



Il Presidente della Regione

SEZIONE 4

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

1 Premessa.

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

- 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).

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

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

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

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

3 Il piano d'azione.

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

- prevenire i casi;
- gestire efficacemente i contagiati;
- ridurre i rischi tra i clienti e il personale;
- garantire la pulizia e la disinfezione delle stanze occupate da persone colpite dal virus;
- utenti e lavoratori devono correttamente indossare la mascherina a protezione delle vie aeree, negli spazi al chiuso e all'aperto secondo le disposizioni vigenti;



Il Presidente della Regione

- 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;
- i mezzi mobili di pernottamento degli ospiti (ad esempio, tende, roulotte, camper) dovranno essere posizionati all'interno di piazzole delimitate, in modo tale da garantire il rispetto delle misure di distanziamento tra i vari equipaggi, comunque non inferiore a tre metri tra i due ingressi delle unità abitative, qualora frontali. Il distanziamento di almeno 1,5 metri dovrà essere mantenuto anche nel caso di utilizzo di accessori o pertinenze (ad esempio, tavoli, sedie, lettini, sedie a sdraio);
- Si raccomanda agli occupanti della piazzola di pulire e disinfettare gli arredi esterni oltre a quelli interni;
- per i servizi igienici ad uso comune, considerata la peculiarità degli stessi nel contesto di queste strutture, sono introdotti interventi di pulizia da effettuare almeno due volte al giorno. In ragione di una maggiore affluenza degli ospiti, nel caso di occupazione superiore al 70% delle piazzole sprovviste di servizi igienici presenti nella struttura (escludendo quindi case mobili, bungalow e piazzole con servizi privati), la pulizia e la disinfezione sarà effettuata almeno tre volte al giorno;
- assicurare un'ampia disponibilità e accessibilità a sistemi per la disinfezione delle mani.
- favorire modalità di pagamento elettroniche e di gestione delle prenotazioni online, anche con sistemi automatizzati di *check-in* e *check-out*, ove possibile;
- comunicare agli utenti delle misure di sicurezza e di prevenzione del rischio da seguire all'interno dei luoghi della cultura.
- predisporre barriere fisiche per la reception e la cassa;
- fornire eventuali oggetti forniti in uso dalla struttura agli ospiti debbono essere disinfettati, prima e dopo di ogni utilizzo;
- prevedere che le modalità di uso degli ascensori devono consentire il rispetto della distanza interpersonale, prevedendo eventuali deroghe in caso di componenti dello stesso nucleo familiare;
- In ogni caso, al di là della percentuale di affluenza, si deve 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;



Il Presidente della Regione

- L'intervento di manutentori/dipendenti negli appartamenti in presenza degli ospiti deve essere effettuato in modo da garantire il distanziamento sociale di almeno un metro.

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 e rivalutate frequentemente, intervenendo sulle lacune sulla base dell'esperienza maturata sul campo.

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

4 Il registro delle azioni.

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

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

5 La comunicazione.

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

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

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

6 La formazione e l'informazione del personale.

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



Il Presidente della Regione

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

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

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

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

7 Screening test del personale e dotazioni di sicurezza individuale.

Se ritenuto necessario, ai sensi dell'Allegato 12) al D.P.C.M. 11 giugno 2020, il titolare della struttura può disporre in loco, verso tutti i lavoratori che operano all'interno della struttura ricettiva alberghiera, compresi i collaboratori, ancorché occasionali, la misurazione della temperatura corporea prima di iniziare il turno lavorativo. In caso di febbre (superiore a 37.5° C), tosse o difficoltà respiratoria, costoro non possono iniziare l'attività lavorativa e devono contattare immediatamente il proprio medico curante e seguire le sue indicazioni.

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

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

Per l'accesso dei fornitori all'interno dei villaggi turistici e dei campeggi, si devono rispettare le seguenti disposizioni redatte nel rispetto delle prescrizioni contenute nell'Allegato 9 al D.P.C.M. 11 giugno 2020.

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

Il principale documento di riferimento in merito alla gestione dell'accesso ai fornitori è rappresentato, al momento della stesura del presente atto di indirizzo, dal Protocollo condiviso di regolamentazione delle misure per il contrasto e il contenimento della diffusione del virus Covid-19 ne-



Il Presidente della Regione

gli ambienti di lavoro del 14 marzo 2020, come integrato in data 24 aprile 2020 (ora, trasfuso nell'Allegato 12 al D.P.C.M. 11 giugno 2020).

In particolare:

- 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;
- devono essere individuate tutte le modalità possibili al fine di ridurre le occasioni di contatto tra fornitori e personale della struttura;
- nelle attività di scarico merce, gli autisti dei mezzi non possono accedere agli uffici e, per le necessarie attività di approntamento delle attività, il trasportatore dovrà rispettare la distanza interpersonale;
- i fornitori, trasportatori e altro personale esterno non possono utilizzare i servizi igienici dei dipendenti della struttura; dovranno pertanto essere individuati servizi igienici dedicati agli esterni, i quali dovranno essere sottoposti a pulizia giornaliera;

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

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

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

9 Reception, 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.

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.



Il Presidente della Regione

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

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;
- 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.



Il Presidente della Regione

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

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

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

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 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).

Gli ospiti devono sempre indossare la mascherina nelle aree comuni chiuse. 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.).

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; se ciò non fosse tecnicamente possibile, vanno rafforzate ulteriormente le misure per il ricambio d'aria naturale e in ogni caso va garantita la pulizia, ad impianto fermo, dei filtri dell'aria di ricircolo per mantenere i livelli di filtri.



Il Presidente della Regione

10 Guanti, mascherine e cestini.

Sia in caso di utilizzo o non utilizzo dei guanti, che vanno 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 Ascensori, parcheggi e attrezzature.

L'utilizzo degli ascensori di uso comune 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 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 unità abitative e degli ambienti e aree comuni.

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

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

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

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

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

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

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

Le modalità operative di svolgimento del servizio sono le seguenti:

- prima di entrare nella unità abitative verificare di aver indossato correttamente gli opportuni dispositivi di protezione individuale;
- areare le stanze aprendo le finestre, se presenti, prima di intraprendere le successive operazioni di pulizia;
- nel caso di partenza l'unità abitativa sarà sanificata;
- dopo ogni fase del ciclo di pulizia è opportuno cambiare i guanti;
- i rifiuti presenti devono essere gettati nel cestino, dotato di sacchetto. Il sacchetto contenente i rifiuti deve essere chiuso e riposto nello scomparto dei rifiuti del carrello;



Il Presidente della Regione

- 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 pulsantiera, armadi e cassetti;
- in caso di cambio biancheria, la biancheria usata (lenzuola e biancheria da bagno) deve essere riposta in un contenitore chiuso separato dal carrello con la biancheria pulita;
- la biancheria sporca e la biancheria pulita devono essere sempre separate e non venire in contatto;
- non utilizzare la biancheria sporca come supporto nelle operazioni di pulizia della stanza (ad esempio: non utilizzare asciugamani o tappetini doccia utilizzati nelle operazioni di pulizia del bagno).
- il materiale di pulizia (panni, salviette e quanto necessario per la pulizia e la spolveratura) deve essere monouso o precedentemente trattato con una soluzione di ipoclorito di sodio 2% per 10 minuti o con altro trattamento di pari efficacia; non usare un panno utilizzato per eliminare lo sporco per asciugare o lucidare superfici pulite;
- i bicchieri e le tazze devono essere sostituiti al cambio dell'ospite, anche se non utilizzati;
- i pavimenti vengono puliti e sanificati con prodotti adeguati alle diverse tipologie di materiali;
- quando possibile, è opportuno evitare di dotare le stanze o gli altri ambienti della struttura di tappeti o di elementi di arredo che non sopportano cicli di pulizia quotidiani;
- rimuovere *runner*, cuscini decorativi ed altri elementi non necessari;
- negli edifici comuni (ricreativi e di ristorazione) tutti gli elementi che vengono a contatto ripetuto con gli ospiti, quali maniglie, maniglioni, pulsantiera etc. devono essere puliti ad intervalli regolari in funzione del livello di utilizzo;
- eventuali portarifiuti vanno svuotati e puliti;
- gli eventuali trattamenti aggiuntivi a scopo di sanificazione e purificazione vengono svolti al termine delle operazioni di pulizia.

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

- la zona di soggiorno e svago, come ogni altra area della struttura in cui sono presenti diverse persone deve essere periodicamente areata;
- i pavimenti vengono lavati e sanificati con prodotti adeguati alle diverse tipologie di materiali almeno due volte al giorno, e comunque con una frequenza adeguata all'affollamento delle stesse nel corso della giornata. Per il mobilio e tutte le superfici di contatto si procede come avviene per le camere a una pulizia periodica, tanto più ravvicinata quanto maggiore è l'afflusso di ospiti;



Il Presidente della Regione

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

14 Mezzi mobili, servizi igienici comuni, servizi commerciali.

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

Per garantire il rispetto delle misure di distanziamento sociale tra i vari equipaggi, le piazzole, per tutta l'estensione del loro perimetro, dovranno essere separate da una fascia libera di almeno 1,5 metri.

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

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

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

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

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

Gli eventuali market o punti vendita di prodotti commerciali della struttura, dovranno garantire la fornitura di soluzioni da utilizzare per la disinfezione e sanificazione degli ambienti, idonei a tali scopi e conformi alle indicazioni previste dai vigenti protocolli sanitari (soluzioni disinfettanti a base alcolica, a base di ipoclorito di sodio, etc.), oltre a tutti gli altri dispositivi di protezione indivi-



Il Presidente della Regione

duali, quali guanti e mascherine. Nei negozi e attività commerciali interne alla struttura, fermo restando il rispetto di quanto previsto nella Sezione 10) del presente documento, si devono applicare le misure di distanziamento disposte dalle linee guida specifiche per la categoria incentivando la consegna dei prodotti direttamente presso le piazzole e i bungalow, ordinando da remoto. Deve essere assicurato il corretto accesso alle aree e ai servizi comuni con percorsi di sicurezza ed eventuale perimetrazione delle aree stesse, predisponendo segnaletica per delimitare gli spazi.

15 Gli impianti di condizionamento.

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

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

16 Somministrazione di alimenti e bevande.

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

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

Per agevolare il rispetto della distanza, si devono 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.



Il Presidente della Regione

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 (ad esempio, segnaletica a terra, barriere, etc.) 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.

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.



Il Presidente della Regione

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

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

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

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

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

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

17 Le attività ricreative e di svago.

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

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

L'utilizzo delle piscine interne alle strutture ricettive può essere consentito solo in funzione di una limitazione di accessi, di ricambio frequente dell'acqua e di disinfezione, adeguata a prevenire



Il Presidente della Regione

l'esposizione a infezione Covid-19 da parte dei clienti sia nell'area di accesso che all'interno della vasca.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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



Il Presidente della Regione

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

I clienti devono soggiacere ai seguenti obblighi:

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

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

19 Lavoratore contagiato.

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

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

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

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

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



Il Presidente della Regione

20 Ospite contagiato.

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

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

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

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

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

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

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

21 Ospiti non coinvolti.

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

22 Responsabilità.

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



Il Presidente della Regione

SEZIONE 5

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

1 Premessa.

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

- 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).

Le disposizioni che seguono, hanno lo scopo di fornire ulteriori indicazioni per l'applicazione delle misure anti-contagio nei rifugi montani ed escursionistici custoditi di cui alla L.R. n. 75/1995 ss.mm.ii..

2 Prescrizioni in caso di situazioni critiche.

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

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

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

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

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

La sanificazione dell'ambiente è l'attività che riguarda il complesso di procedure e operazioni idonee a rendere salubre un determinato ambiente mediante interventi di detergenza e successiva disinfezione, ad esempio con una soluzione di ipoclorito di sodio diluita allo 0,1% o con alcool etilico



Il Presidente della Regione

al 70% per le superfici che possono essere danneggiate dall'ipoclorito di sodio nel rispetto delle indicazioni di utilizzo fornite dai produttori.

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

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

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

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

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

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

4 Il piano d'azione.

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

- prevenire i casi;
- gestire efficacemente i contagiati;
- ridurre i rischi tra i clienti e il personale;
- garantire la pulizia e la disinfezione delle stanze occupate da persone colpite dal virus;
- quando possibile, l'area esterna al rifugio deve essere delimitata, consentendo un accesso regolamentato;
- in presenza di plateatico (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. Per quanto concerne i rifugi d'alta quota (situati oltre i 3000 metri di altitudine), l'area esterna non può essere considerata usufruibile in



Il Presidente della Regione

alcun modo. Pertanto, il rifugista può utilizzare come spazi utili soltanto quelli interni al rifugio;

- nelle aree esterne, quando è prevista una zona dedicata al pranzo al sacco, la medesima deve essere ad accesso limitato. Inoltre, deve essere definito e comunicato con apposita segnaletica il numero massimo di presenze contemporanee. È opportuno, ove possibile, provvedere alla copertura esterna con gazebo, tende, pensiline, limitando così l'eccessiva pressione all'entrata del rifugio.
- l'entrata in rifugio è contingentata in base al numero di persone previsto e si può accedere solo utilizzando i dispositivi di sicurezza previsti (mascherina).
- ove possibile, è necessario individuare dei percorsi all'interno del rifugio che non consentano l'incrocio tra persone;
- il pernottamento ed erogazione pasti devono essere forniti preferibilmente su prenotazione e comunque deve essere tenuta registrazione per almeno 14 giorni delle presenze;
- la movimentazione tra le stanze del rifugio avviene solo indossando la mascherina. È fatto divieto di muoversi nella zona notte dei rifugi con gli scarponi: 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 del rifugio, nel rispetto delle distanze di sicurezza, il gestore deve predisporre un cartello in entrata che blocchi l'accesso;
- la pulizia accurata e la disinfezione deve essere 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 preliminare all'utilizzo del servizio.

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

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

5 Il registro delle azioni.

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

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



Il Presidente della Regione

6 La comunicazione.

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

7 Modalità operative del servizio nell'area di ricevimento.

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

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

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

8 L'occupazione delle camere.

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

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

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

9 Servizi igienici comuni.

Laddove le stanze non siano dotate di servizi igienici personali ma condividono servizi igienici comuni, devono essere adottati dei protocolli di igienizzazione con frequenze maggiori, in parti-



Il Presidente della Regione

colare per le superfici toccate più frequentemente (maniglie, rubinetti, interruttori, etc.) e devono essere regolamentati gli accessi.

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

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

10 Sistema di grigliatura reflui.

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

11 La somministrazione di alimenti e bevande.

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

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

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

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

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

L'addetto al servizio bar deve indossare la mascherina ed igienizzare le mani. L'impiego dei guanti monouso, quando eventualmente richiesto, non sostituisce l'igiene delle mani, che va effettuata frequentemente. Non può essere effettuato il servizio al banco.

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



Il Presidente della Regione

12 Trattamento dei casi sintomatici.

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

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

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

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

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

Le attività consigliate e non sono le seguenti:

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



Il Presidente della Regione

SEZIONE 6

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

1 Premessa.

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

- 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).

Le disposizioni che seguono, hanno lo scopo di fornire ulteriori indicazioni per l'applicazione delle misure anti-contagio negli agriturismi.

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

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

2 Le misure specifiche per il settore ricettivo.

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

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

3 Il piano d'azione.

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

- prevenire i casi;
- gestire efficacemente i contagiati;
- ridurre i rischi tra i clienti e il personale;



Il Presidente della Regione

- garantire la pulizia e la disinfezione delle stanze occupate da persone colpite dal virus.

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

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

4 Il registro delle azioni.

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

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

5 La comunicazione.

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

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

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

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

6 La formazione e l'informazione del personale.

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



Il Presidente della Regione

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

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

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

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

7 Screening test del personale e dotazioni di sicurezza individuale.

Se ritenuto necessario, ai sensi dell'Allegato 6, punto, 2) del D.P.C.M. 26 aprile 2020, il titolare della struttura può disporre in loco, verso tutti i lavoratori che operano all'interno della struttura ricettiva, compresi i collaboratori, ancorché occasionali, la misurazione della temperatura corporea prima di iniziare il turno lavorativo. In caso di febbre (superiore 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 dell'agriturismo.

Per l'accesso dei fornitori all'interno dell'agriturismo, si devono rispettare le disposizioni contenute nell'Allegato 14 al D.P.C.M. 11 giugno 2020.

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

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



Il Presidente della Regione

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 attività di approntamento delle attività, il trasportatore dovrà rispettare la distanza interpersonale;
- i fornitori, trasportatori e altro personale esterno non potranno utilizzare i servizi igienici dei dipendenti della struttura; dovranno pertanto essere individuati servizi igienici dedicati agli esterni, i quali dovranno essere sottoposti a pulizia giornaliera.

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

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

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

9 Reception e prima accoglienza.

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

Per agevolare il rispetto della distanza, si devono:

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

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

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

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

- disinfettante germicida e salviette per la pulizia delle superfici e dei tessuti;
- mascherine facciali;
- occhiali;
- adeguata fornitura di gel idroalcolico per l'igiene delle mani;



Il Presidente della Regione

- guanti monouso, quando prescritti;
- abito a maniche lunghe
- sacchetto per rifiuti a rischio biologico

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

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

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

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

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

I dipendenti devono effettuare una frequente igiene delle mani. Per movimentare i bagagli non è generalmente previsto l'utilizzo dei guanti.

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



Il Presidente della Regione

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

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

10 La pulizia delle camere e degli ambienti comuni.

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

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

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

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

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

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

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

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

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



Il Presidente della Regione

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



Il Presidente della Regione

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

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

11 Gli impianti di condizionamento.

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

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

12 Somministrazione di alimenti e bevande.

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

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

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



Il Presidente della Regione

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.

Il servizio a buffet a self service è vietato. 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.

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



Il Presidente della Regione

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

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

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

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

Ad ogni cambio di 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.

13 Servizi accessori (attività ricreative e sportive).

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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



Il Presidente della Regione

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

I clienti devono soggiacere ai seguenti obblighi:

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

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

15 Lavoratore contagiato.

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

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

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

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

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



Il Presidente della Regione

16 Ospite contagiato.

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

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

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

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

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

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

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

17 Ospiti non coinvolti.

Gli ospiti non interessati sono persone che si ritiene abbiano avuto un'esposizione a basso rischio con l'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.

18 Responsabilità.

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



Il Presidente della Regione

SEZIONE 7

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

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 commerciali su aree pubbliche (mercati - fiere - posteggi isolati – commercio itinerante).

Ad integrazione di quanto previsto dall'Ordinanza del Presidente della Giunta Regionale n. 54/2020, si forniscono le seguenti indicazioni per mercati - fiere – posteggi isolati - commercio itinerante, l'efficacia delle misure precauzionali di contenimento adottate per contrastare l'epidemia di COVID-19 rispetto alle misure previste dalla normativa nazionale vigente.

Vista la peculiarità dell'attività di Commercio su aree pubbliche, il presente protocollo di sicurezza prevede misure che seguono la logica della precauzione e integra le prescrizioni del legislatore e le indicazioni dell'Autorità sanitaria.

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

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

Infine, si evidenzia che, la disciplina degli orari di apertura delle attività oggetto del presente protocollo di sicurezza è stabilita con provvedimento del Sindaco del Comune di riferimento.

2 La formazione e l'informazione del personale.

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

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



Il Presidente della Regione

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

3 Informazioni di carattere generale.

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

In particolare, il commerciante su aree pubbliche deve:

- avvisare il cliente che non può presentarsi in caso di comparsa di sintomatologia febbrile e/o simil-influenzale, o se, in seguito a contatto con caso sospetto/confermato di COVID-19, sia tuttora sottoposto a misure di quarantena/isolamento;
- predisporre materiale informativo sulle misure di igiene (locandine, cartelli, etc.) da porre sul banco di lavoro e in altre postazioni facilmente accessibili/visibili per informare sulle modalità organizzative adottate per prevenire il contagio;
- procurarsi materiali informativi utili che possono inoltre essere scaricati da siti istituzionali (Ministero della Salute, Istituto Superiore di Sanità (ISS), Organizzazione Mondiale della Sanità (OMS), Regioni, etc.).

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

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

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

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



Il Presidente della Regione

4 Disposizioni di carattere organizzativo.

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

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

Il mercato deve essere organizzato in due aree ben distinte:

- settore alimentare;
- settore non alimentare.

Qualora non fosse possibile si devono trovare accorgimenti tecnici perché non vi sia commistione tra banchi alimentari e non alimentari.

Per le attività di commercio su aree pubbliche di somministrazione di alimenti e bevande, per un periodo provvisorio di durata fino al 30 luglio 2021 è vietato il consumo sul posto, fatto salvo il rispetto delle norme e delle disposizioni contenute nella Sezione 2 alla presente Ordinanza. La Regione Abruzzo si riserva di modificare tale data, anticipando o posticipando la scadenza indicata a seconda delle circostanze che lo consentano.

I mercati devono:

- osservare e far osservare le misure di prevenzione igienico- sanitaria e di sicurezza;
- prevedere la presenza nelle aree mercatali e sui banchi degli operatori di cartellonistica che indichi il comportamento da tenere all'interno della suddetta area per garantire la distanza sociale e l'uso obbligatorio di DPI (mascherina);

Al fine della salvaguardia della attività del commercio su aree pubbliche non è previsto alcun decentramento o spostamento o contingentamento delle aree o delle zone dove è localizzato storicamente il mercato ma, in base alle esigenze dipendenti dalle misure anticovid, è fattibile un ampliamento dello stesso mercato nelle zone e vie del territorio comunale contiguo.

In alternativa, il Comune, d'intesa con le associazioni maggiormente rappresentative, può prevedere altre soluzioni quali ad esempio un ampliamento delle fasce orarie del mercato al pomeriggio o una suddivisione del mercato in più giornate;

Nella fase attuale e fino al 31 luglio 2021 partecipano al mercato i commercianti ambulanti assegnatari del posteggio.

Nella fase attuale e fino al 31 luglio 2021, le Amministrazioni si assicurano che i partecipanti alle operazioni di spunta siano dotati di tutto il materiale necessario per lavorare in sicurezza durante il mercato o la fiera.

È demandata al Comune in cui si svolge il mercato o fiera la facoltà di sospendere fino a tale data l'operazione della spunta.



Il Presidente della Regione

I Comuni, dopo aver monitorato il mercato e verificato i posteggi liberi alla data di apertura dello stesso, ed al fine di evitare assembramenti, possono procedere prioritariamente alla assegnazione provvisoria fino al 31 luglio 2021, dei posteggi liberi e non occupati in base alla graduatoria degli spuntisti. Successivamente vengono osservate le disposizioni di cui al punto precedente ove ritenuto opportuno.

Il banco deve essere gestito seguendo i protocolli anticontagio per i lavoratori dipendenti. Possono svolgere l'attività lavorativa presso ogni banco titolare, dipendente, familiare coadiuvante nel rispetto delle regole indicate dal D.P.C.M. del 17 maggio 2020 sul distanziamento sociale, ovvero devono essere previste misure che permettano tale criterio;

È vietata qualsiasi forma di assembramento e devono sempre essere rispettate la distanza di almeno un metro, l'utilizzo di mascherine o altri strumenti idonei, la frequente igiene delle mani; non sono previsti contingentamenti numerici nell'entrare nell'area mercatale, ma il rispetto di tutte le regole e disposizioni statali, regionali e comunali in materia di contenimento del Covid-19.

Durante la fase di vendita deve essere scrupolosamente osservata la distanza minima di un metro tra cliente e cliente e tra operatore e cliente. A tal proposito, come sopra indicato, deve essere indicata l'entrata e l'uscita al banco di mercato e deve essere effettuata la segnatura a terra degli spazi, in modo tale da indicare la distanza di un metro per l'utenza e tra l'utenza. Ogni commerciante ambulante può servire simultaneamente un numero di clienti che soddisfi il rispetto della distanza di sicurezza.

Nell'area di mercato o fuori dell'area stessa possono essere previsti anche delle zone dove il cliente possa attendere il suo turno al fine di evitare assembramento sia per entrare nell'area di mercato sia per attendere il turno per essere servito.

Qualora si verificano situazioni di assembramento, di mancanza di rispetto delle regole sanitarie ed igienico sanitarie, di mancato rispetto di quanto prevede il presente protocollo di sicurezza, il Comune competente per territorio può disporre l'allontanamento dal mercato di uno o più operatori e disporre la sospensione dell'autorizzazione.

Nei casi di particolare gravità e di coinvolgimento di molti operatori, il Comune può sospendere il mercato per un periodo concordato con i competenti uffici sanitari.

I clienti devono:

- permanere nella zona mercatale il tempo minimo necessario per l'acquisto della merce ed essere muniti di protezione delle vie respiratorie, guanti monouso, ove prescritti, effettuare una accurata e frequente igiene delle mani ed evitare assembramenti;

Se ritenuto necessario, l'operatore su aree pubbliche prima dell'accesso al luogo di lavoro, può sottoporsi anche autonomamente al controllo della temperatura corporea e si automunisce di autocertificazione che deve presentare tutte le volte che viene richiesto dagli organi di controllo. Se tale temperatura risulterà superiore ai 37,5°, non è consentito l'accesso. Le persone in tale condizione sono momentaneamente isolate, ci si deve accertare che indossino la mascherina protettiva e si deve seguire la procedura prevista dalle disposizioni di legge;



Il Presidente della Regione

L'Amministrazione Comunale ha la facoltà attraverso la Polizia Municipale (o individuando un responsabile - definito Covid manager - opportunamente formato) di controllare coloro che sono privi dei dispositivi di prevenzione, controllare l'applicazione delle misure di prevenzione e, in caso d'emergenza, applicare le procedure di primo intervento. La Polizia Municipale e o il responsabile coordina sul posto il personale addetto, con l'eventuale supporto di volontari di protezione civile, ai fini dell'assistenza a clienti ed operatori del mercato e dell'attuazione delle misure di cui al presente protocollo di sicurezza, nonché delle ulteriori misure di prevenzione e sicurezza emanate dai Comuni.

Ogni operatore commerciale deve posizionare raccoglitori chiusi per i rifiuti presso i propri banchi ovvero utilizzo di contenitori per più banchi limitrofi; Al termine delle operazioni i rifiuti devono essere smaltiti nel rispetto delle regole stabilite da ciascun Comune.

Gli spostamenti dei commercianti all'interno dell'area mercatale devono essere limitati al minimo indispensabile e nel rispetto delle indicazioni previste dal presente protocollo.

Devono essere favoriti sistemi di pagamento elettronici. Se il pagamento viene effettuato in contante o POS portatile, l'operatore provvede alla disinfezione delle mani e del POS al termine dell'operazione. Inoltre, se il pagamento avviene tramite contanti, si utilizzeranno sistemi per evitare contatti diretti.

I Comuni possono prevedere, in relazione alle predette aree di mercato, ulteriori misure di prevenzione igienico-sanitaria e di sicurezza ed informano attraverso i propri strumenti di comunicazione istituzionale circa le aree di mercato aperte, la loro delimitazione e l'adozione concreta delle misure di prevenzione igienico-sanitaria e di sicurezza relative alle singole aree.

Il mercato deve essere attrezzato con dispenser per detergere le mani e con guanti monouso;

Trattandosi di un luogo a tutti gli effetti commerciale, anche se all'aria aperta, è obbligatorio utilizzare guanti, ove prescritti, e mascherine protettive o altre forme idonee di prevenzione;

5 Disposizioni di carattere specifico.

Mercati coperti realizzati in apposite strutture attrezzate e Mercati scoperti o coperti realizzati in apposite aree recintate, denominati plateatici attrezzati

È necessario garantire nelle aree comuni del mercato cui hanno accesso i clienti/consumatori:

- il posizionamento all'accesso dei mercati di cartelli almeno in lingua italiana e inglese per informare la clientela sui corretti comportamenti;
- la misura del distanziamento, attraverso, se fattibile, ampliamenti delle fasce orarie ed una regolamentazione in funzione degli spazi disponibili, differenziando, ove possibile, i percorsi di entrata e di uscita;
- assicurare, tenendo in considerazione la localizzazione, le caratteristiche degli specifici contesti urbani, logistici e ambientali, la maggiore o minore frequentazione dell'area mercatale, la riorganizzazione degli spazi, anche mediante segnaletica a terra, per



Il Presidente della Regione

consentire l'accesso in modo ordinato e, se del caso, contingentato, al fine di evitare assembramenti di persone e di assicurare il mantenimento di almeno 1 metro di separazione tra gli utenti, ad eccezione delle persone che in base alle disposizioni vigenti non siano soggette al distanziamento interpersonale. Detto aspetto afferisce alla responsabilità individuale;

- verificare, mediante adeguati controlli, l'utilizzo di mascherine sia da parte degli operatori che da parte dei clienti, e la messa a disposizione, da parte degli operatori, di prodotti igienizzanti per le mani, in particolare accanto ai sistemi di pagamento;
- assicurare un'adeguata informazione per garantire il distanziamento dei clienti in attesa di entrata: posizionamento all'accesso dei mercati di cartelli almeno in lingua italiana e inglese per informare la clientela sui corretti comportamenti;
- assicurare maggiore distanziamento dei posteggi ed a tal fine, ove necessario e possibile, ampliamento dell'area mercatale;
- individuare un'area di rispetto per ogni posteggio in cui limitare la concentrazione massima di clienti compresenti, nel rispetto della distanza interpersonale di almeno 1 metro;
- qualora, per ragioni di indisponibilità di ulteriori spazi da destinare all'area mercatale, non sia possibile garantire le prescrizioni di cui agli ultimi due punti, i Comuni potranno contingentare l'ingresso all'area stessa al fine del rispetto della distanza interpersonale di almeno 1 metro;
- la pulizia e l'igiene ambientale con frequenza almeno due volte al giorno ed in funzione dell'orario di apertura;
- l'ampia disponibilità e accessibilità a sistemi per la disinfezione delle mani. In particolare, detti sistemi devono essere disponibili accanto ai sistemi di pagamento;
- l'utilizzo di mascherine sia da parte degli operatori che da parte dei clienti;
- l'avviso dell'obbligo di utilizzo di mascherine nei luoghi chiusi accessibili al pubblico e comunque in tutte le occasioni in cui non sia possibile garantire continuativamente il mantenimento della distanza di sicurezza di almeno un metro.

Inoltre, si deve garantire il mantenimento, in tutte le attività e le loro fasi, del distanziamento interpersonale. In particolare:

- prevedere un maggiore distanziamento dei posteggi ed a tal fine, ove necessario e possibile, ampliamento dell'area mercatale, nel rispetto delle modalità meglio spiegate in seguito;
- individuare un'area di rispetto per ogni posteggio in cui limitare la concentrazione massima di clienti compresenti, nel rispetto della distanza interpersonale di un metro;
- per quanto concerne la misura del distanziamento, consentire, per locali fino a 40 metri quadrati, l'accesso di una persona alla volta, oltre a un massimo di due operatori;



Il Presidente della Regione

- per quanto concerne l'uso di dispositivi di protezione, pretendere l'uso della mascherina da parte dei consumatori e mettere a disposizione guanti usa e getta nel caso in cui ai consumatori sia consentito servirsi da soli;
- garantire l'applicazione delle misure previste dal Protocollo condiviso di regolamentazione delle misure per il contrasto e il contenimento della diffusione del virus Covid-19 negli ambienti di lavoro sottoscritto il 24 aprile 2020 fra il Governo e le parti sociali di cui all'Allegato 12 al D.P.C.M. 11 giugno 2020;
- garantire almeno un metro di separazione tra i clienti.

Il titolare del posteggio deve rispettare le seguenti prescrizioni:

- pulizia e disinfezione quotidiana delle attrezzature prima dell'avvio delle operazioni di vendita;
- uso obbligatorio della mascherina a protezione delle vie respiratorie;
- messa a disposizione della clientela di prodotti igienizzanti per le mani in ogni banco;
- Rispettare il distanziamento interpersonale di almeno 1 metro;
- nel caso di acquisti con scelta in autonomia e manipolazione del prodotto da parte del cliente, deve essere resa obbligatoria la disinfezione delle mani prima della manipolazione della merce;
- in caso di vendita di beni usati: pulizia e disinfezione dei beni prima che siano posti in vendita.

6 Mercati scoperti totalmente o parzialmente fissi ubicati in aree pedonali, e Mercati scoperti mobili ubicati in aree idonee, rese pedonali esclusivamente nell'orario di svolgimento dell'attività.

Siccome la Circolare del Ministero dell'Interno 12 marzo 2014, n. 3794, recante "Indicazioni tecniche di prevenzione incendi per l'installazione e la gestione di mercati su aree pubbliche con presenza di strutture fisse, rimovibili e autonegozi" prevede che, per consentire l'intervento dei mezzi di soccorso dei Vigili del Fuoco, gli accessi alle aree destinate allo svolgimento delle attività considerate nelle presenti raccomandazioni tecniche devono avere i seguenti requisiti minimi e che le aree destinate allo svolgimento delle attività devono essere dotate di vie di transito interne tali da garantire l'esodo delle persone e la possibilità di intervento ai mezzi di soccorso ivi compresi quelli dei Vigili del fuoco, è necessario garantire che nelle aree comuni del mercato cui hanno accesso i consumatori:

- sia assicurata la misura del distanziamento, anche, se fattibile, attraverso ampliamenti delle fasce orarie ed una regolamentazione in funzione degli spazi disponibili, differenziando, ove possibile, i percorsi di entrata e di uscita;



Il Presidente della Regione

- per quanto concerne la regolamentazione degli accessi all'area di mercato in funzione degli spazi disponibili, dato che non è possibile procedere recintando o transennando l'area di mercato senza incidere considerevolmente sulle misure di sicurezza all'interno di aree cittadine, specie con riferimento alle vie di transito interne, escluso che si possa pensare alla revoca di concessioni di posteggio, si raccomanda:
 - un sistema di contingentamento dei banchi e/o distanziamento dei banchi, prevedendo, ove possibile, un intervento sull'area mercatale, ampliandola adeguatamente, ovvero operando sulle corsie laterali portando i banchi ad una maggiore adiacenza con delimitazione dei passaggi, a cura degli operatori, mediante apposite "fettucce" o linee di contenimento;
 - la previsione di misure tecniche che consentano che le operazioni di acquisto ai banchi si svolgano frontalmente, in modo che sui rimanenti lati del posteggio assegnato non si creino assembramenti ed il passaggio dei consumatori sia costantemente fluido.
 - sia garantita la pulizia e l'igiene ambientale in funzione dell'orario di apertura;
 - sia data disponibilità e accessibilità a sistemi per la disinfezione delle mani;
 - sia dato avviso dell'obbligo di utilizzo di mascherine nei luoghi accessibili al pubblico e comunque in tutte le occasioni in cui non sia possibile garantire continuativamente il mantenimento della distanza di sicurezza.

7 I servizi a domicilio.

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

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

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

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

8 Vendita per asporto.

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

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



Il Presidente della Regione

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

9 HACCP.

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

Deve essere prestata 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.

10 Mercati dei produttori agricoli, mercati hobbisti e artigianali e fiere.

Le disposizioni di cui alla presente protocollo si applicano in quanto compatibili ai Mercati dei produttori agricoli, mercati Hobbisti e artigianali e alle Fiere

11 Posteggi isolati o "fuori mercato" e commercio itinerante.

È consentita l'attività di commercio su aree pubbliche per tutti i settori merceologici: alimentari, non alimentari e misti nel rispetto delle condizioni previste dal presente protocollo solo se compatibili con lo svolgimento della predetta attività. In ogni caso i commercianti itineranti devono rispettare le disposizioni regionali vigenti in materia di commercio.

Le condizioni in ogni caso a cui i commercianti itineranti e su posteggio isolato devono attenersi sono:

- garantire l'applicazione delle misure di cui all'Allegato 5 del DPCM 26 aprile 2020 e, in particolare, la misura del distanziamento, posizionando davanti alla postazione elementi materiali (fettucce divisorie, strisce di nastro adesivo e simili) atti a creare l'adeguata distanza dal banco e dagli operatori di almeno un metro;
- quanto all'uso di dispositivi di protezione pretendere l'uso della mascherina da parte dei consumatori e mettere a disposizione guanti usa e getta nel caso in cui ai consumatori sia consentito servirsi da soli.



Il Presidente della Regione

Inoltre:

- è vietato servire ai cittadini/consumatori che non utilizzano guanti e mascherine. L'organo di controllo segnala presso i competenti uffici per la verifica dell'infrazione o reato;
- il commerciante può svolgere il suo lavoro solo se è utilizza mascherina e guanti e presso la postazione di lavoro non deve mai mancare un dispenser per detergere le mani ad uso del commerciante e del cliente;
- durante la fase di vendita si deve servire un cliente alla volta e gli altri clienti devono stare ad una distanza di almeno 1 metro;
- ogni operatore commerciale posiziona raccoglitori chiusi per i rifiuti presso la propria postazione di lavoro;
- sono favoriti sistemi di pagamento elettronici. Se il pagamento viene effettuato in contante o POS portatile, l'operatore provvede alla disinfezione delle mani e del POS al termine dell'operazione.

12 Disposizioni tecniche.

Le attività commerciali su aree pubbliche (mercati - fiere – posteggi isolati – commercio itine-rante) devono sottostare alle seguenti disposizioni tecniche:

- **distanza sociale:** un banco di commercio su aree pubbliche è composto da “reti” che hanno la misura minima di 1,20 metri x 1,50 metri. In questo senso la distanza sociale non può quindi essere violata, perché garantita da un limite fisico. L'operatore commerciale avrà dunque cura di segnare a terra (con nastro colorato o gesso) le misurazioni di distanziamento di metri 1 per la gestione del flusso con la distanza di sicurezza;
- **contingentamento:** in primo luogo, si evidenzia che, ai sensi dell'Allegato 9 al D.P.C.M. 11 giugno 2020, il contingentamento degli accessi deve essere assicurato anche attraverso misure che garantiscano il rispetto dei punti 1), 4), 5), 6), 7), lett. c) e 8 dell'Allegato 5 al D.P.C.M. 26 aprile 2020. Qualora risulti impraticabile il contingentamento di una intera area mercatale, o di un passaggio in una strada pedonale in cui l'utenza si reca per andare in una qualsiasi attività (o per passaggio), deve essere contingentata la permanenza al banco di mercato, attraverso l'apposizione, a cura degli operatori, di paletti mobili a catenella che garantiscano l'entrata in un punto e l'uscita nell'altro, inquadrando lo spazio dell'azienda ambulante come spazio che abbia una concentrazione massima di persone (1 o 2 alla volta) sempre rispettando la distanza sociale di metri 1 dall'altro, considerando che tale attività si svolge all'aria aperta;
- **apposizione cartelli:** all'utenza vanno sempre e comunque ricordate le norme anti-contagio generali, riportate anche all'Allegato 16 al D.P.C.M. 11 giugno 2020. L'ambulante deve esporre in maniera del tutto visibile il vademecum recante le indicazioni sopra descritte, redatto da parte della Regione Abruzzo in un formato ritenuto



Il Presidente della Regione

valido e univoco, in modo da creare una cultura generalizzata e uniforme su tutta l'utenza dei vari mercati;

- **separazione banchi:** non tutte le realtà dove si svolgono mercati hanno a disposizione aree tali da permettere il distanziamento, anche mediante le corsie mercatali a senso unico e l'ampliamento dell'area mercatale. Ne consegue che vi è l'esigenza di isolare i banchi sul posto, trasformandoli piccoli esercizi di vicinato all'aria aperta. A tal fine vi è l'obbligo di estendere (attraverso l'apposizione di teli antipioggia laterali) le pareti laterali del banco di mercato, in modo tale che tra gli stessi ci sia una barriera fisica – in questo caso anche impermeabile o in alternativa: composizione del banco al contrario, in modo tale che la “conca” della disposizione, trovi le braccia rivolte verso fuori ed il fondo sia più vicino al mezzo. In questa maniera la distanza tra operatore ed operatore va dai 2,40 metri ai 3,00 metri (nel caso di siano corridoi tra un banco e l'altro di 60 cm);
- **controllo:** la dotazione previa accordi, con enti no profit, associazioni di volontariato (tra cui quella dei carabinieri in pensione) risulta efficace affinché il mercato sia sorvegliato e il mantenimento delle regole sia garantito non solo dai commercianti ambulanti ma anche da tali figure che perlustrano l'area in continuazione.

13 Le attività di pulizia e disinfezione.

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

Nello specifico, si devono compiere le seguenti attività:

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



Il Presidente della Regione

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

Inoltre si ritiene importante quanto segue:

- prima di utilizzare i prodotti per la pulizia leggere attentamente le istruzioni e rispettare i dosaggi d'uso raccomandati sulle confezioni (si vedano simboli di pericolo sulle etichette);
- non miscelare i prodotti di pulizia, in particolare quelli contenenti candeggina o 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).

In caso di vendita di capi di abbigliamento e/o accessori usati, la vendita è ammessa soltanto se i medesimi sono seguiti da apposita documentazione fiscale e sanitaria, che ne certifichi la tracciabilità e la provenienza e che ne attesti, altresì, l'avvenuta igienizzazione, secondo le normative sanitarie vigenti.

14 Le precauzioni comportamentali personali.

Al fine di ridurre la possibilità di contagio anche da parte di soggetti asintomatici occorre, in primo luogo, rispettare le raccomandazioni vigenti sulle misure di distanziamento sociale, pulizia delle mani e igiene respiratoria.

Si ricorda che:

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

Devono essere seguite le seguenti procedure:

- è raccomandata la frequente pulizia delle mani con acqua e sapone per almeno 20 secondi (in alternativa è possibile utilizzare anche un disinfettante per mani con almeno il 60% di alcol);
- il commerciante mette a disposizione idonei mezzi detergenti per le mani;



Il Presidente della Regione

- si raccomandano controlli regolari per verificare il corretto funzionamento dei dispenser per il sapone, soluzioni disinfettanti, salviette monouso e simili che devono essere messi a disposizione dei clienti.

15 I dispositivi di protezione individuale (DPI).

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

- per i clienti, le mascherine dovranno essere utilizzate in conformità a quanto previsto dalle raccomandazioni nazionali vigenti;
- per i commercianti, dipendenti, familiari, qualora il lavoro imponga una distanza interpersonale minore di un metro e non siano possibili altre soluzioni organizzative, è necessario l'uso delle mascherine, conformi alle disposizioni delle autorità scientifiche e sanitarie.

16 La gestione di una persona sintomatica.

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

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