



Il Presidente della Regione

ALLEGATO ALL'ORDINANZA N. 36 DEL 10 GIUGNO 2021

**PROTOCOLLI DI SICUREZZA PREVISTI
DALLE ORDINANZE DEL MIN. SALUTE DEL
29 MAGGIO 2021 E DEL 4 GIUGNO 2021
IN ATTUAZIONE DI QUANTO PREVISTO
DALL'ART. 12 D.L. 18 MAGGIO 2021, N. 65**

“#ABRUZZORIAPRE”



Il Presidente della Regione

PREMESSA

I presenti protocolli di sicurezza contengono gli indirizzi operativi specifici validi per singoli settori di attività, finalizzati a fornire uno strumento sintetico e immediato di applicazione delle misure di prevenzione e contenimento di carattere generale, per sostenere un modello di ripresa delle attività economiche e produttive compatibile con la tutela della salute di utenti e lavoratori.

In particolare, ogni protocollo di sicurezza prevede diverse misure di prevenzione e contenimento riconosciute a livello scientifico, per contrastare la diffusione del contagio, tra le quali: norme comportamentali, distanziamento sociale e *contact tracing*.

In particolare, i presenti protocolli di sicurezza tengono conto delle disposizioni contenute ne:

- il D.L. n. 52 del 22 aprile 2021;
- il D.L. n. 65 del 18 maggio 2021;
- l'Ord. Min Salute 29 maggio 2021;
- l'Ord. Min. Salute 4 giugno 2021.

Inoltre, i presenti protocolli di sicurezza sono adottati ai sensi dell'art. 1, comma 14, D.L. n. 33 del 16 maggio 2020.

Alla luce dell'evoluzione della curva epidemiologica, i Protocolli di Sicurezza emanati in precedenza si sono dimostrati efficaci per favorire l'applicazione delle misure di prevenzione e contenimento nei diversi settori economici trattati, consentendo una ripresa delle attività economiche e ricreative compatibile con la tutela della salute di utenti e lavoratori. Anche in Abruzzo, uno straordinario contributo al contenimento della diffusione di SARS-CoV-2 e alla prevenzione dello sviluppo di casi gravi, oltre che dei decessi, è offerto dalla campagna di vaccinazione anti-COVID19, che, allo stato attuale, si caratterizza per adesione volontaria e offerta gratuita. Un'elevata adesione alla campagna vaccinale, favorita da adeguata promozione della stessa, determinerà le condizioni immunitarie di protezione dallo sviluppo di patologia grave e d'infezione sia dei lavoratori, sia degli utenti delle attività di cui al presente documento, contribuendo a evitare che si ripresentino le condizioni che hanno portato alle diverse restrizioni nel corso degli ultimi 15-16 mesi.

In continuità con i precedenti Protocolli di Sicurezza, dei quali è stata mantenuta l'impostazione quale strumento sintetico e di immediata applicazione, gli indirizzi in essi contenuti sono stati integrati con alcuni nuovi elementi conoscitivi, legati all'evoluzione dello scenario epidemiologico e delle misure di prevenzione adottate, anche in un'ottica di semplificazione. In particolare, si è ritenuto più utile rimarcare le misure di prevenzione sicuramente efficaci, in luogo di misure che, pur diffusamente adottate, non aggiungono elementi di maggiore sicurezza.



Il Presidente della Regione

La stessa finalità di semplificazione è stata tradotta nell'accorpamento dei molteplici settori economici e ricreativi in macro-aree, affini per profilo di rischio o per attività.

Si evidenzia che il presente documento individua i principi di carattere generale per contrastare la diffusione del contagio, quali norme igieniche e comportamentali, utilizzo dei dispositivi di protezione, distanziamento e contact tracing. Rientra nelle prerogative di associazioni di categoria e altri soggetti rappresentativi redigere ulteriori protocolli attuativi di dettaglio ed eventualmente più restrittivi, purché nel rispetto di tali principi generali, la cui attuazione deve essere garantita e soggetta a verifiche puntuali effettuate dalle competenti autorità locali.

I settori di cui al presente documento sono stati individuati sia perché rappresentano le attività maggiormente penalizzate dal meccanismo delle chiusure in base allo scenario, sia perché costituiscono settori in cui il rispetto delle misure previste è più concretamente realizzabile e controllabile rispetto alla pubblica via e ai comportamenti negativi (assembramenti) che vi si registrano.

Per tutte le attività di cui al presente documento devono essere usati da parte dei lavoratori dispositivi di protezione delle vie aeree finalizzati alla protezione dal contagio e deve essere obbligatoria la frequente pulizia e igienizzazione delle mani. Resta inteso che devono essere usati, da parte dei lavoratori, i dispositivi di protezione individuale previsti in base ai rischi specifici della mansione, in adempimento agli obblighi di cui al D.Lgs. n. 81/2008.

Infine, resta inteso che, in base all'evoluzione dello scenario epidemiologico le misure indicate potranno essere rimodulate, anche in senso più restrittivo.

Inoltre, sono fatte salve le disposizioni normative nazionali successive all'adozione delle presenti linee guida che intervengono a modificare gli attuali obblighi igienico-sanitari e comportamentali. Si evidenzia, altresì, che nella fase attuale nella quale la campagna vaccinale è in corso e non risulta ancora raggiunta una copertura adeguata della popolazione, in considerazione delle indicazioni scientifiche internazionali che non escludono la possibilità che il soggetto vaccinato possa contagiarsi, pur senza sviluppare la malattia, e diffondere il contagio, si ritiene che, allo stato attuale, il possesso e la presentazione di certificazioni vaccinali non sostituisca il rispetto delle misure di prevenzione e contrasto della diffusione del contagio quali ad esempio il distanziamento interpersonale, l'utilizzo della mascherina, l'igienizzazione delle mani e delle superfici.

Infine, si sottolinea che i protocolli di sicurezza oggetto del presente allegato possono essere integrati con i protocolli di sicurezza relativi ad ulteriori settori di attività.



Il Presidente della Regione

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:

- l'Allegato 9 del D.P.C.M. 2 marzo 2021, Allegato 9, recante "Linee guida per la riapertura delle Attività economiche, produttive e ricreative", come richiamato dall'articolo 16 del decreto-legge 18 maggio 2021, n. 65;
- il D.L. 22 aprile 2021, n. 52, recante "Misure urgenti per la graduale ripresa delle attività economiche e sociali nel rispetto delle esigenze di contenimento della diffusione dell'epidemia da COVID-19";
- Il D.L. 18 maggio 2021, n. 65, recante "Misure urgenti relative all'emergenza epidemiologica da COVID-19";
- l'Ordinanza del Ministero della Salute del 29 maggio 2021, con la quale si dispone che, ai fini del contenimento della diffusione del virus Sars-Cov-2, le attività economiche e sociali devono svolgersi nel rispetto delle "Linee Guida per la ripresa delle attività economiche e sociali" elaborate dalla Conferenza delle Regioni e delle Province autonome, come definitivamente integrate e approvate dal Comitato tecnico scientifico;
- l'Ordinanza del Ministero della Salute del 4 giugno 2021, trasmessa con prot. 9457-04/06/2021-GAB-GAB-P, con la quale il Ministro ha dettato le misure urgenti di contenimento e gestione dell'emergenza sanitaria nelle Regioni Abruzzo, Liguria, Umbria e Veneto.

Si ricorda, altresì, che le misure di contenimento e di sicurezza anti-contagio sancite con l'Ordinanza del Ministero della Salute del 29 maggio 2021 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.



Il Presidente della Regione

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 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).

Le presenti indicazioni si applicano per ogni tipo di esercizio di somministrazione di pasti e bevande, quali ristoranti, trattorie, pizzerie, self-service, bar, pub, pasticcerie, gelaterie, rosticcerie (anche se collocati nell'ambito delle attività ricettive, all'interno di stabilimenti balneari, nei centri commerciali e in altre strutture in cui sia consentita l'attività di ristorazione), nonché per l'attività di catering (in tal caso, se la somministrazione di alimenti avviene all'interno di una organizzazione aziendale terza, sarà necessario inoltre rispettare le misure di prevenzione disposte da tale organizzazione).

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

Le misure di seguito riportate, se rispettate, possono consentire lo svolgimento sia del servizio del pranzo, che della cena. In particolare:

- si deve predisporre un'adeguata informazione sulle misure di prevenzione da rispettare, comprensibile anche per i clienti di altra nazionalità;
- si deve definire il numero massimo di presenze contemporanee in relazione ai volumi di spazio e ai ricambi d'aria ed alla possibilità di creare aggregazioni in tutto il percorso di entrata, presenza e uscita;
- può essere rilevata la temperatura corporea, impedendo l'accesso in caso di temperatura $>37,5$ °C;
- si devono rendere obbligatoriamente disponibili prodotti per l'igienizzazione delle mani per i clienti e per il personale anche in più punti del locale, in particolare all'entrata e in prossimità dei servizi igienici, che devono essere puliti più volte al giorno;
- si devono adottare misure al fine di evitare assembramenti al di fuori del locale e delle sue pertinenze.



Il Presidente della Regione

Negli esercizi che somministrano pasti, si raccomanda l'accesso tramite prenotazione e mantenere l'elenco dei soggetti che hanno prenotato per un periodo di 14 giorni. È comunque consentito l'accesso, anche in assenza di prenotazioni, qualora gli spazi lo consentano, nel rispetto delle misure di prevenzione previste. In tali attività non possono essere continuativamente presenti all'interno del locale più clienti di quanti siano i posti a sedere.

In tutti gli esercizi, si devono rispettare le seguenti prescrizioni:

disporre i tavoli in modo da assicurare il mantenimento di almeno un metro di separazione tra i clienti di tavoli diversi negli ambienti al chiuso (estendibile ad almeno due metri in base allo scenario epidemiologico di rischio) e di almeno 1 metro di separazione negli ambienti all'aperto (giardini, terrazze, plateatici, dehors, etc.), ad eccezione delle persone che in base alle disposizioni vigenti non siano soggetti al distanziamento interpersonale. Detto ultimo aspetto afferisce alla responsabilità individuale. Tali distanze possono essere ridotte solo con barriere fisiche di separazione, avendo cura che le stesse non ostacolino il ricambio d'aria;

- i clienti devono indossare la mascherina a protezione delle vie respiratorie in ogni occasione in cui non sono seduti al tavolo;
- si deve favorire la consultazione online del menu tramite soluzioni digitali, oppure predisporre menu in stampa plastificata, e quindi disinfettabile dopo l'uso, oppure cartacei a perdere;
- al termine di ogni servizio al tavolo, si deve assicurare pulizia e disinfezione delle superfici (le cui modalità devono essere riportate sul protocollo di autocontrollo).

Negli esercizi che non dispongono di posti a sedere, si deve consentire l'ingresso ad un numero limitato di clienti per volta, in base alle caratteristiche dei singoli locali, in modo da assicurare il mantenimento di almeno un metro di separazione (estendibile ad almeno due metri in base allo scenario epidemiologico di rischio).

Laddove possibile, si deve privilegiare l'utilizzo degli spazi esterni (giardini, terrazze, plateatici, dehors, etc.), sempre nel rispetto del distanziamento di almeno un metro.

Per la consumazione al banco assicurare il mantenimento della distanza interpersonale di almeno un metro tra i clienti (estendibile ad almeno due metri in base allo scenario epidemiologico di rischio), ad eccezione delle persone che in base alle disposizioni vigenti non siano soggetti al distanziamento interpersonale. Detto ultimo aspetto afferisce alla responsabilità individuale.

È possibile organizzare una modalità a buffet mediante somministrazione da parte di personale incaricato, escludendo la possibilità per i clienti di toccare quanto esposto e prevedendo in ogni caso, per clienti e personale, l'obbligo del mantenimento della distanza e l'obbligo dell'utilizzo della mascherina a protezione delle vie respiratorie. La modalità self-service può essere eventualmente consentita per buffet realizzati esclusivamente con prodotti confezionati in monodose. In particolare, la distribuzione degli alimenti deve avvenire con modalità organizzative che evitino la formazione di assembramenti anche attraverso una riorganizzazione degli spazi in relazione alla dimensione dei locali; devono essere, altresì, valutate idonee misure (ad esempio, segnaletica a terra, barriere,



Il Presidente della Regione

etc.) per garantire il distanziamento interpersonale di almeno un metro durante la fila per l'accesso al buffet. Tali informazioni sono tenute a disposizione degli organi di controllo della ASL.

Il personale di servizio a contatto con i clienti deve utilizzare la mascherina e deve procedere ad una frequente igiene delle mani con prodotti igienizzanti, prima di ogni servizio al tavolo.

È obbligatorio mantenere aperte, a meno che le condizioni meteorologiche o altre situazioni di necessità non lo consentano, porte, finestre e vetrate al fine di favorire il ricambio d'aria naturale negli ambienti interni.

In ragione dell'affollamento e del tempo di permanenza degli occupanti, dovrà essere verificata l'efficacia degli impianti al fine di garantire l'adeguatezza delle portate di aria esterna secondo le normative vigenti.

In ogni caso, l'affollamento deve essere correlato alle portate effettive di aria esterna. Per gli impianti di condizionamento, è obbligatorio, se tecnicamente possibile, escludere totalmente la funzione di ricircolo dell'aria. In ogni caso, devono essere rafforzate ulteriormente le misure per il ricambio d'aria naturale e/o attraverso l'impianto, e va garantita la pulizia, ad impianto fermo, dei filtri dell'aria di ricircolo per mantenere i livelli di filtrazione/rimozione adeguati. Se tecnicamente possibile, deve essere aumentata la capacità filtrante del ricircolo, sostituendo i filtri esistenti con filtri di classe superiore, garantendo il mantenimento delle portate. Nei servizi igienici deve essere mantenuto in funzione continuativa l'estrattore d'aria.

La postazione dedicata alla cassa può essere dotata di barriere fisiche (ad esempio, schermi); in alternativa il personale deve indossare la mascherina e avere a disposizione gel igienizzante per le mani. In ogni caso, favorire modalità di pagamento elettroniche, possibilmente al tavolo.

Sono consentite le attività ludiche che prevedono l'utilizzo di materiali di cui non sia possibile garantire una puntuale e accurata disinfezione (quali, ad esempio, carte da gioco), purché siano rigorosamente rispettate le seguenti indicazioni:

- obbligo di utilizzo di mascherina;
- igienizzazione frequente delle mani e della superficie di gioco;
- rispetto della distanza di sicurezza di almeno un metro tra giocatori dello stesso tavolo e di almeno un metro tra tavoli adiacenti (estendibile ad almeno due metri in base allo scenario epidemiologico di rischio). Nel caso di utilizzo di carte da gioco è raccomandata inoltre una frequente sostituzione dei mazzi di carte usati con nuovi mazzi.

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 prevenzio-



Il Presidente della Regione

ne 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'informazione più mirata, anche in collaborazione con le figure della prevenzione di cui al D.Lgs. n. 81/2008 e s.m.i. con particolare riferimento a specifiche norme igieniche da rispettare nonché all'utilizzo dei dispositivi di protezione individuale, ove previsti, anche per quanto concerne la vestizione/svestizione.

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 ed avente contatti con i clienti è necessario l'uso della mascherina chirurgica per tutto il turno di lavoro.

La postazione dedicata alla cassa può essere dotata di barriere fisiche (es. schermi). In alternativa, il personale deve indossare la mascherina e avere a disposizione gel igienizzante per le mani. In ogni caso, favorire modalità di pagamento elettroniche, possibilmente al tavolo.

Invece, i clienti devono indossare la mascherina tutte le volte che non sono seduti al tavolo.

Al termine di ogni servizio al tavolo, devono essere previste tutte le consuete misure di pulizia e disinfezione delle superfici, evitando il più possibile utensili e contenitori riutilizzabili se non disinfettabili (salieri, oliere, etc.). Per i menù favorire la consultazione online sul proprio cellulare, o predisporre menù in stampa plastificata, e, quindi, disinfettabile dopo l'uso, oppure cartacei a perdere. Le modalità di sanificazione sono riportate sulla scheda e tenute a disposizione degli organi di controllo.

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).

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

Si deve favorire il ricambio d'aria negli ambienti interni. Per gli impianti di condizionamento, è obbligatorio, se tecnicamente possibile, escludere totalmente la funzione di ricircolo dell'aria. Inoltre, devono essere rafforzate ulteriormente le misure per il ricambio d'aria naturale e in ogni



Il Presidente della Regione

caso va garantita la pulizia, ad impianto fermo, dei filtri dell'aria di ricircolo per mantenere i livelli di filtrazione/rimozione adeguati, secondo le indicazioni tecniche di cui al documento dell'Istituto Superiore di Sanità "Rapporto I.S.S. 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, salvaguardando in ogni caso le buone pratiche igieniche integrando il protocollo di autocontrollo.

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 (ad esempio, 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/fronzo, o, in alternativa, mediante l'utilizzo di pannelli di separazione (ad esempio, in plexiglas). Bisogna prevedere l'adozione di menu e carta dei vini digitali (gestiti solo dal personale e non dato nelle mani del cliente fatta salva 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;
- negli esercizi che somministrano pasti, raccomandare l'accesso tramite prenotazione e mantenere l'elenco dei soggetti che hanno prenotato per un periodo di 14 giorni. E' comunque consentito l'accesso, anche in assenza di prenotazioni, qualora gli spazi lo consentano, nel rispetto delle misure di prevenzione previste, in tali attività non possono essere continuativamente presenti all'interno del locale più clienti di quanti siano i posti a sedere;



Il Presidente della Regione

- 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;
- nei guardaroba, gli indumenti e oggetti personali devono essere riposti in appositi sacchetti porta abiti;
- 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 o, 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*;
- si favoriscono sistemi digitali di pagamento direttamente dal tavolo. In ogni caso, alla cassa è posizionata adeguata segnaletica orizzontale per il distanziamento;
- 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;



Il Presidente della Regione

- 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 deve incentivare 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



Il Presidente della Regione

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, avendo cura di annotarlo sull'apposita registrazione.



Il Presidente della Regione

- in presenza di servizio a buffet standing non a self-service congressuale, bisogna:
 - favorire il servizio di *take-away* (il cameriere compone un box, *coffee box* e *lunch-box* con la scelta del cliente) per il consumo in apposta area attrezzata;
 - prevedere, in ogni caso, per i clienti l'obbligo del mantenimento della distanza;
 - prevedere buffet, prima del consumo, protetti da schermi o teli trasparenti, o con l'obbligo dell'utilizzo della mascherina a protezione delle vie respiratorie;
 - dotarsi di tendiflex e sistemi di segnalazione delle distanze interpersonali da predisporre a cura delle sedi ospitanti;
 - usare pinze, cucchiaini, 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.

9 Cerimonie.

Nel rispetto delle misure di carattere generale sopra riportate e dei protocolli adottati per lo svolgimento dei riti (religiosi e civili), le seguenti indicazioni integrative costituiscono indirizzi specifici per i banchetti nell'ambito delle cerimonie (ad esempio, matrimoni) ed eventi analoghi (ad esempio, congressi), si devono rispettare le seguenti prescrizioni:

- definire il numero massimo di presenze contemporanee in relazione ai volumi di spazio e ai ricambi d'aria ed alla possibilità di creare aggregazioni in tutto il percorso di entrata, presenza e uscita;
- predisporre una adeguata informazione sulle misure di prevenzione da rispettare durante l'evento;
- mantenere l'elenco dei partecipanti per un periodo di quattordici giorni;
- riorganizzare gli spazi, per garantire l'accesso alla sede dell'evento in modo ordinato, al fine di evitare assembramenti di persone e di assicurare il mantenimento di almeno 1 metro di separazione tra gli utenti;
- se possibile, organizzare percorsi separati per l'entrata e per l'uscita;
- disporre i tavoli in modo da assicurare il mantenimento di almeno un metro di separazione tra i clienti di tavoli diversi negli ambienti al chiuso (estendibile ad almeno due metri



Il Presidente della Regione

in base allo scenario epidemiologico di rischio) e di almeno un metro di separazione negli ambienti all'aperto (giardini, terrazze, plateatici, dehors), ad eccezione di coloro che in base alle disposizioni vigenti non siano soggetti al distanziamento interpersonale. Detto ultimo aspetto afferisce alla responsabilità individuale. Tali distanze possono essere ridotte solo con barriere fisiche di separazione;

- laddove possibile, privilegiare l'utilizzo degli spazi esterni (ad esempio, giardini, terrazze, etc), sempre nel rispetto del distanziamento di almeno un metro;
- assicurare adeguata pulizia e disinfezione degli ambienti interni e delle eventuali attrezzature prima di ogni utilizzo;
- gli utenti ed i lavoratori devono correttamente indossare la mascherina a protezione delle vie aeree, negli spazi al chiuso e all'aperto secondo le disposizioni vigenti;
- è possibile organizzare una modalità a buffet mediante somministrazione da parte di personale incaricato, escludendo la possibilità per gli ospiti di toccare quanto esposto e prevedendo in ogni caso, per ospiti e personale, l'obbligo del mantenimento della distanza e l'obbligo dell'utilizzo della mascherina a protezione delle vie respiratorie. La modalità self-service può essere eventualmente consentita per buffet realizzati esclusivamente con prodotti confezionati in monodose. In particolare, la distribuzione degli alimenti deve avvenire con modalità organizzative che evitino la formazione di assembramenti anche attraverso una riorganizzazione degli spazi in relazione alla dimensione dei locali; dovranno essere altresì valutate idonee misure (ad esempio, segnaletica a terra, barriere, ecc.) per garantire il distanziamento interpersonale di almeno un metro durante la fila per l'accesso al buffet,
- per eventuali esibizioni musicali da parte di professionisti, si rimanda alle indicazioni contenute nella scheda specifica. In ogni caso, devono essere evitate attività e occasioni di aggregazione che non consentano il mantenimento della distanza interpersonale di almeno un metro;
- è obbligatorio mantenere aperte, a meno che le condizioni meteorologiche o altre situazioni di necessità non lo consentano, porte, finestre e vetrate al fine di favorire il ricambio d'aria naturale negli ambienti interni. In ragione dell'affollamento e del tempo di permanenza degli occupanti, dovrà essere verificata l'efficacia degli impianti al fine di garantire l'adeguatezza delle portate di aria esterna secondo le normative vigenti. In ogni caso, l'affollamento deve essere correlato alle portate effettive di aria esterna. Per gli impianti di condizionamento, è obbligatorio, se tecnicamente possibile, escludere totalmente la funzione di ricircolo dell'aria. In ogni caso, vanno rafforzate ulteriormente le misure per il ricambio d'aria naturale e/o attraverso l'impianto, e va garantita la pulizia, ad impianto fermo, dei filtri dell'aria di ricircolo per mantenere, i livelli di filtrazione/rimozione adeguati. Se tecnicamente possibile, va aumentata la capacità filtrante del ricircolo, sostituendo i filtri esistenti con filtri di classe superiore, garantendo il mantenimento



Il Presidente della Regione

delle portate, fermo restando che gli alimenti sono tenuti al riparo degli insetti e degli agenti atmosferici;

- nei servizi igienici va mantenuto in funzione continuativa l'estrattore d'aria;
- nei guardaroba, gli indumenti e oggetti personali devono essere riposti in appositi sacchetti porta abiti.



Il Presidente della Regione

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:

- l'Allegato 9 del D.P.C.M. 2 marzo 2021, Allegato 9, recante "Linee guida per la riapertura delle Attività economiche, produttive e ricreative", come richiamato dall'articolo 16 del decreto-legge 18 maggio 2021, n. 65;
- il D.L. 22 aprile 2021, n. 52, recante "Misure urgenti per la graduale ripresa delle attività economiche e sociali nel rispetto delle esigenze di contenimento della diffusione dell'epidemia da COVID-19";
- Il D.L. 18 maggio 2021, n. 65, recante "Misure urgenti relative all'emergenza epidemiologica da COVID-19";
- l'Ordinanza del Ministero della Salute del 29 maggio 2021, con la quale si dispone che, ai fini del contenimento della diffusione del virus Sars-Cov-2, le attività economiche e sociali devono svolgersi nel rispetto delle "Linee Guida per la ripresa delle attività economiche e sociali" elaborate dalla Conferenza delle Regioni e delle Province autonome, come definitivamente integrate e approvate dal Comitato tecnico scientifico;
- l'Ordinanza del Ministero della Salute del 4 giugno 2021, trasmessa con prot. 9457-04/06/2021-GAB-GAB-P, con la quale il Ministro ha dettato le misure urgenti di contenimento e gestione dell'emergenza sanitaria nelle Regioni Abruzzo, Liguria, Umbria e Veneto.

Si ricorda, altresì, che le misure di contenimento e di sicurezza anti-contagio sanciti con l'Ordinanza del Ministero della Salute del 29 maggio 2021 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.



Il Presidente della Regione

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 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).

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.



Il Presidente della Regione

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 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).



Il Presidente della Regione

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.

Sono inoltre salvaguardate le misure previste per le comunicazioni alle autorità competenti degli eventi avversi e/o delle allerte alimentari (Reg. UE 178/2002).

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 superiore ai 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 superiore ai 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.



Il Presidente della Regione

5 Le modalità di accesso dei fornitori esterni.

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

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

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

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

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

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

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

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



Il Presidente della Regione

Inoltre, il programma prerequisite 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.



Il Presidente della Regione

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;



Il Presidente della Regione

- 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. 853/2004, 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.



Il Presidente della Regione

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;
- è possibile organizzare una modalità a buffet mediante somministrazione da parte di personale incaricato, escludendo la possibilità per gli ospiti di toccare quanto esposto e prevedendo in ogni caso, per ospiti e personale, l'obbligo del mantenimento della distanza e l'obbligo dell'utilizzo della mascherina a protezione delle vie respiratorie. La modalità self-service può essere eventualmente consentita per buffet realizzati esclusivamente con prodotti confezionati in monodose. In particolare, la distribuzione degli alimenti dovrà avvenire con modalità organizzative che evitino la formazione di assembramenti anche attraverso una riorganizzazione degli spazi in relazione alla dimensione dei locali; dovranno essere, altresì, valutate idonee misure (es. segnaletica a terra, barriere, etc.) per garantire il distanziamento interpersonale di almeno un metro durante la fila per l'accesso al buffet;
- l'utilizzo esclusivo di condimenti, salse, pane, crackers, grissini in confezioni monodose. Qualora questi alimenti fossero prodotti dall'operatore del settore alimentare, possono essere somministrati direttamente ai singoli consumatori/clienti, in monoporzione.

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



Il Presidente della Regione

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 (I.S.S.), Organizzazione Mondiale della Sanità (O.M.S.), 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 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;
- 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.



Il Presidente della Regione

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 dopo aver correttamente igienizzato le mani con soluzione idroalcolica. Non vi è necessità di indossare i guanti monouso da parte dei clienti, salvo nelle aree di vendita al dettaglio di frutta e ortaggi, in tal caso i guanti vanno indossati solamente in quell'area e va effettuata l'igiene delle mani con soluzione idroalcolica prima e dopo averli indossati. Per quanto riguarda il personale, l'uso dei guanti va limitato a quelle attività per le quali essi sono prescritti. La misurazione della temperatura corporea rappresenta un'ulteriore azione preventiva, che tuttavia non rappresenta un obbligo.

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, questi ultimi solo ove prescritto. E' tuttavia sempre raccomandata l'igiene scrupolosa delle mani.

Inoltre, bisogna:

- posizionare all'ingresso del locale, e in sufficienti aree al suo interno, dispenser di gel idroalcolico per l'igiene delle mani e guanti monouso solamente nelle aree di vendita di prodotti ortofrutticoli;
- 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.

Il personale, prima dell'accesso al luogo di lavoro, andrà 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.



Il Presidente della Regione

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

- rilevare la temperatura e non registrare il dato 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;
- 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 del contagio da COVID-19 e non devono essere diffusi o comunicati a terzi al di fuori delle specifiche previsioni normative (ad esempio, in caso di richiesta da parte dell'Autorità sanitaria per la ricostruzione della filiera degli eventuali contatti stretti di un lavoratore risultato positivo al COVID-19);
- in caso di isolamento momentaneo dovuto al superamento della soglia di temperatura, assicurare modalità tali da garantire la riservatezza e la dignità del lavoratore. Tali garanzie devono essere assicurate anche nel caso in cui il lavoratore comunichi all'ufficio responsabile del personale di aver avuto, al di fuori del contesto aziendale, contatti con soggetti risultati positivi al COVID-19 e nel caso di allontanamento del lavoratore che durante l'attività lavorativa sviluppi febbre e sintomi di infezione respiratoria e dei suoi colleghi.

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

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

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



Il Presidente della Regione

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, ove prescritti, ed effettuando una scrupolosa igiene delle mani).

Per l'accesso dei clienti:

- mantenere ed incentivare l'attività di consegna a domicilio, in quanto evita il rischio da "assembramento" ed offre la maggior garanzia limitando i contatti. Il personale addetto alla consegna indossa la mascherina, si igienizza le mani con soluzione idroalcolica e 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;



Il Presidente della Regione

- 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 quando prescritti), effettuare una scrupolosa igiene delle mani prevedendo, sul mezzo di trasporto, adeguata disponibilità di soluzione antisettica idroalcolica 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 sono tenuti ad indossare i DPI richiesti (mascherina protettiva e guanti monouso ove richiesti), mentre i clienti indosseranno la sola mascherina chirurgica. Entrambi dovranno comunque sempre effettuare un'accurata igiene delle mani.

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

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

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:



Il Presidente della Regione

- **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 alcool etilico 75% e/o prodotti a base di cloro all'1% (candeggina).

Le attività di pulizia e sanificazione sono riportate sul protocollo di lavorazione e tenute a disposizione delle autorità competenti.



Il Presidente della Regione

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 tossisca o starnutisca;
- l'igiene delle mani implica un lavaggio frequente e accurato.

Devono essere seguite le seguenti procedure:

- è raccomandata la frequente pulizia delle mani con acqua e sapone per almeno 20 secondi (in alternativa è possibile utilizzare anche un disinfettante per mani con almeno il 60% di 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 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.

18 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).



Il Presidente della Regione

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

La sorveglianza sanitaria periodica non deve essere interrotta, perché rappresenta una ulteriore misura di prevenzione di carattere generale: sia perché può intercettare possibili casi e sintomi sospetti del contagio, sia per l'informazione e la formazione che il medico competente può fornire ai lavoratori per evitare la diffusione del contagio;

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

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

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

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

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

Per il reintegro progressivo di lavoratori dopo l'infezione da 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 rischio e comunque indipendentemente dalla durata dell'assenza per malattia.

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

19 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";



Il Presidente della Regione

Deve essere presta una particolare attenzione all'informazione ed alla formazione dei dipendenti e collaboratori, attenendosi alle norme del Protocollo condiviso di regolamentazione delle misure per il contrasto e il contenimento della diffusione del virus COVID-19 negli ambienti di lavoro sottoscritto il 24 aprile 2020 fra il Governo e le parti sociali di cui all'Allegato 12 al D.P.C.M. 11 giugno 2020.



Il Presidente della Regione

SEZIONE 3

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:

- l'Allegato 9 del D.P.C.M. 2 marzo 2021, Allegato 9, recante "Linee guida per la riapertura delle Attività economiche, produttive e ricreative", come richiamato dall'articolo 16 del decreto-legge 18 maggio 2021, n. 65;
- il D.L. 22 aprile 2021, n. 52, recante "Misure urgenti per la graduale ripresa delle attività economiche e sociali nel rispetto delle esigenze di contenimento della diffusione dell'epidemia da COVID-19";
- il D.L. 18 maggio 2021, n. 65, recante "Misure urgenti relative all'emergenza epidemiologica da COVID-19";
- l'Ordinanza del Ministero della Salute del 29 maggio 2021, con la quale si dispone che, ai fini del contenimento della diffusione del virus Sars-Cov-2, le attività economiche e sociali devono svolgersi nel rispetto delle "Linee Guida per la ripresa delle attività economiche e sociali" elaborate dalla Conferenza delle Regioni e delle Province autonome, come definitivamente integrate e approvate dal Comitato tecnico scientifico;
- l'Ordinanza del Ministero della Salute del 4 giugno 2021, trasmessa con prot. 9457-04/06/2021-GAB-GAB-P, con la quale il Ministro ha dettato le misure urgenti di contenimento e gestione dell'emergenza sanitaria nelle Regioni Abruzzo, Liguria, Umbria e Veneto.

Si ricorda, altresì, che le misure di contenimento e di sicurezza anti-contagio sanciti con l'Ordinanza del Ministero della Salute del 29 maggio 2021 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.



Il Presidente della Regione

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 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).

Alle locazioni brevi devono essere applicate le misure di cui alla presente Sezione, per le parti compatibili. Si raccomanda, al cambio ospite, l'accurata pulizia e disinfezione di ambienti, arredi, utensili e, laddove fornita, biancheria.

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 gli obblighi previsti nei seguenti paragrafi.

3 Il piano d'azione.

I gestori, i direttori ed i manager delle strutture ricettive 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;



Il Presidente della Regione

- 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 le misure di sicurezza e di prevenzione del rischio da seguire all'interno dei luoghi della struttura.
- predisporre barriere fisiche per la reception e la cassa;
- 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 superiore a 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.



Il Presidente della Regione

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

5 La comunicazione.

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

Tra gli strumenti di comunicazione è raccomandata l'affissione di brevi documenti o poster informativi ben visibili, in diverse lingue, che riportino chiaramente i messaggi chiave (come, ad esempio: distanze sociali, 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 informare gli ospiti che, in presenza di sintomi respiratori, hanno l'obbligo di restare nelle loro stanze fino a quando non siano stati visitati da un medico.



Il Presidente della Regione

7 Screening test del personale e dotazioni di sicurezza individuale.

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

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

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

Per l'accesso dei fornitori all'interno della struttura ricettiva alberghiera ed extralberghiera, nel rispetto delle disposizioni contenute nell'Allegato 9 al D.P.C.M. 11 giugno 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.

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

- la struttura deve informare i fornitori che intendono entrare in azienda, della preclusione dell'accesso a chi, in seguito a contatto con caso sospetto/confermato di COVID-19, sia tuttora sottoposto a misure di quarantena/isolamento;
- 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 operazioni 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.



Il Presidente della Regione

9 Reception, prima accoglienza ed aree comuni.

Alla *reception* e negli altri ambienti comuni, è obbligatorio rispettare la distanza interpersonale di almeno un metro tra una persona ed un'altra (estendibile ad almeno due metri in base allo scenario epidemiologico di rischio).

Inoltre, si deve favorire la differenziazione dei percorsi all'interno delle strutture, con particolare attenzione alle zone di ingresso e uscita. Si suggerisce, a tal proposito, di affiggere dei cartelli informativi e/o di delimitare gli spazi (ad esempio, con adesivi da attaccare sul pavimento, palline, nastri segnapercorso, etc.).

Il distanziamento interpersonale non si applica ai membri dello stesso gruppo familiare o di conviventi, né alle persone che occupano la medesima camera o lo stesso ambiente per il pernottamento, né alle persone

che in base alle disposizioni vigenti non sono soggetti al distanziamento interpersonale (detto ultimo aspetto afferisce alla responsabilità individuale).

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 dispositivi di protezione individuale necessari al corretto svolgimento del lavoro loro affidato. La postazione dedicata alla *reception* e alla cassa può essere dotata di barriere fisiche (ad esempio, schermi). In alternativa, il personale dovrà indossare la mascherina. In ogni caso, è opportuno favorire modalità di pagamento elettroniche e gestione delle prenotazioni online, con sistemi automatizzati di check-in e check-out ove possibile. Resta fermo l'obbligo di provvedere al riconoscimento dell'ospite in presenza, prima di effettuare la comunicazione all'autorità di pubblica sicurezza.

L'addetto al servizio di ricevimento deve provvedere, alla fine di ogni turno di lavoro, alla pulizia del piano di lavoro e delle attrezzature utilizzate.

È possibile garantire il distanziamento necessario per evitare il contagio da *droplet*, facendo ricorso anche a schermi trasparenti posizionati sul piano di lavoro della *reception*.

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;



Il Presidente della Regione

- 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 solo quando esplicitamente prescritti, per movimentare i bagagli non è necessario l'utilizzo dei guanti, ma è fondamentale una frequente igiene delle mani.

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, 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.

Nelle aree comuni è obbligatorio rispettare la distanza interpersonale di almeno 1 metro. Pertanto, è necessario promuovere e facilitare il rispetto di tale misura e favorire la differenziazione dei percorsi all'interno delle strutture, con particolare attenzione alle zone di ingresso e uscita. Si suggerisce, a tal proposito, di affiggere dei cartelli informativi e/o di delimitare gli spazi (ad esempio, con adesivi da attaccare sul pavimento, palline, nastri segnapercorso, etc.).



Il Presidente della Regione

Il distanziamento interpersonale non si applica ai membri dello stesso gruppo familiare o di conviventi, né alle persone che occupano la medesima camera, né alle persone che in base alle disposizioni vigenti non sono soggetti al distanziamento interpersonale (detto ultimo aspetto afferisce alla responsabilità individuale).

Può essere consentito l'accesso contemporaneo alla vasca idromassaggio, sauna, bagno turco, solo nei confronti dei componenti del medesimo nucleo familiare convivente.

Gli ospiti devono sempre indossare la mascherina nelle aree comuni chiuse. Nelle zone interne di attesa, l'uso della mascherina è obbligatorio, nel rispetto delle indicazioni esposte dalla struttura. Negli ambienti comuni all'aperto, la mascherina deve essere indossata quando non sia possibile rispettare la distanza di almeno un metro, mentre il personale dipendente è tenuto all'utilizzo della mascherina sempre in presenza dei clienti e comunque in ogni circostanza in cui non sia possibile garantire la distanza interpersonale di almeno un metro.

Si deve garantire un'ampia disponibilità e accessibilità a sistemi per l'igiene delle mani con soluzioni idro-alcoliche in varie postazioni all'interno della struttura, promuovendone l'utilizzo frequente da parte dei clienti e del personale dipendente. Eliminare la disponibilità di riviste e materiale informativo di uso promiscuo.

Ogni oggetto fornito in uso dalla struttura all'ospite, deve essere disinfettato prima della consegna all'ospite.

Si deve garantire la frequente pulizia e disinfezione di tutti gli ambienti e locali, con particolare attenzione alle aree comuni e alle superfici toccate con maggiore frequenza (corrimano, interruttori della luce, pulsanti degli ascensori, maniglie di porte e finestre, etc.).

È obbligatorio mantenere aperte, a meno che le condizioni meteorologiche o altre situazioni di necessità non lo consentano, porte, finestre e vetrate al fine di favorire il ricambio d'aria naturale negli ambienti interni.

In ragione dell'affollamento e del tempo di permanenza degli occupanti, dovrà essere verificata l'efficacia degli impianti al fine di garantire l'adeguatezza delle portate di aria esterna secondo le normative vigenti.

In ogni caso, l'affollamento deve essere correlato alle portate effettive di aria esterna. Per gli impianti di condizionamento, è obbligatorio, se tecnicamente possibile, escludere totalmente la funzione di ricircolo dell'aria. In ogni caso vanno rafforzate ulteriormente le misure per il ricambio d'aria naturale e/o attraverso l'impianto, e deve essere garantita la pulizia, ad impianto fermo, dei filtri dell'aria di ricircolo per mantenere i livelli di filtrazione/rimozione adeguati. Se tecnicamente possibile, deve essere aumentata la capacità filtrante del ricircolo, sostituendo i filtri esistenti con filtri di classe superiore, garantendo il mantenimento delle portate. Nei servizi igienici, deve essere mantenuto in funzione continuata l'estrattore d'aria.



Il Presidente della Regione

10 Guanti, mascherine e cestini.

Sia in caso di utilizzo o non utilizzo dei guanti, che devono essere indossati solo quando obbligatoriamente prescritto per specifiche attività, è sempre obbligatoria una frequente 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.

Mascherine, disinfettante per superfici e gel idroalcolico, 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 deve essere effettuato preferibilmente dall'ospite. Qualora ciò non sia possibile, prima di accedere all'autovettura dell'ospite l'addetto al parcheggio deve effettuare l'igiene delle mani indossare la mascherina, areare l'abitacolo e assicurarsi che l'aria condizionata sia spenta. L'addetto al parcheggio provvederà all'igiene delle mani anche dopo essere uscito dall'autovettura.

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 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 igienizzare le mani con acqua e sapone o con soluzione idroalcolica prima e dopo l'utilizzo.



Il Presidente della Regione

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, atri 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.

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:

- all'ingresso di ogni camera deve essere previsto un dispenser di gel disinfettante.
- prima di entrare nella stanza verificare di aver indossato correttamente gli opportuni dispositivi di protezione individuale;
- dare aria alla stanza aprendo le finestre, se presenti, prima di intraprendere le successive operazioni di pulizia. La pulizia della stanza deve essere 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 deve essere pulita secondo la prassi in uso nell'azienda;
- il posto letto deve essere comprensivo di materasso con coprimaterasso in tessuto lavabile, set monouso composto da copri materasso e copri federa monouso, o, eventualmente, biancheria in tessuto lavabile a 90 °C;
- nel caso si vogliano utilizzare le lenzuola monouso, queste devono essere aggiuntive rispetto al coprimaterasso e al copriferda monouso;



Il Presidente della Regione

- nelle camere con posti letto destinati ad uso promiscuo, ovvero clienti soggetti al rispetto del distanziamento interpersonale, si dovranno adottare specifiche e più cautelative misure: garantire il distanziamento interpersonale di almeno un metro, con una distanza tra letti di due metri;
- nel caso di partenza, la stanza sarà sanificata;
- dopo ogni fase del ciclo di pulizia è obbligatorio cambiare i guanti, quando prescritti;
- 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 frigorifero è presente e attivo, ad ogni cambio dell'ospite pulire le confezioni integre presenti nel frigorifero, quindi pulire internamente ed esternamente il frigorifero;
- i bicchieri e le tazze devono essere sostituiti al cambio dell'ospite, anche se non utilizzati;
- i pavimenti vengono puliti e sanificati con prodotti adeguati alle diverse tipologie di materiali;
- quando possibile, è opportuno evitare di dotare le stanze o gli altri ambienti della struttura di tappeti o di elementi di arredo che non sopportano cicli di pulizia quotidiani;
- rimuovere *runner*, cuscini decorativi ed altri elementi non necessari;
- nelle aree comuni (corridoi, scale, pianerottoli, saloni etc.) tutti gli elementi che vengono a contatto ripetuto con gli ospiti, quali maniglie, maniglioni, pulsantiere etc. devono essere puliti ad intervalli regolari in funzione del livello di utilizzo.
- eventuali portarifiuti vanno svuotati e puliti;
- gli eventuali trattamenti aggiuntivi a scopo di sanificazione e purificazione vengono svolti al termine delle operazioni di pulizia;



Il Presidente della Regione

- 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).



Il Presidente della Regione

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

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

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

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

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 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.

La consumazione a buffet in modalità self-service non è consentita. È possibile organizzare una modalità a buffet mediante somministrazione da parte di personale incaricato, escludendo la possibilità per gli ospiti di toccare quanto esposto e prevedendo in ogni caso, per ospiti e personale, l'obbligo del mantenimento della distanza e l'obbligo dell'utilizzo della mascherina a protezione delle vie respiratorie. La modalità self-service può essere eventualmente consentita per buffet realizzati esclusivamente con prodotti confezionati in monodose. In particolare, la distribuzione degli alimenti dovrà avvenire con modalità organizzative che evitino la formazione di assembramenti anche attraverso una riorganizzazione degli spazi in relazione alla dimensione dei locali; dovranno essere altresì valutate idonee misure (es. segnaletica a terra, barriere, ecc.) per garantire il distanziamento interpersonale di almeno un metro durante la fila per l'accesso al buffet.

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.



Il Presidente della Regione

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

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

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

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

Al fine di agevolare lo smaltimento dei dispositivi di protezione individuale utilizzati dai lavoratori, si suggerisce di collocare cestini portarifiuti dotati di pedale o fotocellula nell'area di lavoro.



Il Presidente della Regione

ro 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 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.



Il Presidente della Regione

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.



Il Presidente della Regione

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'ospite malato. A costoro devono essere fornite tutte le informazioni sulla malattia, sulla sua trasmissione e sulle misure preventive. Dovrebbe essere chiesto loro di automonitorarsi per 14 giorni dalla data di conferma della presenza di un caso nello stabilimento. In presenza di sintomi indicativi del Covid-19 entro 14 giorni, dovranno essere invitati ad autoisolarsi immediatamente e a contattare i servizi sanitari locali.

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.

21 Disposizioni specifiche per gli ostelli della gioventù.

Relativamente agli ostelli della gioventù, si applicano le seguenti prescrizioni:

- quando possibile, l'area esterna all'ostello deve essere delimitata, consentendo un accesso regolamentato. In presenza di plateatico (ad esempio, tavoli, panche, etc.) è necessario inserire un cartello che richiami le norme igieniche e le distanze di sicurezza e prevedere percorsi che non permettano l'incrocio delle persone;
- all'ingresso dell'area deve essere appostato un dispenser con disinfettante per le mani;
- nelle aree esterne, quando è prevista una zona dedicata al pranzo al sacco, la medesima deve essere ad accesso limitato. È opportuno, ove possibile, provvedere alla copertura esterna con gazebo, tende, pensiline, limitando, in tal modo, l'eccessiva pressione all'entrata dell'ostello;



Il Presidente della Regione

- il pernottamento ed eventuale erogazione pasti possono essere forniti solo su prenotazione obbligatoria;
- deve essere tenuta registrazione per almeno 14 giorni delle presenze;
- la movimentazione tra le stanze dell'ostello può avvenire solo utilizzando i dispositivi di sicurezza. È fatto divieto di muoversi nella zona notte con le proprie scarpe: gli ospiti dovranno indossare ciabatte proprie;
- nel caso in cui si raggiunga l'occupazione massima prevista dei posti a sedere per la ristorazione all'interno dell'ostello, nel rispetto delle distanze di sicurezza, il gestore deve predisporre un cartello in entrata che blocchi l'accesso;
- per l'accesso ai servizi igienici e docce della struttura, che devono essere puliti più volte al giorno, è necessario rendere disponibili prodotti per l'igienizzazione delle mani;
- le strutture comuni (bagni, wc, docce, lavandini, lavelli), ove presenti, dovranno essere gestite per rendere possibile l'utilizzo rispettando il distanziamento interpersonale di almeno un metro ed evitare assembramenti;
- la pulizia accurata e la disinfezione verrà realizzata almeno due volte al giorno. Particolare attenzione deve essere dedicata alla pulizia e disinfezione dei servizi igienici, docce e lavabi in comune. In ogni caso, devono essere consegnati o messi a disposizione dei clienti kit di pulizia e disinfezione per un uso in autonomia preliminarmente all'utilizzo del servizio;
- all'ingresso di ogni camera ad uso promiscuo e priva di servizi igienici deve essere previsto un dispenser di gel disinfettante;
- il posto letto deve essere comprensivo di materasso con coprimaterasso in tessuto lavabile, set monouso composto da copri materasso e copri federa monouso, o eventualmente biancheria in tessuto lavabile a 90 °C;
- nel caso si vogliano utilizzare le lenzuola monouso, queste devono essere aggiuntive rispetto al coprimaterasso e al copriferda monouso;
- nelle camere con posti letto destinati ad uso promiscuo, ovvero clienti soggetti al rispetto del distanziamento interpersonale, si dovranno adottare specifiche e più cautelative misure: garantire il distanziamento interpersonale di almeno un metro, con una distanza tra letti di 1,5 metri.

22 Disposizioni specifiche per le locazioni brevi.

Relativamente alle locazioni brevi, oltre al rispetto delle indicazioni di carattere generale, si raccomanda, al cambio ospite, l'accurata pulizia e disinfezione di ambienti, arredi, utensili e, laddove fornita, biancheria. Inoltre, a tutela di eventuali persone residenti o soggiornanti nel medesimo stabile nel quale si svolge l'attività di locazione breve, si suggerisce di provvedere con maggiore



Il Presidente della Regione

frequenza ad un'accurata pulizia e disinfezione anche di spazi comuni (ad esempio, ascensori, androni, scale, porte, etc). Tale ultima raccomandazione deve esser presa in accordo tra i condomini o, laddove presente, dall'Amministratore condominiale.