REGIONE
ABRUZZO

Il Presidente della Regione

ALLEGATO

PROTOCOLLI DI SICUREZZA PREVISTI DALL'ART. 1, COMMA 14, D.L. 16 MAGGIO 2020, N. 33

"#ABRUZZOSICURA"

PREMESSA 11

SEZIONE 1

Protocollo di sicurezza per l'esercizio delle attività di ristorazione e bar 13

1. Premessa. 13
2. Misure organizzative, di prevenzione e protezione nel servizio di ristorazione. 14
3. Misure specifiche per i lavoratori. 15
4. La gestione degli spazi comuni in cucina, negli spogliatoi, nelle aree fumatori, nella sala ristorante e nel bar. 16
5. La gestione del servizio di ristorazione. 16
6. La gestione del servizio bar. 18
7. La gestione degli spazi aperti. 19
8. La gestione del catering e del banqueting. 19

SEZIONE 2

Protocollo di sicurezza per l'esercizio delle attività di produzione, commercializzazione e somministrazione di alimenti.....21

1. Premessa. 21
2. Gli obblighi di autocontrollo. 22
3. L'informazione. 23
4. Le modalità di ingresso in azienda. 23
5. Le modalità di accesso dei fornitori esterni. 24
6. La pulizia e la disinfezione nei locali dell'azienda. 25
7. Il microclima. 26
8. Precauzioni igieniche personali e dispositivi di protezione individuale. 26
9. Norme igieniche per la commercializzazione e la somministrazione degli alimenti. 27
10. L'informazione ai clienti. 28
11. Le modalità di accesso al locale. 29
12. Le modalità di accesso dei fornitori esterni e dei clienti. 31
13. I servizi a domicilio. 32
14. Vendita per asporto. 33
15. Le attività di pulizia e disinfezione. 33
16. Le precauzioni comportamentali personali. 34

17. I dispositivi di protezione individuale (DPI). 35
18. La gestione di una persona sintomatica. 35
19. La sorveglianza sanitaria. Il medico competente. Il rappresentante dei lavoratori per la sicurezza. 35
20. HACCP. 36

SEZIONE 3

Protocollo di sicurezza per l'esercizio delle attività ricreative di balneazione e in spiaggia. 37

1. Premessa. 37
2. Le misure organizzative presso gli stabilimenti balneari o le spiagge attrezzate. 38
3. L'accoglienza presso gli stabilimenti balneari o le spiagge attrezzate. 38
4. L'accesso allo stabilimento. 38
5. La zona ombreggio e solarium presso gli stabilimenti balneari o le spiagge attrezzate. 39
6. I servizi e gli spazi complementari presso gli stabilimenti balneari o le spiagge attrezzate. 40
7. L'attività ludico-sportiva. 41
8. L'accesso all'area di balneazione. 42
9. La pulizia e la sanificazione. 42
10. La correttezza dei comportamenti. 42
11. I comportamenti igienico-sanitari da adottare da parte dei bagnanti. 43
12. La responsabilità del titolare dello stabilimento. 43
13. I servizi di bar e di ristorazione. 43
14. Le misure igienico-sanitarie presso gli stabilimenti balneari o le spiagge attrezzate. 43
15. Le spiagge libere. 44
16. Le misure specifiche per i lavoratori. 47
17. Ulteriori indicazioni di informazione e comunicazione. 48
18. L'accesso dei fornitori nello stabilimento balneare. 49

SEZIONE 4

Protocollo di sicurezza per l'esercizio delle attività ricettive alberghiere ed extralberghiere. 50

1. Premessa. 50
2. Le misure specifiche per il settore ricettivo. 51
3. Il piano d'azione. 51

4. Il registro delle azioni. 52
5. La comunicazione. 52
6. La formazione e l'informazione del personale. 53
7. Screening test del personale e dotazioni di sicurezza individuale. 53
8. L'accesso dei fornitori all'interno della struttura ricettiva alberghiera....54
9. Reception e prima accoglienza. 54
10. Guanti, mascherine e cestini. 56
11. Gli ascensori, parcheggi ed attrezzature. 56
12. Gli strumenti di lavoro. 57
13. La pulizia delle camere e degli ambienti comuni. 57
14. Gli impianti di condizionamento. 59
15. Somministrazione di alimenti e bevande. 59
16. Lavoratore contagiato. 61
17. Le attività ricreative e di svago. 62
18. Ospite contagiato. 63
19. Ospiti non coinvolti. 63
20. Responsabilità. 64

SEZIONE 5

Protocollo di sicurezza per l'esercizio delle strutture ricettive all'aria aperta, campeggi e villaggi turistici 65

1. Premessa. 65
2. Le misure specifiche per strutture ricettive all'aria aperta. 66
3. Il piano d'azione. 66
4. Il registro delle azioni. 67
5. La comunicazione. 67
6. La formazione e l'informazione del personale. 68
7. Screening test del personale e dotazioni di sicurezza individuale. 68
8. L'accesso dei fornitori all'interno della struttura ricettiva alberghiera....69
9. Reception e prima accoglienza. 69
10. Guanti, mascherine e cestini. 71
11. Gli ascensori, parcheggi ed attrezzature. 71

12. Gli strumenti di lavoro. 72
13. La pulizia delle unità abitative e degli ambienti e aree comuni. 72
14. Mezzi mobili, servizi igienici comuni, servizi commerciali. 74
15. Gli impianti di condizionamento. 75
16. Somministrazione di alimenti e bevande. 75
17. Le attività ricreative e di svago. 77
18. I comportamenti igienico-sanitari da adottare da parte dei clienti. 78
19. Lavoratore contagiato. 79
20. Ospite contagiato. 79
21. Ospiti non coinvolti. 80
22. Responsabilità. 80

SEZIONE 6

Protocollo di sicurezza per l'esercizio delle attività dei rifugi di cui alla L.R. n. 75/1995 ss.mm.ii. 81

1. Premessa. 81
2. Prescrizioni in caso si situazioni critiche. 82
3. Misure igieniche del contenimento dell'epidemia in rifugi custoditi. 82
4. Il piano d'azione. 83
5. Il registro delle azioni. 83
6. La comunicazione. 83
7. Modalità operative del servizio nell'area di ricevimento. 84
8. L'occupazione delle camere. 84
9. Servizi igienici comuni. 84
10. Sistema di grigliatura reflui. 85
11. La somministrazione di alimenti e bevande 85
12. Trattamento dei casi sintomatici. 85
13. Le attività consigliate (e non) in montagna nella Fase 2. 85

SEZIONE 7

Protocollo di sicurezza per l'esercizio delle attività degli agriturismi di cui alla L.R. 31 luglio 2012, n. 38 87

1. Premessa. 87

2. Le misure specifiche per il settore ricettivo. 88
3. Il piano d'azione. 88
4. Il registro delle azioni. 88
5. La comunicazione. 89
6. La formazione e l'informazione del personale. 89
7. Screening test del personale e dotazioni di sicurezza individuale. 90
8. L'accesso dei fornitori all'interno dell'agriturismo. 90
9. Reception e prima accoglienza. 91
10. La pulizia delle camere e degli ambienti comuni. 92
11. Gli impianti di condizionamento. 95
12. Somministrazione di alimenti e bevande. 95
13. Servizi accessori (attività ricreative e sportive). 97
14. I comportamenti igienico-sanitari da adottare da parte dei clienti. 98
15. Lavoratore contagiato. 98
16. Ospite contagiato. 99
17. Ospiti non coinvolti. 99
18. Responsabilità. 99

SEZIONE 8

Protocollo di sicurezza per l'esercizio delle Autoscuole, Centri di Istruzione, Automobilistica, Scuole Nautiche e Studi di Consulenza Automobilistica 100

1. Premessa. 100
2. Gli adempimenti a carico delle imprese 101
3. L'obbligo d'informazione. 102
4. La sanificazione. 102
5. Il personale dipendente. 103
6. La gestione di un lavoratore sintomatico. 104
7. Raccomandazioni specifiche per l'utilizzo condiviso di veicoli e lo svolgimento delle lezioni di guida/esercitazioni pratiche, degli esami pratici e degli spostamenti di cui al D.Lgs. 30 aprile 1992 n. 285 e D.Lgs. 18 luglio 2005 n. 171 e relativi regolamenti di attuazione. 104

SEZIONE 9

Protocollo di sicurezza per l'esercizio delle attività commerciali su aree pubbliche (mercati - fiere – posteggi isolati – commercio itinerante) 107

1. Premessa. 107
2. La formazione e l'informazione del personale. 108
3. Informazioni di carattere generale. 108
4. Disposizioni di carattere organizzativo. 109
5. Disposizioni di carattere specifico. 112
6. Mercati scoperti totalmente o parzialmente fissi ubicati in aree pedonali, e Mercati scoperti mobili ubicati in aree idonee, rese pedonali esclusivamente nell'orario di svolgimento dell'attività. 113
7. I servizi a domicilio. 114
8. Vendita per asporto. 114
9. HACCP. 114
10. Mercati dei produttori agricoli, mercati hobbisti e artigianali e fiere. 115
11. Posteggi isolati o "fuori mercato" e commercio itinerante. 115
12. Disposizioni tecniche. 116
13. Le attività di pulizia e disinfezione. 117
14. Le precauzioni comportamentali personali. 118
15. I dispositivi di protezione individuale (DPI). 118
16. La gestione di una persona sintomatica. 119

SEZIONE 10

Protocollo di sicurezza per l'esercizio delle attività commerciali in sede fissa.....120

1. Premessa. 120
2. La formazione e l'informazione del personale. 121
3. Informazioni di carattere generale. 122
4. Le informazioni ai dipendenti. 122
5. Le informazioni al cliente. 123
6. Le modalità di accesso in azienda. 124
7. Le modalità di accesso dei fornitori esterni e dei clienti. 127
8. Le attività di pulizia e disinfezione. 127
9. Le precauzioni comportamentali personali. 128
10. I dispositivi di protezione individuale (DPI). 129
11. La gestione di una persona sintomatica. 129
12. La sorveglianza sanitaria. Il medico competente. Il rappresentante dei lavoratori per la sicurezza. 130

13. La gestione degli spazi comuni. 131
14. L'organizzazione aziendale. 131
15. La gestione dell'entrata e dell'uscita dei dipendenti 132
16. Il comportamento dentro l'esercizio commerciale. 132
17. Disposizioni specifiche per i centri commerciali, grande distribuzione ed outlet. 132
18. I parcheggi. 133
19. Gli ingressi e le uscite. 133
20. I percorsi esterni. 134
21. I percorsi interni. 134
22. I servizi igienici, gli ascensori, le rampe mobili e le scale 135
23. Il distanziamento sociale nelle parti comuni. 135

SEZIONE 11

Protocollo di sicurezza per l'esercizio delle attività di acconciatore, estetista e tatuatore/piercer 136

1. Premessa. 136
2. Disposizioni generali di carattere organizzativo e igienico-sanitario. 137
3. Modalità di accoglienza del cliente con o senza sala di attesa 139
4. Modalità di svolgimento dell'attività e utilizzo dei DPI. 140
5. Pulizia degli ambienti. 140
6. Pulizia degli strumenti, degli indumenti e della biancheria da lavoro 141
7. Gestione dei dipendenti e/o collaboratori. 141
8. Approfondimento su Sanificazione/Disinfezione. 141
9. Ulteriori disposizioni per i saloni di acconciatura che non dispongono di spazi chiusi nell'ambito dei quali circoscrivere la presenza ad un solo cliente per operatore. 142
10. Misure aggiuntive per coloro che svolgono le attività di tatuatore e/o piercer. 142
11. Misure aggiuntive per i centri estetici 143
12. Orario e turni di lavoro. 143
13. Rappresentanti e corrieri esterni. 144
14. Sorveglianza sanitaria. 144
15. Informazione. 145

SEZIONE 12

Protocollo di sicurezza per sanificazione degli impianti aeraulici per la climatizzazione degli ambienti.....146

1. Premessa. 146
2. Disposizioni Tecniche.....147

SEZIONE 13

Protocollo di sicurezza per le attività all'aria aperta, pesca amatoriale, allenamento e addestramento cani e cavalli, svolgimento in forma amatoriale di attività forestali...149

1. Premessa. 149
2. Disposizioni Tecniche.....150

SEZIONE 14

Protocollo di sicurezza per le attività di raccolta di funghi, tartufi ed erbe e frutti spontanei, nonché di caccia 152

1. Premessa. 152
2. Disposizioni Tecniche.....153

SEZIONE 15

Protocollo di sicurezza per i trasporti e la logistica 154

1. Premessa. 154
2. Misure di carattere generale per i responsabili dei servizi di trasporto pubblico.....155
3. Obblighi per gli utenti del servizio di trasporto pubblico. 156
4. Obblighi specifici per i gestori di servizi di Trasporto su gomma e filoviario. 157
5. Obblighi specifici per i gestori di servizi di Trasporto ferroviario. 158
6. Norme specifiche per i servizi di trasporto non di linea con massimo nove posti. 159
7. Organizzazione dei servizi di trasporto pubblico locale su gomma e filoviario. 160
8. Vendita e validità dei titoli di viaggio. 161
9. Settore del Trasporto Pubblico Funiviario. 161
10. Settore autotrasporto merci, aereo, marittimo e portuale. 162

SEZIONE 16

Protocollo di sicurezza per le attività sportive e motorie 163

1. Premessa. 163

2. Disposizioni attività motorie in forma individuale. 164
3. Piscine. 164
4. Palestre. 166
5. Ulteriori disposizioni. 168

PREMESSA

In ottemperanza all'Allegato 17 al D.P.C.M. 17 maggio 2020, nel premettere che le raccomandazioni di carattere sanitario del Comitato Tecnico-Scientifico (CTS) nazionale sono basate sullo stato attuale delle evidenze epidemiologiche e scientifiche e sono passibili di aggiornamento in base all'evoluzione del quadro epidemiologico e delle conoscenze, le stesse hanno la finalità di fornire al decisore politico indicazioni utili al contenimento dell'epidemia da SARS-CoV-2.

La realtà epidemiologica, produttiva, sociale ed organizzativa del Paese nonché i fattori rilevanti nel determinare la dinamica dell'epidemia da SARS-CoV-2 (ad esempio, trasporti, densità abitativa, servizi sanitari e sociali) differiscono e potranno differire significativamente nel corso dell'epidemia nelle diverse aree del paese, sia su base regionale che provinciale.

In questa prospettiva e considerata la specificità tecnico organizzativa delle richieste e dei documenti provenienti dai diversi ministeri, il Comitato Tecnico-Scientifico (CTS) nazionale ha individuato il proprio compito specifico nella espressione di raccomandazioni generali di tipo sanitario sulle misure di prevenzione e contenimento rimandando ai diversi proponenti ed alle autorità locali competenti la scelta più appropriata della declinazione di indirizzo ed operativa sulla base della più puntuale conoscenza degli aspetti tecnico organizzativi negli specifici contesti.

In ogni caso, è essenziale che a, livello regionale e locale vi sia una valutazione puntuale del possibile impatto in termini di circolazione del virus SARS-CoV-2 delle diverse azioni, così da contenere la circolazione del virus al livello più basso possibile.

In tale contesto, relativamente alle ipotesi di rimodulazione delle misure contenitive in vista della graduale riapertura, il D.P.C.M. 17 maggio 2020 ha previsto alcuni documenti tecnici e pareri per alcuni settori di maggiore complessità, finalizzati a supportare il processo decisionale con elementi di analisi e proposte di soluzioni tecnico-organizzative che necessariamente devono trovare poi una modulazione contestualizzata a livello regionale e locale con il coinvolgimento delle autorità competenti.

Relativamente alla vincolatività di siffatti documenti, si evidenzia che, ai sensi dell'art. 1, comma 14, D.L., 16 maggio 2020, n. 33, 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. Le misure limitative delle attività economiche, produttive e sociali possono essere adottate, nel rispetto dei principi di adeguatezza e proporzionalità, con provvedimenti emanati ai sensi dell'art. 2, comma 16, D.L. n. 19/2020.

Ne consegue che la Regione Abruzzo, in fase di prima applicazione di siffatto recente quadro normativo approva i protocolli di sicurezza contenuti nel presente documento, con l'impegno ad emanarne altri, man mano, che sorgano esigenze di carattere territoriale, tali da non potersi accontentare dell'operatività residuale delle linee guida adottate a livello nazionale.

Tali protocolli concorrono, altresì, a garantire la salute e la sicurezza dei lavoratori e dell'utenza coinvolta nelle attività produttive è necessario che i principi di declinazione di protocolli condivisi di settore tengano conto della coerenza con la normativa vigente, incluso il "Protocollo condiviso di regolamentazione delle misure per il contrasto e il contenimento della diffusione del virus Covid-19 negli ambienti di lavoro" aggiornato al 24 aprile 2020 ed attualmente recepito dall'Allegato 12 al D.P.C.M. 17 maggio 2020.

Nello specifico, in coerenza con quanto previsto dall'Allegato 17 al D.P.C.M. 17 maggio 2020, i principi cardine che hanno informato ed informeranno i presenti e futuri protocolli di sicurezza della Regione Abruzzo sono i seguenti:

- il distanziamento sociale: mantenendo una distanza interpersonale non inferiore al metro;
- la rigorosa igiene delle mani, personale e degli ambienti;
- la capacità di controllo e risposta dei servizi sanitari della sanità pubblica territoriale ed ospedaliera.

Tali protocolli prevedono e prevedranno specifiche misure di sistema, organizzative, di prevenzione e protezione, igieniche e comunicative declinate sullo specifico contesto produttivo e di vita sociale, tenendo presente i seguenti criteri ed anche facendo riferimento ai documenti allegati al D.P.C.M. 17 maggio 2020:

- il rischio di aggregazione e affollamento e la possibilità di prevenirlo in maniera efficace nelle singole realtà e nell'accesso a queste;
- la prossimità delle persone (ad esempio, lavoratori, utenti, etc.) rispetto a contesti statici (es. persone tutte ferme in postazioni fisse), dinamici (persone in movimento) o misti (contemporanea presenza di persone in posizioni fisse e di altre in movimento);
- l'effettiva possibilità di mantenere la appropriata mascherina da parte di tutti nei contesti raccomandati;
- il rischio connesso alle principali vie di trasmissione (droplet e contatto) in particolare alle contaminazioni da droplet in relazione alle superfici di contatto;
- la concreta possibilità di accedere alla frequente ed efficace igiene delle mani;
- l'adeguata aerazione negli ambienti al chiuso;
- l'adeguata pulizia ed igienizzazione degli ambienti e delle superfici;
- la disponibilità di una efficace informazione e comunicazione.
- la capacità di promuovere, monitorare e controllare l'adozione delle misure definendo i conseguenti ruoli.

Infine, si evidenzia che la valutazione del rischio epidemiologico da parte della Regione Abruzzo è stata e sarà assunta sulla base dei dati elaborati dal Ministero della Salute ai sensi della normativa vigente.

SEZIONE 1

Protocollo di sicurezza per l'esercizio delle attività di ristorazione e bar

1. Premessa.

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

- D.L. 25 marzo 2020 n. 19 "Misure urgenti per fronteggiare epidemiologica da COVID-19";
- "Protocollo condiviso di regolazione delle misure per il contrasto e il contenimento della diffusione del virus Covid-19 negli ambienti di lavoro" sottoscritto il 14 marzo 2020 e integrato e modificato il 24 aprile 2020 (ora, Allegato 12 al D.P.C.M. 17 maggio 2020);
- D.P.C.M. 17 maggio 2020;
- "Documento tecnico sulla possibile rimodulazione delle misure di contenimento del contagio da SARS-CoV-2 nei luoghi di lavoro e strategie di prevenzione" Verbale n. 49 approvato dal Comitato Tecnico Scientifico istituito presso il Dipartimento della Protezione Civile, approvato in data 9 aprile 2020;
- Circolare del Ministero della Salute, n. 0014915-29/04/2020-DGPRE-DGPRE-P del 29 aprile 2020.

Le misure di contenimento e di sicurezza anti-contagio sanciti dal D.L. n. 19 del 25 marzo 2020 e dall'Allegato 17) al D.P.C.M. 17 maggio 2020, rappresentano un obbligo per i datori di lavoro delle attività produttive e professionali (inclusi lavoratori autonomi) al fine di garantire il contenimento della diffusione del virus COVID-19 negli ambienti di lavoro.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

3. Misure specifiche per i lavoratori.

In coerenza con quanto riportato nel Protocollo Condiviso del 24 aprile e richiamato dal D.P.C.M. del 17 maggio 2020, nonché nel Documento tecnico sulla possibile rimodulazione delle misure di contenimento del contagio da SARS-CoV-2 nei luoghi di lavoro e strategie di prevenzione in tema di specifiche misure organizzative, di prevenzione e protezione nonché di sorveglianza sanitaria, ove prevista, di seguito si riportano alcune indicazioni per i lavoratori.

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

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

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

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

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

Per quanto concerne il personale eventualmente dedicato ad attività amministrative, in presenza di spazi comuni con impossibilità di mantenimento del distanziamento di un metro, è necessario indossare la mascherina chirurgica; allo stesso modo, il personale addetto alla cassa dovrà indossare la

mascherina chirurgica prevedendo, altresì, barriere di separazione (ad esempio, separatore in plexiglass).

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

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

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

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

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

Nello specifico:

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

5. La gestione del servizio di ristorazione.

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

- si deve prevedere, ove possibile, una separazione degli accessi di entrata e di uscita;
- deve essere previsto obbligatoriamente il sistema di prenotazione telefonica e digitale;
- ci si deve dotare direttamente i tavoli dei condimenti necessari (salse, condimenti etc., in confezioni monodose);

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

postazioni di lavoro, si favorisce la diffusione di eventuali agenti patogeni con possibilità di contaminazioni. Pertanto, l'igiene, l'educazione del personale ed il controllo della contaminazione crociata sono tra i fattori più importanti nel condizionare la salubrità sia delle produzioni che degli ambienti di lavoro.

6. La gestione del servizio bar.

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

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

7. La gestione degli spazi aperti.

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

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

8. La gestione del catering e del banqueting.

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

In particolare:

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

- creare percorsi divisi per accesso ed uscita alle aree buffet ideati e predisposti a cura delle sedi ospitanti;
- non effettuare il servizio a giro braccio;

- in presenza di servizio al tavolo, bisogna:
  - distanziare di un metro tra tavoli per garantire la distanza interpersonale;
  - svolgere il servizio esclusivamente al piatto (no vassoi);
  - svolgere il servizio esclusivamente al tavolo e, quindi, non prevedere aperitivi.

SEZIONE 2

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

1. Premessa.

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

- D.L. 25 marzo 2020 n. 19 "Misure urgenti per fronteggiare epidemiologica da COVID-19";
- "Protocollo condiviso di regolazione delle misure per il contrasto e il contenimento della diffusione del virus Covid-19 negli ambienti di lavoro" sottoscritto il 14 marzo 2020 e integrato e modificato il 24 aprile 2020 (ora, Allegato 12 al D.P.C.M. 17 maggio 2020);
- D.P.C.M. 17 maggio 2020;
- "Documento tecnico sulla possibile rimodulazione delle misure di contenimento del contagio da SARS-CoV-2 nei luoghi di lavoro e strategie di prevenzione" Verbale n. 49 approvato dal Comitato Tecnico Scientifico istituito presso il Dipartimento della Protezione Civile, approvato in data 9 aprile 2020;
- Circolare del Ministero della Salute, n. 0014915-29/04/2020-DGPRE-DGPRE-P del 29 aprile 2020.

Le misure di contenimento e di sicurezza anti-contagio sanciti dal D.L. n. 19 del 25 marzo 2020 e dall'Allegato 12 al D.P.C.M. 17 maggio 2020, rappresentano un obbligo per i datori di lavoro delle attività produttive e professionali (inclusi lavoratori autonomi) al fine di garantire il contenimento della diffusione del virus COVID-19 negli ambienti di lavoro.

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

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

Al fine di garantire la sicurezza degli alimenti, gli operatori del settore alimentare devono assicurare la piena e costante adesione alle pratiche igieniche ed alle procedure di pulizia e disinfezione, così come prescritto dalla normativa e come definito nei manuali di buona prassi igienica di settore (GHP) e nei piani HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points) aziendali.

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

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

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

Infine, si precisa che coloro che somministrano alimenti sotto forma di ristorazione devono sottostare contemporaneamente oltre al Protocollo previsto nella Sezione 1), anche le specifiche previsioni contenute nella presente Sezione, ove compatibili con siffatta attività produttiva.

2. Gli obblighi di autocontrollo.

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

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

I prerequisiti comprendono, fra l'altro:

- i requisiti infrastrutturali;
- le attrezzature;
- la manutenzione;
- i requisiti delle materie prime e la qualificazione dei fornitori;
- la corretta manipolazione dell'alimento (incluso il confezionamento ed il trasporto);
- l'igiene delle lavorazioni;
- la gestione dei rifiuti e corretta gestione degli scarti di lavorazione;
- il controllo degli infestanti;
- le procedure igieniche (pulizia e disinfezione);
- la qualità dell'acqua (con particolare riferimento alla modalità di approvvigionamento idrico);
- il controllo delle temperature ed il mantenimento della catena del freddo;
- l'igiene del personale, prevedendo:

- un piano di igiene del personale articolato in igiene dell'abbigliamento;
- i sistemi di lavaggio delle mani;
- le norme comportamentali per il personale;

- la salute del personale;
- la formazione del personale che preveda:
  - la partecipazione con verifica dell'apprendimento a corsi interni/esterni all'azienda;
  - l'addestramento con un adeguato affiancamento.

3. L'informazione.

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

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

Nello specifico, siffatte informazioni devono concernere:

- l'obbligo di rimanere al proprio domicilio in presenza di febbre (oltre 37.5°) o di altri sintomi influenzali e, in tal caso, di contattare il proprio medico di medicina generale (MMG);
- l'obbligo di rimanere al proprio domicilio se si è stati a contatto con persone positive al virus nei quattordici giorni precedenti;
- il dovere di allontanare dal luogo di lavoro tutti coloro che successivamente all'ingresso nell'azienda alimentare manifestino dei sintomi;
- l'obbligo di rispettare le buone pratiche igieniche e le misure di distanziamento necessarie.

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

4. Le modalità di ingresso in azienda.

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

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

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

5. Le modalità di accesso dei fornitori esterni.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

7. Il microclima.

Per assicurare un microclima idoneo, necessita:

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

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

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

8. Precauzioni igieniche personali e dispositivi di protezione individuale.

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

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

- prima di iniziare il lavoro;
- dopo ogni pausa o allontanamento dalla postazione;
- dopo aver toccato naso, bocca, occhi, orecchie;

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

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

Gli operatori del settore alimentare possono usare guanti idonei al contatto con gli alimenti, ma l'utilizzo di tali guanti non può comunque sostituire il corretto lavaggio delle mani. I guanti devono essere cambiati frequentemente e, a ogni cambio, occorre lavarsi le mani. In particolare, i guanti devono essere cambiati dopo aver svolto attività non legate agli alimenti, come ad esempio aprire e chiudere le porte, svuotare i cestini dei rifiuti, etc.. La rimozione dei guanti monouso può portare alla contaminazione delle mani medesime.

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

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

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

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

9. Norme igieniche per la commercializzazione e la somministrazione degli alimenti.

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

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

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

- l'utilizzo, per tutti gli addetti alla preparazione, distribuzione, somministrazione degli alimenti, alla gestione degli scaffali, alla gestione dei magazzini e alla cassa, di guanti e mascherine;
- la disponibilità, per gli addetti che manipolano direttamente gli alimenti (ad esempio, reparti panetteria, gastronomia, macelleria, etc.), di distributori di spray/gel disinfettanti per le mani e di quantitativi adeguati di guanti idonei al contatto con alimenti e di mascherine, onde consentire un loro cambio frequente;
- la previsione, per le operazioni di movimentazione e sistemazione dei prodotti alimentari sulle scaffalature e nei banchi frigo che si possono svolgere anche durante l'orario di apertura, della garanzia del distanziamento fisico fra operatori e clienti;
- la previsione di operazioni di pulizia straordinaria dei locali da parte del personale addetto, previo allontanamento della clientela dall'area di interesse;
- il divieto di degustazioni alimentari con esposizione di alimenti a libero servizio; qualora vengano proposte delle degustazioni, queste dovranno essere effettuate esponendo alimenti protetti, senza alcuna possibilità di accesso diretto da parte dei consumatori, ma con personale addetto alla distribuzione ed alla somministrazione in monoporzioni;
- il divieto negli esercizi di somministrazione a buffet od a self-service con alimenti esposti; nei banchi di distribuzione si raccomandano mono porzioni preconfezionate;
- l'utilizzo esclusivo di condimenti, salse, pane, crakers, grissini in confezioni monodose. Qualora questi alimenti fossero prodotti dall'operatore del settore alimentare, possono essere somministrati direttamente ai singoli consumatori/clienti, in monoporzione.

10. L'informazione ai clienti.

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

In particolare, bisogna:

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

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

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

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

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

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

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

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

11. Le modalità di accesso al locale.

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

L'ingresso è consentito solo indossando la mascherina e guanti monouso. Se ritenuto necessario, può essere misurata la temperatura corporea.

I fornitori esterni devono permanere il tempo minimo necessario per il completamento delle operazioni di consegna/pagamento della merce e devono essere muniti di protezione delle vie respiratorie e guanti monouso.

Inoltre, bisogna:

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

Se ritenuto necessario, il personale, prima dell'accesso al luogo di lavoro, può essere sottoposto al controllo della temperatura corporea (termometro a infrarossi) nel rispetto della privacy.

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

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

- rilevare a temperatura e non registrare il dato acquisto. È possibile identificare l'interessato e registrare il superamento della soglia di temperatura solo qualora sia necessario a documentare le ragioni che hanno impedito l'accesso ai locali aziendali;
- fornire l'informativa sul trattamento dei dati personali. Si ricorda che l'informativa può omettere le informazioni di cui l'interessato è già in possesso e può essere fornita anche oralmente. Quanto ai contenuti dell'informativa, con riferimento alla finalità del trattamento potrà essere indicata la prevenzione dal contagio da COVID-19 e con riferimento alla base giuridica può essere indicata l'implementazione dei protocolli di sicurezza anti-contagio di cui all'art. 1, comma 14, D.L. n. 33/2020 e dell'Allegato 17 al D.P.C.M. 17 maggio 2020 e, con riferimento alla durata dell'eventuale conservazione dei dati, si può far riferimento al termine dello stato d'emergenza;
- definire le misure di sicurezza e organizzative adeguate a proteggere i dati. In particolare, sotto il profilo organizzativo, occorre individuare i soggetti preposti al trattamento e fornire loro le istruzioni necessarie. A tal fine, si ricorda che i dati possono essere trattati esclusivamente per finalità di prevenzione dal contagio da COVID-19 e non devono essere

diffusi o comunicati a terzi al di fuori delle specifiche previsioni normative (ad esempio, in caso di richiesta da parte dell'Autorità sanitaria per la ricostruzione della filiera degli eventuali contatti stretti di un lavoratore risultato positivo al COVID-19);

- in caso di isolamento momentaneo dovuto al superamento della soglia di temperatura, assicurare modalità tali da garantire la riservatezza e la dignità del lavoratore. Tali garanzie devono essere assicurate anche nel caso in cui il lavoratore comunichi all'ufficio responsabile del personale di aver avuto, al di fuori del contesto aziendale, contatti con soggetti risultati positivi al COVID-19 e nel caso di allontanamento del lavoratore che durante l'attività lavorativa sviluppi febbre e sintomi di infezione respiratoria e dei suoi colleghi.

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

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

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

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

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

12. Le modalità di accesso dei fornitori esterni e dei clienti.

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

In particolare, bisogna:

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

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

Per l'accesso dei clienti:

- incentivare l'attività di consegna a domicilio, in quanto evita il rischio da "assembramento" ed offre la maggior garanzia limitando i contatti. Va pertanto mantenuta e incentivata nei limiti del possibile. Il personale addetto alla consegna indossa guanti e maschera, consegna il cibo all'ingresso senza entrare nel domicilio;
- favorire sistemi di pagamento elettronici e dotare l'addetto di disinfettante per le mani e prodotti per la pulizia dei POS dopo ogni utilizzo (alcool etilico almeno al 70% o altro prodotto equivalente);
- incentivare l''attività di take-away, in quanto evita il rischio da esposizione per consumazione nei locali.
- gestire gli accessi dei clienti con orari scaglionati su prenotazione telefonica/on-line, secondo percorsi segnalati per il rispetto della distanza di sicurezza:
- limitare la permanenza al tempo necessario per il ritiro per evitare assembramenti;

Per il servizio ristorante/bar, bisogna:

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

13. I servizi a domicilio.

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

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

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

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

14. Vendita per asporto.

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

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

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

15. Le attività di pulizia e disinfezione.

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

Nello specifico, si devono compiere le seguenti attività:

- **la riapertura dell'attività:** effettuare, alla riapertura, in aggiunta alle normali attività di pulizia, una sanificazione (PULIZIA più DISINFEZIONE) straordinaria della struttura, dell'attrezzatura e degli strumenti di lavoro, del mezzo di trasporto e/o del veicolo mobile nelle aree geografiche a maggiore endemia; tale sanificazione straordinaria può essere opportuna comunque in ogni parte del territorio
- **la pulizia giornaliera dell'ambiente di lavoro e l'attrezzatura:** procedere due volte al giorno alla pulizia, utilizzando panni inumiditi con acqua e sapone oppure con una soluzione di alcool etilico con una percentuale minima del 70% v/v;
- **la sanificazione giornaliera delle superfici toccate più frequentemente:** procedere giornalmente, per le superfici toccate più di frequente, oltre che alla pulizia effettuata come sopra, alla disinfezione con una soluzione di ipoclorito di sodio diluita allo 0,1% di cloro attivo;
- **la sanificazione periodica dell'ambiente di lavoro e dell'attrezzatura:** effettuare una sanificazione periodica dell'intera struttura, e non solo delle superfici toccate più di frequente, a seconda delle diverse attività (in relazione alla tipologia dei rischi da prodotto commercializzato o servizio prestato, da tipo e numero di frequentazione e da continuità e frequenza dei contatti). La periodicità sarà correlata alle specificità;

- **la sanificazione in caso di presenza di casi sospetti di contagio:** Nel caso in cui vi sia stata la presenza di casi sospetti di persone con COVID-19 in relazione all'attività e relativa struttura, è necessario procedere alla sanificazione eseguita secondo le disposizioni della Circ. Min. Salute n. 5443/2020 (pulizia con acqua e sapone e successivamente con una soluzione di ipoclorito di sodio diluita allo 0,1% e con alcool etilico al 70% per superfici che possono essere danneggiate dall'ipoclorito di sodio). In questo caso, è opportuno rivolgersi ad una ditta specializzata.

Inoltre, sussiste l'obbligo di seguire le seguenti regole di condotta:

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

16. Le precauzioni comportamentali personali.

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

Si ricorda che:

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

Devono essere seguite le seguenti procedure:

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

17. I dispositivi di protezione individuale (DPI).

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

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

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

18. La gestione di una persona sintomatica.

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

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

19. La sorveglianza sanitaria. Il medico competente. Il rappresentante dei lavoratori per la sicurezza.

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

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

La sorveglianza sanitaria periodica non deve essere interrotta, perché rappresenta una ulteriore misura di prevenzione di carattere generale: sia perché può intercettare possibili casi e sintomi sospetti

del contagio, sia per l'informazione e la formazione che il medico competente può fornire ai lavoratori per evitare la diffusione del contagio;

Nell'integrare e proporre tutte le misure di regolamentazione legate al COVID-19 il medico competente collabora con il datore di lavoro e le RLS/RLST.

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

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

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

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

Per il reintegro progressivo di lavoratori dopo l'infezione da COVID-19, il medico competente, previa presentazione di certificazione di avvenuta negativizzazione del tampone secondo le modalità previste e rilasciata dal Dipartimento di Prevenzione dell'Azienda U.S.L. territorialmente competente, effettua la visita medica precedente alla ripresa del lavoro, a seguito di assenza per motivi di salute di durata superiore ai sessanta giorni continuativi, al fine di verificare l'idoneità alla mansione (cfr., art. 41, comma 2, lett. e-ter), D.Lgs. n. 81/2008), anche per valutare profili specifici di rischiosità e comunque indipendentemente dalla durata dell'assenza per malattia.

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

20. HACCP.

Nel caso di vendita di prodotti alimentari, in relazione alla ineludibile necessità di prevedere modifiche nelle fasi della preparazione e della vendita dei prodotti medesimi, gli operatori del settore devono procedere al riesame delle procedure di cui al Regolamento (CE) 29 aprile 2004, n. 852, Regolamento del Parlamento europeo e del Consiglio sull'igiene dei prodotti alimentari, c.d. "Piano di controllo HACCP";

Deve essere presta una particolare attenzione all'informazione ed alla formazione dei dipendenti e collaboratori, attenendosi alle norme del Protocollo condiviso di regolamentazione delle misure per il contrasto e il contenimento della diffusione del virus COVID-19 negli ambienti di lavoro sottoscritto il 24 aprile 2020 fra il Governo e le parti sociali di cui all'Allegato 12 al D.P.C.M. 17 maggio 2020.

SEZIONE 3

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

1. Premessa.

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

- D.L. 25 marzo 2020 n. 19 "Misure urgenti per fronteggiare epidemiologica da COVID-19";
- "Protocollo condiviso di regolazione delle misure per il contrasto e il contenimento della diffusione del virus Covid-19 negli ambienti di lavoro" sottoscritto il 14 marzo 2020 e integrato e modificato il 24 aprile 2020 (ora, Allegato 12 al D.P.C.M. 17 maggio 2020);
- D.P.C.M. 17 maggio 2020;
- "Documento tecnico sulla possibile rimodulazione delle misure di contenimento del contagio da SARS-CoV-2 nei luoghi di lavoro e strategie di prevenzione" Verbale n. 49 approvato dal Comitato Tecnico Scientifico istituito presso il Dipartimento della Protezione Civile, approvato in data 9 aprile 2020;
- Circolare del Ministero della Salute, n. 0014915-29/04/2020-DGPRE-DGPRE-P del 29 aprile 2020.

Le misure di contenimento e di sicurezza anti-contagio sanciti dal D.L. n. 19 del 25 marzo 2020 e dall'Allegato 12 al D.P.C.M. 17 maggio 2020, rappresentano un obbligo per i datori di lavoro delle attività produttive e professionali (inclusi lavoratori autonomi) al fine di garantire il contenimento della diffusione del virus COVID-19 negli ambienti di lavoro.

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

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

A partire dalla data di efficacia del presente documento, sono consentite le attività di allestimento con le attrezzature balneari. Per quanto attiene all'apertura al pubblico per l'elioterapia, la balneazione assistita e la balneabilità delle acque ai sensi del D.Lgs. n. 116/2008, vengono confermate le relative norme indicate nella Ordinanza balneare 2020 - DPC n. 34 del 27 febbraio 2020.

È fatto salvo il rispetto delle disposizioni regionali in materia di idoneità e balneabilità delle acque marino-costiere e lacuali, emanate ai sensi del D.Lgs. 3 aprile 2008, n. 116 e del D.M. 30 marzo 2010 e s.m.i., di recepimento della Direttiva 2006/7/CE, relativa alla gestione della qualità delle acque di balneazione.

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

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

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

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

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

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

4. L'accesso allo stabilimento.

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

I clienti devono accedere all'interno della concessione, muniti di dispositivi di protezione individuale (ad esempio, le mascherine).

I concessionari per questioni legati al protocollo di sicurezza interno del complesso balneare e/o mitigare la diffidenza tra l'utenza, se ritenuto utile, potranno misurare la temperatura corporea dei clienti.

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

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

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

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

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

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

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

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

Al fine di garantire il corretto distanziamento sociale nello stabilimento ed un minor rischio, occorre definire misure di distanziamento minime tra le attrezzature di spiaggia che possano essere

di riferimento, fermo restando che deve in ogni caso essere assicurato il distanziamento interpersonale di almeno un metro. Nella ridefinizione del layout degli spazi, bisogna rispettare le seguenti distanze:

- l'area complessivamente destinata ad ogni ombrellone non può comunque essere inferiore a 10 mq;
- in caso di utilizzo di altri sistemi di ombreggio andranno comunque sempre garantite aree di distanziamento equivalenti a quelle utilizzate per il posizionamento degli ombrelloni, in modo da rendere fruibili le aree interessate dagli ombreggi in coerenza con il distanziamento sociale;
- le attrezzature complementari assegnate in dotazione all'ombrellone (quali, ad esempio, sdraio, seggiola, lettino etc.) possono essere fornite in quantità limitata atta a garantire il distanziamento con le attrezzature dell'ombrellone contiguo di almeno 1 metro;
- sotto gli ombrelloni, od altri sistemi di ombreggio, è fatto obbligo di osservare una distanza di sicurezza interpersonale di almeno un metro. Tale obbligo è derogato per i soli membri del medesimo nucleo familiare, ovvero conviventi (potrà essere richiesta un'autocertificazione);
- i lettini posizionati singolarmente sulla spiaggia devono essere collocati orizzontalmente a distanza di almeno 1,5 metri l'uno dall'altro. Tale obbligo è derogato per i soli membri del medesimo nucleo familiare, ovvero conviventi (potrà essere richiesta un'autocertificazione).

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

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

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

Per le aree di ristorazione si rimanda alle indicazioni di cui alle Sezioni 1 e 2 del presente documento.

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

Deve essere garantita vigilanza sulle norme di distanziamento sociale dei bambini/minori in tutte le circostanze da parte dei genitori/tutori/accompagnatori.

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

attrezzature di uso promiscuo (es. erogatori subacquei, attrezzature quali boma e albero del windsurf, etc.).

7. L'attività ludico-sportiva.

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

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

Le aree gioco bambini possono essere allestite e utilizzate solo assicurando la costante ed ininterrotta vigilanza al rispetto delle norme di distanziamento in vigore da parte dei genitori/tutori/accompagnatori.

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

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

Ai margini della piscina gli arredi (ombrelloni, lettini, sdraie) devono essere posizionati in postazioni fisse in maniera tale da garantire il rispetto delle distanze interpersonali. La distanza minima tra i lettini non può essere inferiore a 1,5 metri.

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

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

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

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

Le aree destinate ad attività ludico-sportive, ai giochi per bambini o altre situazioni non utilizzabili, in quanto individuate come aree a rischio, potranno provvisoriamente essere organizzate dalle imprese balneari per diverso allestimento (quali, ad esempio, zone ombreggianti, posa ombrelloni, tavoli, etc.). Gli allestimenti posizionati nelle aree con diversa destinazione di origine devono, in ogni caso, seguire le regolamentazioni sulle distanze sopra illustrate.

8. L'accesso all'area di balneazione.

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

Il personale abilitato quale "bagnino di salvataggio" deve essere impiegato esclusivamente per osservare lo specchio acqueo di competenza al fine di vigilare sulla salvaguardia della vita umana in mare dei bagnanti. Le ordinarie procedure di salvataggio devono essere adeguate con tecniche di intervento che tengano conto dell'emergenza Covid-19.

9. La pulizia e la sanificazione.

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

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

Nello specifico:

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

10. La correttezza dei comportamenti.

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

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

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

I bagnanti degli stabilimenti balneari e delle spiagge libere hanno l'obbligo di:

- non accedere all'area turistico-ricreativa di balneazione in caso di provvedimento di quarantena, in presenza di sintomi influenzali o di temperatura corporea superiore ai 37,5°C, o se si proviene da aree di focolai epidemici;
- rispettare il distanziamento sociale di almeno un metro, nel corso di ogni permanenza e attività sull'arenile e nel corso della balneazione;
- rispettare le misure di distanziamento fisico da parte di coloro che passeggiano lungo la battigia devono;
- rispettare il distanziamento fisico in ogni circostanza, anche durante l'utilizzo di docce e servizi igienici;
- utilizzare i lettini e le sedie sdraio, apponendo un telo da mare personale;
- lavare i teli frequentemente, almeno a 60°C;
- adottare idonee misure di igiene personale, curando in particolare la pulizia e disinfezione frequente delle mani;
- effettuare il controllo parentale del rispetto di tutte le norme comportamentali da parte dei bambini/minori.

12. La responsabilità del titolare dello stabilimento.

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

13. I servizi di bar e di ristorazione.

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

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

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

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

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

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

Si deve assicurare il rispetto delle seguenti prescrizioni:

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

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

15. Le spiagge libere.

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

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

Devono, altresì, essere:

- valutate disposizioni volte a limitare lo stazionamento dei bagnanti sulla battigia per evitare assembramenti;
- preliminarmente mappati e tracciati i perimetri di ogni allestimento (ombrellone/sdraio/sedia), – ad esempio con posizionamento di nastri (evitando comunque occasione di pericolo) - che deve essere codificato, rispettando le regole previste per gli stabilimenti balneari, per permettere agli utenti un corretto posizionamento delle attrezzature proprie nel rispetto del distanziamento ed al fine di evitare l'aggregazione;
- definite turnazioni orarie, mediante la prenotazione degli spazi codificati, anche attraverso utilizzo di app/piattaforme on line. Al fine di favorire la prenotazione stessa può, altresì,

essere valutata la possibilità di prenotare contestualmente anche il parcheggio, prevedendo anche tariffe agevolate, ove possibile.

- assicurate opportune misure di pulizia della spiaggia e di igienizzazione delle attrezzature comuni, come ad esempio i servizi igienici, se presenti;
- localmente definite, in maniera puntuale, le modalità di accesso e di fruizione delle spiagge stesse, individuando quelle più idonee ed efficaci. Di seguito, si riportano alcune indicazioni più circostanziate, tenendo conto delle specifiche caratteristiche delle spiagge, della loro localizzazione, dei flussi dei frequentatori nei diversi periodi della stagione balneare.

Le spiagge libere ricadono sotto la gestione diretta del Comuni, arenili finalizzati dalla necessità di libera e gratuita fruizione della collettività con attrezzatura balneare propria.

Le spiagge libere includono parte del territorio costiero sottoposto a misure di tutela speciale ambientale "ZPS" caratterizzate dalla conservazione naturale dei luoghi ed assenza di qualsivoglia intervento dell'uomo "antropizzazione".

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

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

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

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

Deve essere assicurato il distanziamento fisico in ogni circostanza e la posa di ombrelloni, lettini, sdraie, teli da mare etc. da parte di privati cittadini dovrà rispettare la distanza minima di 3,5 metri da palo a palo per gli ombrelloni e di 1,5 metri tra i lettini, sdraie, teli da mare etc..

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

In considerazione del carattere generale di queste indicazioni si raccomanda alle autorità sanitarie e ambientali competenti per territorio la possibile adozione di misure più restrittive di quanto

indicato, come, ad esempio, una limitazione di accessi più stringente (fino all'interdizione della balneazione) nel caso di ambienti ad elevata frequentazione o condizioni meteo marine che precludano il ricambio d'acqua.

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

Fermi restando i principi generali in ordine alle misure di contenimento e gestione dell'emergenza, ogni Comune, in relazione alla specificità del territorio, potrà regolamentare ulteriori azioni da porre in essere circa l'utilizzabilità delle spiagge libere, nella direzione e nel solco delle disposizioni di cui al presente documento.

Le spiagge libere per la loro naturale vocazione di libera utilizzazione, prive di presidi di servizio e, nella maggior parte dei casi senza alcuna struttura e attrezzatura fissa, sono oggetto di fruizione di un elevato numero di persone nei weekend e nei periodi di alta stagione estiva rappresentano particolari criticità in merito al contenimento dell'epidemia Covid-19, evidenziando, ancor più delle aree in concessione per stabilimenti balneari, il "rischio di aggregazione medio-alto" secondo la classificazione INAIL.

La gestione delle spiagge libere di grandi dimensioni (vari km di costa) site fuori dal tessuto urbanizzato e necessitano della concentrazione di ingenti sforzi da parte dei comuni sotto il profilo economico per la prestazione dei servizi essenziali (pulizia/salvataggio) che a causa dell'emergenza in corso subiranno un notevole incremento.

Le spiagge libere della costa abruzzese possono essere classificate, in base alla ubicazione ed accessibilità in due fattispecie tipologiche:

- spiagge libere, di piccole-medie dimensioni, sabbiose-ciottolose, inserite nel contesto urbano di facile accessione generalmente ricomprese/limitrofe a stabilimenti balneari;
- spiagge libere periferiche di grandi dimensioni (svariati Km) di varia morfologia e caratteristiche ambientali (dune, scogliere basse, sabbia, ciottoli), inserite in contesti territoriali naturali di complessa accessione.

L'opportunità di poter utilizzare gratuitamente gli arenili, con le proprie attrezzature (ombrelloni, sdraio lettini) se da un lato rappresenta un vantaggio per l'utenza, dall'altra può creare delle problematiche nell'attuale periodo emergenziale in riferimento alle difficoltà nell'attuazione e controllo delle misure di contrasto del contagio, in particolare al fine di evitare assembramenti e rispettare il distanziamento sociale.

Per la gestione delle spiagge libere i comuni dovranno garantire azioni di mitigazione del rischio di contaminazione con l'adozione delle seguenti misure preventive di carattere generale:

- individuazione e regolamentazione degli accessi;
- determinazione del numero max degli utenti "contingentamento" sulla base del rapporto di mq. 10/pers. per evitare assembramenti e garantire il distanziamento;

- segnalare il divieto assoluto di stazionamento/assembramento della battigia con specifica cartellonistica posizionata nei pressi della stessa;
- promozione di ogni possibile azione di informazione/diffusione/sensibilizzazione (depliant, cartelli, social media), nei punti nevralgici del territorio (stazioni/terminal bus/parcheggi) mirate alle modalità d'uso e comportamento nelle spiagge libere.

La gestione delle spiagge libere in tempi ordinari risulta complessa e difficoltosa, ed in emergenza Covid, potrebbe risultare impossibile, in specie per quelle di grande dimensioni periferiche quasi ingovernabili da parte dei comuni.

Al fine di superare le criticità rappresentate e consentire l'uso delle stesse in condizioni di sicurezza, in deroga alle norme di pianificazione vigenti (PDMR e PDMC), nonché le procedure standardizzate S.I.D. (Sistema Informativo Demaniale), si individuano le seguenti linee di azione al fine di consentire ai comuni di organizzare il corretto uso delle spiagge libere nel rispetto delle norme Covid-19:

- spiagge libere, di piccole-medie dimensioni: nel rispetto della esigenza primaria della libera e gratuita fruizione, i comuni potranno valutare, la possibilità di affidare parte delle stesse a strutture ricettive turistiche che non possono ricevere il consueto servizio dagli stabilimenti balneari e/o compensare nelle stesse la diminuzione delle attrezzature balneari subite dal distanziamento sociale dalle concessioni limitrofe; beninteso con l'onere di assicurare la gestione /vigilanza del rimanente tratto ad uso della collettività; la determinazione della compensazione dovrà essere effettuata proporzionalmente alla necessità e consistenza delle concessioni confinanti tale da consentire l'opportunità di limitare/salvare lo standard economico organizzativo dell'azienda anche in termini di conservazione della rituale forza lavoro (dipendenti);
- spiagge libere periferiche di grandi dimensioni: coinvolgere nella gestione della stessa associazioni Onlus, ambientalistiche e/o protezione civile per il rispetto delle norme Covid e laddove non fosse possibile munire le stesse di adeguata cartellonistica riportante in modo semplice e sintetica i relativi comportamenti.

16. Le misure specifiche per i lavoratori.

In coerenza con quanto riportato nel Protocollo Condiviso del 24 aprile 2020 e richiamato dal D.P.C.M. del 17 maggio 2020, si riportano di seguito alcune indicazioni per i lavoratori.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

17. Ulteriori indicazioni di informazione e comunicazione.

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

L'impresa titolare dello stabilimento balneare deve formare ed informare il proprio personale mediante momenti formativi interni che includano il presente protocollo di sicurezza e le procedure

aziendali organizzative interne per la prevenzione della diffusione del virus responsabile del Covid-19.

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

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

Infine, si ricorda che l'Allegato 12 al D.P.C.M. 17 maggio 2020 prevede l'affissione di appositi dépliant informativi all'ingresso e nei luoghi maggiormente visibili (citati successivamente in "Comunicazione").

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

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

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

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

18. L'accesso dei fornitori nello stabilimento balneare.

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

Il principale documento di riferimento in merito alla gestione dell'accesso ai fornitori è dall'Allegato 12), del D.P.C.M. 17 maggio 2020.

SEZIONE 4

Protocollo di sicurezza per l'esercizio delle attività ricettive alberghiere ed extralberghiere

1. Premessa.

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

- D.L. 25 marzo 2020 n. 19 "Misure urgenti per fronteggiare epidemiologica da COVID-19";
- "Protocollo condiviso di regolazione delle misure per il contrasto e il contenimento della diffusione del virus Covid-19 negli ambienti di lavoro" sottoscritto il 14 marzo 2020 e integrato e modificato il 24 aprile 2020 (ora, Allegato 12 al D.P.C.M. 17 maggio 2020);
- D.P.C.M. 17 maggio 2020;
- "Documento tecnico sulla possibile rimodulazione delle misure di contenimento del contagio da SARS-CoV-2 nei luoghi di lavoro e strategie di prevenzione" Verbale n. 49 approvato dal Comitato Tecnico Scientifico istituito presso il Dipartimento della Protezione Civile, approvato in data 9 aprile 2020;
- Circolare del Ministero della Salute, n. 0014915-29/04/2020-DGPRE-DGPRE-P del 29 aprile 2020;
- Organizzazione Mondiale della Sanità (World Health Organization o WHO) - Considerazioni operative per la gestione del COVID-19 nel settore Alberghiero (31 marzo 2020) forniscono indicazioni sulla corretta prassi da adottare nel settore ricettivo turistico per prevenire il rischio di contagio sia nei confronti dei clienti sia nei confronti del personale della struttura e permettere l'esercizio dell'attività nel rispetto della loro sicurezza.

Le misure di contenimento e di sicurezza anti-contagio sanciti dal D.L. n. 18 del 25 marzo 2020, convertito, con modificazioni, dalla Legge 24 aprile 2020, n. 27 e dall'Allegato 12 al D.P.C.M. 12 maggio 2020, rappresentano un obbligo per i datori di lavoro delle attività produttive e professionali (inclusi lavoratori autonomi) al fine di garantire il contenimento della diffusione del virus COVID-19 negli ambienti di lavoro.

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

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

Infine, si precisa che le strutture ricettive alberghiere ed extralberghiere, nel somministrare gli alimenti anche sotto forma di ristorazione, devono sottostare al Protocollo previsto nella Sezione 1), unitamente alle specifiche previsioni contenute nella Sezione 2), ove compatibili con siffatta attività produttiva.

2. Le misure specifiche per il settore ricettivo.

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

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

3. Il piano d'azione.

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

- prevenire i casi;
- gestire efficacemente i contagiati;
- ridurre i rischi tra i clienti e il personale;
- garantire la pulizia e la disinfezione delle stanze occupate da persone colpite dal virus;
- mantenere il distanziamento interpersonale di almeno un metro in tutte le aree comuni e favorire la differenziazione dei percorsi all'interno delle strutture, con particolare attenzione alle zone di ingresso e uscita;
- utilizzare mascherine anche di comunità per gli ospiti negli spazi comuni, nonché per i lavoratori che operano in spazi condivisi o a contatto con il pubblico.
- prevedere la pulizia giornaliera degli ambienti, delle postazioni di lavoro e delle aree comuni con particolare riferimento alle superfici di contatto di frequente utilizzo;
- assicurare un'adeguata aerazione naturale e ricambio d'aria e rispetto delle raccomandazioni concernenti sistemi di ventilazione e di condizionamento;
- assicurare un'ampia disponibilità e accessibilità a sistemi per la disinfezione delle mani.

- favorire modalità di pagamento elettroniche e di gestione delle prenotazioni online, anche con sistemi automatizzati di *check-in* e *check-out*, ove possibile;
- comunicare agli utenti delle misure di sicurezza e di prevenzione del rischio da seguire all'interno dei luoghi della cultura.
- predisporre barriere fisiche per la reception e la cassa;
- fornire eventuali oggetti forniti in uso dalla struttura agli ospiti debbono essere disinfettati, prima e dopo di ogni utilizzo;
- prevedere che le modalità di uso degli ascensori devono consentire il rispetto della distanza interpersonale, prevedendo eventuali deroghe in caso di componenti dello stesso nucleo familiare;
- assicurare una pulizia regolare ed una disinfezione di tutti gli ambienti e locali, con particolare attenzione alle aree comuni e alle superfici toccate con maggior frequenza.

Se ritenuto necessario, vi è la facoltà di misurare la temperatura corporea agli ospiti ed al personale, impedendo l'accesso in caso di temperatura > 37,5 °C.

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

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

4. Il registro delle azioni.

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

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

5. La comunicazione.

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

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

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

6. La formazione e l'informazione del personale.

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

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

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

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

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

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

Se ritenuto necessario, ai sensi dell'Allegato 12 al D.P.C.M. 17 maggio 2020, il titolare della struttura può disporre in loco, verso tutti i lavoratori che operano all'interno della struttura ricettiva alberghiera, compresi i collaboratori, ancorché occasionali, la misurazione della temperatura corporea prima di iniziare il turno lavorativo. In caso di febbre (superiore e 37.5° C), tosse o difficoltà respiratoria, costoro non possono iniziare l'attività lavorativa e devono contattare immediatamente il proprio medico curante e seguire le sue indicazioni.

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

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

Per l'accesso dei fornitori all'interno della struttura ricettiva alberghiera ed extralberghiera, nel rispetto delle disposizioni contenute nell'Allegato 17 al D.P.C.M. 17 maggio 2020, si precisa quanto segue.

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

Il principale documento di riferimento in merito alla gestione dell'accesso ai fornitori è rappresentato, al momento della stesura del presente atto di indirizzo, dal Protocollo condiviso di regolamentazione delle misure per il contrasto e il contenimento della diffusione del virus Covid-19 negli ambienti di lavoro del 14 marzo 2020, come integrato in data 24 aprile 2020 (ora, trasfuso nell'Allegato 12 al D.P.C.M. 17 maggio 2020).

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

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

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

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

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

9. Reception e prima accoglienza.

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

Per agevolare il rispetto della distanza, si devono:

- affiggere dei cartelli informativi;

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

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

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

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

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

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

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

Ogni qualvolta sia possibile, è necessario evitare o limitare allo stretto necessario il contatto delle mani con gli oggetti degli ospiti (ad esempio: invitare gli ospiti a conservare la chiave per tutta

la durata del soggiorno, visionare i documenti di identità senza toccarli, favorire pagamenti con sistemi contactless, etc.).

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

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

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

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

A questo fine, presso la reception devono essere disponibili i numeri di telefono da contattare in caso di necessità: numero unico di emergenza (112), guardia medica, ospedale più vicino, e numero Covid Regionale 800 59 54 59.

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

10. Guanti, mascherine e cestini.

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

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

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

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

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

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

11. Gli ascensori, parcheggi ed attrezzature.

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

I pulsanti degli ascensori devono essere puliti frequentemente.

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

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

12. Gli strumenti di lavoro.

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

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

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

13. La pulizia delle camere e degli ambienti comuni.

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

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

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

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

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

- guanti;

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

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

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

- prima di entrare nella stanza verificare di aver indossato correttamente gli opportuni dispositivi di protezione individuale;
- areare la stanza aprendo le finestre, se presenti, prima di intraprendere le successive operazioni di pulizia. La pulizia della stanza sarà effettuata con diverse modalità a seconda che sia già occupata da un ospite (fermata) o che sia destinata ad accogliere un nuovo ospite (partenza);
- nel caso di fermata la stanza sarà pulita secondo la prassi in uso nell'azienda;
- nel caso di partenza la stanza sarà sanificata;
- dopo ogni fase del ciclo di pulizia è opportuno cambiare i guanti;
- i rifiuti presenti devono essere gettati nel cestino, dotato di sacchetto. Il sacchetto contenente i rifiuti deve essere chiuso e riposto nello scomparto dei rifiuti del carrello;
- la pulizia deve riguardare tutte le superfici che sono venute a contatto con l'ospite, quali comodini, scrivania, sedie, tavolini, eventuali suppellettili, telefono, telecomando, maniglie e pulsantiere, armadi e cassetti;
- in caso di cambio biancheria, la biancheria usata (lenzuola e biancheria da bagno) deve essere riposta in un contenitore chiuso separato dal carrello con la biancheria pulita;
- la biancheria sporca e la biancheria pulita devono essere sempre separate e non venire in contatto;
- non utilizzare la biancheria sporca come supporto nelle operazioni di pulizia della stanza (ad esempio: non utilizzare asciugamani o tappetini doccia utilizzati nelle operazioni di pulizia del bagno).
- il materiale di pulizia (panni, salviette e quanto necessario per la pulizia e la spolveratura) deve essere monouso o precedentemente trattato con una soluzione di ipoclorito di sodio 2% per 10 minuti o con altro trattamento di pari efficacia; non usare un panno utilizzato per eliminare lo sporco per asciugare o lucidare superfici pulite;
- se il frigobar è presente e attivo, ad ogni cambio dell'ospite pulire le confezioni integre presenti nel frigobar, quindi pulire internamente ed esternamente il frigorifero;
- i bicchieri e le tazze devono essere sostituiti al cambio dell'ospite, anche se non utilizzati;
- i pavimenti vengono puliti e sanificati con prodotti adeguati alle diverse tipologie di materiali;
- quando possibile, è opportuno evitare di dotare le stanze o gli altri ambienti della struttura di tappeti o di elementi di arredo che non sopportano cicli di pulizia quotidiani;
- rimuovere runner, cuscini decorativi ed altri elementi non necessari;

- nelle aree comuni (corridoi, scale, pianerottoli, saloni etc.) tutti gli elementi che vengono a contatto ripetuto con gli ospiti, quali maniglie, maniglioni, pulsantiere etc. devono essere puliti ad intervalli regolari in funzione del livello di utilizzo.
- eventuali portarifiuti vanno svuotati e puliti;
- gli eventuali trattamenti aggiuntivi a scopo di sanificazione e purificazione vengono svolti al termine delle operazioni di pulizia;
- a fine del turno di servizio il carrello utilizzato per il servizio alle camere deve essere pulito, riordinato e ripristinato con tutti i materiali mancanti.

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

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

14. Gli impianti di condizionamento.

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

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

15. Somministrazione di alimenti e bevande.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

È consigliato l'utilizzo di prodotti monodose per evitare il più possibile il contatto promiscuo.

Il servizio a buffet è vietato.

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

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

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

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

In caso di richiesta di cibi da asporto, gli alimenti, preparati secondo le vigenti norme igienico

sanitarie da personale fornito di mascherina e guanti, devono essere consegnati agli ospiti in idonei contenitori monouso, accuratamente chiusi in modo da evitare la fuoriuscita accidentale di materiale.

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

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

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

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

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

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

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

16. Lavoratore contagiato.

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

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

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

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

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

17. Le attività ricreative e di svago.

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

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

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

L'accesso alla piscina deve essere controllato attraverso un ingresso/uscita con numero contingentato in relazione alla capienza della struttura con una densità di affollamento in vasca, che deve essere calcolata con un indice di 7 mq di superficie di acqua a persona. Pertanto, il gestore è tenuto, in ragione delle aree a disposizioni, a calcolare ed a gestire le entrate dei frequentatori nell'impianto.

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

Sussiste l'obbligo di regolamentare la disposizione delle attrezzature (sedie a sdraio, lettino) attraverso percorsi dedicati in modo da garantire il distanziamento sociale di almeno 1,5 m tra persone non appartenenti allo stesso nucleo familiare o conviventi.

Per tutte le altre disposizioni concernenti le piscine, si rinvia alla Sezione 16) del presente documento.

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

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

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

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

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

Gli arredi (ombrelloni, lettini, sdraie) a bordo piscina o area solarium, devono essere posizionati in postazioni fisse nel rispetto delle prescrizioni contenute nella Sezione 3) del presente documento.

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

18. Ospite contagiato.

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

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

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

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

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

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

19. Ospiti non coinvolti.

Gli ospiti non interessati sono persone che si ritiene abbiano avuto un'esposizione a basso rischio con l'ospita malato. A costoro devono essere fornite tutte le informazioni sulla malattia, sulla

sua trasmissione e sulle misure preventive. Dovrebbe essere chiesto loro di automonitorarsi per 14 giorni dalla data di conferma della presenza di un caso nello stabilimento. In presenza di sintomi indicativi del Covid-19 entro 14 giorni, dovranno essere invitati ad autoisolarsi immediatamente e a contattare i servizi sanitari locali.

20. Responsabilità.

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

SEZIONE 5

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

1. Premessa.

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

- D.L. 25 marzo 2020 n. 19 "Misure urgenti per fronteggiare epidemiologica da COVID-19";
- "Protocollo condiviso di regolazione delle misure per il contrasto e il contenimento della diffusione del virus Covid-19 negli ambienti di lavoro" sottoscritto il 14 marzo 2020 e integrato e modificato il 24 aprile 2020 (ora, Allegato 12 al D.P.C.M. 17 maggio 2020);
- D.P.C.M. 17 maggio 2020;
- "Documento tecnico sulla possibile rimodulazione delle misure di contenimento del contagio da SARS-CoV-2 nei luoghi di lavoro e strategie di prevenzione" Verbale n. 49 approvato dal Comitato Tecnico Scientifico istituito presso il Dipartimento della Protezione Civile, approvato in data 9 aprile 2020;
- Circolare del Ministero della Salute, n. 0014915-29/04/2020-DGPRE-DGPRE-P del 29 aprile 2020.
- Organizzazione Mondiale della Sanità (World Health Organization o WHO) - Considerazioni operative per la gestione del COVID-19 nel settore Alberghiero (31 marzo 2020) forniscono indicazioni sulla corretta prassi da adottare nel settore ricettivo turistico per prevenire il rischio di contagio sia nei confronti dei clienti sia nei confronti del personale della struttura e permettere l'esercizio dell'attività nel rispetto della loro sicurezza.

Le misure di contenimento e di sicurezza anti-contagio sanciti dal D.L. n. 19 del 25 marzo 2020 e dall'Allegato 12 del D.P.C.M. 17 maggio 2020, rappresentano un obbligo per i datori di lavoro delle attività produttive e professionali (inclusi lavoratori autonomi) al fine di garantire il contenimento della diffusione del virus COVID-19 negli ambienti di lavoro.

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

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

Infine, si precisa che le strutture ricettive all'aria aperta, campeggi e villaggi turistici, nel somministrare gli alimenti anche sotto forma di ristorazione, devono sottostare al Protocollo previsto nella Sezione 1), unitamente alle specifiche previsioni contenute nella Sezione 2), ove compatibili con siffatta attività produttiva.

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

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

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

3. Il piano d'azione.

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

- prevenire i casi;
- gestire efficacemente i contagiati;
- ridurre i rischi tra i clienti e il personale;
- garantire la pulizia e la disinfezione delle stanze occupate da persone colpite dal virus;
- mantenere il distanziamento interpersonale di almeno un metro in tutte le aree comuni e favorire la differenziazione dei percorsi all'interno delle strutture, con particolare attenzione alle zone di ingresso e uscita;
- utilizzare mascherine anche di comunità per gli ospiti negli spazi comuni, nonché per i lavoratori che operano in spazi condivisi o a contatto con il pubblico.
- prevedere la pulizia giornaliera degli ambienti, delle postazioni di lavoro e delle aree comuni con particolare riferimento alle superfici di contatto di frequente utilizzo;
- assicurare un'adeguata aerazione naturale e ricambio d'aria e rispetto delle raccomandazioni concernenti sistemi di ventilazione e di condizionamento;
- assicurare un'ampia disponibilità e accessibilità a sistemi per la disinfezione delle mani.

- favorire modalità di pagamento elettroniche e di gestione delle prenotazioni online, anche con sistemi automatizzati di *check-in* e *check-out*, ove possibile;
- comunicare agli utenti delle misure di sicurezza e di prevenzione del rischio da seguire all'interno dei luoghi della cultura.
- predisporre barriere fisiche per la reception e la cassa;
- fornire eventuali oggetti forniti in uso dalla struttura agli ospiti debbono essere disinfettati, prima e dopo di ogni utilizzo;
- prevedere che le modalità di uso degli ascensori devono consentire il rispetto della distanza interpersonale, prevedendo eventuali deroghe in caso di componenti dello stesso nucleo familiare;
- assicurare una pulizia regolare ed una disinfezione di tutti gli ambienti e locali, con particolare attenzione alle aree comuni e alle superfici toccate con maggior frequenza.

Se ritenuto necessario, vi è la facoltà di misurare la temperatura corporea agli ospiti ed al personale, impedendo l'accesso in caso di temperatura > 37,5 °C.

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

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

4. Il registro delle azioni.

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

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

5. La comunicazione.

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

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

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

6. La formazione e l'informazione del personale.

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

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

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

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

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

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

Se ritenuto necessario, ai sensi dell'Allegato 12) al D.P.C.M. 17 maggio 2020, il titolare della struttura può disporre in loco, verso tutti i lavoratori che operano all'interno della struttura ricettiva alberghiera, compresi i collaboratori, ancorché occasionali, la misurazione della temperatura corporea prima di iniziare il turno lavorativo. In caso di febbre (superiore e 37.5° C), tosse o difficoltà respiratoria, costoro non possono iniziare l'attività lavorativa e devono contattare immediatamente il proprio medico curante e seguire le sue indicazioni.

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

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

Per l'accesso dei fornitori all'interno dei villaggi turistici e dei campeggi, si devono rispettare le seguenti disposizioni redatte nel rispetto delle prescrizioni contenute nell'Allegato 17 al D.P.C.M. 17 maggio 2020.

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

Il principale documento di riferimento in merito alla gestione dell'accesso ai fornitori è rappresentato, al momento della stesura del presente atto di indirizzo, dal Protocollo condiviso di regolamentazione delle misure per il contrasto e il contenimento della diffusione del virus Covid-19 negli ambienti di lavoro del 14 marzo 2020, come integrato in data 24 aprile 2020 (ora, trasfuso nell'Allegato 12 al D.P.C.M. 17 maggio 2020).

In particolare:

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

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

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

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

9. Reception e prima accoglienza.

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

Per agevolare il rispetto della distanza, si devono:

- affiggere dei cartelli informativi;

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

10. Guanti, mascherine e cestini.

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

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

I gel alcolici per l'igiene delle mani devono essere utilizzati periodicamente, anche in caso

di impiego dei guanti.

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

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

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

11. Gli ascensori, parcheggi ed attrezzature.

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

I pulsanti degli ascensori devono essere puliti frequentemente.

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

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

12. Gli strumenti di lavoro.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Le modalità operative di svolgimento del servizio sono le seguenti:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

15. Gli impianti di condizionamento.

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

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

16. Somministrazione di alimenti e bevande.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

È consigliato l'utilizzo di prodotti monodose per evitare il più possibile il contatto promiscuo.

Il servizio a buffet è vietato.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

17. Le attività ricreative e di svago.

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

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

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

L'accesso alla piscina deve essere controllato attraverso un ingresso/uscita con numero contingentato in relazione alla capienza della struttura con una densità di affollamento in vasca, che deve essere calcolata con un indice di 7 mq di superficie di acqua a persona. Pertanto, il gestore è tenuto, in ragione delle aree a disposizioni, a calcolare ed a gestire le entrate dei frequentatori nell'impianto.

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

Sussiste l'obbligo di regolamentare la disposizione delle attrezzature (sedie a sdraio, lettino) attraverso percorsi dedicati in modo da garantire il distanziamento sociale di almeno 1,5 m tra persone non appartenenti allo stesso nucleo familiare o conviventi.

Per tutte le altre disposizioni concernenti le piscine, si rinvia alla Sezione 16 del presente documento.

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

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

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

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

Gli arredi (ombrelloni, lettini, sdraie) a bordo piscina o area solarium, devono essere posizionati in postazioni fisse nel rispetto delle prescrizioni contenute nella Sezione 3) del presente documento.

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

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

I clienti devono soggiacere ai seguenti obblighi:

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

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

19. Lavoratore contagiato.

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

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

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

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

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

20. Ospite contagiato.

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

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

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

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

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

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

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

21. Ospiti non coinvolti.

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

22. Responsabilità.

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

SEZIONE 6

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

1. Premessa.

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

- D.L. 25 marzo 2020 n. 19 "Misure urgenti per fronteggiare epidemiologica da COVID-19";
- "Protocollo condiviso di regolazione delle misure per il contrasto e il contenimento della diffusione del virus Covid-19 negli ambienti di lavoro" sottoscritto il 14 marzo 2020 e integrato e modificato il 24 aprile 2020 (ora, Allegato 12 al D.P.C.M. 17 maggio 2020);
- D.P.C.M. 17 maggio 2020;
- "Documento tecnico sulla possibile rimodulazione delle misure di contenimento del contagio da SARS-CoV-2 nei luoghi di lavoro e strategie di prevenzione" Verbale n. 49 approvato dal Comitato Tecnico Scientifico istituito presso il Dipartimento della Protezione Civile, approvato in data 9 aprile 2020;
- Circolare del Ministero della Salute, n. 0014915-29/04/2020-DGPRE-DGPRE-P del 29 aprile 2020.

Le misure di contenimento e di sicurezza anti-contagio sanciti dal D.L. n. 19 del 25 marzo 2020 e dall'Allegato 12 del D.P.C.M. 17 maggio 2020, rappresentano un obbligo per i datori di lavoro delle attività produttive e professionali (inclusi lavoratori autonomi) al fine di garantire il contenimento della diffusione del virus COVID-19 negli ambienti di lavoro.

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

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

2. Prescrizioni in caso si situazioni critiche.

Il rifugio è un "presidio di pubblica sicurezza" della montagna: per disposizione di legge tutti gli escursionisti che lo richiedano devono essere "accolti" nella struttura. Questa situazione si verifica, ad esempio:

- in caso di condizioni meteorologiche avverse (non solo pioggia ma anche vento, basse temperature, etc.);
- nelle ore serali o notturne;
- in caso di difficoltà dell'escursionista o di necessità di sosta.

In queste situazioni critiche che comportano il sovraffollamento degli ambienti e quindi, potenzialmente, il non rispetto delle disposizioni sul distanziamento, il rifugio dovrà comunque dare ricovero agli escursionisti assicurandosi che tutte le persone indossino una mascherina chirurgica. In questa fase non potranno essere somministrati alimenti (eventualmente solo bevande calde) e, se possibile, andrà tenuta aperta una porta o una finestra verso l'esterno.

3. Misure igieniche del contenimento dell'epidemia in rifugi custoditi.

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

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

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

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

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

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

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

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

4. Il piano d'azione.

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

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

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

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

5. Il registro delle azioni.

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

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

6. La comunicazione.

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

7. Modalità operative del servizio nell'area di ricevimento.

È necessario garantire un buon ricambio dell'aria aprendo con maggiore frequenza finestre e balconi. Il ricambio dell'aria deve tenere conto del numero delle persone presenti, del tipo di attività svolta e della durata della permanenza negli ambienti.

Nel caso di locali senza finestre (es. spogliatoi, bagni, etc.), ma dotati di ventilatori/estrattori questi devono essere mantenuti in funzione per tutto il tempo di permanenza delle persone per ridurre le concentrazioni nell'aria; per quanto riguarda la ventilazione dei servizi igienici negli ambienti per il pernottamento, la stessa potrà essere a intervalli programmati.

I giornali, le riviste di carta, i libri e tutto il materiale cartaceo (comprese brochure e biglietti visita) e giochi d'intrattenimento (carte da gioco e giochi di società, etc.) non devono essere messi a disposizione dei clienti. Negli spazi interni, vanno precluse le aree giochi.

8. L'occupazione delle camere.

Il pernottamento al rifugio è consentito solo previa prenotazione che deve essere confermata almeno ventiquattro ore prima dal gestore del rifugio.

Le camere fino a sei posti letto devono essere riservate preferibilmente a gruppi famigliari. Nelle stanze da sei posti letto è permesso il pernottamento di massimo due persone estranee tra di loro, purché siano assicurate forme adeguate di distanziamento sociale, ponendo, ad esempio, i letti ad almeno 1,50 metri di distanza l'uno dall'altro. Nelle camere con più di sei posti letto ("c.d camerate") è permesso il pernottamento di persone estranee tra di loro fino ad un massimo di 1/3 dei posti letto, purché siano assicurate forme adeguate di distanziamento sociale, ponendo, ad esempio, i letti ad almeno 1,50 metri di distanza l'uno dall'altro.

Nei casi in cui l'escursionista faccia uso di sacco lenzuolo o sacco a pelo proprio, deve essere utilizzato un coprimaterasso usa e getta o, alternativamente, un coprimaterasso che venga lavato al cambio dell'ospite, assieme alla federa ed al copripiumino qualora non vengano utilizzati materiali usa o getta. Le ciabatte messe a disposizione degli ospiti devono essere eliminate.

9. Servizi igienici comuni.

Laddove le stanze non siano dotate di servizi igienici personali ma condividono servizi igienici comuni, devono essere adottati dei protocolli di igienizzazione con frequenze maggiori, in particolare per le superfici toccate più frequentemente (maniglie, rubinetti, interruttori, etc.) e devono essere regolamentati gli accessi.

Lo stesso principio vale per le docce comuni se finestrate. In caso contrario, le docce comuni non possono essere utilizzate.

Deve essere assicurata una igienizzazione frequente ed una aerazione naturale o meccanica dei servizi igienici comuni. Laddove la struttura al momento della riapertura non potesse assicurare questi requisiti, le porte di accesso devono essere mantenute aperte nei momenti di non utilizzo.

10. Sistema di grigliatura reflui.

Il personale che si occupa dell'asporto, "insaccamento" e trasporto a valle del materiale grossolano presente nelle acque reflue ed intercettato dal sistema di grigliatura meccanico, deve indossare mascherina chirurgica, visiere protettive, guanti ed indumenti protettivi usa e getta.

11. La somministrazione di alimenti e bevande

Si raccomanda in via prioritaria di utilizzare gli spazi aperti nella somministrazione di alimenti e bevande.

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

I tavoli negli ambienti esterni (giardini, terrazze, plateatici) dovranno essere posizionati in modo che la distanza tra il dorso di una sedia e il dorso dell'altra sedia, sia di almeno un metro e che le persone che sono rivolte l'una verso l'altra siano distanziate di almeno un metro. Si consiglia, pertanto, di disporre posti a sedere sfasati. Si raccomanda di evitare in ogni caso gli assembramenti.

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

Le tovaglie devono essere sostituite ad ogni cambio di ospite. Quando non è previsto l'utilizzo di tovaglie che coprono l'intera superficie del tavolo, il tavolo va pulito dopo ogni servizio.

L'addetto al servizio bar deve indossare la mascherina ed igienizzare le mani, o impiegare guanti monouso. Non può essere effettuato il servizio al banco.

Per quanto non previsto espressamente nel presente paragrafo, si rinvia alle Sezioni 1) e 2) del presente documento, per quanto applicabili.

12. Trattamento dei casi sintomatici.

Per gli interventi di primo soccorso in caso si verifichi un caso Covid-19 in rifugio, si deve fare eventualmente ulteriore riferimento al protocollo predisposto dal soccorso alpino.

13. Le attività consigliate (e non) in montagna nella Fase 2.

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

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

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

Le attività consigliate e non sono le seguenti:

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

SEZIONE 7

Protocollo di sicurezza per l'esercizio delle attività degli agriturismi di cui alla L.R. 31 luglio 2012, n. 38

1. Premessa.

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

- D.L. 25 marzo 2020 n. 19 "Misure urgenti per fronteggiare epidemiologica da COVID-19";
- "Protocollo condiviso di regolazione delle misure per il contrasto e il contenimento della diffusione del virus Covid-19 negli ambienti di lavoro" sottoscritto il 14 marzo 2020 e integrato e modificato il 24 aprile 2020 (ora, Allegato 12 al D.P.C.M. 17 maggio 2020);
- D.P.C.M. 17 maggio 2020;
- "Documento tecnico sulla possibile rimodulazione delle misure di contenimento del contagio da SARS-CoV-2 nei luoghi di lavoro e strategie di prevenzione" Verbale n. 49 approvato dal Comitato Tecnico Scientifico istituito presso il Dipartimento della Protezione Civile, approvato in data 9 aprile 2020;
- Circolare del Ministero della Salute, n. 0014915-29/04/2020-DGPRE-DGPRE-P del 29 aprile 2020.
- Organizzazione Mondiale della Sanità (World Health Organization o WHO) - Considerazioni operative per la gestione del COVID-19 nel settore Alberghiero (31 marzo 2020) forniscono indicazioni sulla corrette prassi da adottare nel settore ricettivo turistico per prevenire il rischio di contagio sia nei confronti dei clienti sia nei confronti del personale della struttura e permettere l'esercizio dell'attività nel rispetto della loro sicurezza.

Le misure di contenimento e di sicurezza anti-contagio sanciti dal D.L. n. 19 del 25 marzo 2020 e dall'Allegato 12 del D.P.C.M. 17 maggio 2020, rappresentano un obbligo per i datori di lavoro delle attività produttive e professionali (inclusi lavoratori autonomi) al fine di garantire il contenimento della diffusione del virus COVID-19 negli ambienti di lavoro.

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

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

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

Infine, si precisa che gli agriturismi di cui alla L.R. 31 luglio 2012, n. 38:

- nel somministrare gli alimenti anche sotto forma di ristorazione, devono sottostare al Protocollo previsto nella Sezione 1 del presente documento ed alle specifiche previsioni contenute nella Sezione 2 del presente documento, ove compatibili con siffatta attività produttiva;
- soggiacciono alle disposizioni di cui alle Sezioni 1), 2) e 5) del presente documento si applicano anche agli agriturismi di cui alla L.R. 31 luglio 2012, n. 38, ove compatibili con siffatta attività produttiva.

2. Le misure specifiche per il settore ricettivo.

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

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

3. Il piano d'azione.

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

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

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

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

4. Il registro delle azioni.

I gestori degli agriturismi di cui alla L.R. 31 luglio 2012, n. 38 devono redigere un registro delle azioni in cui annotare le azioni previste dal presente protocollo di sicurezza e le relative misure intraprese con sufficiente dettaglio, includendo le misure programmate per la prevenzione al rischio di contagio.

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

5. La comunicazione.

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

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

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

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

6. La formazione e l'informazione del personale.

L'impresa titolare dell'agriturismo di cui alla L.R. 31 luglio 2012, n. 38 deve formare ed informare il proprio personale, organizzando specifici momenti formativi interni che abbiano ad oggetto il presente protocollo di sicurezza e le eventuali procedure aziendali organizzative interne per la prevenzione della diffusione del Covid-19.

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

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

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

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

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

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

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

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

Per l'accesso dei fornitori all'interno dell'agriturismo, si devono rispettare le disposizioni contenute nell'Allegato 14 al D.P.C.M. 17 maggio 2020.

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

Il principale documento di riferimento in merito alla gestione dell'accesso ai fornitori è rappresentato, al momento della stesura del presente atto di indirizzo, dal Protocollo condiviso di regolamentazione delle misure per il contrasto e il contenimento della diffusione del virus Covid-19 negli ambienti di lavoro del 14 marzo 2020, come integrato in data 24 aprile 2020 (ora, recepito dall'Allegato 12 al D.P.C.M. 12 maggio 2020).

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

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

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

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

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

9. Reception e prima accoglienza.

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

Per agevolare il rispetto della distanza, si devono:

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

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

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

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

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

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

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

- chiedere la rooming list entro il giorno prima dell'arrivo
- consegnare le chiavi, insieme a delle targhette per il bagaglio con il numero della camera, al capogruppo od al capofamiglia che le distribuirà agli ospiti;

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

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

Le chiavi delle stanze devono essere pulite o sostituite ad ogni cambio dell'ospite. La pulizia

deve interessare anche il portachiavi, se presente.

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

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

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

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

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

10. La pulizia delle camere e degli ambienti comuni.

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

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

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

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

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

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

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

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

- prima di entrare nella stanza verificare di aver indossato correttamente gli opportuni dispositivi di protezione individuale;
- areare la stanza aprendo le finestre, se presenti, prima di intraprendere le successive operazioni di pulizia. La pulizia della stanza sarà effettuata con diverse modalità a seconda che sia già occupata da un ospite (fermata) o che sia destinata ad accogliere un nuovo ospite (partenza);
- nel caso di fermata la stanza sarà pulita secondo la prassi in uso nell'azienda;
- nel caso di partenza la stanza sarà sanificata;
- dopo ogni fase del ciclo di pulizia è opportuno cambiare i guanti.
- i rifiuti presenti devono essere gettati nel cestino, dotato di sacchetto. Il sacchetto contenente i rifiuti deve essere chiuso e riposto nello scomparto dei rifiuti del carrello;
- la pulizia deve riguardare tutte le superfici che sono venute a contatto con l'ospite, quali comodini, scrivania, sedie, tavolini, eventuali suppellettili, telefono, telecomando, maniglie e pulsantiere, armadi e cassetti;
- in caso di cambio biancheria, la biancheria usata (lenzuola e biancheria da bagno) deve essere riposta in un contenitore chiuso separato dal carrello con la biancheria pulita;
- la biancheria sporca e la biancheria pulita devono essere sempre separate e non venire in contatto;
- non utilizzare la biancheria sporca come supporto nelle operazioni di pulizia della stanza (ad esempio: non utilizzare asciugamani o tappetini doccia utilizzati nelle operazioni di pulizia del bagno).
- il materiale di pulizia (panni, salviette e quanto necessario per la pulizia e la spolveratura) deve essere monouso o precedentemente trattato con una soluzione di ipoclorito di sodio

2% per 10 minuti o con altro trattamento di pari efficacia; non usare un panno utilizzato per eliminare lo sporco per asciugare o lucidare superfici pulite;

- se il frigobar è presente e attivo, ad ogni cambio dell'ospite pulire le confezioni integre presenti nel frigobar, quindi pulire internamente ed esternamente il frigorifero;
- i bicchieri e le tazze devono essere sostituiti al cambio dell'ospite, anche se non utilizzati;
- i pavimenti vengono puliti e sanificati con prodotti adeguati alle diverse tipologie di materiali;
- quando possibile, è opportuno evitare di dotare le stanze o gli altri ambienti della struttura di tappeti o di elementi di arredo che non sopportano cicli di pulizia quotidiani;
- rimuovere runner, cuscini decorativi ed altri elementi non necessari;
- nelle aree comuni (corridoi, scale, pianerottoli, saloni etc.) tutti gli elementi che vengono a contatto ripetuto con gli ospiti, quali maniglie, maniglioni, pulsantiere etc. devono essere puliti ad intervalli regolari in funzione del livello di utilizzo;
- eventuali portarifiuti vanno svuotati e puliti;
- gli eventuali trattamenti aggiuntivi a scopo di sanificazione e purificazione vengono svolti al termine delle operazioni di pulizia;
- a fine del turno di servizio il carrello utilizzato per il servizio alle camere deve essere pulito, riordinato e ripristinato con tutti i materiali mancanti.

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

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

11. Gli impianti di condizionamento.

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

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

12. Somministrazione di alimenti e bevande.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

È consigliato l'utilizzo di prodotti monodose per evitare il più possibile il contatto promiscuo.

Il servizio a buffet è vietato.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

13. Servizi accessori (attività ricreative e sportive).

Fermo restando quanto più ampiamente previsto dalla Sezione 16) del presente documento, le attività di svago e di animazione sono sospese o riorganizzate e previste in piccoli gruppi, con spazi ed orari in modo da permettere sempre il distanziamento anche per quanto riguarda i miniclub privilegiando aree all'aperto.

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

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

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

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

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

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

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

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

la conferma dell'idoneità alla balneazione attraverso le analisi chimiche e microbiologiche previste;

la verifica costante della concentrazione di cloro nell'acqua.

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

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

14. I comportamenti igienico-sanitari da adottare da parte dei clienti.

I clienti devono soggiacere ai seguenti obblighi:

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

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

15. Lavoratore contagiato.

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

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

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

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

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

16. Ospite contagiato.

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

Al fine di ridurre al minimo il rischio di contagio, nell'attesa dell'arrivo dei sanitari, dovranno essere adottate le seguenti misure:

- fargli indossare una mascherina chirurgica;
- ridurre al minimo i contatti con altre persone;
- indirizzarlo alla propria stanza o a un ambiente isolato con la porta chiusa, garantendo un'adeguata ventilazione naturale;
- escludere l'impianto di ricircolo dell'aria, se possibile.

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

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

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

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

17. Ospiti non coinvolti.

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

18. Responsabilità.

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

SEZIONE 8

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

1. Premessa.

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

- D.L. 25 marzo 2020 n. 19 "Misure urgenti per fronteggiare epidemiologica da COVID-19";
- "Protocollo condiviso di regolazione delle misure per il contrasto e il contenimento della diffusione del virus Covid-19 negli ambienti di lavoro" sottoscritto il 14 marzo 2020 e integrato e modificato il 24 aprile 2020(ora, Allegato 12 al D.P.C.M. 17 maggio 2020);
- D.P.C.M. 17 maggio 2020;
- "Documento tecnico sulla possibile rimodulazione delle misure di contenimento del contagio da SARS-CoV-2 nei luoghi di lavoro e strategie di prevenzione" Verbale n. 49 approvato dal Comitato Tecnico Scientifico istituito presso il Dipartimento della Protezione Civile, approvato in data 9 aprile 2020;
- Circolare del Ministero della Salute, n. 0014915-29/04/2020-DGPRE-DGPRE-P del 29 aprile 2020.

Le misure di contenimento e di sicurezza anti-contagio sanciti dal D.L. n. 19 del 25 marzo 2020 e dall'Allegato 12 al D.P.C.M. 17 maggio 2020, rappresentano un obbligo per i datori di lavoro delle attività produttive e professionali (inclusi lavoratori autonomi) al fine di garantire il contenimento della diffusione del virus COVID-19 negli ambienti di lavoro.

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

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

2. Gli adempimenti a carico delle imprese.

Gli adempimenti comuni a carico delle imprese sono i seguenti:

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

presente, l'RLS ed il medico competente, avvalendosi di personale sanitario abilitato, anche attraverso sistemi per l'effettuazione di self-test in azienda (in ottemperanza alle indicazioni fornite dal Garante della Privacy ed in ossequio al Reg. UE n. 679/2016 – GDPR), solamente nel corso dell'emergenza sanitaria in corso, ed allo scopo esclusivo di prevenire la diffusione del contagio e l'insorgenza di patologie correlate.

3. L'obbligo d'informazione.

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

In particolare, le informazioni devono concernere:

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

4. La sanificazione.

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

In particolare:

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

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

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

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

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

5. Il personale dipendente.

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

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

6. La gestione di un lavoratore sintomatico.

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

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

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

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

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

Inoltre, se ritenuto necessario, ai corsisti può essere rilevata la temperatura con termoscanner o con diversa ed adeguata strumentazione.

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

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

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

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

Analoghe precauzioni andranno adottate dal personale esaminatore.

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

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

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

Inoltre, si deve procedere a:

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

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

SEZIONE 9

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

1. Premessa.

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

- D.L. 25 marzo 2020 n. 19 "Misure urgenti per fronteggiare epidemiologica da COVID-19";
- "Protocollo condiviso di regolazione delle misure per il contrasto e il contenimento della diffusione del virus Covid-19 negli ambienti di lavoro" sottoscritto il 14 marzo 2020 e integrato e modificato il 24 aprile 2020 (ora, Allegato 12 al D.P.C.M. 17 maggio 2020);
- D.P.C.M. 17 maggio 2020;
- "Documento tecnico sulla possibile rimodulazione delle misure di contenimento del contagio da SARS-CoV-2 nei luoghi di lavoro e strategie di prevenzione" Verbale n. 49 approvato dal Comitato Tecnico Scientifico istituito presso il Dipartimento della Protezione Civile, approvato in data 9 aprile 2020;
- Circolare del Ministero della Salute, n. 0014915-29/04/2020-DGPRE-DGPRE-P del 29 aprile 2020.

Le misure di contenimento e di sicurezza anti-contagio sanciti dal D.L. n. 19 del 25 marzo 2020 e dall'Allegato 12 al D.P.C.M. 17 maggio 2020, rappresentano un obbligo per i datori di lavoro delle attività produttive e professionali (inclusi lavoratori autonomi) al fine di garantire il contenimento della diffusione del virus Covid-19 negli ambienti di lavoro.

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

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

Ad integrazione di quanto previsto dall'Ordinanza del Presidente della Giunta Regionale n. 54/2020, si forniscono le seguenti indicazioni per mercati - fiere – posteggi isolati - commercio itinerante, l'efficacia delle misure precauzionali di contenimento adottate per contrastare l'epidemia di COVID-19 rispetto alle misure previste dal D.P.C.M. 17 maggio 2020.

Vista la peculiarità dell'attività di Commercio su aree pubbliche, il presente protocollo di sicurezza prevede misure che seguono la logica della precauzione e integra le prescrizioni del legislatore (in particolare, il protocollo di cui all'Allegato 12 al D.P.C.M. 17 maggio 2020) e le indicazioni dell'Autorità sanitaria.

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

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

Infine, si evidenzia che, la disciplina degli orari di apertura delle attività oggetto del presente protocollo di sicurezza è stabilita con provvedimento del Sindaco del Comune di riferimento.

2. La formazione e l'informazione del personale.

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

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

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

3. Informazioni di carattere generale.

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

In particolare, il commerciante su aree pubbliche deve:

- avvisare il cliente che non può presentarsi in caso di comparsa di sintomatologia febbrile e/o simil-influenzale, o se negli ultimi 14 giorni abbia avuto contatti con soggetti positivi al Covid-19 o sia rientrato da zone a rischio (indicazioni OMS);
- predisporre materiale informativo sulle misure di igiene (locandine, cartelli, etc.) da porre sul banco di lavoro e in altre postazioni facilmente accessibili/visibili per informare sulle modalità organizzative adottate per prevenire il contagio;
- procurarsi materiali informativi utili che possono inoltre essere scaricati da siti istituzionali (Ministero della Salute, Istituto Superiore di Sanità (ISS), Organizzazione Mondiale della Sanità (OMS), Regioni, etc.).
- Per i lavoratori dipendenti e per i lavoratori di aziende terze (addetti pulizie, manutenzione, fornitori, vigilanza, etc.) si può fare ricorso anche a strumenti informatici e materiali multimediali, in modo da trasmetterli prima dell'accesso nel mercato o fiera ed evitare, in tal modo, la trasmissione di materiale cartaceo;
- L'impresa deve fornire al personale dipendente le informazioni sulle misure adottate tenendo conto anche delle mansioni e dei contesti lavorativi, con particolare riferimento all'importanza di:
  - mantenere la distanza di sicurezza ogni qualvolta la mansione lo consenta;
  - rispettare il divieto di assembramento;
  - osservare le regole di igiene;
  - utilizzare correttamente i dispositivi di protezione individuali.

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

4. Disposizioni di carattere organizzativo.

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

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

Il mercato deve essere organizzato in due aree ben distinte:

- settore alimentare;
- settore non alimentare.

Qualora non fosse possibile si devono trovare accorgimenti tecnici perché non vi sia commistione tra banchi alimentari e non alimentari.

Per le attività di commercio su aree pubbliche di somministrazione di alimenti e bevande, per un periodo provvisorio di durata fino al 30 luglio 2020 è vietato il consumo sul posto, fatto salvo il rispetto delle norme e delle disposizioni contenute nella Sezione 2 alla presente Ordinanza. La Regione Abruzzo si riserva di modificare tale data, anticipando o posticipando la scadenza indicata a seconda delle circostanze che lo consentano.

I mercati devono:

- osservare e far osservare le misure di prevenzione igienico- sanitaria e di sicurezza;
- prevedere la presenza nelle aree mercatali e sui banchi degli operatori di cartellonistica che indichi il comportamento da tenere all'interno della suddetta area per garantire la distanza sociale e l'uso obbligatorio di DPI (mascherina);

Al fine della salvaguardia della attività del commercio su aree pubbliche non è previsto alcun decentramento o spostamento o contingentamento delle aree o delle zone dove è localizzato storicamente il mercato ma, in base alle esigenze dipendente dalle misure anticovid, è fattibile un ampliamento dello stesso mercato nelle zone e vie del territorio comunale contiguo.

In alternativa, il Comune, d'intesa con le associazioni maggiormente rappresentative, può prevedere altre soluzioni quali ad esempio un ampliamento delle fasce orarie del mercato al pomeriggio o una suddivisione del mercato in più giornate;

Nella fase attuale e fino al 31 luglio 2020 partecipano al mercato i commercianti ambulanti assegnatari del posteggio.

Nella fase attuale e fino al 31 luglio 2020, le Amministrazioni si assicurano che i partecipanti alle operazioni di spunta siano dotati di tutto il materiale necessario per lavorare in sicurezza durante il mercato o la fiera.

È demandata al Comune in cui si svolge il mercato o fiera la facoltà di sospendere fino a tale data l'operazione della spunta.

I Comuni, dopo aver monitorato il mercato e verificato i posteggi liberi alla data di apertura dello stesso, ed al fine di evitare assembramenti, possono procedere prioritariamente alla assegnazione provvisoria fino al 31 luglio 2020, dei posteggi liberi e non occupati in base alla graduatoria degli spuntisti. Successivamente vengono osservate le disposizioni di cui al punto precedente ove ritenuto opportuno.

Il banco deve essere gestito seguendo i protocolli anticontagio per i lavoratori dipendenti. Possono svolgere l'attività lavorativa presso ogni banco titolare, dipendente, familiare coadiuvante nel rispetto delle regole indicate dal D.P.C.M. del 17 maggio 2020 sul distanziamento sociale, ovvero devono essere previste misure che permettano tale criterio;

È vietata qualsiasi forma di assembramento e devono sempre essere rispettate la distanza di almeno un metro, l'utilizzo di mascherine o altri strumenti idonei, guanti protettivi; non sono previsti contingentamenti numerici nell'entrare nell'area mercatale, ma il rispetto di tutte le regole e disposizioni statali, regionali e comunali in materia di contenimento del Covid-19.

Durante la fase di vendita deve essere scrupolosamente osservata la distanza minima di un metro tra cliente e cliente e tra operatore e cliente. A tal proposito, come sopra indicato, deve essere indicata l'entrata e l'uscita al banco di mercato e deve essere effettuata la segnatura a terra degli spazi, in modo tale da indicare la distanza di un metro per l'utenza e tra l'utenza. Ogni commerciante ambulante può servire simultaneamente un numero di clienti che soddisfi il rispetto della distanza di sicurezza.

Nell'area di mercato o fuori dell'area stessa possono essere previsti anche delle zone dove il cliente possa attendere il suo turno al fine di evitare assembramento sia per entrare nell'area di mercato sia per attendere il turno per essere servito.

Qualora si verificano situazioni di assembramento, di mancanza di rispetto delle regole sanitarie ed igienico sanitarie, di mancato rispetto di quanto prevede il presente protocollo di sicurezza, il Comune competente per territorio può disporre l'allontanamento dal mercato di uno o più operatori e disporne la sospensione dell'autorizzazione.

Nei casi di gravità e di coinvolgimento di molti operatori, il Comune può sospendere il mercato per un periodo concordato con i competenti uffici sanitari.

I clienti devono:

- permanere nella zona mercatale il tempo minimo necessario per l'acquisto della merce e devono essere muniti di protezione delle vie respiratorie e guanti ed evitare assembramenti;
- fare uso della mascherina chirurgica e curare scrupolosamente l'igiene delle mani (lavaggio con acqua e sapone e uso di soluzione/gel disinfettante, anche preparato secondo ricetta OMS), in quanto la maggior parte dei compiti legati alle mansioni richiedono il contatto diretto con la merce ed il cliente.

Se ritenuto necessario, l'operatore su aree pubbliche prima dell'accesso al luogo di lavoro, può sottoporsi anche autonomamente al controllo della temperatura corporea e si automunisce di autocertificazione che deve presentare tutte le volte che viene richiesto dagli organi di controllo. Se tale temperatura risulterà superiore ai 37,5°, non è consentito l'accesso. Le persone in tale condizione sono momentaneamente isolate, ci si deve accertare che indossino la mascherina protettiva e si deve seguire la procedura prevista dalle disposizioni di legge;

L'Amministrazione Comunale ha la facoltà attraverso la Polizia Municipale (o individuando un responsabile – definito covid manager -, opportunamente formato) di controllare coloro che sono privi dei dispositivi di prevenzione, controllare l'applicazione delle misure di prevenzione e, in caso d'emergenza, applicare le procedure di primo intervento. La Polizia Municipale e o il responsabile coordina sul posto il personale addetto, con l'eventuale supporto di volontari di protezione civile, ai fini dell'assistenza a clienti ed operatori del mercato e dell'attuazione delle misure di cui al presente protocollo di sicurezza, nonché delle ulteriori misure di prevenzione e sicurezza emanate dai Comuni.

Ogni operatore commerciale deve posizionare raccoglitori chiusi per i rifiuti presso i propri banchi ovvero utilizzo di contenitori per più banchi limitrofi; Al temine delle operazioni i rifiuti devono essere smaltiti nel rispetto delle regole stabilite da ciascun Comune.

Gli spostamenti dei commercianti all'interno dell'area mercatale devono essere limitati al minimo indispensabile e nel rispetto delle indicazioni previste dal presente protocollo.

Devono essere favoriti sistemi di pagamento elettronici. Se il pagamento viene effettuato in contante o POS portatile, l'operatore provvede alla disinfezione delle mani e del POS al termine dell'operazione. Inoltre, se il pagamento avviene tramite contanti, si utilizzeranno sistemi per evitare contatti diretti.

I Comuni possono prevedere, in relazione alle predette aree di mercato, ulteriori misure di prevenzione igienico-sanitaria e di sicurezza ed informano attraverso i propri strumenti di comunicazione istituzionale circa le aree di mercato aperte, la loro delimitazione e l'adozione concreta delle misure di prevenzione igienico-sanitaria e di sicurezza relative alle singole aree.

Il mercato deve essere attrezzato con dispenser per detergere le mani e con guanti monouso;

Trattandosi di un luogo a tutti gli effetti commerciale, anche se all'aria aperta, è obbligatorio utilizzare guanti e mascherine protettive o altre forme idonee di prevenzione;

5. Disposizioni di carattere specifico.

Mercati coperti realizzati in apposite strutture attrezzate e Mercati scoperti o coperti realizzati in apposite aree recintate, denominati plateatici attrezzati

È necessario garantire nelle aree comuni del mercato cui hanno accesso i clienti/consumatori:

- la misura del distanziamento, attraverso, se fattibile, ampliamenti delle fasce orarie ed una regolamentazione in funzione degli spazi disponibili, differenziando, ove possibile, i percorsi di entrata e di uscita;
- la fornitura di adeguata informazione delle misure di cui al D.P.C.M. del 17 maggio 2020 ed, in particolare, della misure inerenti il distanziamento;
- la pulizia e l'igiene ambientale con frequenza almeno due volte al giorno ed in funzione dell'orario di apertura;
- la disponibilità e accessibilità a sistemi per la disinfezione delle mani;
- l'avviso dell'obbligo di utilizzo di mascherine nei luoghi chiusi accessibili al pubblico e comunque in tutte le occasioni in cui non sia possibile garantire continuativamente il mantenimento della distanza di sicurezza di almeno un metro.

Inoltre:

- per quanto concerne la misura del distanziamento, consentire, per locali fino a 40 metri quadrati, l'accesso di una persona alla volta, oltre a un massimo di due operatori;

- per quanto concerne l'uso di dispositivi di protezione, pretendere l'uso della mascherina da parte dei consumatori e mettere a disposizione guanti usa e getta nel caso in cui ai consumatori sia consentito servirsi da soli;
- garantire l'applicazione delle misure previste dal Protocollo condiviso di regolamentazione delle misure per il contrasto e il contenimento della diffusione del virus Covid-19 negli ambienti di lavoro sottoscritto il 24 aprile 2020 fra il Governo e le parti sociali di cui all'Allegato 12 al D.P.C.M. 17 maggio 2020;
- garantire almeno un metro di separazione tra i clienti.

6. Mercati scoperti totalmente o parzialmente fissi ubicati in aree pedonali, e Mercati scoperti mobili ubicati in aree idonee, rese pedonali esclusivamente nell'orario di svolgimento dell'attività.

Siccome la Circolare del Ministero dell'Interno 12 marzo 2014, n. 3794, recante "Indicazioni tecniche di prevenzione incendi per l'installazione e la gestione di mercati su aree pubbliche con presenza di strutture fisse, rimovibili e autonegozi" prevede che, per consentire l'intervento dei mezzi di soccorso dei Vigili del Fuoco, gli accessi alle aree destinate allo svolgimento delle attività considerate nelle presenti raccomandazioni tecniche devono avere i seguenti requisiti minimi e che le aree destinate allo svolgimento delle attività devono essere dotate di vie di transito interne tali da garantire l'esodo delle persone e la possibilità di intervento ai mezzi di soccorso ivi compresi quelli dei Vigili del fuoco, è necessario garantire che nelle aree comuni del mercato cui hanno accesso i consumatori:

- sia assicurata la misura del distanziamento, anche, se fattibile, attraverso ampliamenti delle fasce orarie ed una regolamentazione in funzione degli spazi disponibili, differenziando, ove possibile, i percorsi di entrata e di uscita;
- per quanto concerne la regolamentazione degli accessi all'area di mercato in funzione degli spazi disponibili, dato che non è possibile procedere recintando o transennando l'area di mercato senza incidere considerevolmente sulle misure di sicurezza all'interno di aree cittadine, specie con riferimento alle vie di transito interne, escluso che si possa pensare alla revoca di concessioni di posteggio, si raccomanda:
- un sistema di contingentamento dei banchi e/o distanziamento dei banchi, prevedendo, ove possibile, un intervento sull'area mercatale, ampliandola adeguatamente, ovvero operando sulle corsie laterali portando i banchi ad una maggiore adiacenza con delimitazione dei passaggi, a cura degli operatori, mediante apposite "fettucce" o linee di contenimento;
- la previsione di misure tecniche che consentano che le operazioni di acquisto ai banchi si svolgano frontalmente, in modo che sui rimanenti lati del posteggio assegnato non si creino assembramenti ed il passaggio dei consumatori sia costantemente fluido.
- sia garantita la pulizia e l'igiene ambientale in funzione dell'orario di apertura;
- sia data disponibilità e accessibilità a sistemi per la disinfezione delle mani;

- sia dato avviso dell'obbligo di utilizzo di mascherine nei luoghi accessibili al pubblico e comunque in tutte le occasioni in cui non sia possibile garantire continuativamente il mantenimento della distanza di sicurezza.

7. I servizi a domicilio.

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

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

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

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

8. Vendita per asporto.

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

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

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

9. HACCP.

Nel caso di vendita di prodotti alimentari, in relazione alla ineludibile necessità di prevedere modifiche nelle fasi della preparazione e della vendita dei prodotti medesimi, gli operatori del settore devono procedere al riesame delle procedure di cui al Regolamento (CE) 29 aprile 2004, n. 852, Regolamento del Parlamento europeo e del Consiglio sull'igiene dei prodotti alimentari, c.d. "Piano di controllo HACCP";

Deve essere presta una particolare attenzione all'informazione ed alla formazione dei dipendenti e collaboratori, attenendosi alle norme del Protocollo condiviso di regolamentazione delle misure per il contrasto e il contenimento della diffusione del virus COVID-19 negli ambienti di lavoro sottoscritto il 24 aprile 2020 fra il Governo e le parti sociali di cui all'Allegato 12 al D.P.C.M. 17 maggio 2020.

10. Mercati dei produttori agricoli, mercati hobbisti e artigianali e fiere.

Le disposizioni di cui alla presente protocollo si applicano in quanto compatibili ai Mercati dei produttori agricoli, mercati Hobbisti e artigianali e alle Fiere

11. Posteggi isolati o "fuori mercato" e commercio itinerante.

È consentita l'attività di commercio su are pubbliche per tutti i settori merceologici: alimentari, non alimentari e misti nel rispetto delle condizioni previste dal presente protocollo solo se compatibili con lo svolgimento della predetta attività. In ogni caso i commercianti itineranti devono rispettare le disposizioni regionali vigenti in materia di commercio.

Le condizioni in ogni caso a cui i commercianti itineranti e su posteggio isolato devono attenersi sono:

- garantire l'applicazione delle misure di cui all'Allegato 5 del DPCM 26 aprile 2020 e, in particolare, la misura del distanziamento, posizionando davanti alla postazione elementi materiali (fettucce divisorie, strisce di nastro adesivo e simili) atti a creare l'adeguata distanza dal banco e dagli operatori di almeno un metro;
- quanto all'uso di dispositivi di protezione pretendere l'uso della mascherina da parte dei consumatori e mettere a disposizione guanti usa e getta nel caso in cui ai consumatori sia consentito servirsi da soli.

Inoltre:

- è vietato servire ai cittadini/consumatori che non utilizzano guanti e mascherine. L'organo di controllo segnala presso i competenti uffici per la verifica dell'infrazione o reato;
- il commerciante può svolgere il suo lavoro solo se è utilizza mascherina e guanti e presso la postazione di lavoro non deve mai mancare un dispenser per detergere le mani ad uso del commerciante e del cliente;
- durante la fase di vendita si deve servire un cliente alla volta e gli altri clienti devono stare ad una distanza di almeno 1 metro;
- ogni operatore commerciale posiziona raccoglitori chiusi per i rifiuti presso la propria postazione di lavoro;
- sono favoriti sistemi di pagamento elettronici. Se il pagamento viene effettuato in contante o POS portatile, l'operatore provvede alla disinfezione delle mani e del POS al termine dell'operazione.

12. Disposizioni tecniche.

Le attività commerciali su aree pubbliche (mercati - fiere – posteggi isolati – commercio itinerante) devono sottostare alle seguenti disposizioni tecniche:

- **distanza sociale:** un banco di commercio su aree pubbliche è composto da "reti" che hanno la misura minima di 1,20 metri x 1,50 metri. In questo senso la distanza sociale non può quindi essere violata, perché garantita da un limite fisico. L'operatore commerciale avrà dunque cura di segnare a terra (con nastro colorato o gesso) le misurazioni di distanziamento di metri 1 per la gestione del flusso con la distanza di sicurezza;
- **contingentamento:** in primo luogo, si evidenzia che, ai sensi dell'Allegato 17 al D.P.C.M. 17 maggio 2020, il contingentamento degli accessi deve essere assicurato anche attraverso misure che garantiscano il rispetto dei punti 1), 4), 5), 6), 7), lett. c) e 8 dell'Allegato 5 al D.P.C.M. 26 aprile 2020. Qualora risulti impraticabile il contingentamento di una intera area mercatale, o di un passaggio in una strada pedonale in cui l'utenza si reca per andare in una qualsiasi attività (o per passaggio), deve essere contingentata la permanenza al banco di mercato, attraverso l'apposizione, a cura degli operatori, di paletti mobili a catenella che garantiscano l'entrata in un punto e l'uscita nell'altro, inquadrando lo spazio dell'azienda ambulante come spazio che abbia una concentrazione massima di persone (1 o 2 alla volta) sempre rispettando la distanza sociale di metri 1 dall'altro, considerando che tale attività si svolge all'aria aperta;
- **apposizione cartelli:** all'utenza vanno sempre e comunque ricordate le norme anti-contagio generali, riportate anche all'Allegato 16 al D.P.C.M. 17 maggio 2020. L'ambulante deve esporre in maniera del tutto visibile il vademecum recante le indicazioni sopra descritte, redatto da parte della Regione Abruzzo in un formato ritenuto valido e univoco, in modo da creare una cultura generalizzata e uniforme su tutta l'utenza dei vari mercati;
- **separazione banchi:** non tutte le realtà dove si svolgono mercati hanno a disposizione aree tali da permettere il distanziamento, anche mediante le corsie mercatali a senso unico e l'ampliamento dell'area mercatale. Ne consegue che vi è l'esigenza di isolare i banchi sul posto, trasformandoli piccoli esercizi di vicinato all'aria aperta. A tal fine vi è l'obbligo di estendere (attraverso l'apposizione di teli antipioggia laterali) le pareti laterali del banco di mercato, in modo tale che tra gli stessi ci sia una barriera fisica – in questo caso anche impermeabile o in alternativa: composizione del banco al contrario, in modo tale che la "conca" della disposizione, trovi le braccia rivolte verso fuori ed il fondo sia più vicino al mezzo. In questa maniera la distanza tra operatore ed operatore va dai 2,40 metri ai 3,00 metri (nel caso di siano corridoi tra un banco e l'altro di 60 cm);
- **controllo:** la dotazione previa accordi, con enti no profit, associazioni di volontariato (tra cui quella dei carabinieri in pensione) risulta efficace affinché il mercato sia sorvegliato e il mantenimento delle regole sia garantito non solo dai commercianti ambulanti ma anche da tali figure che perlustrano l'area in continuazione.

13. Le attività di pulizia e disinfezione.

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

Nello specifico, si devono compiere le seguenti attività:

- **la riapertura dell'attività:** effettuare, alla riapertura, in aggiunta alle normali attività di pulizia, una sanificazione (pulizia + disinfezione) straordinaria della struttura, dell'attrezzatura e degli strumenti di lavoro, del mezzo di trasporto e/o del veicolo mobile nelle aree geografiche a maggiore endemia; tale sanificazione straordinaria può essere opportuna comunque in ogni parte del territorio
- **la pulizia giornaliera dell'ambiente di lavoro e l'attrezzatura:** procedere due volte al giorno alla pulizia, utilizzando panni inumiditi con acqua e sapone oppure con una soluzione di alcool etilico con una percentuale minima del 70% v/v;
- **la sanificazione giornaliera delle superfici toccate più frequentemente:** procedere giornalmente, per le superfici toccate più di frequente, oltre che alla pulizia effettuata come sopra, alla disinfezione con una soluzione di ipoclorito di sodio diluita allo 0,1% di cloro attivo;
- **la sanificazione periodica dell'ambiente di lavoro e dell'attrezzatura:** effettuare una sanificazione periodica dell'intera struttura, e non solo delle superfici toccate più di frequente, a seconda delle diverse attività (in relazione alla tipologia dei rischi da prodotto commercializzato o servizio prestato, da tipo e numero di frequentazione e da continuità e frequenza dei contatti). La periodicità sarà correlata alle specificità;
- **la sanificazione in caso di presenza di casi sospetti di contagio:** Nel caso in cui vi sia stata la presenza di casi sospetti di persone con COVID-19 in relazione all'attività e relativa struttura, è necessario procedere alla sanificazione eseguita secondo le disposizioni della Circ. Min. Salute n. 5443/2020 (pulizia con acqua e sapone e successivamente con una soluzione di ipoclorito di sodio diluita allo 0,1% e con alcool etilico al 70% per superfici che possono essere danneggiate dall'ipoclorito di sodio). In questo caso, è opportuno rivolgersi ad una ditta specializzata.

Inoltre si ritiene importante quanto segue:

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

In caso di vendita di capi di abbigliamento e/o accessori usati, la vendita è ammessa soltanto se i medesimi sono seguiti da apposita documentazione fiscale e sanitaria, che ne certifichi la tracciabilità e la provenienza e che ne attesti, altresì, l'avvenuta igienizzazione, secondo le normative sanitarie vigenti.

14. Le precauzioni comportamentali personali.

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

Si ricorda che:

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

Devono essere seguite le seguenti procedure:

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

15. I dispositivi di protezione individuale (DPI).

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

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

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

16. La gestione di una persona sintomatica.

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

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

SEZIONE 10

Protocollo di sicurezza per l'esercizio delle attività commerciali in sede fissa

1. Premessa.

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

- D.L. 25 marzo 2020 n. 19 "Misure urgenti per fronteggiare epidemiologica da COVID-19";
- "Protocollo condiviso di regolazione delle misure per il contrasto e il contenimento della diffusione del virus Covid-19 negli ambienti di lavoro" sottoscritto il 14 marzo 2020 e integrato e modificato il 24 aprile 2020 (ora, Allegato 12 al D.P.C.M. 17 maggio 2020);
- D.P.C.M. 17 maggio 2020;
- "Documento tecnico sulla possibile rimodulazione delle misure di contenimento del contagio da SARS-CoV-2 nei luoghi di lavoro e strategie di prevenzione" Verbale n. 49 approvato dal Comitato Tecnico Scientifico istituito presso il Dipartimento della Protezione Civile, approvato in data 9 aprile 2020;
- Circolare del Ministero della Salute, n. 0014915-29/04/2020-DGPRE-DGPRE-P del 29 aprile 2020.

Le misure di contenimento e di sicurezza anti-contagio sanciti dal D.L. n. 19 del 25 marzo 2020 e dall'Allegato 12 al D.P.C.M. 17 maggio 2020, rappresentano un obbligo per i datori di lavoro delle attività produttive e professionali (inclusi lavoratori autonomi) al fine di garantire il contenimento della diffusione del virus Covid-19 negli ambienti di lavoro.

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

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

Si forniscono le seguenti indicazioni per le attività commerciali in sede fissa (esercizi di vicinato – medie e grandi strutture di vendita – centri commerciali), al fine di contrastare l'epidemia di COVID-19, le quali operano nel rispetto delle misure previste dall'Allegato 6 al D.P.C.M. 26 aprile 2020.

Vista la peculiarità dell'attività di commercio, il protocollo contiene misure che seguono la logica della precauzione e integra le prescrizioni del legislatore (in particolare il protocollo di cui all'Allegato 12 al D.P.C.M. del 17 maggio 2020) e le indicazioni dell'Autorità sanitaria.

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

Il presente protocollo di sicurezza è uno strumento di supporto alle imprese del settore commercio al dettaglio in sede fissa con l'obiettivo di permettere di lavorare in sicurezza e tutelare la salute dei lavoratori e dei clienti nella emergenza da COVID-19.

Si ricorda che le misure di sicurezza anticontagio si aggiungono a quelle già adottate ai fini della tutela della salute e sicurezza dei lavoratori (cfr., D.Lgs. n. 81/2008 e s.m.i.) ed a quelle previste da specifiche normative di settore (Igiene e sicurezza alimentare).

Pertanto, è necessario che l'adozione delle misure contro la diffusione del virus COVID-19 segua un approccio integrato, a garanzia della massima tutela sia dal rischio di contagio da nuovo coronavirus (utenti, consumatori, lavoratori), sia dai rischi professionali (lavoratori), che alimentari (consumatori).

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

Infine, si evidenzia che, la disciplina degli orari di apertura delle attività oggetto del presente protocollo di sicurezza è stabilita con provvedimento del Sindaco del Comune di riferimento.

2. La formazione e l'informazione del personale.

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

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

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

3. Informazioni di carattere generale.

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

In particolare, il commerciante in sede fissa deve:

- avvisare il cliente che non può presentarsi in caso di comparsa di sintomatologia febbrile e/o simil-influenzale, o se negli ultimi 14 giorni abbia avuto contatti con soggetti positivi al COVID-19 o sia rientrato da zone a rischio (indicazioni OMS);
- predisporre materiale informativo sulle misure di igiene (locandine, cartelli, etc.) da porre sul banco di lavoro e in altre postazioni facilmente accessibili/visibili per informare sulle modalità organizzative adottate per prevenire il contagio;
- procurarsi materiali informativi utili che possono inoltre essere scaricati da siti istituzionali (Ministero della Salute, Istituto Superiore di Sanità (ISS), Organizzazione Mondiale della Sanità (OMS), Regioni, etc.).
- Per i lavoratori dipendenti e per i lavoratori di aziende terze (addetti pulizie, manutenzione, fornitori, vigilanza, etc.) si può fare ricorso anche a strumenti informatici e materiali multimediali, in modo da trasmetterli prima dell'accesso nel mercato o fiera ed evitare, in tal modo, la trasmissione di materiale cartaceo;
- L'impresa deve fornire al personale dipendente le informazioni sulle misure adottate tenendo conto anche delle mansioni e dei contesti lavorativi, con particolare riferimento all'importanza di:
  - mantenere la distanza di sicurezza ogni qualvolta la mansione lo consenta;
  - rispettare il divieto di assembramento;
  - osservare le regole di igiene;
  - utilizzare correttamente i dispositivi di protezione individuali.

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

4. Le informazioni ai dipendenti.

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

Nello specifico, per quanto concerne i dipendenti, il datore di lavoro deve informarli de:

- l'obbligo di rimanere al proprio domicilio in presenza di febbre (oltre 37.5°) o altri sintomi influenzali e di chiamare il proprio medico di famiglia e l'autorità sanitaria;
- la consapevolezza e l'accettazione di non poter fare ingresso, né permanere in azienda - e di doverlo dichiarare tempestivamente al titolare o, ove presente, al responsabile della prevenzione laddove sia presente, anche successivamente all'ingresso, sussistano sintomi influenzali/aumento di temperatura e, in generale, stati di salute per i quali i provvedimenti delle Autorità impongono di informare il medico di famiglia e l'Autorità sanitaria e di rimanere al proprio domicilio;
- l'impegno a rispettare tutte le disposizioni previste dalle Autorità e del datore di lavoro nell'accedere in azienda (in particolare, mantenere la distanza di sicurezza, osservare le regole di igiene delle mani e tenere comportamenti igienicamente corretti;
- l'impegno a informare tempestivamente e responsabilmente il datore di lavoro della presenza di qualsiasi sintomo influenzale durante l'espletamento della prestazione lavorativa, avendo cura di rimanere ad adeguata distanza dalle persone presenti;
- Per i lavoratori dipendenti e per i lavoratori di aziende terze (ad esempio, addetti pulizie, manutenzione, fornitori, vigilanza) si può fare ricorso anche a strumenti informatici e materiali multimediali, in modo da trasmetterli prima dell'accesso in azienda ed evitare la trasmissione di materiale cartaceo.

Il datore di lavoro fornisce al personale dipendente le informazioni sulle misure adottate, tenendo conto anche delle mansioni e dei contesti lavorativi, in particolare riguardo all'importanza di:

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

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

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

5. Le informazioni al cliente.

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

Inoltre, bisogna predisporre materiale informativo sulle misure di igiene (ad esempio, locandine, cartelli, etc.) da porre in ingresso e in altre postazioni del locale facilmente accessibili/visibili per informare sulle modalità organizzative adottate per prevenire il contagio. Materiali informativi utili possono essere scaricati da siti istituzionali (ad esempio, Ministero della Salute, Istituto Superiore di Sanità (ISS), Organizzazione Mondiale della Sanità (OMS), Regioni, etc.).

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

In presenza di attività commerciali in posti fissi con vendita di beni e servizi in forma automatizzata e senza personale, devono essere previste le seguenti misure precauzionali, il cui elenco è esemplificativo, ma non esaustivo:

- affissioni di apposita cartellonistica volta a ricordare il rispetto delle distanze di sicurezza e le prescrizioni nazionali e regionali vigenti;
- apposizione all'ingresso di dispenser di soluzioni liquide igienizzanti;
- apposizione sulla pavimentazione di segnaletica di distanziamento;
- igienizzazione costante delle superfici più sottoposta a contatto (ad esempio, la pulsantiera dei macchinari per l'erogazione di bibite, o la lavatrice a gettoni, etc.);
- la sanificazione giornaliera dei locali;
- la sanificazione degli eventuali impianti di aerazione.

6. Le modalità di accesso in azienda.

L'impresa deve regolare l'accesso al locale, sia del personale che dei clienti e fornitori, in modo da evitare assembramenti e attese negli spazi comuni. L'ingresso è consentito solo indossando la mascherina e guanti monouso. Se ritenuto necessario, vi è la facoltà di procedere anche alla misurazione della temperatura corporea.

I fornitori esterni devono permanere il tempo minimo necessario per il completamento delle operazioni di consegna e/o pagamento della merce e devono essere muniti di protezione delle vie respiratorie e guanti.

Devono essere favoriti orari di ingresso e di uscita scaglionati in modo da evitare il più possibile contatti nelle zone comuni (ingressi, spogliatoi, sala mensa),

Sussiste l'obbligo di:

- far accedere un cliente alla volta, oltre ad un massimo di due operatori, per i locali fino a 40 mq;
- dedicare una porta di entrata e una porta di uscita nei locali di dimensioni superiori al 40 mq;
- garantire la presenza di detergenti segnalati da apposite indicazioni;
- posizionare all'ingresso del locale dispenser per detergere le mani e/o guanti monouso;
- consentire la permanenza dei clienti all'interno dei locali limitatamente al tempo indispensabile all'erogazione del servizio;
- assicurare, per quanto possibile, il rispetto della distanza di sicurezza interpersonale tra lavoratore e cliente ogni qualvolta le fasi di lavoro lo consentano;

- fare uso obbligatorio della mascherina chirurgica del lavoratore e curare scrupolosamente l'igiene delle mani (lavaggio con acqua e sapone e uso di soluzione/gel disinfettante, anche preparato secondo ricetta OMS), in quanto la maggior parte dei compiti legati alle mansioni richiedono il contatto diretto con il cliente e non consentono il rispetto della distanza minima di sicurezza. In alternativa alla mascherina è possibile l'utilizzo di strumentazioni idonee allo scopo come ad esempio visiere protettive.

Se ritenuto necessario, il personale, prima dell'accesso al luogo di lavoro, può essere sottoposto al controllo della temperatura corporea (termometro a infrarossi) nel rispetto della privacy, secondo le modalità indicate nella nota riportate a fianco.

Dopo il controllo, ad ogni ingresso il personale procede al lavaggio delle mani con acqua e sapone o alla disinfezione con gel disinfettante tramite dispenser posizionato all'ingresso.

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

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

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

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

Si fa presente che per effettuare il controllo della temperatura con termometro a infrarossi si deve:

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

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

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

L' ingresso in azienda di lavoratori già risultati positivi all'infezione da COVID 19 dovrà essere preceduto da una preventiva comunicazione avente ad oggetto la certificazione medica da cui risulti la avvenuta negativizzazione del tampone secondo le modalità previste e rilasciata dal dipartimento di prevenzione territoriale di competenza.

Qualora, per prevenire l'attivazione di focolai epidemici, nelle aree maggiormente colpite dal virus, l'autorità sanitaria competente disponga misure aggiuntive specifiche, come ad esempio, l'esecuzione del tampone per i lavoratori, il datore di lavoro deve fornire la massima collaborazione.

In caso di lavoratori dipendenti da aziende terze che operano nello stesso sito produttivo (es. manutentori, fornitori, addetti alle pulizie o vigilanza) che risultassero positivi al tampone COVID-19, l'appaltatore deve informare immediatamente il committente ed entrambi dovranno collaborare con l'autorità sanitaria fornendo elementi utili all'individuazione di eventuali contatti stretti.

L'impresa committente deve:

- fornire all'impresa appaltatrice una completa informativa dei contenuti del protocollo aziendale;
- vigilare affinché i lavoratori della stessa o delle aziende terze che operano a qualunque titolo nel perimetro aziendale, ne rispettino integralmente le disposizioni.

La sicurezza del lavoratore deve essere sempre garantita anche durante gli spostamenti dovuti al servizio di trasporto organizzato dalla azienda stessa

7. Le modalità di accesso dei fornitori esterni e dei clienti.

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

Inoltre:

- gli ordinativi dei prodotti sono effettuati per telefono, e-mail o altri dispositivi, privilegiando la trasmissione telematica di documenti;
- bisogna regolare gli accessi nel locale dei fornitori/corrieri possibilmente in orari di non apertura al pubblico, ed evitare gli accessi non strettamente correlati all'attività;
- nelle attività di consegna, carico e scarico, il trasportatore, corriere o fornitore deve lasciare preferibilmente la merce all'esterno in prossimità dell'ingresso. Eventuale scambio di materiali/documenti dovrà avvenire nel rispetto della distanza di sicurezza (almeno un metro), indossando dispositivi di protezione (mascherine e guanti);
- favorire sistemi di pagamento elettronici e dotare l'addetto di disinfettante per le mani e prodotti per la pulizia dei POS dopo ogni utilizzo (alcool etilico almeno al 70% o altro prodotto equivalente);
- controllare il rispetto del numero massimo ammesso nel rispetto delle misure di distanziamento;
- prevedere solo se compatibile con il locale e la sua localizzazione, di installare e o individuare servizi igienici dedicati; è vietato l'utilizzo di quelli del personale dipendente. In ogni caso è da garantire una pulizia costante in base a quanto previsto dal presente protocollo.
- deve essere ridotto, per quanto possibile, l'accesso ai visitatori; qualora fosse necessario l'ingresso di visitatori esterni (impresa di pulizie, manutenzione…), gli stessi dovranno rispettare tutte le regole aziendali, ivi comprese quelle per l'accesso ai locali, distanza interpersonale, mascherine, guanti e quant'altro necessario al fine della prevenzione del COVID-19.

8. Le attività di pulizia e disinfezione.

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

Nello specifico, si devono compiere le seguenti attività:

- **la riapertura dell'attività:** effettuare, alla riapertura, in aggiunta alle normali attività di pulizia, una sanificazione straordinaria della struttura, dell'attrezzatura e degli strumenti di lavoro;

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

Inoltre si ritiene importante quanto segue:

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

In caso di vendita di capi di abbigliamento e/o accessori usati, la vendita è ammessa soltanto se i medesimi sono seguiti da apposita documentazione fiscale e sanitaria, che ne certifichi la tracciabilità e la provenienza e che ne attesti, altresì, l'avvenuta igienizzazione, secondo le normative sanitarie vigenti.

9. Le precauzioni comportamentali personali.

Al fine di ridurre la possibilità di contagio anche da parte di soggetti asintomatici occorre, in primo luogo, rispettare le raccomandazioni dell'OMS sulle misure di distanziamento sociale, pulizia delle mani e igiene respiratoria. L'OMS ritiene che il mantenimento di distanze minime tra le persone,

la frequente igiene delle mani e i comportamenti corretti in caso di tosse e starnuti, siano le più efficaci per limitare la diffusione del coronavirus.

Si ricorda che:

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

Devono essere seguite le seguenti procedure:

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

10. I dispositivi di protezione individuale (DPI).

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

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

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

11. La gestione di una persona sintomatica.

Nel caso in cui una persona presente durante il lavoro sviluppi febbre e sintomi di infezione respiratoria quale, ad esempio, la tosse, questa è tenuta a dichiararlo immediatamente al titolare o affinché si proceda al suo temporaneo isolamento, venga accertato che indossi una mascherina protettiva

e si proceda con l'immediato avvertimento delle Autorità sanitarie competenti, contattando i numeri di emergenza per il COVID-19 forniti dalla Regione Abruzzo o dal Ministero della Salute.

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

12. La sorveglianza sanitaria. Il medico competente. Il rappresentante dei lavoratori per la sicurezza.

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

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

La sorveglianza sanitaria periodica non deve essere interrotta, perché rappresenta una ulteriore misura di prevenzione di carattere generale: sia perché può intercettare possibili casi e sintomi sospetti del contagio, sia per l'informazione e la formazione che il medico competente può fornire ai lavoratori per evitare la diffusione del contagio.

Nell'integrare e proporre tutte le misure di regolamentazione legate al COVID-19 il medico competente collabora con il datore di lavoro e le RLS/RLST.

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

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

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

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

Per il reintegro progressivo di lavoratori dopo l'infezione da COVID-19, il medico competente, previa presentazione di certificazione di avvenuta negativizzazione del tampone secondo le modalità previste e rilasciata dal Dipartimento di Prevenzione dell'Azienda U.S.L. territorialmente competente, effettua la visita medica precedente alla ripresa del lavoro, a seguito di assenza per motivi di salute di durata superiore ai sessanta giorni continuativi, al fine di verificare l'idoneità alla mansione

(cfr., art. 41, comma 2, lett. e-ter), D.Lgs. n. 81/2008), anche per valutare profili specifici di rischiosità e comunque indipendentemente dalla durata dell'assenza per malattia.

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

13. La gestione degli spazi comuni.

Il primo criterio di protezione da Covid-19 è il distanziamento interpersonale (tra lavoratori, tra lavoratori e clienti) trova difficile applicazione nel settore del commercio in particolare negli esercizi di vicinato.

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

Per quanto concerne gli spazi comuni frequentati da soli lavoratori, il loro accesso, comprese le mense aziendali, le aree fumatori e gli spogliatoi è contingentato. Ne consegue che si deve:

- organizzare le attività in modo da garantire un utilizzo differito degli spazi:
- regolamentare l'accesso dei lavoratori agli spazi comuni;
- prevedere una ventilazione continua dei locali;
- concordare un tempo ridotto di sosta all'interno di tali spazi mantenimento della distanza di sicurezza di un metro tra le persone che li occupano.

Inoltre, il datore di lavoro provvede alla organizzazione degli spazi e alla sanificazione degli spogliatoi per:

- lasciare nella disponibilità dei lavoratori luoghi per il deposito degli indumenti da lavoro e garantire loro idonee condizioni igieniche sanitarie;
- garantire la sanificazione periodica e la pulizia giornaliera, con appositi detergenti dei locali mensa, delle tastiere dei distributori di bevande e snack.

14. L'organizzazione aziendale.

Al fine di favorire la presenza contemporanea del personale, il datore di lavoro:

- favorire l'alternanza dei lavoratori su più turni nell'arco della giornata;
- verificare la possibilità di prolungare gli orari di apertura e di servizio;
- articolare il lavoro con orari differenziati;
- dividere l'area delle casse con dispositivi di protezione.

15. La gestione dell'entrata e dell'uscita dei dipendenti.

Si devono favorire orari di ingresso ed uscita scaglionati, in modo da evitare il più possibile contatti nelle zone comuni (ingressi, spogliatoi, sala mensa);

Dove è possibile, occorre dedicare una porta di entrata e una porta di uscita da questi locali e garantire la presenza di detergenti segnalati da apposite indicazioni.

16. Il comportamento dentro l'esercizio commerciale.

Dentro l'esercizio commerciale, bisogna osservare i seguenti comportamenti:

- distanziamento interpersonale almeno di un metro in tutte le attività e le loro fasi;
- accessi regolamentati e scaglionati secondo le seguenti modalità:
  - attraverso ampliamenti delle fasce orarie che possono essere prolungati fino alle ore 21:00;
  - per locali fino a quaranta metri quadrati può accedere una persona alla volta, oltre a un massimo di due operatori;
  - per locali di dimensioni superiori a quaranta metri quadrati l'accesso è regolamentato in funzione degli spazi disponibili, differenziando, ove possibile, i percorsi di entrata e di uscita;
- utilizzo di mascherine sia da parte degli addetti alla vendita, che dei clienti;
- disponibilità e accessibilità di dispenser in particolare all'ingresso, vicino ai camerini, alle casse, ai sistemi di pagamento, tastiere e schermi touch.

Per quanto riguarda la prova dei vestiti, calzature e accessori è necessario:

- che il cliente e l'addetto alle vendite procedano sempre a lavarsi le mani con sostanza idroalcolica disinfettante;
- mantenere la distanza interpersonale anche con altri clienti;
- utilizzare obbligatoriamente le mascherine;
- predisporre il contingentamento delle cabine di prova;
- sanificare frequentemente le cabine prova.

17. Disposizioni specifiche per i centri commerciali, grande distribuzione ed outlet.

Le disposizioni del presente protocollo di sicurezza si applicano in quanto compatibili a tutte le attività che sono localizzate all'interno di un centro commerciale o similare.

Di norma, tutti gli aspetti gestionali comuni del centro commerciale sono demandati ad un organismo di gestione che ha ad oggetto:

- la prestazione di tutti i servizi relativi al funzionamento della struttura medesima (come, ad esempio, la gestione dei servizi di pulizia delle parti comuni);
- la comunicazione unitaria verso l'esterno (stampa, web, social, ma anche Enti e Istituzioni);
- la direzione ed il coordinamento di dette attività da parte delle imprese fornitrici dei vari servizi necessari alla gestione ed alla operatività della Struttura nel suo complesso.

Ne consegue che i predetti organismi di gestione sono responsabili della gestione legata all'emergenza COVID-19.

18. I parcheggi.

Per quanto concerne i parcheggi, bisogna segnalare i percorsi ed i varchi dedicati di ingresso e di uscita al centro commerciale con relativa segnaletica orizzontale e verticale.

Deve essere data una particolare attenzione alla gestione dei parcheggi interrati e/o multipiano prevedendo appositi percorsi sicuri che dovranno essere indicati con manifesti anche multilingue ai clienti consumatori.

19. Gli ingressi e le uscite.

L'organizzazione dei varchi di accesso agli spazi commerciali deve essere realizzate in modo da garantire una distribuzione ottimale dei flussi in entrata e in uscita.

In particolare:

- è possibile prevedere un'eventuale riduzione, in base alla configurazione della struttura commerciale e/o outlet, delle porte di accesso per consentire la presenza di guardie di sicurezza su ciascuna porta. L'ingresso deve essere dotato di dispenser con soluzioni idroalcoliche;
- al fine di rispettare le norme di sicurezza antincendio, siffatte porte temporaneamente chiuse per gli ingressi non devono essere bloccate, in modo da poter essere utilizzate in caso di evacuazione al fine di rispettare le norme di sicurezza come imposto dal piano di emergenza ed evacuazione di cui ogni struttura è dotata;
- sussiste l'obbligo per i clienti di indossare le mascherine per potere accedere all'interno del centro commerciale e/o degli outlet, pena il diniego di accesso;
- i clienti possono essere sottoposti alla misura della temperatura corporea (attraverso scanner manuale o altre tecnologie predisposti dalla società di gestione), che dovrà risultare inferiore ai 37,5 gradi, e/o comunque a quella stabiliti da organi ed autorità competenti. In caso di temperatura superiore a quella normativamente prevista, non sarà permesso l'ingresso nella struttura commerciale e/o degli outlet;
- si deve fare filtro su ingressi autorizzati con conteggio dei flussi per garantire il distanziamento sociale e il numero di ingressi massimi autorizzati;

- si deve procedere al conteggio dei flussi in entrata e in uscita garantendo il rispetto della soglia massima "autorizzata"; allo stesso modo andranno monitorati gli accessi alle superfici alimentari e, più in generale, agli esercizi commerciali presenti;
- nel rispetto del diritto della privacy, vi è la possibilità di visualizzare, spesso attraverso monitor o altre applicazioni già esistenti, il numero medio dei visitatori presenti.

20. I percorsi esterni.

Per quanto concerne i percorsi esterni, vi è l'obbligo di:

- installare, in prossimità dei varchi di accesso, percorsi obbligati con segnaletica a pavimento per garantire le distanze di sicurezza (minimo un metro) in caso di code in ingresso;
- esporre obbligatoriamente, lungo percorsi di ingresso, apposite segnaletiche che spieghino ai clienti tutte le disposizioni di sicurezza adottate e le indicazioni sul comportamento da tenere all'interno degli spazi commerciali. Le medesime informazioni devono essere riportate all'ingresso di ogni punto vendita interno;
- per quanto concerne l'ingresso di fornitori e di corrieri, si applica quanto già previsto nel presente protocollo di sicurezza. Tuttavia l'ingresso è ammesso solo in fase di chiusura del centro commerciale o in orari prestabiliti e in ogni caso sarà garantito il distanziamento sociale e controllato l'utilizzo dei dispositivi di protezione. Le aree di scarico merci devono essere vigilate, ovvero ridotte, ovvero presidiate dal personale di vigilanza ove possibile, anche con l'ausilio delle tecnologie oggi disponibili (TVCC e sbarre automatiche). Il personale dei corrieri deve essere invitato a restare nel veicolo sino al suo turno di scarico.

21. I percorsi interni.

Per quanto concerne i percorsi interni, vi è l'obbligo di:

- definire, laddove necessario, specifici percorsi interni alle gallerie, di flusso verso tutti in negozi, incluso l'ipermercato, indicati con segnaletica adesiva a pavimento, per limitare al massimo gli incroci di persone e gestire con maggiore facilità il mantenimento delle distanze di sicurezza;
- rispettare in ogni punto vendita le regole di accesso previste nel presente protocollo al fine di evitare code ed assembramenti e rispettare la distanza interpersonale. Anche per questi esercizi può essere prevista l'utilizzo di apposita segnaletica, individuati gli spazi di attesa, garantendo la distanza interpersonale;
- predisporre apposita segnaletica interna volta ad illustrare le disposizioni di sicurezza adottate e il comportamento da tenere;
- trasmettere regolarmente messaggi audio e video, ove possibile, all'interno che ricordino le disposizioni di sicurezza da adottare.

22. I servizi igienici, gli ascensori, le rampe mobili e le scale.

Deve essere fissato un numero massimo di presenze contemporanee all'interno dei bagni (comunicato con appositi pannelli informativi all'esterno) che sarà controllato periodicamente dal personale di sicurezza preposto.

Ove possibile, gli ascensori devono essere dedicati solo ai clienti con disabilità motoria (comunicando ciò con appositi pannelli informativi all'esterno) e controllati periodicamente dal personale di sicurezza preposto.

Le rampe e le scale mobili devono essere dotate di segnaletica indicante il distanziamento di un metro.

23. Il distanziamento sociale nelle parti comuni.

Al fine di garantire il distanziamento sociale all'interno degli spazi comuni, deve essere predisposto un accurato piano di comunicazione agli ingressi e all'interno su canali fisici e digitali per informare i clienti.

Il personale di sicurezza preposto deve aiutare i clienti a rispettare le seguenti indicazioni.

I singoli retailer devono informare con adeguata comunicazione la capacità ricettiva del punto di vendita/attività e gestiranno i clienti in rispetto della normativa.

SEZIONE 11

Protocollo di sicurezza per l'esercizio delle attività di acconciatore, estetista e tatuatore/piercer

1. Premessa.

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

- D.L. 25 marzo 2020 n. 19 "Misure urgenti per fronteggiare epidemiologica da COVID-19";
- "Protocollo condiviso di regolazione delle misure per il contrasto e il contenimento della diffusione del virus Covid-19 negli ambienti di lavoro" sottoscritto il 14 marzo 2020 e integrato e modificato il 24 aprile 2020 (ora, Allegato 12 al D.P.C.M. 17 maggio 2020);
- D.P.C.M. 17 maggio 2020;
- "Documento tecnico sulla possibile rimodulazione delle misure di contenimento del contagio da SARS-CoV-2 nei luoghi di lavoro e strategie di prevenzione" Verbale n. 49 approvato dal Comitato Tecnico Scientifico istituito presso il Dipartimento della Protezione Civile, approvato in data 9 aprile 2020;
- Circolare del Ministero della Salute, n. 0014915-29/04/2020-DGPRE-DGPRE-P del 29 aprile 2020.

Le misure di contenimento e di sicurezza anti-contagio sanciti dal D.L. n. 19 del 25 marzo 2020 e dall'Allegato 12 al D.P.C.M. 17 maggio 2020, rappresentano un obbligo per i datori di lavoro delle attività produttive e professionali (inclusi lavoratori autonomi) al fine di garantire il contenimento della diffusione del virus COVID-19 negli ambienti di lavoro.

Tali misure si applicano in aggiunta a quelle già vigenti in materia di tutela della salute e sicurezza dei lavoratori (*in primis*, il D.Lgs. n. 81/2008 e s.m.i.) e alle procedure/requisiti igienico-sanitari richiesti dalle specifiche normative di settore. È quindi necessario che l'adozione delle misure di contenimento contro la diffusione del virus COVID-19 segua un approccio integrato, a garanzia della massima tutela sia dal rischio di contagio da nuovo coronavirus (utenti e lavoratori) sia dai rischi professionali (lavoratori). A tal fine è essenziale il coordinamento tra il Comitato (previsto dal punto 13 del Protocollo 24 aprile 2020) e il Servizio di Prevenzione e Protezione aziendale (ove presente ai sensi del D.Lgs. n. 81/2008), le cui figure possono anche coincidere. Le disposizioni che seguono, hanno lo scopo di fornire ulteriori indicazioni per l'applicazione delle misure anti-contagio nelle attività di acconciatore, estetista e/o tatuatore/piercer.

2. Disposizioni generali di carattere organizzativo e igienico-sanitario.

Sono stabilite le seguenti disposizioni generali di carattere organizzativo e igienico-sanitario a carattere vincolante e non indicativo:

- svolgere le attività esclusivamente su appuntamenti (tramite telefono, app, social network, o e-mail), dilazionati nel tempo, allo scopo di evitare assembramenti all'esterno e consentendo nel locale la presenza di un cliente alla volta, assicurando che permanga il tempo strettamente necessario alla prestazione professionale, nonché nel rispetto delle misure di cui all'Allegati 16 e 17 del D.P.C.M. 17 maggio 2020, unitamente alle prescrizioni indicate nel presente documento;
- il cliente può accedere nei locali munito di mascherina e guanti monouso;
- qualora il cliente sia un minore, quest'ultimo può essere accompagnato da un adulto con lui domiciliato, esercente la patria potestà o delegato da un genitore, previa attestazione scritta da esibire in sede di controlli;
- avvisare il cliente che non può presentarsi in caso di comparsa di sintomatologia febbrile e/o simil-influenzale (ad esempio, tosse, congiuntivite, etc.) o se nei quattordici precedenti abbia avuto contatti con soggetti positivi al Covid-19 o sia rientrato da zone a rischio (secondo le indicazioni fornite dall'Organizzazione Mondiale della Sanità);
- predisporre materiale informativo sulle misure di igiene (ad esempio, locandine, cartelli, etc.) da porre in ingresso e in altre postazioni del locale facilmente accessibili/visibili per informare sulle modalità organizzative adottate per prevenire il contagio. Si evidenzia che il predetto materiale informativo può essere scaricato dai siti istituzionali delle strutture pubbliche aventi competenza in materia (Ministero della Salute, Istituto Superiore di Sanità (I.S.S.), Organizzazione Mondiale della Sanità (O.M.S.), Regioni, etc.);
- regolare l'accesso al locale, sia del personale che dei clienti e fornitori, in modo da evitare assembramenti e attese negli spazi comuni; l'ingresso è consentito solo indossando la mascherina. I fornitori esterni devono permanere il tempo minimo necessario per il completamento delle operazioni di consegna/pagamento della merce e devono essere muniti di protezione delle vie respiratorie e guanti;
- assicurare che ciascun lavoratore segua e gestisca la stessa cliente in tutte le fasi della lavorazione, per evitare promiscuità all'interno della stessa struttura;
- posizionare all'ingresso del locale dispenser per detergere le mani e/o guanti monouso;
- assicurare la presenza di un solo cliente per volta in area reception, spogliatoi, servizi igienici e altri spazi comuni (es. distributori bevande);
- consentire la permanenza dei clienti all'interno dei locali limitatamente al tempo strettamente indispensabile all'erogazione del servizio/trattamento;
- per le imprese maggiormente strutturate e con dipendenti, adottare orari di apertura flessibili con turnazione dei dipendenti;
- assicurare il rispetto della distanza di sicurezza interpersonale tra lavoratore e cliente ogni qualvolta le fasi di lavoro lo consentano (ad esempio, tempi di trattamento per tintura, asciugatura, smalti, etc.);

- fare uso obbligatorio della mascherina chirurgica sia da parte del lavoratore che del cliente e curare scrupolosamente l'igiene delle mani (lavaggio con acqua e sapone e uso di soluzione/gel disinfettante, anche preparato secondo ricetta OMS), in quanto la maggior parte dei compiti legati alle mansioni richiedono il contatto diretto con il cliente (trattamenti viso-corpo-mani, taglio-piega-lavaggio capelli…) e non consentono il rispetto della distanza minima di sicurezza (mettere a disposizione la mascherina di cortesia anche per il cliente qualora ne sia sprovvisto);
- provvedere alla adeguata formazione del lavoratore sul corretto uso della mascherina (vedi materiale OMS, ISS, Ministero salute…) e di altri dispositivi di protezione, privilegiando modalità di formazione a distanza (es. e-learning);
- far detergere le mani al lavoratore (secondo indicazioni dell'O.M.S. e del Ministero della Salute) prima dell'accesso al posto di lavoro e con frequenza regolare nei diversi momenti dell'attività lavorativa;
- indossare sempre guanti monouso;
- nei casi in cui non sia possibile l'uso di guanti (ad esempio, depilazione), è obbligatorio adottare le procedure di igiene previste da normativa vigente sia di settore che misure anti-contagio Covid-19 (è fatto espresso divieto di indossare anelli, bracciali, orologi, etc.);
- procedere, in relazione al "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, ad accertare la temperatura corporea del dipendente in ingresso tramite idonei strumenti di misurazione della febbre (es. termometro infrarossi), nel rispetto delle indicazioni in tema di tutela della privacy;
- informare tutti i lavoratori di restare al proprio domicilio in presenza di febbre (>37.5°) o altri sintomi simili influenzali e contattare il proprio medico curante; il datore di lavoro deve inoltre informare il lavoratore circa le misure di prevenzione da rispettare, con appositi depliants informativi o materiali multimediali;
- garantire la pulizia e la sanificazione degli ambienti (secondo indicazioni fornite dalla Circolare del Ministero della Salute n. 5443 del 22 febbraio 2020 "*Pulizia di ambienti non sanitari*") con frequenza di almeno due volte al giorno e comunque in funzione dell'affluenza, dei turni di lavoro e degli impianti di areazione, ponendo particolare attenzione anche alle superfici di contatto comuni quali porte, maniglie, corrimano, etc.;
- garantire il regolare ricambio di aria con aperture naturali ove possibile, evitando tuttavia condizioni di discomfort microclimatico (correnti di aria calda/fredda eccessivi). In presenza di specifici impianti di ventilazione meccanica controllata, garantirne la funzione continuativa nelle ventiquattro ore con regolare pulizia/manutenzione dei filtri. Eliminare, ove possibile, la funzione di ricircolo dell'aria negli impianti di riscaldamento/raffrescamento (a tal proposito, si veda il Rapporto ISS COVID-19 n. 5/2020 Rev. del 21 aprile 2020);
- mettere a disposizione contenitori per rifiuti chiusi (possibilmente con apertura a pedale) con sacchetto richiudibile. I rifiuti rappresentati da dispositivi (mascherine, guanti etc. utilizzati nella prevenzione del contagio da COVID-19), i fazzoletti di carta e materiali

monouso, possono essere assimilati ai rifiuti urbani e devono essere conferiti al gestore del servizio nella frazione di rifiuti indifferenziati;
- privilegiare l'utilizzo di dispositivi/strumenti monouso (ad esempio, lamette, aghi, teli, etc.). Si specifica che, per gli strumenti non monouso, è obbligatorio seguire i protocolli di sanificazione, disinfezione, sterilizzazione, smaltimento nel rispetto delle procedure previste dalla normativa vigente in tema di igiene del settore. Invece, per i presidi in tessuto, è obbligatorio cambiare ad ogni cliente e lavare con detergente e acqua ad alte temperature (60-90°);
- ove possibile, posizionare pannelli di separazione sulle postazioni/banchi e sulle casse e tra una postazione ed una altra di lavoro;
- utilizzare occhiali protettivi o visiere in plexiglas per i trattamenti face to face per i quali non può essere garantita la distanza interpersonale di un metro (per gli acconciatori limitatamente ai servizi di taglio/cura della barba, per le estetiste, limitatamente al trattamento viso). Igienizzare le postazioni di lavoro dopo ogni trattamento/servizio;
- procedere alla disinfezione/sterilizzazione di strumentazioni e dei servizi igienici dopo ogni utilizzo secondo le normative di igiene del settore;
- verificare che i dispenser di sapone nei servizi igienici siano regolarmente ricaricati. Evitare asciugamani di spugna/stoffa a favore di salviette usa/getta;
- riporre gli indumenti in armadietto separato e chiuso ivi compresi gli oggetti personali (borsa, abiti, scarpe, telefono, etc.);
- ricordare che le mascherine chirurgiche possono essere smaltite come normali rifiuti urbani e solo nei casi accertati o dubbi di Covid-19, dovranno essere smaltite come rifiuto speciale.

Se ritenuto necessario, è possibile condizionare l'accesso ai locali ad una preventiva misurazione della temperatura corporea.

3. Modalità di accoglienza del cliente con o senza sala di attesa.

Le modalità di accoglienza del cliente da parte dell'acconciatore e/o estetista e/o tatuatore/piercer sono le seguenti, indipendentemente dalla presenza o meno di una sala d'attesa:

- programmare appuntamenti per un cliente alla volta (oppure uno per operatore) calcolando bene i tempi tecnici, in modo da non creare attese, anche per avere il tempo sufficiente al ripristino e alla pulizia delle postazioni di lavoro;
- predisporre all'ingresso dispenser di soluzioni o salviette igienizzanti per le mani;
- mettere a disposizione del cliente mascherine, guanti ed eventuali sacchetti igienici per riporre i propri accessori e indumenti (o in alternativa, una superficie lavabile in cabina e che successivamente deve essere igienizzata);
- far gestire la cassa e le operazioni contabili da personale munito dei DPI;
- disinfettare la tastiera e gli apparecchi POS e le carte di pagamento ad ogni utilizzo;

- disinfettare ogni maniglia e le sedute e ogni superficie della sala d'aspetto con cui il cliente è venuto in contatto;
- fare in modo che i clienti durante la loro permanenza non tocchino nulla, incluse maniglie di porte, superfici, oggetti, etc.;
- rimuovere dalla sala d'attesa:
  - tavolini;
  - cuscini;
  - riviste;
  - sedie inutili (se non è possibile rimuoverle e apporre del nastro e lasciarne libere solo due);
  - album da disegno e giochi per bimbi;
  - ogni altro oggetto che possa essere causa di promiscuità che non sia sanificabile.

4. Modalità di svolgimento dell'attività e utilizzo dei DPI.

Le modalità di svolgimento dell'attività di acconciatore e/o estetista e/o tatuatore/piercer ed il relativo utilizzo di DPI devono seguire le seguenti prescrizioni:

- lavare frequentemente e in modo accurato le mani con acqua e sapone (se non sono disponibili, è possibile utilizzare anche un disinfettante per mani con una concentrazione di alcool di almeno il 60%) dopo aver toccato oggetti e superfici potenzialmente infetti e tra un cliente e l'altro;
- utilizzare preferibilmente materiali e accessori monouso;
- utilizzare possibilmente guanti in nitrile e mascherine chirurgiche, in ottemperanza a quanto prescritto dal "Protocollo condiviso di regolazione delle misure per il contrasto e il contenimento della diffusione del virus Covid-19 negli ambienti di lavoro" sottoscritto il 14 marzo 2020 e integrato e modificato il 24 aprile 2020 (ora Allegato 6 del D.P.C.M. 26 aprile 2020);
- qualora la tipologia di trattamento non consenta al cliente di indossare la mascherina chirurgica e la distanza tra operatore e cliente è necessariamente ravvicinata utilizzare la mascherina FFP2 senza filtro;
- utilizzare postazioni alterne per mantenere la distanza di sicurezza tra i clienti;

5. Pulizia degli ambienti.

Le modalità di pulizia degli ambienti da parte dell'acconciatore e/o dell'estetista e/o del tatuatore/piercer ed il relativo utilizzo di DPI devono seguire le seguenti prescrizioni:

- prima di utilizzare i prodotti per la pulizia leggere attentamente le istruzioni e rispettare i dosaggi d'uso raccomandati sulle confezioni (si vedano simboli di pericolo sulle etichette);

- non miscelare i prodotti di pulizia, in particolare quelli contenenti candeggina o ammoniaca con altri prodotti;
- pulire le postazioni di lavoro dopo ogni servizio utilizzando prodotti disinfettanti;
- pulire giornalmente i locali comuni come spogliatoi e servizi igienici, utilizzando acqua e sapone e/o alcol etilico 75% e/o prodotti a base di cloro all'1% (candeggina);
- pulire giornalmente le superfici comuni, ossia utilizzate da più persone (comprese tastiere, maniglie e corrimani), utilizzando acqua e sapone e/o alcol etilico 75% e/o prodotti a base di cloro all'1% (candeggina);
- garantire un buon ricambio d'aria in tutti gli ambienti;
- manutenere adeguatamente gli eventuali impianti di aerazione/ventilazione e umidità;
- posizionare nel locale raccoglitori chiusi per i rifiuti.

6. Pulizia degli strumenti, degli indumenti e della biancheria da lavoro

Le modalità di pulizia degli strumenti, degli indumenti e della biancheria da lavoro da parte dell'acconciatore e/o dell'estetista e/o del tatuatore/piercer ed il relativo utilizzo di DPI devono seguire le seguenti prescrizioni:

- pulire gli accessori e le apparecchiature da lavoro dopo ogni servizio utilizzando acqua e sapone e/o alcol etilico 75% e/o prodotti a base di cloro all'1% (candeggina);
- indossare una divisa da lavoro e igienizzarla adeguatamente a fine giornata;
- provvedere, a fine trattamento, a:
  - rimuovere, con i guanti, pellicole, carta e quant'altro sia stato utilizzato per il trattamento, disinfettare le superfici delle apparecchiature e degli strumenti, il lettino, gli sgabelli ed ogni superficie dei piani di lavoro;
  - sanificare gli occhiali e/o le visiere;
  - smaltire adeguatamente il materiale monouso;
  - aerare la cabina il più possibile in modo naturale aprendo le finestre, oppure meccanicamente, prima di far entrare il cliente successivo.

7. Gestione dei dipendenti e/o collaboratori.

Oltre al rispetto delle disposizioni generali si deve valutare la possibilità di suddividere i ruoli dei dipendenti e/o collaboratori. Ad esempio ed a titolo esemplificativo e non esaustivo: alternarsi tra chi svolge il servizio al cliente e chi svolge funzioni di reception e cassa.

8. Approfondimento su Sanificazione/Disinfezione.

Il termine "Sanificazione" è, in senso generico, sinonimo del termine "Disinfezione" e consiste in tutte quelle operazioni che consentono di eliminare ogni germe patogeno presente, sia con acqua

in ebollizione, vapore, aria calda ad elevate temperature, calore secco e radiazioni, sia con disinfettanti a base di sostanze chimiche che attaccano gli agenti patogeni e riescono a distruggerli.

La sanificazione in senso generico, può anche essere riferita all'aria e all'acqua. Ogni qual volta si parla di sanificazione si fa solitamente riferimento ad una sanificazione totale, la quale comporta, di conseguenza, la completa eliminazione degli agenti patogeni dalle superfici e dall'aria, considerando tutta una serie di fattori eterogenei che vanno dalla circolazione dell'aria alla temperatura, dall'umidità.

9. Ulteriori disposizioni per i saloni di acconciatura che non dispongono di spazi chiusi nell'ambito dei quali circoscrivere la presenza ad un solo cliente per operatore.

Relativamente ai saloni di acconciatura che – contrariamente ai centri estetici – normalmente non dispongono di spazi chiusi nell'ambito dei quali circoscrivere la presenza ad un solo cliente per operatore, oltre le prescrizioni di cui al paragrafo precedente si devono rispettare, altresì, i seguenti obblighi:

- delimitazione degli spazi con applicazione sul pavimento di scotch di colore ben visibile per distanze minime di un metro lineare;
- distanziamento (almeno un metro) attraverso rimodulazione delle postazioni di lavoro (ove possibile) o utilizzo di postazioni alternate sia nella zona del lavaggio che nelle zone trattamenti;
- distribuzione della clientela tra gli addetti in modo tale che ciascun operatore abbia in carico un massimo di due clienti contemporaneamente qualora uno dei due sia in fase di attesa tecnica (tempo di posa del colore, asciugatura, altro) nel rispetto delle distanze di sicurezza;
- posizionamento di pannelli di separazione tra le postazioni di lavoro, qualora fosse impossibile la distanza di sicurezza.

10. Misure aggiuntive per coloro che svolgono le attività di tatuatore e/o piercer.

Per quanto concerne coloro che svolgono l'attività di tatuare e/o piercing, oltre le prescrizioni di cui al paragrafo 2) si devono rispettare, altresì, i seguenti obblighi:

- utilizzare strumenti e prodotti necessari per il tatuaggio e per il piercing opportunamente disinfettati e sterilizzate e, ove possibile, monouso;
- provvedere a sanificare e sterilizzare i materiali e le apparecchiature utilizzati;
- adottare procedure specifiche di raccolta dei rifiuti;
- applicare adeguate tecniche di trattamento della ferita da piercing.

11. Misure aggiuntive per i centri estetici.

Per quanto concerne i centri estetici, oltre le prescrizioni di cui al paragrafo 2) si devono rispettare, altresì, i seguenti obblighi:

- utilizzo di soprascarpe monouso;
- utilizzo di camici e teli monouso o lavaggio giornaliero degli indumenti e teli ad alta temperatura (60-90°) con prodotti igienizzanti;
- accurata detersione e/o sanificazione dei lettini con ipoclorito di sodio-candeggina (diluizione dello 0,1% in cloro attivo) o alcool denaturato (almeno 70%), ed arieggiamento della cabina dopo ogni trattamento;
- ricevimento clienti esclusivamente per appuntamento, contingentando gli ingressi ed evitando ogni ipotesi di assembramento (tra un appuntamento ed un altro almeno venti minuti per permettere la sanificazione e ventilazione dell'ambiente e degli strumenti);
- sterilizzazione di attrezzi per mezzo di autoclave o altri metodi di sterilizzazione equivalenti;
- confezionamento degli attrezzi stessi come avviene per la categoria medica dei dentisti;
- sanificazione (secondo modalità indicate dalla Circolare del Ministero della Salute n. 5443 del 22 febbraio 2020 "*Pulizia di ambienti non sanitari*") ad ogni ingresso/servizio di: mobilio, lettini, pavimenti e macchinari al fine di preservare la clientela da agenti patogeni, etc.;
- utilizzo da parte del personale di guanti usa e getta e mascherine a presidio medico;
- utilizzo in via prioritaria di biancheria e presidi monouso: tappetini, mutandine, cuffie, fasce, cartene, lenzuolini pantaloni in cartene o tnt, asciugamani, accappatoi (questi due ultimi in tnt, quindi usa e getta); se si usano materiali in cotone, lavaggio con detergente e acqua ad alte temperature (60-90°).

12. Orario e turni di lavoro.

Durante questa fase emergenziale e fino all'emanazione di nuove disposizioni in materia, al fine di evitare assembramenti di persone, è prevista la flessibilità dell'orario di lavoro.

A tal fine i giorni e gli orari di apertura sono demandati ad apposito provvedimento del Sindaco territorialmente competente. Si precisa che tali provvedimenti sindacali devono garantire la possibilità di organizzare il lavoro con il sistema della turnazione.

Deve essere previsto un calendario che preveda orari scaglionati di entrata e di uscita dei dipendenti, al fine di evitare, nei limiti del possibile, assembramenti sui mezzi pubblici di trasporto all'entrata e all'uscita dalla sede operativa.

13. Rappresentanti e corrieri esterni.

Gli ordinativi dei prodotti tramite rappresentanti o venditori sono effettuati per telefono, e-mail od altri dispositivi elettronici che garantiscano un'adeguata forma di distanziamento sociale.

Qualora ciò non fosse possibile, siffatta attività di ordinazione deve essere svolta fuori orario di lavoro e con l'utilizzo di guanti monouso, mascherina e distanza interpersonale di due metri tra rappresentante ed acconciatore e/o estetista e/o tatuatore/piercer e, al termine della visita, si devono disinfettare tutte le superfici venute a contatto con il rappresentante.

I corrieri non possono accedere ai locali aziendali. Prima di consegnare la corrispondenza, i pacchi od altro necessario alla attività di acconciatore e/o estetista e/o tatuatore/piercer, i corrieri devono informare preventivamente del loro arrivo il titolare o il dipendente del salone di acconciatura e/o centro estetico. Le consegne vengono lasciate all'esterno, in prossimità dell'ingresso, dopo aver informato l'acconciatore e/o estetista e/o tatuatore/piercer (o suo dipendente) dell'effettuazione della consegna al recapito indicato, mediante telefono, citofono, o anche a voce (ma a distanza), dopo aver suonato il campanello.

Anche lo scambio della documentazione delle merci consegnate (ad esempio, bolle, fatture, etc.) deve avvenire tramite l'utilizzo di guanti monouso (qualora non disponibili, è obbligatorio lavare le mani con detergente, o per mezzo di una soluzione idroalcolica).

Qualora sia necessaria la firma di avvenuta consegna (ad esempio, per raccomandate, pacchi etc.), essa potrà essere apposta da un incaricato che, sempre osservando la distanza interpersonale minima di un metro, si recherà all'esterno.

14. Sorveglianza sanitaria.

La sorveglianza sanitaria dei lavoratori è effettuata ai sensi del D.Lgs. n. 81/2008 s.m.i. e deve proseguire rispettando le misure igieniche contenute nelle indicazioni diramate dal Ministero della Salute.

Il medico competente deve segnalare al Datore di Lavoro (o suo Preposto) tutte le situazioni di particolare fragilità, nonché le patologie attuali o pregresse dei dipendenti per la conseguente assunzione dei provvedimenti del caso.

Durante il perdurare di questa fase di emergenza e fino a nuova disposizione, devono essere, altresì, privilegiate, le visite preventive, le visite a richiesta e le visite da rientro da malattia.

La sorveglianza sanitaria periodica non deve essere interrotta. Il rapporto di consulenza del Medico Competente va utilizzato in modo costante (anche ricorrendo, ove necessario, a modalità telematiche), poiché:

- rappresenta una ulteriore misura di prevenzione di carattere generale;
- può contribuire ad intercettare possibili casi e sintomi sospetti del contagio;
- è preziosa l'informazione e la formazione che il Medico Competente può fornire ai lavoratori per evitare la diffusione del contagio.

15. Informazione.

Le associazioni di categoria interessate dal presente Protocollo devono realizzare una campagna pubblicitaria tramite gli organi d'informazione tradizionale o tramite i social network per informare l'eventuale clientela circa le misure adottate dalle imprese di acconciatura, estetica e tatuaggio/piercing, al fine di garantire la salute ed evitare la diffusione del coronavirus.

Le associazioni di categoria interessate dal presente Protocollo devono organizzare specifici corsi di formazione per gli imprenditori del settore.

Il datore di lavoro interessato dal presente Protocollo informa tutti i lavoratori e gli ospiti del centro (fornitori e clienti) circa le disposizioni impartite dalle Autorità, consegnando e/o affiggendo all'ingresso appositi *depliant* informativi.

In particolare, le informazioni devono esplicitamente comunicare:

- l'obbligo di rimanere presso il proprio domicilio in presenza di febbre (oltre 37.5°) o di altri sintomi influenzali, nonché di chiamare il proprio medico di famiglia e l'autorità sanitaria;
- la procedura di controllo della temperatura corporea a cui deve essere sottoposto il personale prima dell'accesso al luogo di lavoro;
- l'impegno dei dipendenti e collaboratori a rispettare tutte le disposizioni impartite dalle 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).

Le associazioni di Categoria, le associazioni Sindacali, le Associazioni dei consumatori, l'ANCI ed il Dipartimento prevenzione dell'Azienda U.S.L. territorialmente competente predispongono, d'intesa e nel rispetto delle disposizioni di legge, modelli informativi da appendere nei centri e da pubblicizzare validi per tutto il territorio dell'Azienda U.S.L. competente e, nello specifico:

- informativa per accesso alla struttura;
- norme da adottare in sala di attesa e prima di accedere i locali della struttura;
- modalità di lavaggio delle mani;
- procedura di vestizione/svestizione.

SEZIONE 12

Protocollo di sicurezza per sanificazione degli impianti aeraulici per la climatizzazione degli ambienti

1. Premessa.

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

- D.L. 25 marzo 2020 n. 19 "Misure urgenti per fronteggiare epidemiologica da COVID-19";
- "Protocollo condiviso di regolazione delle misure per il contrasto e il contenimento della diffusione del virus Covid-19 negli ambienti di lavoro" sottoscritto il 14 marzo 2020 e integrato e modificato il 24 aprile 2020 (ora, Allegato 12 al D.P.C.M. 17 maggio 2020);
- D.P.C.M. 17 maggio 2020;
- "Documento tecnico sulla possibile rimodulazione delle misure di contenimento del contagio da SARS-CoV-2 nei luoghi di lavoro e strategie di prevenzione" Verbale n. 49 approvato dal Comitato Tecnico Scientifico istituito presso il Dipartimento della Protezione Civile, approvato in data 9 aprile 2020;
- Circolare del Ministero della Salute, n. 0014915-29/04/2020-DGPRE-DGPRE-P del 29 aprile 2020.

Le misure di contenimento e di sicurezza anti-contagio sanciti dal D.L. n. 19 del 25 marzo 2020 e dall'Allegato 12 al D.P.C.M. 17 maggio 2020, rappresentano un obbligo per i datori di lavoro delle attività produttive e professionali (inclusi lavoratori autonomi) al fine di garantire il contenimento della diffusione del virus COVID-19 negli ambienti di lavoro.

Tali misure si applicano in aggiunta a quelle già vigenti in materia di tutela della salute e sicurezza dei lavoratori (*in primis*, il D.Lgs. n. 81/2008 e s.m.i.) e alle procedure/requisiti igienico-sanitari richiesti dalle specifiche normative di settore. È quindi necessario che l'adozione delle misure di contenimento contro la diffusione del virus COVID-19 segua un approccio integrato, a garanzia della massima tutela sia dal rischio di contagio da nuovo coronavirus (utenti e lavoratori) sia dai rischi professionali (lavoratori). A tal fine è essenziale il coordinamento tra il Comitato (previsto dal punto 13 del Protocollo 24 aprile 2020) e il Servizio di Prevenzione e Protezione aziendale (ove presente ai sensi del D.Lgs. n. 81/2008), le cui figure possono anche coincidere. Le disposizioni che seguono, hanno lo scopo di fornire ulteriori indicazioni per l'applicazione delle misure anti-contagio.

2. Disposizioni Tecniche.

Per quanto concerne gli impianti aeraulici per la climatizzazione degli ambienti, si prescrive quanto segue:

- con le modalità previste per ciascuna tipologia di impianto, per gli impianti aeraulici al servizio di edifici pubblici e privati aperti al pubblico, nei luoghi di lavoro ed in genere nei luoghi soggetti all'accesso di persone dall'esterno, che il responsabile dell'impianto, anche per mezzo di professionisti e imprese, provveda:
  - alla sanificazione delle griglie, bocchette e dei filtri dell'aria, mediante lavaggio, disinfezione/sterilizzazione o mediante sostituzione;
  - all'effettuazione di valutazioni tecniche finalizzate a determinare la necessità di sanificare gli impianti aeraulici per la climatizzazione degli ambienti provvedendo, entro i successivi 15 giorni dall'esito delle suddette valutazioni qualora se ne rilevi la necessità, ad eseguire/far eseguire le opportune operazioni di sanificazione;
  - alla eliminazione totale del ricircolo dell'aria, ove possibile in relazione alla tipologia dell'impianto;
  - a ripetere le operazioni di sanificazione con cadenza periodica e, in particolare, in relazione alle varie tipologie di impianto, a provvedere, con cadenza almeno mensile, alla sanificazione di griglie, bocchette e filtri dell'aria, mediante lavaggio, disinfezione/sterilizzazione o mediante sostituzione;
- per le operazioni di cui sopra i manutentori qualificati devono:
  - essere dotati di DPI al momento dei lavori per evitare la contaminazione dei filtri, griglie e bocchette;
  - rilasciare un documento di sanificazione ove riportare il lavoro svolto, l'effettuata eventuale chiusura del ricircolo, le operazioni di sanificazione e le metodologie utilizzate;
  - che tutti gli interventi di manutenzione e igienizzazione indicati nella presente ordinanza vanno effettuati nel rispetto delle procedure codificate di legge e devono essere eseguiti da personale qualificato, dotato di idonei Dispositivi di Protezione Individuale;
- che per gli ambienti di lavoro le cui attività lavorative non sono sospese, le misure di cui al precedente punto 1) sono attuate entro 15 giorni dall'adozione della presente ordinanza;
- che per gli ambienti di lavoro le cui attività lavorative, allo stato, sono sospese, le misure di cui al precedente punto 1) dovranno essere adottate prima della loro riapertura.

Le prescrizioni di cui sopra si intendono applicabili nella seguente modalità:

- per sanificazione s'intende esclusivamente l'attività di pulizia, lavaggio, disinfezione/sterilizzazione o sostituzione, da azionare, quali patologie lavorative, in relazione allo stato di manutenzione e conservazione dell'impianto, su valutazioni del responsabile dello stesso, anche per tramite professionisti e/o imprese;

- la sanificazione intesa come al punto a), può inquadrarsi nel ciclo di manutenzione già programmata dell'impianto e rientrare nella pianificazione temporale già prevista (anche già eseguita) e pertanto le necessità di ripeterla ai fini dell'ordinanza è lasciata a valutazioni del responsabile dell'impianto, anche per tramite di professionisti e/o aziende;
- laddove il condizionamento dell'aria avviene per mezzo di disposi vi ordinari nel senso del comunemente diffusi anche in ambiente domestico (quelli che ad esempio hanno una unità esterna ed interna – split) l'eventualità del ricorso a professionalità esterne può essere, a scelta del responsabile dell'impianto, anche non considerata in quanto le operazioni di sanificazione, come descritte al punto a), possono essere eseguite con evidente semplicità operativa;
- il documento di sanificazione (come descritto al punto a) può essere rilasciato dal responsabile dell'impianto anche tramite autocertificazione ai sensi del D.P.R. n. 445/2000;
- il chiarimento di cui al punto b) determina la facoltà in capo al responsabile dell'impianto e sulla base di proprie valutazioni delle condizioni dello stesso, di riferire la cadenza periodica della sanificazione (come descritto a al punto a) alla cadenza temporale della manutenzione programmata procrastinando in un tempo più lungo la ripetizione mensile.

SEZIONE 13

Protocollo di sicurezza per le attività all'aria aperta, pesca amatoriale, allenamento e addestramento cani e cavalli, svolgimento in forma amatoriale di attività forestali

1. Premessa.

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

- D.L. 25 marzo 2020 n. 19 "Misure urgenti per fronteggiare epidemiologica da COVID-19";
- "Protocollo condiviso di regolazione delle misure per il contrasto e il contenimento della diffusione del virus Covid-19 negli ambienti di lavoro" sottoscritto il 14 marzo 2020 e integrato e modificato il 24 aprile 2020 (ora, Allegato 12 al D.P.C.M. 17 maggio 2020);
- D.P.C.M. 17 maggio 2020;
- "Documento tecnico sulla possibile rimodulazione delle misure di contenimento del contagio da SARS-CoV-2 nei luoghi di lavoro e strategie di prevenzione" Verbale n. 49 approvato dal Comitato Tecnico Scientifico istituito presso il Dipartimento della Protezione Civile, approvato in data 9 aprile 2020;
- Circolare del Ministero della Salute, n. 0014915-29/04/2020-DGPRE-DGPRE-P del 29 aprile 2020.

Le misure di contenimento e di sicurezza anti-contagio sanciti dal D.L. n. 19 del 25 marzo 2020 e dall'Allegato 12 al D.P.C.M. 17 maggio 2020, rappresentano un obbligo per i datori di lavoro delle attività produttive e professionali (inclusi lavoratori autonomi) al fine di garantire il contenimento della diffusione del virus COVID-19 negli ambienti di lavoro.

Tali misure si applicano in aggiunta a quelle già vigenti in materia di tutela della salute e sicurezza dei lavoratori (*in primis*, il D.Lgs. n. 81/2008 e s.m.i.) e alle procedure/requisiti igienico-sanitari richiesti dalle specifiche normative di settore. È quindi necessario che l'adozione delle misure di contenimento contro la diffusione del virus COVID-19 segua un approccio integrato, a garanzia della massima tutela sia dal rischio di contagio da nuovo coronavirus (utenti e lavoratori) sia dai rischi professionali (lavoratori). A tal fine è essenziale il coordinamento tra il Comitato (previsto dal punto 13 del Protocollo 24 aprile 2020) e il Servizio di Prevenzione e Protezione aziendale (ove presente ai sensi del D.Lgs. n. 81/2008), le cui figure possono anche coincidere. Le disposizioni che seguono, hanno lo scopo di fornire ulteriori indicazioni per l'applicazione delle misure anti-contagio nelle attività di all'aria aperta, pesca amatoriale, allenamento e addestramento cani e cavalli, svolgimento in forma amatoriale di attività forestali.

2. Disposizioni Tecniche.

Per quanto concerne le attività all'aria aperta, pesca amatoriale, allenamento e addestramento cani e cavalli, svolgimento in forma amatoriale di attività forestali, si dispone che:

- è consentita l'attività da parte degli esercizi di toelettatura degli animali di compagnia, nell'ambito del territorio regionale, purché il servizio venga svolto per appuntamento, senza il contatto diretto tra le persone, e comunque in totale sicurezza nella modalità "consegna animale – toelettatura – ritiro animale", garantendo il distanziamento sociale;
- è consentito svolgere, all'interno del territorio regionale, passeggiate a cavallo all'aria aperta esercitate individualmente, nel rispetto delle misure per il contenimento e la prevenzione del contagio da COVID-19;
- è consentito lo spostamento nell'ambito del territorio regionale per lo svolgimento, in forma amatoriale, di attività di pesca lungo i corsi d'acqua e i laghi della Regione Abruzzo e la pesca ricreativa in mare, esclusivamente nel rispetto di quanto previsto dal D.P.C.M. 17 maggio 2020 e di tutte le norme di sicurezza relative al contenimento del contagio da COVID-19, alle seguenti condizioni:
  - svolta da persona abilitata all'esercizio della pesca sportiva e ricreativa;
  - nel rispetto delle misure per il contenimento e la prevenzione del contagio da COVID19;
  - nel rispetto della normativa vigente in merito all'esercizio della pesca sportiva e ricreativa;
- è consentito l'allenamento e addestramento dei cavalli, da svolgersi in maniera individuale da parte dei proprietari degli animali presso i maneggi autorizzati all'interno del territorio della regione Abruzzo, nel rispetto della normativa vigente in materia di distanziamento sociale;
- è consentito all'interno del territorio della Regione Abruzzo l'allenamento e addestramento cani in aree autorizzate, senza il contatto diretto fra le persone, nel rispetto del distanziamento sociale e della normativa vigente, e comunque in totale sicurezza;
- sono consentiti gli interventi per lo svolgimento in forma amatoriale del taglio del bosco per ricavare legna da ardere, nel rispetto delle richiamate misure di comportamento finalizzate al contenimento del contagio e comunque alle seguenti condizioni:
  - garantendo il distanziamento interpersonale di almeno un metro in tutte le fasi dell'attività e l'utilizzo di mascherine;
  - evitando l'uso promiscuo di attrezzature, avendo a disposizione soluzioni idroalcoliche per il lavaggio delle mani e proteggendo le mani nell'esecuzione delle operazioni con appositi DPI;
  - lo spostamento è consentito nell'ambito del territorio regionale;
  - il completamento degli interventi di manutenzione e taglio dei boschi avvenga nel rispetto dei periodi e delle disposizioni previste dalle prescrizioni di massima e Polizia Forestale vigenti per Provincia;

- i sindaci con proprie ordinanze sono autorizzati a disciplinare le aperture dei cimiteri nel rispetto delle disposizioni in materia di distanziamento sociale.

SEZIONE 14

Protocollo di sicurezza per le attività di raccolta di funghi, tartufi ed erbe e frutti spontanei, nonché di caccia

1. Premessa.

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

- D.L. 25 marzo 2020 n. 19 "Misure urgenti per fronteggiare epidemiologica da COVID-19";
- "Protocollo condiviso di regolazione delle misure per il contrasto e il contenimento della diffusione del virus Covid-19 negli ambienti di lavoro" sottoscritto il 14 marzo 2020 e integrato e modificato il 24 aprile 2020 (ora, Allegato 12 al D.P.C.M. 17 maggio 2020);
- D.P.C.M. 17 maggio 2020;
- "Documento tecnico sulla possibile rimodulazione delle misure di contenimento del contagio da SARS-CoV-2 nei luoghi di lavoro e strategie di prevenzione" Verbale n. 49 approvato dal Comitato Tecnico Scientifico istituito presso il Dipartimento della Protezione Civile, approvato in data 9 aprile 2020;
- Circolare del Ministero della Salute, n. 0014915-29/04/2020-DGPRE-DGPRE-P del 29 aprile 2020.

Le misure di contenimento e di sicurezza anti-contagio sanciti dal D.L. n. 19 del 25 marzo 2020 e dall'Allegato 12 al D.P.C.M. 17 maggio 2020, rappresentano un obbligo per i datori di lavoro delle attività produttive e professionali (inclusi lavoratori autonomi) al fine di garantire il contenimento della diffusione del virus COVID-19 negli ambienti di lavoro.

Tali misure si applicano in aggiunta a quelle già vigenti in materia di tutela della salute e sicurezza dei lavoratori (*in primis*, il D.Lgs. n. 81/2008 e s.m.i.) e alle procedure/requisiti igienico-sanitari richiesti dalle specifiche normative di settore. È quindi necessario che l'adozione delle misure di contenimento contro la diffusione del virus COVID-19 segua un approccio integrato, a garanzia della massima tutela sia dal rischio di contagio da nuovo coronavirus (utenti e lavoratori) sia dai rischi professionali (lavoratori). A tal fine è essenziale il coordinamento tra il Comitato (previsto dal punto 13 del Protocollo 24 aprile 2020) e il Servizio di Prevenzione e Protezione aziendale (ove presente ai sensi del D.Lgs. n. 81/2008), le cui figure possono anche coincidere. Le disposizioni che seguono, hanno lo scopo di fornire ulteriori indicazioni per l'applicazione delle misure anti-contagio nelle attività di raccolta di funghi, tartufi ed erbe e frutti spontanei, nonché di caccia.

2. Disposizioni Tecniche.

Per quanto concerne le attività di raccolta di funghi, tartufi ed erbe e frutti spontanei, nonché di caccia, si dispone che:

- è consentita l'attività di raccolta di funghi, tartufi ed erbe e frutti spontanei, nel rispetto delle prescrizioni in materia di protezione della flora e delle richiamate misure di comportamento finalizzate al contenimento del contagio e comunque alle seguenti condizioni:
  - garantendo il rispetto del distanziamento interpersonale di almeno un metro in tutte le fasi dell'attività;
  - il possesso del tesserino in regola con i pagamenti per l'annualità in corso ed avvenga nel rispetto dei periodi e delle disposizioni previste dalle norme di riferimento, in particolare la L.R. n. 34/2006 e la L.R. n. 66/2012;
- è consentito, agli Ambiti Territoriali di Caccia interessati dai distretti di gestione della specie coturnice (*Alectoris graeca*) individuati dalla Regione, effettuare nel mese di maggio i conteggi primaverili al canto e in estate la stima del successo riproduttivo con l'ausilio dei cani da ferma. I censimenti devono essere effettuati, nel rispetto delle norme di sicurezza relative al contenimento del contagio da COVID-19, da cacciatori residenti in Abruzzo abilitati dall'ATC interessato. È consentito per tale attività lo spostamento, in ambito regionale.

SEZIONE 15

Protocollo di sicurezza per i trasporti e la logistica

1. Premessa.

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

- D.L. 25 marzo 2020 n. 19 "Misure urgenti per fronteggiare epidemiologica da COVID-19";
- "Protocollo condiviso di regolazione delle misure per il contrasto e il contenimento della diffusione del virus Covid-19 negli ambienti di lavoro" sottoscritto il 14 marzo 2020 e integrato e modificato il 24 aprile 2020 (ora, Allegato 12 al D.P.C.M. 17 maggio 2020);
- D.P.C.M. 17 maggio 2020;
- "Documento tecnico sulla possibile rimodulazione delle misure di contenimento del contagio da SARS-CoV-2 nei luoghi di lavoro e strategie di prevenzione" Verbale n. 49 approvato dal Comitato Tecnico Scientifico istituito presso il Dipartimento della Protezione Civile, approvato in data 9 aprile 2020;
- Circolare del Ministero della Salute, n. 0014915-29/04/2020-DGPRE-DGPRE-P del 29 aprile 2020.

Inoltre, per il settore trasportistico sono state valutate anche le seguenti ulteriori fonti normative:

- "Protocollo condiviso di regolamentazione per il contenimento della diffusione del COVID-19 nel settore trasporto e logistica" sottoscritto il 20 marzo 2020, di cui all'Allegato14 del D.P.C.M. 17 maggio 2020;
- "Linee guida per l'informazione degli utenti e le modalità organizzative per il contenimento della diffusione del COVID-19" di cui all'Allegato 15 del D.P.C.M. 17 maggio 2020.

Le misure di contenimento e di sicurezza anti-contagio sanciti dal D.L. n. 19 del 25 marzo 2020 e dall'Allegato 12 al D.P.C.M. 17 maggio 2020, rappresentano un obbligo per i datori di lavoro delle attività produttive e professionali (inclusi lavoratori autonomi) al fine di garantire il contenimento della diffusione del virus COVID-19 negli ambienti di lavoro.

Tali misure si applicano in aggiunta a quelle già vigenti in materia di tutela della salute e sicurezza dei lavoratori (*in primis*, il D.Lgs. n. 81/2008 e s.m.i.) e alle procedure/requisiti igienico-sanitari richiesti dalle specifiche normative di settore. È quindi necessario che l'adozione delle misure di contenimento contro la diffusione del virus COVID-19 segua un approccio integrato, a garanzia della massima tutela sia dal rischio di contagio da nuovo coronavirus (utenti e lavoratori) sia dai rischi professionali (lavoratori). A tal fine è essenziale il coordinamento tra il Comitato (previsto dal punto 13 del Protocollo 24 aprile 2020) e il Servizio di Prevenzione e Protezione aziendale (ove presente ai

sensi del D.Lgs. n. 81/2008), le cui figure possono anche coincidere. Le disposizioni che seguono, hanno lo scopo di fornire ulteriori indicazioni per l'applicazione delle misure anti-contagio nei trasporti e la logistica.

2. Misure di carattere generale per i responsabili dei servizi di trasporto pubblico.

Sussiste l'obbligo di:

- prevedere sistemi informativi e divulgativi sul corretto uso e gestione dei dispositivi di protezione individuale (mascherine, guanti etc.);
- prevedere una sanificazione ed una igienizzazione dei locali, dei mezzi di trasporto e dei mezzi di lavoro deve essere appropriata e frequente (quindi deve riguardare tutte le parti frequentate da viaggiatori e/o lavoratori ed effettuata con le modalità definite dalle specifiche circolari del Ministero della Salute e dell'Istituto Superiore di Sanità). Particolare attenzione deve essere prestata alla disinfezione dei locali aziendali comuni quali mense, sale autisti, servizi igienici;
- installare dispenser di soluzioni disinfettanti ad uso dei passeggeri;
- vendere, ove possibile, i biglietti con sistemi telematici;
- prevedere che il personale viaggiante, compreso il personale che ha rapporti con il pubblico, per i quali la distanza di 1 mt dall'utenza non sia possibile, deve utilizzare gli appositi dispositivi di protezione individuale previsti da Protocollo ad eccezione nel caso in cui sia realizzabile l'installazione di separatori di posizione. La deroga riguardante i guanti può essere prevista per il personale viaggiante (a titolo di esempio macchinisti) che opera da solo in cabina;
- predisporre le necessarie comunicazioni a bordo dei mezzi, anche mediante apposizione di cartelli che indichino le corrette modalità di comportamento dell'utenza, con la prescrizione che il mancato rispetto potrà contemplare l'interruzione del servizio per motivi di sicurezza sanitaria;
- distribuire ai conducenti prodotti disinfettanti specifici per la pulizia delle mani e del posto guida;
- autorizzare l'operatore di esercizio, in caso di raggiungimento del numero massimo di passeggeri a bordo degli autobus, a rifiutare l'accesso di altri utenti. In tale caso lo stesso dovrà informare tempestivamente il proprio ufficio movimento, che provvederà con un servizio di rinforzo;
- rispettare il mantenimento di una distanza interpersonale di almeno 1 metro, fatte salve diverse misure contenute in future disposizioni regionali;
- utilizzare, nei luoghi di lavoro laddove non sia possibile mantenere le distanze tra lavoratori previste dalle disposizioni del Protocollo, i dispositivi di protezione individuale. In subordine dovranno essere usati separatori di posizione.
- dotare i luoghi strategici per la funzionalità del sistema (sale operative, sale ACC, sale di controllo etc.) di rilevatori di temperatura attraverso dispositivi automatizzati;

- installare nelle stazioni ferroviarie, nelle autostazioni, negli aeroporti, nei porti, a cura dei gestori di dette aree, dispenser contenenti soluzioni disinfettanti ad uso dei passeggeri;
- adozione da parte gestore delle stazioni, autostazioni, degli aeroporti e dei porti di misure organizzative, con predisposizione di specifici piani operativi, finalizzate a limitare ogni possibile occasione di contatto negli spostamenti all'interno delle medesime aree, ivi comprese quelle destinate alla sosta dei passeggeri, garantendo il rispetto della distanza interpersonale minima di un metro, escludendo da tale limitazione i minori accompagnati e i non vedenti se accompagnati da persona che vive nella stessa unità abitativa.
- realizzare, ove strutturalmente possibile, anche con specifici interventi tecnici, la massima areazione naturale dei mezzi di trasporto.

Infine, ai gestori del servizio di trasporto pubblico è consentito di valutare, al fine di aumentare l'indice di riempimento dei mezzi di trasporto, dopo adeguata sperimentazione, la possibilità dell'installazione di separazioni removibili tipo plexiglass o altro materiale idoneo tra i sedili che non comportino modifiche strutturali sulle disposizioni inerenti la sicurezza.

3. Obblighi per gli utenti del servizio di trasporto pubblico.

Sussistono le seguenti prescrizioni in capo agli utenti del trasporto pubblico:

- divieto dell'uso del trasporto pubblico se si hanno sintomi di infezioni respiratorie acute e riconducibili all'affezione da Covid-19 (febbre superiore a 37,5° C, tosse, congiuntivite, raffreddore);
- acquistare, ove possibile, i biglietti in formato elettronico, online o tramite app;
- nel corso del viaggio, igienizzare le mani ed evitare di toccarsi il viso.
- seguire la segnaletica e i percorsi indicati all'interno delle stazioni o alle fermate, mantenendo sempre la distanza interpersonale di almeno 1 metro dalle altre persone;
- utilizzare le porte di accesso ai mezzi indicate per la salita e la discesa, rispettando sempre la distanza di sicurezza;
- sedersi solo nei posti consentiti, mantenendo il distanziamento dagli altri occupanti;
- evitare di avvicinarsi o di chiedere informazioni al conducente;
- negli spazi di attesa e sui mezzi pubblici usare una adeguata protezione del naso e della bocca (mascherina chirurgica o mascherina di comunità);
- in caso di passeggeri che a bordo dei mezzi presentino sintomi riconducibili all'affezione da Covid-19 (tosse, rinite, febbre, congiuntivite), gli stessi devono prontamente segnalarlo all'autista che informa le Autorità Sanitarie alle quali spetta la decisione sull'eventuale modalità di trasbordo dai relativi mezzi.
- al passeggero che presenti sintomatologia riconducibile al Covid-19 (tosse, rinite, febbre, congiuntivite), è richiesto, nelle more dell'eventuale operazione di trasbordo, di sedersi ad una distanza di almeno 2 metri rispetto agli altri passeggeri tramite una ricollocazione temporanea di questi ultimi, qualora disponibili.

- negli spazi adibiti a fermata, l'utenza, nelle fasi di stazionamento, è tenuta a mantenere il distanziamento sociale, di almeno 1 metro, così come nella fasi di salita e discesa dai mezzi nel rispetto della normativa nazionale di prevenzione al diffondersi dell'epidemia.

4. Obblighi specifici per i gestori di servizi di Trasporto su gomma e filoviario.

I gestori di servizi di trasporto su gomma e filoviario devono procedere all'igienizzazione, sanificazione e disinfezione dei mezzi pubblici e delle infrastrutture nel pieno rispetto delle prescrizioni sanitarie in materia, oltre che delle ordinanze regionali e del Protocollo siglato dalle associazioni di categoria, OO.SS. e MIT in data 20 marzo 2020, effettuando l'igienizzazione e la disinfezione almeno una volta al giorno e la sanificazione in relazione alle specifiche realtà aziendali.

È, inoltre, fatto obbligo delle aziende di trasporto pubblico accertare, prima dell'inizio di ogni turno lavorativo, che il proprio personale non riscontri una temperatura corporea superiore a 37,5° C e che lo stesso, durante lo svolgimento del turno di lavoro, utilizzi i dispositivi di protezione individuale COVID-19.

Ai fini del controllo della temperatura, di cui al comma precedente, da parte del datore di lavoro l'accertamento avviene tramite dispositivi laser/scanner nelle sedi di lavoro nelle quali confluiscono lavoratori ad inizio turno - ovvero depositi, officine e luoghi di parcheggio dei mezzi – che non siano all'aperto, ovvero siano dotati di almeno una postazione in luogo chiuso nella quale poter custodire ed utilizzare i dispositivi di controllo della temperatura, mentre in tutti gli altri casi l'accertamento della temperatura può avvenire attraverso l'acquisizione da parte dell'azienda di autocertificazione del dipendente a condizione che lo stesso rilevi la propria temperatura non oltre 60 minuti antecedenti l'inizio dell'orario di lavoro.

I gestori di servizi di trasporto su gomma e filoviario devono:

- mettere in atto i dovuti accorgimenti atti alla separazione del posto di guida al fine di garantire il distanziamento interpersonale dai passeggeri;
- organizzare la salita e la discesa dei passeggeri dai mezzi in modo che avvengano secondo flussi ordinati e, ove possibile, separati al fine di evitare contatto tra chi scende e chi sale, anche eventualmente con un'apertura differenziate delle porte;
- contrassegnare sui mezzi i posti che non possono essere occupati con un marker in modo da consentire il rispetto della distanza interpersonale tra passeggeri;
- sospendere la vendita dei titoli di viaggio a bordo da parte del personale;
- installare, ove possibile, apparati per l'acquisto self-service dei biglietti, contrassegnando con specifici adesivi le distanze di sicurezza. Gli apparati devono essere sanificati più volte al giorno.
- mettere a disposizione a bordo dei mezzi, flaconi di gel igienizzante per mani a base alcolica;
- predisporre a bordo dei mezzi un kit aggiuntivo di prodotti specifici da utilizzare in caso di necessità: guanti monouso, mascherina e gel disinfettante;

- attivare, ove compatibile con le caratteristiche del servizio, e quindi in particolare per i servizi extraurbani, un sistema di prenotazione del viaggio (anche attraverso strumenti informatici) che consenta loro di individuare per tempo il numero di veicoli da impegnare;
- in caso di passeggeri che a bordo dei mezzi abbiano presentato sintomi riconducibili all'affezione da Covid-19 (tosse, rinite, febbre, congiuntivite), con attivazione delle relative procedure di eventuale trasbordo di cui al paragrafo 3, al termine del servizio, il mezzo dovrà essere sottoposto ad immediata sanificazione.

5. Obblighi specifici per i gestori di servizi di Trasporto ferroviario.

I gestori di servizi di trasporto ferroviario devono:

- provvedere ad informare la clientela attraverso i canali aziendali di comunicazione (call center, sito web, app) in merito a:
  - misure di prevenzione adottate in conformità a quanto disposto dalle Autorità sanitarie;
  - notizie circa le tratte ferroviarie attive, in modo da evitare l'accesso degli utenti agli uffici informazioni/biglietterie delle stazioni;
- incentivare sistemi di vendita di biglietti on line;

Inoltre, nelle stazioni si deve provvedere a:

- la gestione dell'accesso alle stazioni ferroviarie, prevedendo, ove possibile, una netta separazione delle porte di entrata e di uscita, in modo da evitare l'incontro di flussi di utenti;
- adottare interventi gestionali al fine di favorire la distribuzione del pubblico in tutti gli spazi della stazione ed evitare affollamenti nelle zone antistanti le banchine fronte binari;
- prevedere percorsi a senso unico all'interno delle stazioni e nei corridoi fino ai binari, in modo da mantenere separati i flussi di utenti in entrata e uscita;
- igienizzare e disinfettare su base quotidiana e sanificare periodicamente gli spazi comuni delle stazioni;
- installare dispenser di facile accessibilità per permettere l'igiene delle mani dei passeggeri;
- regolamentare l'utilizzo di scale e tappeti mobili, garantendo sempre un adeguato distanziamento tra gli utenti;
- diffondere annunci di richiamo alle regole di distanziamento sociale sulle piattaforme, invitando gli utenti a mantenere la distanza di almeno un metro;
- garantire l'uso obbligatorio di mascherine e guanti per gli addetti in stazione;
- limitare l'utilizzo delle sale di attesa e rispetto, al loro interno, delle regole di distanziamento;
- raccomandare controlli della temperatura corporea ai gate, prevedendo misure di gestione di passeggeri o operatori con temperatura uguale o superiore ai 37,5° C;

A bordo treno, si deve provvedere a:

- posizionare dispenser di gel igienizzanti su ogni veicolo;
- eliminare la temporizzazione di chiusura delle porte esterne alle fermate, al fine di facilitare il ricambio dell'aria all'interno delle carrozze ferroviarie;
- sanificare sistematicamente con frequenza non inferiore alla giornaliera;
- garantire l'uso obbligatorio di mascherine e guanti per gli addetti e almeno delle mascherine per gli utenti;
- potenziare i servizi di igiene e decoro;
- prevedere flussi di salita e discesa separati in ogni carrozza. Ove ciò non sia possibile, pensare a sistemi di regolamentazione di salita e discesa in modo da evitare assembramenti in corrispondenza delle porte;
- applicare marker sui sedili non utilizzabili;
- in caso di passeggeri che a bordo treno presentino sintomi riconducibili all'affezione da Covid-19 (tosse, rinite, febbre, congiuntivite), la Polizia Ferroviaria e le Autorità sanitarie devono essere prontamente informate: all'esito della relativa valutazione sulle condizioni di salute del passeggero, a queste spetta la decisione in merito all'opportunità di fermare il treno per procedere ad un intervento;
- al passeggero che presenti, a bordo treno, sintomi riconducibili all'affezione da Covid-19 (tosse, rinite, febbre, congiuntivite), è richiesto di sedere isolato rispetto agli altri passeggeri, qualora possibile.

Nei casi di cui punto precedente, l'impresa ferroviaria procederà successivamente alla sanificazione specifica del convoglio interessato dall'emergenza prima di rimetterlo nella disponibilità di esercizio.

Fermo restando quanto disposto dalla normativa nazionale riguardante il rispetto del distanziamento interpersonale, al fine di garantire il rispetto della stessa a bordo mezzo (fatto salvo quanto disposto successivamente dalla legislazione nazionale), la capacità massima non deve di norma essere superiore al 50% del totale dei posti a sedere.

Entro e non oltre il 31 maggio 2020, le aziende riattivano almeno l'80% dei servizi effettuati prima della riduzione dovuta al COVID-19.

6. Norme specifiche per i servizi di trasporto non di linea con massimo nove posti.

Oltre alle previsioni di carattere generale sopra evidenziate, le aziende evitano che il passeggero occupi il posto disponibile vicino al conducente.

Sui sedili posteriori nelle ordinarie vetture, al fine di rispettare le distanze di sicurezza, non potranno essere trasportati, distanziati il più possibile, più di due passeggeri, qualora muniti di idonei dispositivi di protezione individuale; in mancanza di dispositivi potrà essere trasportato un solo passeggero.

Nelle vetture omologate per il trasporto di sei o più passeggeri dovranno essere replicati modelli che non prevedano la presenza di più di due passeggeri per ogni fila di sedili, fermo restando l'uso di mascherine. È preferibile dotare le vetture di paratie divisorie.

Il conducente dovrà indossare dispositivi di protezione sanitarie (mascherine).

7. Organizzazione dei servizi di trasporto pubblico locale su gomma e filoviario.

Rimangono sospesi, fino a diverso provvedimento, i servizi di trasporto scolastico presenti nei programmi di esercizio delle aziende titolari di servizi di trasporto pubblico locale.

Fermo restando quanto disposto dalla normativa nazionale riguardante il rispetto del distanziamento interpersonale, pari ad 1 metro, per garantire il rispetto della stessa a bordo mezzo, la capacità massima dei mezzi di trasporto non deve di norma essere superiore al 40% del totale dei posti a sedere e del 15% dei posti in piedi, ove previsti. I posti in piedi devono essere contrassegnati con segnalazione da disporre sul pavimento.

Entro e non oltre il 31 maggio 2020 i vettori sono tenuti a riattivare almeno il 70% dei servizi effettuati prima della riduzione dovuta al COVID-19,, fermo restando la sospensione dei servizi di trasporto scolastico. I vettori riattivano i servizi, secondo tali le modalità, calibrando gli stessi in funzione della domanda di trasporto dell'utenza.

È fatto obbligo alle aziende di un costante monitoraggio dell'andamento dei servizi al fine di adottare le seguenti misure correttive:

- previsione di corse supplementari (o comunque con maggiore frequenza) in caso di incapienza dei mezzi rispetto alla domanda effettiva di mobilità;
- eliminazione delle corse riattivate in caso di assenza di domanda di mobilità, al fine di evitare l'inutile circolazione di mezzi vuoti.

Le società esercenti il trasporto pubblico locale comunicano al competente Servizio del Dipartimento Infrastrutture e Trasporti della Giunta regionale i programmi di esercizio rimodulati. Di essi, viene data diffusione in apposite pagine sul trasporto pubblico nella sezione del sito web istituzionale della Regione Abruzzo dedicata all'emergenza in corso (sezione "Coronavirus") e sui siti delle società di trasporto interessate.

Le società esercenti il trasporto pubblico locale comunicano settimanalmente al competente servizio del Dipartimento Infrastrutture e Trasporti della Giunta Regionale le misure di sanificazione e igienizzazione adottate.

La Giunta Regionale monitora, per il tramite del competente Servizio del Dipartimento Infrastrutture e Trasporti, i servizi rimodulati che, in presenza di disagi per l'utenza, verranno incrementati o comunque modificati al fine di non creare difficoltà agli spostamenti con carattere di urgenza e indifferibilità.

In via residuale e limitatamente a particolari esigenze territoriali, al fine di compensare situazioni di insufficiente capacità di trasporto, e solo dopo aver messo in atto la riprogrammazione del servizio secondo le modalità di cui sopra, i vettori possono far ricorso a servizi di noleggio con conducente di veicoli e autobus e taxi. Il relativo preliminare nulla-osta del competente Servizio del Dipartimento Infrastrutture e Trasporti è obbligatorio solo nel caso in cui l'attivazione di tali ulteriori servizi comportasse maggiori oneri a carico del bilancio regionale e fatto in ogni caso lo stanziamento di risorse aggiuntive da individuarsi sul bilancio regionale anche sulla scorta di eventuali fondi straordinari messi a disposizione dallo Stato.

8. Vendita e validità dei titoli di viaggio.

In relazione alla sospensione della vendita a bordo dei veicoli dei titoli di viaggio disposta dal paragrafo 2, è autorizzata la riapertura delle biglietterie sia per il trasporto ferroviario che su gomma.

In relazione ai titoli di viaggio (abbonamenti) acquistati dagli utenti e non utilizzati, in tutto o in parte, a seguito dei provvedimenti restrittivi alla circolazione dei mezzi e delle persone, le aziende di trasporto sono tenute a riconoscere, in funzione della richiesta dell'utenza, il ristoro di detti titoli secondo i criteri e le modalità da definire a cura della Giunta regionale anche in linea con quanto disposto dalla legislazione nazionale in materia.

9. Settore del Trasporto Pubblico Funiviario.

Fermo restando che la responsabilità individuale degli utenti costituisce elemento essenziale per dare efficacia alle generali misure di prevenzione, per il settore funiviario, ossia funivie, cabinovie, funicolari e seggiovie, trovano applicazione le seguenti misure minime di sicurezza.

A bordo di tutti i sistemi di trasporto o veicoli:

- obbligo di indossare una mascherina, anche di stoffa, per la protezione del naso e della bocca;
- disinfezione sistematica dei mezzi; nel pieno rispetto delle prescrizioni sanitarie in materia, (quindi deve riguardare tutte le parti frequentate da viaggiatori e/o lavoratori ed effettuata con le modalità definite dalle specifiche circolari del Ministero della Salute e dell'Istituto Superiore di Sanità) effettuando l'igienizzazione e la disinfezione almeno una volta al giorno e la sanificazione in relazione alle specifiche realtà aziendali.

Sui sistemi di trasporto o veicoli chiusi:

- limitazione della capienza massima di ogni mezzo, per garantire il distanziamento interpersonale di un metro. Sono esclusi dalla predetta limitazione le persone viaggianti nella stessa cabina che vivono nella stessa unità abitativa in assenza di altri passeggeri;
- distribuzione delle persone a bordo, anche mediante marker segnaposti, in modo tale da garantire il distanziamento di un metro nei mezzi;
- areazione continua tramite apertura dei finestrini e delle boccole.

Nelle stazioni:

- disposizione di tutti i percorsi nonché delle file d'attesa in modo tale da garantire il distanziamento interpersonale di un metro tra le persone, escluse le persone che vivono nella stessa unità abitativa;
- disinfezione sistematica delle stazioni;
- installazione di dispenser di facile accessibilità per consentire l'igienizzazione delle mani degli utenti e del personale.

10. Settore autotrasporto merci, aereo, marittimo e portuale.

Per le misure organizzative e di gestione della sicurezza dei settori autotrasporto merci, trasporto aereo, trasporto marittimo e portuale deve farsi riferimento alle misure previste per detti specifici settori nell'ambito "Protocollo condiviso di regolamentazione per il contenimento della diffusione del COVID-19 nel settore trasporto e logistica" sottoscritto il 20 marzo 2020, di cui all'Allegato14 del D.P.C.M. 17 maggio 2020, nonché nelle "Linee guida per l'informazione degli utenti e le modalità organizzative per il contenimento delle diffusione del COVID-19" di cui all'Allegato 15 del D.P.C.M. 17 maggio 2020.

SEZIONE 16

Protocollo di sicurezza per le attività sportive e motorie

1. Premessa.

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

- D.L. 25 marzo 2020 n. 19 "Misure urgenti per fronteggiare epidemiologica da COVID-19";
- "Protocollo condiviso di regolazione delle misure per il contrasto e il contenimento della diffusione del virus Covid-19 negli ambienti di lavoro" sottoscritto il 14 marzo 2020 e integrato e modificato il 24 aprile 2020 (ora, Allegato 12 al D.P.C.M. 17 maggio 2020);
- D.P.C.M. 17 maggio 2020;
- "Documento tecnico sulla possibile rimodulazione delle misure di contenimento del contagio da SARS-CoV-2 nei luoghi di lavoro e strategie di prevenzione" Verbale n. 49 approvato dal Comitato Tecnico Scientifico istituito presso il Dipartimento della Protezione Civile, approvato in data 9 aprile 2020;
- Circolare del Ministero della Salute, n. 0014915-29/04/2020-DGPRE-DGPRE-P del 29 aprile 2020.

Le misure di contenimento e di sicurezza anti-contagio sanciti dal D.L. n. 19 del 25 marzo 2020 e dall'Allegato 12 al D.P.C.M. 17 maggio 2020, rappresentano un obbligo per i datori di lavoro delle attività produttive e professionali (inclusi lavoratori autonomi) al fine di garantire il contenimento della diffusione del virus COVID-19 negli ambienti di lavoro.

Tali misure si applicano in aggiunta a quelle già vigenti in materia di tutela della salute e sicurezza dei lavoratori (*in primis*, il D.Lgs. n. 81/2008 e s.m.i.) e alle procedure/requisiti igienico-sanitari richiesti dalle specifiche normative di settore. È quindi necessario che l'adozione delle misure di contenimento contro la diffusione del virus COVID-19 segua un approccio integrato, a garanzia della massima tutela sia dal rischio di contagio da nuovo coronavirus (utenti e lavoratori) sia dai rischi professionali (lavoratori). A tal fine è essenziale il coordinamento tra il Comitato (previsto dal punto 13 del Protocollo 24 aprile 2020) e il Servizio di Prevenzione e Protezione aziendale (ove presente ai sensi del D.Lgs. n. 81/2008), le cui figure possono anche coincidere. Le disposizioni che seguono, hanno lo scopo di fornire ulteriori indicazioni per l'applicazione delle misure anti-contagio nelle attività sportive e motorie.

Ai sensi del D.P.C.M. 17 maggio 2020, l'attività sportiva di base e l'attività motoria in genere svolte presso palestre, piscine, centri e circoli sportivi - pubblici e privati - ovvero presso altre strutture ove si svolgono attività dirette al benessere dell'individuo attraverso l'esercizio fisico, sono consentite, nel rispetto delle norme di distanziamento sociale e senza alcun assembramento, a decorrere dal 25 maggio 2020.

2. Disposizioni attività motorie in forma individuale.

È consentito svolgere attività sportiva o attività motoria all'aperto, anche presso aree attrezzate e parchi pubblici, ove accessibili, purché comunque nel rispetto della distanza di sicurezza interpersonale di almeno due metri per l'attività sportiva e di almeno un metro per ogni altra attività salvo che non sia necessaria la presenza di un accompagnatore per i minori o le persone non completamente autosufficienti.

Nello specifico, sono consentiti all'interno della Regione Abruzzo, ai residenti o con domicilio nel territorio regionale, allenamenti esercitati individualmente e con il rispetto dei dispositivi di protezione individuale e misure di distanziamento sociale, per le seguenti attività sportive: trekking, parapendio in singolo, ciclismo (bicicletta e mountain bike), bocce, canottaggio individuale, canoa kayak individuale, windsurf, barca a vela, atletica leggera svolta in forma individuale, golf, sport rotellistici, pesca sportiva di superficie e subacquea, sport equestri non di squadra, tennis singolo, tennis a volo singolo e badminton singolo, padel, tiro con l'arco, tiro a segno, tiro sportivo con armi da fuoco lunghe e corte, da lancio, aria compressa (tiro al volo, tiro al piattello, tiro dinamico e statico) praticato nei campi da tiro, tiro sportivo da caccia (tiro di campagna, english training sport, tiro a palla, tiro con l'arco da caccia, field target), motociclismo, go kart, arrampicata in falesia o esterno (purché siano mantenute le distanze di sicurezza tra l'arrampicatore ed il compagno di sicura). Per le citate attività sportive è vietato avvalersi delle strutture ad uso comune quali spogliatoi, bar interni, docce.

Sono, altresì, consentite attività sportive paraolimpiche senza necessità di assistente sportivo.

È consentito ai cinofili riconosciuti di praticare l'addestramento agility, la disciplina del cinowork, sleddog.

3. Piscine.

Le presenti indicazioni si applicano alle piscine pubbliche, alle piscine finalizzate a gioco acquatico e ad uso collettivo inserite in strutture già adibite in via principale ad altre attività ricettive (ad esempio, pubblici esercizi, agrituristiche, camping, etc.); le strutture alle quali ci si riferisce nel presente paragrafo sono quelle a proprietà pubblica o privata. Sono escluse le piscine ad usi speciali di cura, di riabilitazione e termale, e quelle alimentate ad acqua di mare.

Nello specifico, sussiste l'obbligo di:

- predisporre una adeguata informazione sulle misure di prevenzione. I frequentatori devono rispettare rigorosamente le indicazioni impartite dagli istruttori e assistenti ai bagnanti. Il gestore dovrà prevedere opportuna segnaletica, incentivando la divulgazione dei messaggi attraverso monitor e/o maxischermi, per facilitare la gestione dei flussi e la sensibilizzazione riguardo i comportamenti, mediante adeguata segnaletica;
- rilevare, se ritenuto necessario, la temperatura corporea, impedendo l'accesso in caso di temperatura > 37,5°C;
- vietare l'accesso del pubblico alle tribune. Divieto di manifestazioni, eventi, feste e intrattenimenti;

- redigere un programma delle attività il più possibile pianificato in modo da dissuadere eventuali condizioni di aggregazioni e da regolamentare i flussi degli spazi di attesa e nelle varie aree per favorire il rispetto del distanziamento sociale di almeno 1 metro, ad eccezione delle persone che in base alle disposizioni vigenti non siano soggette al distanziamento interpersonale; detto ultimo aspetto afferisce alla responsabilità individuale. Se possibile prevedere percorsi divisi per l'ingresso e l'uscita;
- privilegiare l'accesso agli impianti tramite prenotazione e mantenere l'elenco delle presenze per un periodo di 14 giorni;
- organizzare gli spazi e le attività nelle aree spogliatoi e docce in modo da assicurare le distanze di almeno 1 metro (ad esempio prevedere postazioni d'uso alternate o separate da apposite barriere);
- tutti gli indumenti e oggetti personali devono essere riposti dentro la borsa personale, anche qualora depositati negli appositi armadietti; si raccomanda di non consentire l'uso promiscuo degli armadietti e di mettere a disposizione sacchetti per riporre i propri effetti personali;
- dotare l'impianto/struttura di dispenser con soluzioni idroalcoliche per l'igiene delle mani dei frequentatori/clienti/ospiti in punti ben visibili all'entrata, prevedendo l'obbligo di frizionarsi le mani già in entrata. Altresì prevedere i dispenser nelle aree di frequente transito, nell'area solarium o in aree strategiche in modo da favorire da parte dei frequentatori l'igiene delle mani;
- calcolare la densità di affollamento nelle aree solarium e verdi è calcolata con un indice di non meno di 7 mq di superficie di calpestio a persona;
- calcolare la densità di affollamento in vasca è calcolata con un indice di 7 mq di superficie di acqua a persona. Il gestore pertanto è tenuto, in ragione delle aree a disposizioni, a calcolare e a gestire le entrate dei frequentatori nell'impianto;
- regolamentare la disposizione delle attrezzature (sedie a sdraio, lettino) attraverso percorsi dedicati in modo da garantire il distanziamento sociale di almeno 1,5 m tra persone non appartenenti allo stesso nucleo familiare o conviventi;
- assicurare l'efficacia della filiera dei trattamenti dell'acqua e il limite del parametro cloro attivo libero in vasca compreso tra 1,0 - 1,5 mg/l; cloro combinato ≤ 0,40 mg/l; pH 6.5 – 7.5. Si fa presente che detti limiti devono rigorosamente essere assicurati in presenza di bagnanti. La frequenza dei controlli sul posto dei parametri di cui sopra è non meno di due ore;
- adottare tempestivamente tutte le misure di correzione in caso di non conformità, come pure nell'approssimarsi del valore al limite tabellare;
- confermare, prima dell'apertura della vasca, l'idoneità dell'acqua alla balneazione a seguito dell'effettuazione delle analisi di tipo chimico e microbiologico dei parametri di cui alla Tabella A) dell'Allegato 1 all'Accordo Stato Regioni e Pubbliche Amministrazioni del 16 gennaio 2003, effettuate da apposito laboratorio. Le analisi di laboratorio devono essere ripetute durante tutta l'apertura della piscina al pubblico a cadenza mensile, salvo necessità sopraggiunte, anche a seguito di eventi occorsi in piscina, che possono prevedere una frequenza più ravvicinata;

- osservare le consuete norme di sicurezza igienica in acqua di piscina:
  - prima di entrare nell'acqua di vasca provvedere ad una accurata doccia saponata su tutto il corpo; è obbligatorio l'uso della cuffia;
  - è vietato sputare, soffiarsi il naso, urinare in acqua;
  - ai bambini molto piccoli far indossare i pannolini contenitivi;
- prevedere una frequente pulizia ed una disinfezione delle aree comuni, spogliatoi, cabine, docce, servizi igienici, cabine, attrezzature (sdraio, sedie, lettini, incluse attrezzature galleggianti, natanti, etc.);
- disinfettare le attrezzature (come, ad esempio, lettini, sedie a sdraio, ombrelloni, etc.) ad ogni cambio di persona o nucleo famigliare. Diversamente la sanificazione deve essere garantita ad ogni fine giornata;
- evitare l'uso promiscuo di oggetti e biancheria: l'utente dovrà accedere alla piscina munito di tutto l'occorrente;
- convertire in vasche per balneazione le piscine finalizzate a gioco acquatico in virtù della necessità di contrastare la diffusione del virus. Qualora il gestore sia in grado di assicurare i requisiti nei termini e nei modi del presente documento, attenzionando il distanziamento sociale, l'indicatore di affollamento in vasca, i limiti dei parametri nell'acqua, sono consentite le vasche torrente, toboga, scivoli morbidi.

Per piscine ad uso collettivo inserite in strutture già adibite in via principale ad altre attività ricettive (ad esempio, pubblici esercizi, agrituristiche, camping, etc.) valgono le disposizioni del presente documento, opportunamente vagliate e modulate in relazione al contesto, alla tipologia di piscine, all'afflusso clienti, alle altre attività presenti, etc..

I genitori e/o gli accompagnatori devono cura di sorvegliare i bambini per il rispetto del distanziamento e delle norme igienico-comportamentali compatibilmente con il loro grado di autonomia e l'età degli stessi.

Le vasche che non consentono il rispetto delle indicazioni suesposte per inefficacia dei trattamenti (ad esempio, piscine gonfiabili), mantenimento del disinfettante cloro attivo libero, o le distanze devono essere interdette all'uso. Pertanto si suggerisce particolare rigoroso monitoraggio nei confronti delle vasche per bambini.

4. Palestre.

Gli enti locali, i soggetti pubblici ed i privati titolari di palestre, comprese le attività fisiche con modalità a corsi (senza contatto fisico interpersonale) devono:

- predisporre una adeguata informazione sulle tutte le misure di prevenzione da adottare;
- redigere un programma delle attività il più possibile pianificato (es. con prenotazione) e regolamentare gli accessi in modo da evitare condizioni di assembramento e aggregazioni;
- mantenere l'elenco delle presenze per un periodo di 14 giorni;

- rilevare, se ritenuto necessario, la temperatura corporea, impedendo l'accesso in caso di temperatura > 37,5°C;
- organizzare gli spazi negli spogliatoi e docce in modo da assicurare le distanze di almeno un metro (ad esempio prevedere postazioni d'uso alternate o separate da apposite barriere), anche regolamentando l'accesso agli stessi;
- regolamentare i flussi, gli spazi di attesa, l'accesso alle diverse aree, il posizionamento di attrezzi e macchine, anche delimitando le zone, al fine di garantire le seguenti distanze di sicurezza:
  - almeno un metro per le persone mentre non svolgono attività fisica;
  - almeno due metri durante l'attività fisica (con particolare attenzione a quella intensa);
- dotare l'impianto/struttura di dispenser con soluzioni idroalcoliche per l'igiene delle mani dei frequentatori/clienti/ospiti in punti ben visibili, prevedendo l'obbligo dell'igiene delle mani all'ingresso e in uscita;
- assicurare dopo l'utilizzo da parte di ogni singolo soggetto, il responsabile della struttura assicura la disinfezione della macchina o degli attrezzi usati;
- prevedere che gli attrezzi e le macchine che non possono essere disinfettati non devono essere usati;
- garantire la frequente pulizia e disinfezione dell'ambiente, di attrezzi e macchine (anche più volte al giorno, ad esempio, tra un turno di accesso e l'altro), e comunque la disinfezione di spogliatoi (compresi armadietti) a fine giornata;
- non condividere borracce, bicchieri e bottiglie e non scambiare con altri utenti oggetti quali asciugamani, accappatoi o altro;
- utilizzare in palestra apposite calzature previste esclusivamente a questo scopo.

Tutti gli indumenti e oggetti personali devono essere riposti dentro la borsa personale, anche qualora depositati negli appositi armadietti.

Non è consentito l'uso promiscuo degli armadietti e sussiste l'obbligo di mettere a disposizione dei clienti appositi sacchetti per riporre i propri effetti personali.

Per quanto riguarda il microclima, è fondamentale verificare le caratteristiche di aerazione dei locali e degli impianti di ventilazione e la successiva messa in atto in condizioni di mantenimento di adeguati ricambi e qualità dell'aria indoor. Per un idoneo microclima è necessario:

- garantire periodicamente l'aerazione naturale nell'arco della giornata in tutti gli ambienti dotati di aperture verso l'esterno, dove sono presenti postazioni di lavoro, personale interno o utenti esterni (comprese le aule di udienza ed i locali open space), evitando correnti d'aria o freddo/caldo eccessivo durante il ricambio naturale dell'aria;
- aumentare la frequenza della manutenzione / sostituzione dei pacchi filtranti dell'aria in ingresso (eventualmente anche adottando pacchi filtranti più efficienti);
- in relazione al punto esterno di espulsione dell'aria, assicurarsi che permangano condizioni impiantistiche tali da non determinare l'insorgere di inconvenienti igienico sanitari nella distanza fra i punti di espulsione ed i punti di aspirazione;

- attivare l'ingresso e l'estrazione dell'aria almeno un'ora prima e fino ad una dopo l'accesso da parte del pubblico;
- prevedere che, nel caso di locali di servizio privi di finestre quali archivi, spogliatoi, servizi igienici, etc., ma dotati di ventilatori/estrattori meccanici, questi devono essere mantenuti in funzione almeno per l'intero orario di lavoro;
- porre una particolare attenzione, per quanto riguarda gli ambienti di collegamento fra i vari locali dell'edificio (ad esempio, corridoi, zone di transito o attesa), normalmente dotati di minore ventilazione o privi di ventilazione dedicata, affinché si eviti lo stazionamento e l'assembramento di persone, adottando misure organizzative affinché gli stessi ambienti siano impegnati solo per il transito o pause di breve durata;
- adoperarsi affinché, negli edifici dotati di specifici impianti di ventilazione con apporto di aria esterna, tramite ventilazione meccanica controllata, venga eliminata totalmente la funzione di ricircolo dell'aria;
- adoperarsi affinché, in presenza di impianti di riscaldamento/raffrescamento che fanno uso di pompe di calore, fancoil, o termoconvettori, qualora non sia possibile garantire la corretta climatizzazione degli ambienti tenendo fermi gli impianti, si pulisca in base alle indicazioni fornite dal produttore, ad impianto fermo, i filtri dell'aria di ricircolo per mantenere i livelli di filtrazione/rimozione adeguati.
- 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%;
- evitare di utilizzare e spruzzare prodotti per la pulizia detergenti/disinfettanti spray direttamente sui filtri per non inalare sostanze inquinanti, durante il funzionamento.

Tutti gli indumenti e oggetti personali devono essere riposti dentro la borsa personale, anche qualora depositati negli appositi armadietti.

Non è consentito l'uso promiscuo degli armadietti e sussiste l'obbligo di mettere a disposizione dei clienti appositi sacchetti per riporre i propri effetti personali.

5. Ulteriori disposizioni.

Tra le attività motorie consentite in forma individuale sull'intero territorio regionale, elencate in maniera esemplificativa nell'Ordinanza n. 52/2020 (art. 1), rientrano anche l'utilizzo della moto nell'ambito delle attività motoria e sportiva individuale, anche fuoristrada (trial, motocross, enduro, motorally, moto turismo) purché nel pieno rispetto, oltreché della normativa ordinaria vigente per lo svolgimento di tali attività sportive e motorie, delle misure di sicurezza e di distanziamento sociale, così come dettate dai D.P.C.M. governativi e dalle ordinanze regionali. Resta fermo, per tali attività, il divieto di spostamento tra le Regioni.