regole per accesso in azienda, pulizia e sanificazione, precauzioni igieniche, DPI, gestioni spazi comuni ed organizzazione del lavoro, gestione della clientela)				
Rispetto della distanza di 1 metro				
Uso della mascherina quando non sia possibile rispettare la distanza di 1 metro				
Incentivazione delle operazioni di sanificazione del luogo di lavoro				
Limitare al massimo gli spostamenti all'interno delle sedi di lavoro				
Contingentare l'accesso agli spazi comuni				
Fornitura al personale del materiale informativo a lui dedicato (vedi allegato)				

ALL. 6.1 CHECK LIST VERIFICA PIANO ANTI CONTAGIO				
VOCE	Attuato	In corso	Non applicabile	Note
Differenziazione degli orari di ingresso, uscita e pause				
Affissione della cartellonistica riportata nel protocollo (vedi allegati)				
Eliminazione degli spostamenti tra aree di competenze diverse				
Verifica delle distanze di 1 metro tra un operatore e l'altro, in particolare tra un operatore e chi gli sta dietro				
Rispetto della distanza di 1 metro, rispetto a chi viene accolto				
Eliminazione di accessi dall'esterno o adozione della metodica specifica per l'accesso				
Invio del procedura di gestione alla ditta esterna che accede in azienda				
Presenza di igienizzante per le mani nei bagni				
Svolgimento dei lavori in appalto solo in orari dove non sono presenti operatori				
Sanificazione della postazione e attrezzature prima dell'inizio del turno (da parte operatore o ditta est.)				
Sanificazione dei bagni				
Sanificazione delle aree break dopo gli intervalli di fruizione definiti				
L'ufficio personale è informato di come comportarsi in caso di notizia di positività				

Note del Responsabile di Sede:

Altro da specificare (eventuali azioni da intraprendere)

In data: __/__/__ il comitato di controllo nelle persone di:

NOME E COGNOME: _____ FIRMA _____

NOME E COGNOME: _____ FIRMA _____

Si è riunito con le modalità anti-contagio di cui al presente piano, ed a eseguito la verifica di quanto attuato per la prevenzione della diffusione del COVID-19 in azienda per mezzo delle checklist.

Eventuali azioni necessarie saranno prese in esame per migliorare il piano stesso.

Se non presenti, alla compilazione delle presente checklist, Vengono informati il Datore di Lavoro ed i Rappresentanti dei Lavoratori per la Sicurezza (se presenti) sugli esiti del presente controllo, anche tramite invio informatico del modello compilato

ALLEGATO 7
VERBALE DI ISTITUZIONE DEL COMITATO DI
CONTROLLO

ALLEGATO 7: VERBALE DI ISTITUZIONE DEL COMITATO DI CONTROLLO

In data 18/05/2020 viene istituito per il comitato di controllo per l'applicazione e la verifica delle regole del protocollo di regolamentazione.

I componenti del Comitato sono:

SEDE	NOMINATIVI	FUNZIONE
	PAUOTA WCA	Datore di Lavoro

Il datore di lavoro:

Genetec S.p.A.
Via A. Galvani, 1/3
40139 - Bologna (Bo)
P.I. e C.F. 0304591200
Codice Delegatario SUEN70N
Tel. e Fax 051.6526378
www.genetec.it

(firma)