



Fondo europeo agricolo per lo sviluppo rurale:
l'Europa investe nelle zone rurali



Attività cofinanziata dal PSR 2014/2020 Abruzzo, Misura 19
PSL GAL Abruzzo Italico Alto Sangro, Sotto intervento 19.2.1.1.3
Fondo FEASR

Protocollo di Sicurezza, emergenza Covid-19 in ambito lavorativo

Agriturismi

ai fini della valutazione dei rischi, di cui all'art. 28 del D.Lgs. 81/08



Protocollo di Sicurezza n. 01 - attività di Agriturismo -

<i>Data</i>	<i>Revisione</i>
04 maggio 2021	01



PROFESSIONAL SERVICE srl – integrazione servizi safety e security

Via E. De Nicola, 10 – L'Aquila - Tel.0862.313852

mail: info@professionalservice.info - www.professionalservice.info



Fondo europeo agricolo per lo sviluppo rurale:
l'Europa investe nelle zone rurali



Attività cofinanziata dal PSR 2014/2020 Abruzzo, Misura 19
PSL GAL Abruzzo Italico Alto Sangro, Sotto intervento 19.2.1.1.3
Fondo FEASR

data certa,

ai sensi dell'art. 28 comma 2, il presente documento è stato sottoscritto da parte del datore di lavoro per la sua validazione, nonchè ai soli fini della prova della data certa o attestata dagli R.L.S.

Componenti Unità di Crisi

Datore di Lavoro		
Medico Competente		
Responsabile S.P.P.		
Rappresentanti dei Lavoratori per la Sicurezza		

Data:



Fondo europeo agricolo per lo sviluppo rurale:
l'Europa investe nelle zone rurali



Attività cofinanziata dal PSR 2014/2020 Abruzzo, Misura 19
PSL GAL Abruzzo Italico Alto Sangro, Sotto intervento 19.2.1.1.3
Fondo FEASR

PREMESSA

Le misure di contenimento e di sicurezza anti-contagio sancite dai D.L. e dall'attuale D.P.C.M. 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 COVID19 negli ambienti di lavoro.

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

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

E' necessario che l'adozione delle misure contro la diffusione del virus COVID-19 seguano un approccio integrato, a garanzia della massima tutela sia dal rischio di contagio da nuovo coronavirus (utenti, consumatori, lavoratori), sia dai rischi professionali (lavoratori), che alimentari (consumatori).

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

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

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

Resta inteso, infine, che in base all'evoluzione dello scenario epidemiologico le misure indicate potranno essere rimodulate, anche in senso più restrittivo. Si evidenzia, altresì, che nella fase attuale nella quale la campagna vaccinale è in corso e non risulta ancora raggiunta una copertura adeguata della popolazione, in considerazione delle indicazioni scientifiche internazionali che non escludono la possibilità che il soggetto vaccinato possa contagiarsi, pur senza sviluppare la malattia, e diffondere il contagio, si ritiene che allo stato attuale il possesso e la presentazione di certificazioni vaccinali non sostituisca il rispetto delle misure di prevenzione e contrasto della diffusione del contagio quali ad esempio il distanziamento interpersonale, l'utilizzo della mascherina, l'igienizzazione della mani e delle superfici.



Fondo europeo agricolo per lo sviluppo rurale:
l'Europa investe nelle zone rurali



Attività cofinanziata dal PSR 2014/2020 Abruzzo, Misura 19
PSL GAL Abruzzo Italico Alto Sangro, Sotto intervento 19.2.1.1.3
Fondo FEASR

Sommario

Premessa.....	3
Normativa.....	6
Definizione del virus	8
Informativa preliminare	8
Definizioni di casi	Errore. Il segnalibro non è definito.
Indicazioni per la durata ed il termine dell'isolamento e della quarantena.....	Errore. Il segnalibro non è definito.
Aggiornamento sulla diffusione a livello globale delle nuove varianti SARSCoV2, valutazione del rischio e misure di controllo.	Errore. Il segnalibro non è definito.
Il piano d'azione.....	20
Il registro delle azioni	20
La comunicazione	20
Valutazione del Rischio Biologico	21
La Valutazione dei Rischi e COVID-19	22
VALUTAZIONE DEL RISCHIO - Probabilità di contagio.....	25
VALUTAZIONE DEL RISCHIO: GRAVITA'/DANNO - GRUPPO	25
VALUTAZIONE DEL RISCHIO: ESITO DI VALUTAZIONE	Errore. Il segnalibro non è definito.
Rimodulazione delle misure di contenimento del contagio da SARS-CoV-2	34
Misure di Prevenzione e Protezione – Protocolli anti-contagio.....	37
Riorganizzazione del lavoro e modalità di ingresso nei luoghi di lavoro.....	37
Misure specifiche per i lavoratori.	42
La gestione degli spazi comuni in cucina, negli spogliatoi, nelle aree fumatori, nella sala ristorante e nel bar.....	43
La gestione del servizio di ristorazione.....	44
La gestione del servizio bar.....	Errore. Il segnalibro non è definito.
La gestione degli spazi aperti.....	Errore. Il segnalibro non è definito.
La gestione del catering e del banqueting.	51
Cerimonie.....	52
Gli ascensori (ove presenti), parcheggi ed attrezzature.	54
Gli strumenti di lavoro.	54
Protocollo di sicurezza per sanificazione degli impianti aerulici per la climatizzazione degli ambienti.....	55
Servizi accessori (attività ricreative, sportive e di svago).....	57
Protocollo di sicurezza per le Piscine (ove presenti)	Errore. Il segnalibro non è definito.
Protocollo di sicurezza per le aree gioco per bambini (ove presenti)	Errore. Il segnalibro non è definito.
Protocollo di sicurezza per le Palestre (ove presenti)	Errore. Il segnalibro non è definito.



Fondo europeo agricolo per lo sviluppo rurale:
l'Europa investe nelle zone rurali



Attività cofinanziata dal PSR 2014/2020 Abruzzo, Misura 19
PSL GAL Abruzzo Italico Alto Sangro, Sotto intervento 19.2.1.1.3
Fondo FEASR

Precauzioni per l'esercizio dei centri benessere e Misure organizzative specifiche per i trattamenti alla persona (es. fango-balneoterapia, massoterapia) – ove presenti	61
Precauzioni igieniche	Errore. Il segnalibro non è definito.
Pulizia e sanificazione.....	64
Gestione dei rifiuti prodotti nell'ambito delle operazioni di sanificazione.....	74
Indicazioni per aerazione ambienti	75
Modalità di accesso per esterni (imprese fornitrici e subappaltatrici)	77
Dispositivi di Protezione Individuale.....	78
Protezione delle vie respiratorie.....	79
Gestione di una persona sintomatica.....	84
Ospite non coinvolto	86
Sorveglianza sanitaria/medico competente/rls.....	87
Sorveglianza sanitaria e tutela dei lavoratori fragili	88
Informazione e Formazione dei lavoratori Covid-19.....	89
Numeri di telefono	90
ALLEGATO 1 PITTOGRAMMI INFORMATIVI.....	91



Fondo europeo agricolo per lo sviluppo rurale:
l'Europa investe nelle zone rurali



Attività cofinanziata dal PSR 2014/2020 Abruzzo, Misura 19
PSL GAL Abruzzo Italico Alto Sangro, Sotto intervento 19.2.1.1.3
Fondo FEASR

Normativa

Il prerequisito, sempre applicabile, risiede nel rispetto delle imposizioni di legge promulgate dalle Istituzioni preposte (Presidente Consiglio dei Ministri, Ministero della Salute, altri eventuali Ministeri competenti, Regioni, Enti Locale / Comune, ASST, ATS ecc.) mediante l'emanazione non solo di testi di legge, ma anche di circolari, chiarimenti, raccomandazioni ed altri atti ufficiali.

Di seguito sono elencate alcune tra le più importanti disposizioni vigenti, emanate alla data del presente documento, che riguardano gli aspetti la salute e sicurezza negli ambienti di lavoro:

- D.Lgs. 81/08 e smi
- Tutte le Ordinanze del Presidente della Giunta Regione Abruzzo emanate fino alla data del 13/06/2020
- Circolare del Ministero della Salute del 22/02/2020
- 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
- D.L. n. 6 del 23/2/2020 conv. L. n. 13 del 5/3/2020
- D.L. dal n. 9 del 2/3/2020 al 19 del 25/3/2020
- Circolare INAIL n. 13 del 3.4.2020
- Protocollo condiviso di regolamentazione delle misure per il contrasto e il contenimento della diffusione del virus Covid-19 negli ambienti di lavoro del 24 aprile 2020
- Documento tecnico INAIL del 24/4/2020
- Circolare del Ministero della Salute, n. 0014915-29/04/2020-DGPRES-DGPRES-P del 29 aprile 2020;
- Organizzazione Mondiale della Sanità (World Health Organization o WHO) - Considerazioni operative per la gestione del COVID-19 nel settore Alberghiero (31 marzo 2020)
- Rapporto ISS COVID-19 n. 25/2020 – del 15/05/2020 - Raccomandazioni ad interim sulla sanificazione di strutture non sanitarie nell'attuale emergenza COVID-19: superfici, ambienti interni e abbigliamento
- Rapporto ISS COVID-19 n. 32/2020 – del 27/05/2020 - Raccomandazioni ad interim sul contenimento del contagio da SARS – CoV – 2 e sull'igiene degli alimenti nell'ambito della ristorazione e somministrazione degli alimenti
- Ordinanza del Presidente della Giunta Regionale n. 74 del 14/06/2020
- *D.L. 7 ottobre 2020, n. 125 “Misure urgenti connesse con la proroga della dichiarazione dello stato di emergenza epidemiologica da COVID-19 e per la continuità operativa del sistema di allerta COVID, nonché per l'attuazione della direttiva (UE) 2020/739 del 3 giugno 2020”*
- Circolari del Ministero della Salute fino al 11/10/2020
- Circolare del Ministero del 12/10/2020 - Prevenzione e risposta a COVID-19: evoluzione della strategia e pianificazione nella fase di transizione per il periodo autunno-invernale e indicazioni per la durata ed il termine dell'isolamento e della quarantena.
- *D.L. n. 158 del 02/12/2020*
- *Circolare del Ministero del 08 gennaio 2021 - Aggiornamento della definizione di caso COVID-19 e strategie di testing.*
- *Circolare 31 Gennaio 2021 n°3787 Ministero della Salute*



Fondo europeo agricolo per lo sviluppo rurale:
l'Europa investe nelle zone rurali



Attività cofinanziata dal PSR 2014/2020 Abruzzo, Misura 19
PSL GAL Abruzzo Italico Alto Sangro, Sotto intervento 19.2.1.1.3
Fondo FEASR

- *Tutti i DPCM emanati alla data del 01/03/2021*
- *DPCM 02/03/2021*
- *Ministero della Salute - Protocollo condiviso di aggiornamento delle misure per il contrasto e il contenimento della diffusione del virus SARS-CoV-2/COVID-19 negli ambienti di lavoro (6 aprile 2021)*
- *D.L. 52 del 22/04/2021*
- *Circolare del Ministero dell'Interno del 24/04/2021*
- *Conferenza delle Regioni e delle Province Autonome – Linee Guida per la ripresa delle attività economiche – 28 aprile 2021*



Fondo europeo agricolo per lo sviluppo rurale:
l'Europa investe nelle zone rurali



Attività cofinanziata dal PSR 2014/2020 Abruzzo, Misura 19
PSL GAL Abruzzo Italico Alto Sangro, Sotto intervento 19.2.1.1.3
Fondo FEASR

DEFINIZIONE DEL VIRUS

Informativa preliminare

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

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

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

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

Il nuovo nome del virus (SARS-Cov-2) sostituisce quello precedente (2019-nCoV).

Sempre nella prima metà del mese di febbraio (precisamente l'11 febbraio) l'OMS ha annunciato che la malattia respiratoria causata dal nuovo coronavirus è stata chiamata COVID-19. La nuova sigla è la sintesi dei termini CO-rona VI-rus D-isease e dell'anno d'identificazione, 2019.



Fondo europeo agricolo per lo sviluppo rurale:
l'Europa investe nelle zone rurali



Attività cofinanziata dal PSR 2014/2020 Abruzzo, Misura 19
PSL GAL Abruzzo Italico Alto Sangro, Sotto intervento 19.2.1.1.3
Fondo FEASR

DEFINIZIONI DI CASI

Per la definizione **di caso** occorre fare riferimento alla Circolare n°705 del Ministero della Salute del 8 gennaio 2021. Si precisa però che la definizione di caso può essere rivista in base all'evoluzione della situazione epidemiologica e delle conoscenze scientifiche disponibili.

DEFINIZIONE CASO COVID-19

Criteri clinici

Presenza di almeno uno dei seguenti sintomi:

- tosse
- febbre
- dispnea
- esordio acuto di anosmia, ageusia o disgeusia

Altri sintomi meno specifici possono includere cefalea, brividi, mialgia, astenia, vomito e/o diarrea.

Criteri radiologici

Quadro radiologico compatibile con COVID-19.

Criteri di laboratorio

1. Rilevamento di acido nucleico di SARS-CoV-2 in un campione clinico,

OPPURE

2. Rilevamento dell'antigene SARS-CoV-2 in un campione clinico in contesti e tempi definiti nella sezione dedicata: "Impiego dei test antigenici rapidi".

Criteri epidemiologici

Almeno uno dei due seguenti link epidemiologici:

- contatto stretto con un caso confermato COVID-19 nei 14 giorni precedenti l'insorgenza dei sintomi; se il caso non presenta sintomi, si definisce contatto una persona che ha avuto contatti con il caso indice in un arco di tempo che va da 48 ore prima della raccolta del campione che ha portato alla conferma e fino a 14 giorni dopo o fino al momento della diagnosi e dell'isolamento del caso;
- essere residente/operatore, nei 14 giorni precedenti l'insorgenza dei sintomi, in contesti sanitari (ospedalieri e territoriali) e socioassistenziali/sociosanitari quali RSA, lungodegenze, comunità chiuse o semichiusate (ad es. carceri, centri di accoglienza per migranti), in cui vi sia trasmissione di SARS-CoV-2



Fondo europeo agricolo per lo sviluppo rurale:
l'Europa investe nelle zone rurali



Attività cofinanziata dal PSR 2014/2020 Abruzzo, Misura 19
PSL GAL Abruzzo Italico Alto Sangro, Sotto intervento 19.2.1.1.3
Fondo FEASR

CLASSIFICAZIONE DEI CASI

A. Caso Possibile

Una persona che soddisfi i criteri clinici.

B. Caso probabile

Una persona che soddisfi i criteri clinici con un link epidemiologico,

OPPURE

una persona che soddisfi i criteri radiologici.

C. Caso confermato

Una persona che soddisfi il criterio di laboratorio.

Definizione di contatto stretto:

- *una persona che vive nella stessa casa di un caso COVID-19;*
- *una persona che ha avuto un contatto fisico diretto con un caso COVID-19 (per esempio la stretta di mano);*
- *una persona che ha avuto un contatto diretto non protetto con le secrezioni di un caso COVID19 (ad esempio toccare a mani nude fazzoletti di carta usati);*
- *una persona che ha avuto un contatto diretto (faccia a faccia) con un caso COVID-19, a distanza minore di 2 metri e di almeno 15 minuti;*
- *una persona che si è trovata in un ambiente chiuso (ad esempio aula, sala riunioni, sala d'attesa dell'ospedale) con un caso COVID-19 in assenza di DPI idonei;*
- *un operatore sanitario o altra persona che fornisce assistenza diretta ad un caso COVID-19 oppure personale di laboratorio addetto alla manipolazione di campioni di un caso COVID-19 senza l'impiego dei DPI raccomandati o mediante l'utilizzo di DPI non idonei;*
- *una persona che ha viaggiato seduta in treno, aereo o qualsiasi altro mezzo di trasporto entro due posti in qualsiasi direzione rispetto a un caso COVID-19; sono contatti stretti anche i compagni di viaggio e il personale addetto alla sezione dell'aereo/treno dove il caso indice era seduto.*



Fondo europeo agricolo per lo sviluppo rurale:
l'Europa investe nelle zone rurali



Attività cofinanziata dal PSR 2014/2020 Abruzzo, Misura 19
PSL GAL Abruzzo Italico Alto Sangro, Sotto intervento 19.2.1.1.3
Fondo FEASR

Sintomi:

I sintomi di COVID-19 variano sulla base della gravità della malattia, dall'assenza di sintomi (essere asintomatici) a presentare febbre, tosse, mal di gola, debolezza, affaticamento e dolore muscolare e nei casi più gravi, polmonite, sindrome da distress respiratorio acuto, sepsi e shock settico, che potenzialmente portano alla morte. I sintomi più comuni di COVID-19 sono:

- *febbre $\geq 37,5^{\circ}\text{C}$ e brividi*
- *tosse di recente comparsa*
- *difficoltà respiratorie*
- *perdita improvvisa dell'olfatto (anosmia) o diminuzione dell'olfatto (iposmia), perdita del gusto (ageusia) o alterazione del gusto (disgeusia)*
- *naso che cola*
- *mal di gola*
- *diarrea (soprattutto nei bambini).*

Le persone più suscettibili alle forme gravi sono le persone anziane di età superiore ai 70 anni e quelle con patologie preesistenti, come ipertensione arteriosa, problemi cardiaci, diabete, malattie respiratorie croniche, cancro e i pazienti immunodepressi (per patologia congenita o acquisita, trapiantati o in trattamento con farmaci immunosoppressori).

In presenza di sintomatologia sospetta, il pediatra di libera scelta (PLS)/medico di medicina generale (MMG), richiede tempestivamente il test diagnostico e lo comunica al Dipartimento di Prevenzione (DdP), o al servizio preposto sulla base dell'organizzazione regionale.



Fondo europeo agricolo per lo sviluppo rurale:
l'Europa investe nelle zone rurali



Attività cofinanziata dal PSR 2014/2020 Abruzzo, Misura 19
PSL GAL Abruzzo Italico Alto Sangro, Sotto intervento 19.2.1.1.3
Fondo FEASR

Trasmissione:

Le attuali evidenze suggeriscono che il SARS-CoV-2 si diffonde da persona a persona:

- *in modo diretto*
- *in modo indiretto (attraverso oggetti o superfici contaminati)*
- *per contatto stretto con persone infette attraverso secrezioni della bocca e del naso (saliva, secrezioni respiratorie o goccioline droplet).*

*Quando una persona malata tossisce, starnutisce, parla o canta, queste secrezioni vengono rilasciate dalla bocca o dal naso. Le persone che sono a contatto stretto (distanza inferiore di 1 metro) con una persona infetta possono contagiarsi se le goccioline droplet entrano nella bocca, naso o occhi. Misure preventive sono pertanto quelle di mantenere una distanza fisica di almeno un metro, lavarsi frequentemente le mani e indossare la mascherina. Le persone malate possono rilasciare goccioline infette su **oggetti e superfici** (chiamati fomiti) quando starnutiscono, tossiscono o toccano superfici (tavoli, maniglie, corrimano). Toccando questi oggetti o superfici, altre persone possono contagiarsi toccandosi occhi, naso o bocca con le mani contaminate (non ancora lavate).*

Questo è il motivo per cui è essenziale lavarsi correttamente e regolarmente le mani con acqua e sapone o con un prodotto a base alcolica e pulire frequentemente le superfici.

Sulla base delle attuali conoscenze, la trasmissione del virus avviene principalmente da persone sintomatiche, ma può verificarsi anche poco prima dell'insorgenza della sintomatologia, quando sono in prossimità di altre persone per periodi di tempo prolungati. Le persone che non manifestano mai sintomi possono trasmettere il virus anche se non è ancora chiaro in che misura tale eventualità si verifichi: sono necessari ulteriori studi.

Per aiutare ad interrompere la catena di trasmissione è necessario limitare i contatti con persone COVID-19 positive, lavarsi frequentemente e accuratamente le mani, mantenere il distanziamento fisico di almeno un metro e indossare una mascherina.

Le persone infette possono trasmettere il virus sia quando presentano sintomi che quando sono asintomatiche. Ecco perché è importante che tutte le persone positive siano identificate mediante test, isolate e, a seconda della gravità della loro malattia, ricevano cure mediche. Anche le persone confermate ma asintomatiche devono essere isolate per limitare contatti con gli altri. Queste misure interrompono la catena di trasmissione del virus.

Ecco perché è sempre importante osservare le misure di prevenzione precedentemente descritte (distanziamento fisico, utilizzo della mascherina, lavaggio frequente delle mani).

E' comunque sempre utile ricordare l'importanza di una corretta igiene delle superfici e delle mani. Nel rapporto ISS COVID-19 n.19/2020 Rev. sono riportati tutti i principi attivi idonei, con le indicazioni all'uso. Si raccomanda di attenersi alle indicazioni d'uso riportate in etichetta.



Fondo europeo agricolo per lo sviluppo rurale:
l'Europa investe nelle zone rurali



Attività cofinanziata dal PSR 2014/2020 Abruzzo, Misura 19
PSL GAL Abruzzo Italico Alto Sangro, Sotto intervento 19.2.1.1.3
Fondo FEASR

Indicazioni per la durata ed il termine dell'isolamento e della quarantena – Circolare 12 ottobre 2020 n° 32850 Ministero della Salute

L'isolamento dei casi di documentata infezione da SARS-CoV-2 si riferisce alla separazione delle persone infette dal resto della comunità per la durata del periodo di contagiosità, in ambiente e condizioni tali da prevenire la trasmissione dell'infezione.

La quarantena, invece, si riferisce alla restrizione dei movimenti di persone sane per la durata del periodo di incubazione, ma che potrebbero essere state esposte ad un agente infettivo o ad una malattia contagiosa, con l'obiettivo di monitorare l'eventuale comparsa di sintomi e identificare tempestivamente nuovi casi. In considerazione dell'evoluzione della situazione epidemiologica, delle nuove evidenze scientifiche, delle indicazioni provenienti da alcuni organismi internazionali (OMS ed ECDC) e del parere formulato dal Comitato Tecnico Scientifico in data 11 ottobre 2020, si è ritenuta una nuova valutazione relativa a quanto in oggetto precisato:

Casi positivi asintomatici

Le persone asintomatiche risultate positive alla ricerca di SARS-CoV-2 possono rientrare in comunità dopo un periodo di isolamento di almeno 10 giorni dalla comparsa della positività, al termine del quale risulti eseguito un test molecolare con risultato negativo (10 giorni + test).

Casi positivi sintomatici

Le persone sintomatiche risultate positive alla ricerca di SARS-CoV-2 possono rientrare in comunità dopo un periodo di isolamento di almeno 10 giorni dalla comparsa dei sintomi (non considerando anosmia e ageusia/disgeusia che possono avere prolungata persistenza nel tempo) accompagnato da un test molecolare con riscontro negativo eseguito dopo almeno 3 giorni senza sintomi (10 giorni, di cui almeno 3 giorni senza sintomi + test).

Casi positivi a lungo termine

Le persone che, pur non presentando più sintomi, continuano a risultare positive al test molecolare per SARS-CoV-2, in caso di assenza di sintomatologia (fatta eccezione per ageusia/disgeusia e anosmia che possono perdurare per diverso tempo dopo la guarigione) da almeno una settimana, potranno interrompere l'isolamento dopo 21 giorni dalla comparsa dei sintomi. Questo criterio potrà essere modulato dalle autorità sanitarie d'intesa con esperti clinici e microbiologi/virologi, tenendo conto dello stato immunitario delle persone interessate (nei pazienti immunodepressi il periodo di contagiosità può essere prolungato).



Fondo europeo agricolo per lo sviluppo rurale:
l'Europa investe nelle zone rurali



Attività cofinanziata dal PSR 2014/2020 Abruzzo, Misura 19
PSL GAL Abruzzo Italico Alto Sangro, Sotto intervento 19.2.1.1.3
Fondo FEASR

Contatti stretti asintomatici

I contatti stretti di casi con infezione da SARS-CoV-2 confermati e identificati dalle autorità sanitarie, devono osservare:

- *un periodo di quarantena di 14 giorni dall'ultima esposizione al caso; oppure*
- *un periodo di quarantena di 10 giorni dall'ultima esposizione con un test antigenico o molecolare negativo effettuato il decimo giorno.*

Si raccomanda di:

- *eseguire il test molecolare a fine quarantena a tutte le persone che vivono o entrano in contatto regolarmente con soggetti fragili e/o a rischio di complicanze;*
- *prevedere accessi al test differenziati per i bambini;*
- *non prevedere quarantena né l'esecuzione di test diagnostici nei contatti stretti di contatti stretti di caso (ovvero non vi sia stato nessun contatto diretto con il caso confermato), a meno che il contatto stretto del caso non risulti successivamente positivo ad eventuali test diagnostici o nel caso in cui, in base al giudizio delle autorità sanitarie, si renda opportuno uno screening di comunità;*
- *promuovere l'uso della App Immuni per supportare le attività di contact tracing.*



Fondo europeo agricolo per lo sviluppo rurale:
l'Europa investe nelle zone rurali



Attività cofinanziata dal PSR 2014/2020 Abruzzo, Misura 19
PSL GAL Abruzzo Italico Alto Sangro, Sotto intervento 19.2.1.1.3
Fondo FEASR

Aggiornamento sulla diffusione a livello globale delle nuove varianti SARSCoV2, valutazione del rischio e misure di controllo. (Circolare Ministero della Salute 31/01/2021)

Facendo seguito a quanto indicato nella circolare n.644 dell'08/01/2021 "Indicazioni operative relative al rischio di diffusione di nuove varianti SARS-CoV2 in Unione europea/Spazio Economico Europeo (UE/SEE): misure di prevenzione per i viaggiatori e sorveglianza di laboratorio", e considerando l'evoluzione della situazione epidemiologica, le nuove evidenze scientifiche e le indicazioni pubblicate dall'Organizzazione Mondiale della Sanità (OMS) 1 e dal Centro Europeo per la Prevenzione e il Controllo delle Malattie (ECDC) 2 3 , si forniscono aggiornamenti sulla diffusione delle nuove varianti SARS-CoV-2 a livello globale, sulla valutazione del rischio e sulle misure di controllo raccomandate.

Situazione epidemiologica Variante VOC 202012/01, Regno Unito La variante definita VOC - Variant of Concern - 202012/01, emersa nel Sud del Regno Unito e dichiarata emergente nel dicembre 2020, è attualmente la variante predominante nel Regno Unito. Al 25 gennaio 2021, 70 paesi hanno riportato casi importati o trasmissione comunitaria di tale variante. Nel Regno Unito, l'incidenza dei casi di COVID-19 è aumentata dall'inizio di dicembre 2020 fino al raggiungimento di un picco all'inizio di gennaio 2021; dall'11 al 24 gennaio è stata osservata quindi una tendenza decrescente, a seguito dell'implementazione di rigorose misure di controllo sanitarie e di distanziamento sociale. Anche in Danimarca, Irlanda e Paesi Bassi, dove è stata riportata trasmissione comunitaria di VOC 202012/01, sono state segnalate riduzioni simili nell'incidenza. La variante VOC 202012/01 presenta una delezione nel gene S della proteina spike e ciò può far sì che alcuni test RT-PCR su un unico target genico S producano un risultato negativo; tuttavia poiché per il rilevamento del virus tale gene non è generalmente utilizzato da solo, è improbabile che ciò causi un risultato falso negativo per SARS-CoV2. Nel Regno Unito e in Irlanda del Nord la variante VOC 202012/01 ha dimostrato di avere una maggiore trasmissibilità rispetto alle varianti circolanti in precedenza. Studi preliminari suggeriscono una maggiore gravità della malattia, tuttavia per confermare questo dato sono necessarie ulteriori analisi. Al momento non ci sono evidenze di una significativa differenza nel rischio di reinfezione rispetto agli altri ceppi virali circolanti. Sono in corso studi per valutare l'effetto di questa variante sull'efficacia vaccinale, che sembrerebbe limitatamente e non significativamente ridotta, sebbene siano necessari ulteriori studi per ottenere risultati definitivi.



Fondo europeo agricolo per lo sviluppo rurale:
l'Europa investe nelle zone rurali



Attività cofinanziata dal PSR 2014/2020 Abruzzo, Misura 19
PSL GAL Abruzzo Italico Alto Sangro, Sotto intervento 19.2.1.1.3
Fondo FEASR

Variante 501Y.V2, Sudafrica

La variante 501Y.V2 è stata identificata per la prima volta in Sud Africa nel dicembre 2020, dove è attualmente la variante più diffusa. Alla data del 25 gennaio 2021 è stata riportata in 31 paesi (Figura 2). In Sud Africa i casi settimanali sono aumentati dai primi di novembre, e hanno raggiunto un picco ai primi di gennaio. Nelle ultime due settimane il trend è decrescente. Tale variante ha mutazioni multiple nella proteina spike, comprese tre mutazioni all'interno del dominio legante il recettore. Non si conosce l'impatto di questa variante sull'efficacia dei test diagnostici. Dati preliminari indicano che anche questa variante possa essere caratterizzata da maggiore trasmissibilità; mentre al momento non è chiaro se provochi differenze nella gravità della malattia. Sono in corso studi sulla maggiore frequenza di reinfezioni, in quanto la variante 501Y.V2 potrebbe sfuggire alla risposta anticorpale neutralizzante provocata da una precedente infezione naturale. Studi preliminari in vitro hanno evidenziato una riduzione dell'attività neutralizzante contro le varianti VOC SARS-CoV-2 nelle persone vaccinate con i vaccini Moderna o Pfizer-BioNTech rispetto alle varianti precedenti ma i dati per ora sono contrastanti.

Variante P.1, Brasile

La variante P.1 è stata per la prima volta segnalata dal Giappone il 10/01/2021 in 4 viaggiatori in arrivo dal Brasile, e successivamente identificata anche in Corea del Sud in viaggiatori provenienti dal Brasile. Alla data del 25 gennaio 2021 la variante P.1 è stata segnalata in 8 paesi, compresa l'Italia (Figura3). In Brasile il numero di nuovi casi settimanali nelle ultime due settimane è riportato a livelli più elevati rispetto a quello da settembre a novembre 2020, e dall'inizio di novembre sono aumentati i decessi. La variante "Brasiliana" non è strettamente correlata alle varianti 501Y.V2 e VOC 202012/01 ed ha 11 mutazioni della proteina spike, 3 delle quali si trovano nel dominio legante il recettore. Non è stato riportato alcun effetto della variante sui test diagnostici, e non presenta delezioni nel gene S. Indagini preliminari condotte a Manaus, nello Stato di Amazonas, riportano un aumento della percentuale di casi identificati come variante P.1, dal 52,2% (35/67) nel dicembre 2020 all'85,4% (41/48) nel gennaio 2021, evidenziando la trasmissione locale in corso e suggerendo una potenziale maggiore trasmissibilità o propensione alla reinfezione. Non sono disponibili evidenze sulla gravità della malattia, sulla frequenza delle reinfezioni e sull'efficacia del vaccino.



Fondo europeo agricolo per lo sviluppo rurale:
l'Europa investe nelle zone rurali



Attività cofinanziata dal PSR 2014/2020 Abruzzo, Misura 19
PSL GAL Abruzzo Italico Alto Sangro, Sotto intervento 19.2.1.1.3
Fondo FEASR

VALUTAZIONE DEL RISCHIO

Secondo l'OMS l'emergenza di nuove varianti sottolinea l'importanza, per chiunque, compresi coloro che hanno avuto l'infezione o che sono stati vaccinati, di aderire rigorosamente alle misure di controllo sanitarie e socio-comportamentali. L'ECDC ritiene molto alta la probabilità di introduzione e diffusione in comunità nei paesi dell'UE/SEE delle varianti di SARS-CoV-2, in particolare della variante SARS-CoV-2 VOC 202012/01. L'impatto dell'introduzione e della diffusione in comunità delle varianti di SARS-CoV-2, e in particolare della variante VOC 202012/01, nei paesi UE/SEE è ritenuto alto.

Ricerca e Gestione dei contatti (contact tracing) Al fine di limitare la diffusione di nuove varianti, si riportano di seguito le indicazioni per implementare le attività di ricerca e gestione dei contatti dei casi COVID-19 sospetti per infezione da variante (ad esempio casi COVID-19 confermati con delezione del gene S riconducibili a variante VOC 202012/01, o qualsiasi caso confermato con link epidemiologico) e dei casi COVID-19 confermati, in cui il sequenziamento ha rilevato la presenza delle specifiche mutazioni che caratterizzano una determinata variante. Queste indicazioni, limitatamente ai casi sopra descritti, aggiornano e integrano quanto indicato nelle circolari n. 18584 del 29/05/2020 e 32850 del 12/10/2020.

AZIONI DI RISPOSTA

RICERCA E GESTIONE CONTATTI

- A) Dare priorità alla ricerca e alla gestione dei contatti di casi COVID-19 sospetti/confermati da variante e identificare tempestivamente sia i contatti ad alto rischio (contatti stretti) che quelli a basso rischio di esposizione*
- B) Effettuare la ricerca retrospettiva dei contatti, vale a dire oltre le 48 ore e fino a 14 giorni prima dell'insorgenza dei sintomi del caso, o di esecuzione del tampone se il caso è asintomatico, al fine di identificare la possibile fonte di infezione ed estendere ulteriormente il contact tracing ai casi eventualmente individuati.*
- C) Eseguire un test molecolare ai contatti (sia ad alto che a basso rischio) il prima possibile dopo l'identificazione e al 14° giorno di quarantena, al fine consentire un ulteriore rintraccio di contatti, considerando la maggiore trasmissibilità delle varianti.*
- D) Non interrompere la quarantena al decimo giorno.*
- E) Comunicare ai contatti l'importanza, nella settimana successiva al termine della quarantena, di osservare rigorosamente le misure di distanziamento fisico, di indossare la mascherina e in caso di comparsa di sintomi isolarsi e contattare immediatamente il medico curante.*
- F) Se un contatto di caso COVID 19 con infezione da variante sospetta/confermata risulta sintomatico al momento dell'identificazione o se sviluppa sintomi durante il follow-up, il contatto deve eseguire*



Fondo europeo agricolo per lo sviluppo rurale:
l'Europa investe nelle zone rurali



Attività cofinanziata dal PSR 2014/2020 Abruzzo, Misura 19
PSL GAL Abruzzo Italico Alto Sangro, Sotto intervento 19.2.1.1.3
Fondo FEASR

tempestivamente un test molecolare e devono iniziare immediatamente le attività di contact tracing anche prima della conferma del risultato.

- G) Comunicare ai contatti stretti ed ai loro conviventi l'importanza di un corretto svolgimento della quarantena sottolineando la maggiore trasmissibilità delle varianti e l'importanza di questa misura di sanità pubblica nel limitarne la diffusione, e per i conviventi, l'importanza di rispettare rigorosamente e costantemente le misure di distanziamento fisico, di indossare la mascherina e in caso di comparsa di sintomi isolarsi contattando immediatamente il medico curante.*
- G) Comunicare ai contatti in attesa dell'esito del tampone, di informare tempestivamente, a loro volta, i loro contatti stretti e di raccomandare loro il rispetto rigoroso delle misure precauzionali (distanziamento fisico/utilizzo mascherine).*

DEFINIZIONE DI CONTATTO

*Per la definizione di contatto ad alto rischio (contatto stretto) si rimanda alla circolare n. 18584 del 29/05/2020 (paragrafi precedenti); per contatto a basso rischio, come da indicazioni ECDC (Contact tracing: public health management of persons, including healthcare workers, who have had contact with COVID-19 cases in the European Union – third update, " 18 November 2020. Stockholm: ECDC; 2020) **si intende: una persona che ha avuto una o più delle seguenti esposizioni:***

- una persona che ha avuto un contatto diretto (faccia a faccia) con un caso COVID-19, a distanza minore di 2 metri e per meno di 15 minuti;*
- una persona che si è trovata in un ambiente chiuso (ad esempio aula, sala riunioni, sala d'attesa dell'ospedale) o che ha viaggiato con un caso COVID-19 per meno di 15 minuti;*
- un operatore sanitario o altra persona che fornisce assistenza diretta ad un caso COVID-19 oppure personale di laboratorio addetto alla manipolazione di campioni di un caso COVID-19, provvisto di DPI raccomandati;*
- tutti i passeggeri e l'equipaggio di un volo in cui era presente un caso COVID-19. f- Se un contatto di caso COVID 19 con infezione da variante sospetta/confermata risulta sintomatico al momento dell'identificazione o se sviluppa sintomi durante il follow-up.*

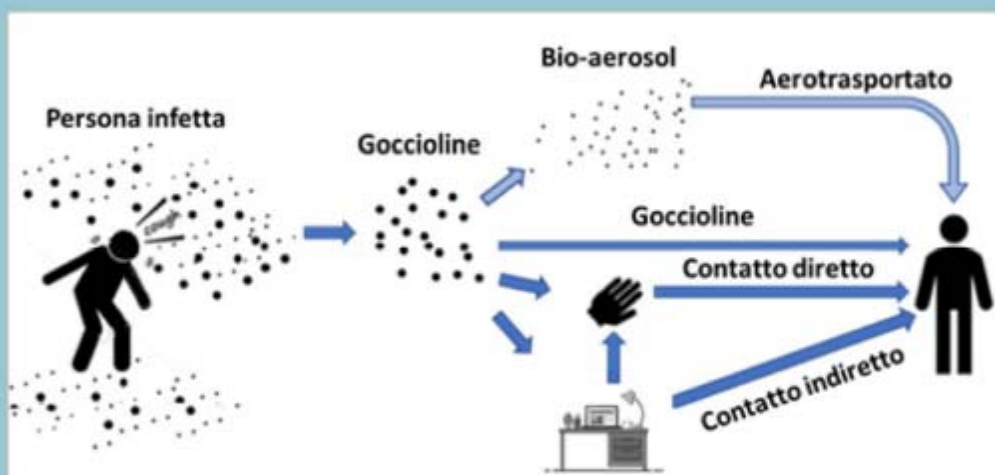


Fondo europeo agricolo per lo sviluppo rurale:
l'Europa investe nelle zone rurali



Attività cofinanziata dal PSR 2014/2020 Abruzzo, Misura 19
PSL GAL Abruzzo Italico Alto Sangro, Sotto intervento 19.2.1.1.3
Fondo FEASR

ESEMPI DI CONTATTI DIRETTI ED INDIRETTI (DA NOTA AICARR)



L'OMS ha segnalato quale principale meccanismo di esposizione al virus quello del contatto diretto o indiretto con le secrezioni respiratorie (goccioline) di una persona infetta (colore blu scuro); in blu chiaro è indicato il meccanismo dell'aerotrasmesso di goccioline contaminate che non è ad oggi evidenziato dalle fonti ufficiali

ESEMPI DI CONTATTI DIRETTI ED INDIRETTI (DA NOTA S.S.E.R. 0026231 del 10/03/2020)

			seguono questa via di trasmissione
Contatto: a) diretto		Trasferimento di microrganismi per contatto diretto con una persona infetta e colonizzata (girare un paziente, lavarlo o effettuare altre pratiche assistenziali che comportino il contatto fisico)	Virus respiratori nei bambini, diarrea da Clostridium difficile, diarrea da altri patogeni se il paziente è incontinente, scabbia, varicella e zoster, febbri emorragiche, fette sacerni, infezioni di ustioni estese
Contatto: b) indiretto		Trasferimento di microrganismi per il contatto indiretto con oggetti inanimati (contatto con strumenti contaminati, guanti contaminati, mani del personale di assistenza contaminata)	
Goccioline di Flügge (Droplet)		Trasmissione attraverso goccioline grandi (2-5 µm di diametro) generate dal tratto respiratorio del paziente fonte attraverso la tosse, starnuti o durante procedure quali broncoscopia o aspirazione delle secrezioni respiratorie. Queste goccioline vengono espulse a distanze brevi (< 1 metro)* e si depositano sulle mucose nasali od orali del nuovo ospite. Non rimangono sospese nell'aria	Virus respiratori, quali RSV, influenza, parainfluenza, rinovirus (sopravvivono nell'ambiente e possono essere trasmessi anche per contatto con le superfici e le mani) Morbillivirus influenzae tipo B, svezia meningite, Bordetella pertussis (non sopravvivono nell'ambiente o sulle mani)
Via aerea		Disseminazione di microrganismi per aerosolizzazione. I microrganismi sono contenuti in piccole particelle che derivano dall'essiccamento dei droplet più grandi (droplet nuclei, < 5 µm di diametro) oppure in particelle di polvere che contengono esfoliazioni cutanee. Rimangono disperse nelle correnti aeree per lunghi periodi di tempo e possono essere trasmesse a distanza	Tubercolosi, varicella, herpes zoster, morbillo, vaiolo, febbri emorragiche con polmonite



Fondo europeo agricolo per lo sviluppo rurale:
l'Europa investe nelle zone rurali



Attività cofinanziata dal PSR 2014/2020 Abruzzo, Misura 19
PSL GAL Abruzzo Italico Alto Sangro, Sotto intervento 19.2.1.1.3
Fondo FEASR

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. Nello specifico 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;

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.

Il registro delle azioni

I gestori degli agriturismi di cui alla L.R. 31 luglio 2012, dovranno redigere un registro delle azioni in cui saranno annotate le azioni previste dalla vigente normativa e le relative misure intraprese con sufficiente dettaglio, includendo le misure programmate per la prevenzione al rischio di contagio.

Saranno riportare le attività svolte 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).

La comunicazione

La comunicazione tra la Direzione e lo staff sarà rigorosa e costantemente aggiornata. Saranno affissi brevi documenti o poster informativi ben visibili (Es. cartelli informativi o schermi nella hall e negli spazi comuni), 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 potranno essere realizzate tramite il sito internet della struttura, posta elettronica, messagistica, social network, cartelli informativi o schermi negli spazi comuni.

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



Fondo europeo agricolo per lo sviluppo rurale:
l'Europa investe nelle zone rurali



Attività cofinanziata dal PSR 2014/2020 Abruzzo, Misura 19
PSL GAL Abruzzo Italico Alto Sangro, Sotto intervento 19.2.1.1.3
Fondo FEASR

Valutazione del Rischio Biologico

(Art. 271 del D.Lgs. 9 aprile 2008, n. 81 e s.m.i.)

correlato all'emergenza legata alla diffusione del virus
SARS-CoV-2 (cosiddetto "coronavirus")
causa della malattia Covid-19



Fondo europeo agricolo per lo sviluppo rurale:
l'Europa investe nelle zone rurali



Attività cofinanziata dal PSR 2014/2020 Abruzzo, Misura 19
PSL GAL Abruzzo Italico Alto Sangro, Sotto intervento 19.2.1.1.3
Fondo FEASR

La Valutazione dei Rischi e COVID-19

Come si inquadra il nuovo Coronavirus rispetto agli obblighi di valutazione dei rischi del Datore di Lavoro ai sensi del D.Lgs. 81/08 e s.m.i.?

Il nuovo Coronavirus, essendo un “nuovo” virus che può comportare danni anche gravi alla salute dell’uomo, costituisce un agente biologico che, in quanto tale, deve essere classificato all’interno delle 4 classi di appartenenza di tutti gli agenti biologici potenzialmente rischiosi per l’uomo (art. 268 d.lgs. 81/08). L’obbligo per il Datore di lavoro di valutazione del rischio biologico ricorre qualora l’attività lavorativa comporti la possibile esposizione a un “agente biologico”, ossia qualsiasi microorganismo, anche se geneticamente modificato, coltura cellulare ed endoparassita umano che potrebbe provocare infezioni, allergie o intossicazioni” (v. artt. 266 e 267 D.Lgs. 81/2008).

La classe di appartenenza, a volte erroneamente considerata sinonimo di “pericolosità” dell’agente biologico, è una classificazione dinamica che tiene conto dei vari fattori che aiutano il Datore di Lavoro a correttamente gestire il rischio biologico per i dipendenti.

I fattori che determinano l’appartenenza ad una specifica classe sono: l’infettività, la patogenicità, la virulenza e la neutralizzabilità.

Sulla base della classificazione degli agenti biologici è possibile analizzare la mappatura e la valutazione del rischio, verso questo particolare agente biologico.



Fondo europeo agricolo per lo sviluppo rurale:
l'Europa investe nelle zone rurali



Attività cofinanziata dal PSR 2014/2020 Abruzzo, Misura 19
PSL GAL Abruzzo Italico Alto Sangro, Sotto intervento 19.2.1.1.3
Fondo FEASR

Ambienti di lavoro in cui l'esposizione all'agente biologico è di tipo generico, e pertanto non rientra nel rischio specifico, nel ciclo produttivo.

L'attività lavorativa svolta non comporta la possibile esposizione a un "agente biologico".

Il Datore di Lavoro, supportato dal Servizio di prevenzione e protezione e dal Medico competente, nel redigere l'integrazione al documento di valutazione dei rischi, inserisce il rischio biologico nella sezione "Rischio Biologico Generico". Questa sezione si applica a tutti gli agenti biologici (non dipende dalla classe di appartenenza) a cui i lavoratori sono esposti sul posto di lavoro come nella loro normale vita privata. Il rischio biologico del COVID-19 rientra in questa sezione, infatti non è legato direttamente all'attività lavorativa e ai rischi della mansione (salvo i casi specifici indicati nel paragrafo precedente) pertanto il Datore di Lavoro non deve aggiornare il DVR ma trattare il COVID-19 come un scenario emergenziale.

ADEMPIMENTI SALUTE E SICUREZZA SUL LAVORO



Stante la situazione di allarme nazionale di cui al vigente DPCM, il Datore di Lavoro, per il tramite del presente documento, effettua l'integrazione al DVR specificando che il "nuovo" agente biologico COVID-19 per gli ambiti lavorativi, è stato valutato come RISCHIO BIOLOGICO GENERICO.



Fondo europeo agricolo per lo sviluppo rurale:
l'Europa investe nelle zone rurali



Attività cofinanziata dal PSR 2014/2020 Abruzzo, Misura 19
PSL GAL Abruzzo Italico Alto Sangro, Sotto intervento 19.2.1.1.3
Fondo FEASR

L'esposizione al COVID-19, dal punto di vista del meccanismo di possibile contaminazione e di valutazione del rischio è analogo ad esempio al rischio influenzale. Di conseguenza la valutazione del rischio per l'agente biologico COVID-19 è genericamente connessa alla compresenza di esseri umani sui luoghi di lavoro.

Il Datore di Lavoro, per il tramite del presente documento effettua l'informazione ai propri dipendenti, relativa alla Gestione del Rischio Biologico Generico, allegando il decalogo dei comportamenti da seguire.

Le procedure che il Datore di Lavoro, mediante il supporto del RSPP e Medico Competente, sentiti gli R.L.S. applica sono quelle di Prevenzione del Rischio Biologico Generico, adottando comportamenti basati al rispetto del vigente DPCM e dei protocolli redatti dal CTS, di cui si riportano i macro adempimenti:

- Presenza di dispenser con soluzioni a base di alcol con percentuale superiore al 70%
- Intensificare la sanificazione degli ambienti di lavoro;
- Distanziamento sociale pari ad almeno 1 metro;
- Divieto di assembramenti di persone in spazi limitati;
- Utilizzo di idonei DPI;

Vista la particolare situazione venutasi a creare in Italia e le conseguenti restrizioni indicate dell'attuale DPCM, finalizzate alla riduzione della diffusione del virus, il Datore di Lavoro valuta insieme al Servizio Prevenzione Protezione ed al MC l'integrazione delle procedure operative di gestione del Rischio Biologico Generico.



Fondo europeo agricolo per lo sviluppo rurale:
l'Europa investe nelle zone rurali



Attività cofinanziata dal PSR 2014/2020 Abruzzo, Misura 19
PSL GAL Abruzzo Italico Alto Sangro, Sotto intervento 19.2.1.1.3
Fondo FEASR

VALUTAZIONE DEL RISCHIO - Probabilità di contagio

In virtù di quanto espresso ed al fine di ricondurre la gestione del rischio alla corretta matrice di valutazione definita dalla formula

$$R = P \times D$$

nella tabella a seguire si riporta la correlazione tra gli scenari identificati e la probabilità di accadimento dell'evento.

SCENARIO	DESCRIZIONE	PROBABILITÀ
SCENARIO 1	Bassa probabilità di diffusione del Contagio	1
SCENARIO 2	Media probabilità di diffusione del Contagio	2
SCENARIO 3	Elevata probabilità di diffusione del Contagio	3
SCENARIO 4	Molto Elevata probabilità di diffusione del Contagio	4

VALUTAZIONE DEL RISCHIO: GRAVITA'/DANNO - GRUPPO

In riferimento all'Art. 268. Del D.Lgs. 81/08 gli agenti biologici vengono classificati in funzione della probabilità di causare malattie ai soggetti umani.

Nel pieno rispetto di quanto definito dalla Normativa vigente, gli agenti biologici sono ripartiti nei seguenti quattro gruppi a seconda del rischio di infezione:

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

Analogamente a quanto proposto per l'identificazione della probabilità legata al rischio, anche la Gravità del Danno viene indicizzata sul gruppo biologico di appartenenza dello specifico agente esaminato. In particolare, si avrà :

GRUPPO	DESCRIZIONE	GRAVITÀ/DANNO
GRUPPO 1	Vedi definizione precedente	1
GRUPPO 2	Vedi definizione precedente	2
GRUPPO 3	Vedi definizione precedente	3
GRUPPO 4	Vedi definizione precedente	4



Fondo europeo agricolo per lo sviluppo rurale:
l'Europa investe nelle zone rurali



Attività cofinanziata dal PSR 2014/2020 Abruzzo, Misura 19
PSL GAL Abruzzo Italico Alto Sangro, Sotto intervento 19.2.1.1.3
Fondo FEASR

In base al D.Lgs. 81/08 Art. 271 comma 1:

Il datore di lavoro, nella valutazione del rischio di cui all'articolo 17, comma 1, tiene conto di tutte le informazioni disponibili relative alle caratteristiche dell'agente biologico e delle modalità lavorative, ed in particolare:

Requisiti di Legge	Attuazioni e Adempimenti
a) della classificazione degli agenti biologici che presentano o possono presentare un pericolo per la salute umana quale risultante dall' ALLEGATO XLVI o, in assenza, di quella effettuata dal datore di lavoro stesso sulla base delle conoscenze disponibili e seguendo i criteri di cui all'articolo 268, commi 1 e 2	GRUPPO 3 - GRUPPO 4 Fonte: "Virus Taxonomy: 2018 Release". International Committee on Taxonomy of Viruses (ICTV). October 2018. Retrieved 13 January 2019.
b) dell'informazione sulle malattie che possono essere contratte	Vedere informativa preliminare
c) dei potenziali effetti allergici e tossici	Non noti
d) della conoscenza di una patologia della quale è affetto un lavoratore, che è da porre in correlazione diretta all'attività lavorativa svolta	Oltre al presente documento, sono presenti informazioni provenienti da tutti i canali di informazione nazionali.
e) delle eventuali ulteriori situazioni rese note dall'autorità sanitaria competente che possono influire sul rischio	Oltre al presente documento, sono presenti informazioni provenienti da tutti i canali di informazione nazionali.
f) del sinergismo dei diversi gruppi di agenti biologici utilizzati	Non noti



Fondo europeo agricolo per lo sviluppo rurale:
l'Europa investe nelle zone rurali



Attività cofinanziata dal PSR 2014/2020 Abruzzo, Misura 19
PSL GAL Abruzzo Italico Alto Sangro, Sotto intervento 19.2.1.1.3
Fondo FEASR

In base al D.Lgs. 81/08 Art. 271 comma 5:

Il documento di cui all'articolo 17 è integrato dai seguenti dati:

Requisiti di Legge	Attuazioni e Adempimenti
a) le fasi del procedimento lavorativo che comportano il rischio di esposizione ad agenti biologici	Essendo un virus in diffusione tra la popolazione, non esiste una particolare identificazione lavorativa. Essendo la trasmissione uomo-uomo, qualsiasi attività aggregativa, quindi anche il lavoro nella sua più generale forma, può essere fonte di potenziale esposizione
b) il numero dei lavoratori addetti alle fasi di cui alla lettera a)	Tutti i lavoratori che non svolgano lavoro squisitamente solitario
c) i metodi e le procedure lavorative adottate, nonché le misure preventive e protettive applicate	Vedere misure di prevenzione, paragrafi successivi
d) il programma di emergenza per la protezione dei lavoratori contro i rischi di esposizione ad un agente biologico del gruppo 3 o del gruppo 4, nel caso di un difetto nel contenimento fisico	Non applicabile



Fondo europeo agricolo per lo sviluppo rurale:
l'Europa investe nelle zone rurali



Attività cofinanziata dal PSR 2014/2020 Abruzzo, Misura 19
PSL GAL Abruzzo Italico Alto Sangro, Sotto intervento 19.2.1.1.3
Fondo FEASR

In base al D.Lgs. 81/08 Art. 272 comma 2:

In particolare, il datore di lavoro:

Requisiti di Legge	Attuazioni e Adempimenti
a) evita l'utilizzazione di agenti biologici nocivi, se il tipo di attività lavorativa lo consente	Non applicabile, in quanto agente biologico in diffusione tra la popolazione
b) limita al minimo i lavoratori esposti, o potenzialmente esposti, al rischio di agenti biologici	Vedere misure di prevenzione, paragrafi successivi
c) progetta adeguatamente i processi lavorativi, anche attraverso l'uso di dispositivi di sicurezza atti a proteggere dall'esposizione accidentale ad agenti biologici	Non applicabile
d) adotta misure collettive di protezione ovvero misure di protezione individuali qualora non sia possibile evitare altrimenti l'esposizione	Vedere misure di prevenzione, paragrafi successivi
e) adotta misure igieniche per prevenire e ridurre al minimo la propagazione accidentale di un agente biologico fuori dal luogo di lavoro	Vedere misure di prevenzione, paragrafi successivi
f) usa il segnale di rischio biologico, rappresentato nell' ALLEGATO XLV, e altri segnali di avvertimento appropriati	Non applicabile
g) elabora idonee procedure per prelevare, manipolare e trattare campioni di origine umana ed animale	Non applicabile
h) definisce procedure di emergenza per affrontare incidenti	Non applicabile, poiché non esiste il concetto di "incidente" per la situazione descritta
i) verifica la presenza di agenti biologici sul luogo di lavoro al di fuori del contenimento fisico primario, se necessario o tecnicamente realizzabile	Non applicabile
l) predispone i mezzi necessari per la raccolta, l'immagazzinamento e lo smaltimento dei rifiuti in condizioni di sicurezza, mediante l'impiego di contenitori adeguati ed identificabili eventualmente dopo idoneo trattamento dei rifiuti stessi	Vedere misure di prevenzione, paragrafi successivi
m) concorda procedure per la manipolazione ed il trasporto in condizioni di sicurezza di agenti biologici all'interno e all'esterno del luogo di lavoro	Non applicabile



Fondo europeo agricolo per lo sviluppo rurale:
l'Europa investe nelle zone rurali



Attività cofinanziata dal PSR 2014/2020 Abruzzo, Misura 19
PSL GAL Abruzzo Italico Alto Sangro, Sotto intervento 19.2.1.1.3
Fondo FEASR

In base al D.Lgs. 81/08 Art. 273 comma 1:

1. In tutte le attività nelle quali la valutazione di cui all'articolo 271 evidenzia rischi per la salute dei lavoratori, il datore di lavoro assicura che:

Requisiti di Legge	Attuazioni e Adempimenti
a) i lavoratori dispongano dei servizi sanitari adeguati provvisti di docce con acqua calda e fredda, nonché, se del caso, di lavaggi oculari e antisettici per la pelle	Applicabile e presente per la parte dei servizi igienici, applicabile per le docce solo se già previste per la natura del lavoro stesso. Per gli antisettici per la pelle, vedere paragrafi successivi
b) i lavoratori abbiano in dotazione indumenti protettivi od altri indumenti idonei, da riporre in posti separati dagli abiti civili	Non applicabile in quanto non trattasi di uso deliberato di agenti biologici all'interno delle fasi lavorative
c) i dispositivi di protezione individuale, ove non siano monouso, siano controllati, disinfettati e puliti dopo ogni utilizzazione, provvedendo altresì a far riparare o sostituire quelli difettosi prima dell'utilizzazione successiva	Vedere misure di prevenzione, paragrafi successivi
d) gli indumenti di lavoro e protettivi che possono essere contaminati da agenti biologici vengano tolti quando il lavoratore lascia la zona di lavoro, conservati separatamente dagli altri indumenti, disinfettati, puliti e, se necessario, distrutti	Non applicabile in quanto non trattasi di uso deliberato di agenti biologici all'interno delle fasi lavorative



Fondo europeo agricolo per lo sviluppo rurale:
l'Europa investe nelle zone rurali



Attività cofinanziata dal PSR 2014/2020 Abruzzo, Misura 19
PSL GAL Abruzzo Italico Alto Sangro, Sotto intervento 19.2.1.1.3
Fondo FEASR

In base al D.Lgs. 81/08 Art. 278 comma 1:

1. Nelle attività per le quali la valutazione di cui all'articolo 271 evidenzia rischi per la salute dei lavoratori, il datore di lavoro fornisce ai lavoratori, sulla base delle conoscenze disponibili, informazioni ed istruzioni, in particolare per quanto riguarda:

Requisiti di Legge	Attuazioni e Adempimenti
a) i rischi per la salute dovuti agli agenti biologici utilizzati	Fornitura di opuscolo di cui all'allegato 1 del presente documento
b) le precauzioni da prendere per evitare l'esposizione	Fornitura di opuscolo di cui all'allegato 1 del presente documento
c) le misure igieniche da osservare	Fornitura di opuscolo di cui all'allegato 1 del presente documento
d) la funzione degli indumenti di lavoro e protettivi e dei dispositivi di protezione individuale ed il loro corretto impiego	Non applicabile
e) le procedure da seguire per la manipolazione di agenti biologici del gruppo 4	Non applicabile
f) il modo di prevenire il verificarsi di infortuni e le misure da adottare per ridurre al minimo le conseguenze	Non applicabile

Registro degli esposti e degli eventi accidentali di cui al D.Lgs. 81/08 Art.280: **non applicabile.**



Fondo europeo agricolo per lo sviluppo rurale:
l'Europa investe nelle zone rurali



Attività cofinanziata dal PSR 2014/2020 Abruzzo, Misura 19
PSL GAL Abruzzo Italico Alto Sangro, Sotto intervento 19.2.1.1.3
Fondo FEASR

La **composizione della valutazione dei rischi** è suddivisa per **SCENARI STANDARD**, al fine di garantire una rapida lettura. Indipendentemente dallo scenario di prima applicazione, alla data di redazione della presente Valutazione, è compito del datore di lavoro, definire lo scenario di appartenenza.

Viene riportata di seguito la tabella con la composizione degli scenari:

SCENARIO	DESCRIZIONE	APPLICAZIONE INIZIALE
Prerequisito	Rispetto delle normative, circolari, ordinanze ecc. imposte dalle istituzioni	COSTANTE
Scenario 1	Bassa probabilità di diffusione del contagio	
Scenario 2	Media probabilità di diffusione del contagio	
Scenario 3	Elevata probabilità di diffusione del contagio	X
Scenario 4	Molto elevata probabilità di diffusione del contagio	

Per quanto riguarda le misure di precauzione e le previsioni degli scenari epidemici, è in vigore il documento del Ministero della Salute - Istituto Superiore di Sanità: “**Prevenzione e risposta a COVID-19; evoluzione della strategia e pianificazione nella fase di transizione per il periodo autunno invernale**”;

il Datore di Lavoro, anche solo a fini preventivi, indica lo scenario di appartenenza quale **SCENARIO 3**: Un’epidemia con queste caratteristiche di trasmissibilità dovrebbe essere caratterizzata da una più rapida crescita dell’incidenza di casi rispetto allo scenario 2, mancata capacità di tenere traccia delle catene di trasmissione e iniziali segnali di sovraccarico dei servizi assistenziali in seguito all’aumento di casi ad elevata gravità clinica (con aumento dei tassi di occupazione dei posti letto ospedalieri - area critica e non critica) riconducibile ad un livello di rischio elevato o molto elevato in base al sistema di monitoraggio rilevato ai sensi del DM Salute del 30 aprile 2020.



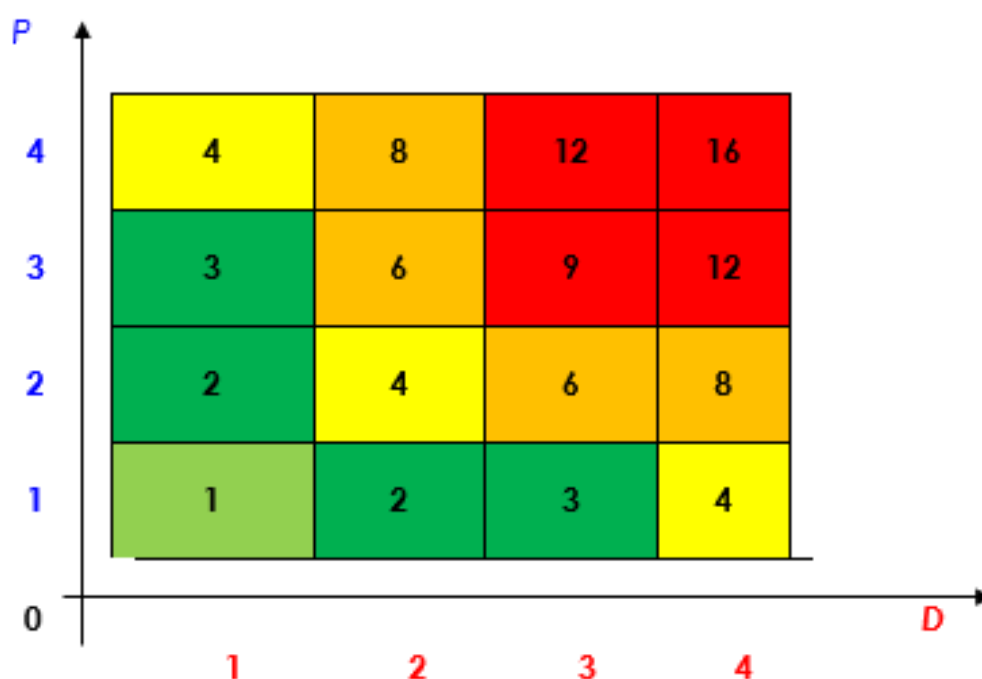
Fondo europeo agricolo per lo sviluppo rurale:
l'Europa investe nelle zone rurali



Attività cofinanziata dal PSR 2014/2020 Abruzzo, Misura 19
PSL GAL Abruzzo Italico Alto Sangro, Sotto intervento 19.2.1.1.3
Fondo FEASR

VALUTAZIONE DEL RISCHIO: ESITO DI VALUTAZIONE

Matrice dell' Indice di Rischio



Al fine di facilitare la lettura dello stesso si riporta a seguire la classificazione del rischio secondo quanto definito ai capitoli precedenti.

SCENARIO	DESCRIZIONE	VALORE PROBABILITA
Prerequisito	Rispetto delle normative, circolari, ordinanze ecc. imposte dalle istituzioni	Prerequisito
Scenario 3	elevata probabilità di diffusione del contagio	3

GRUPPO	AGENTE	VALORE GRAVITÀ/DANNO
GRUPPO 3	Coronaviridae agente che può causare malattie gravi in soggetti umani e costituisce un serio rischio per i lavoratori; l'agente biologico può propagarsi nella comunità, ma di norma sono disponibili efficaci misure profilattiche o terapeutiche;	3



Fondo europeo agricolo per lo sviluppo rurale:
l'Europa investe nelle zone rurali



Attività cofinanziata dal PSR 2014/2020 Abruzzo, Misura 19
PSL GAL Abruzzo Italico Alto Sangro, Sotto intervento 19.2.1.1.3
Fondo FEASR

VALUTAZIONE DEL RISCHIO BIOLOGICO

**Valutazione del rischio correlato all'improvvisa emergenza legata alla diffusione del Virus SARS
– CoV2 (CoronaVirus) - Causa della malattia Covid-19**

RISCHIO	LIVELLO DI RISCHIO
9	RISCHIO ELEVATO
RISULTANZA	

In tale scenario, con presenza di numerosissimi casi conclamati di contrazione della malattia, nell'intero territorio nazionale si è tenuto conto della patologia relativa all'Agente biologico del gruppo 3 e la propagazione relativa all'Agente biologico del gruppo 3

- **Agente biologico del gruppo 3:** *un agente che può causare malattie gravi in soggetti umani e costituisce un serio rischio per i lavoratori; l'agente biologico può propagarsi nella comunità, ma di norma sono disponibili efficaci misure profilattiche o terapeutiche;*

In base alla Direttiva (UE) 2020/739 della Commissione del 3 giugno 2020 (direttiva dell'Unione Europea che modifica l'allegato III della direttiva 2000/54/CE del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda l'inserimento del SARS-CoV-2 nell'elenco degli agenti biologici di cui è noto che possono causare malattie infettive nell'uomo e che modifica la direttiva (UE) 2019/1833 della Commissione), **recepita dallo Stato Italiano con il D.L. 7 ottobre 2020, n. 125 e in relazione alle indicazioni e riferimenti contenuti nell'allegato della stessa, il virus SARS-CoV-2 viene inserito nel GRUPPO 3.**



Fondo europeo agricolo per lo sviluppo rurale:
l'Europa investe nelle zone rurali



Attività cofinanziata dal PSR 2014/2020 Abruzzo, Misura 19
PSL GAL Abruzzo Italico Alto Sangro, Sotto intervento 19.2.1.1.3
Fondo FEASR

Rimodulazione delle misure di contenimento del contagio da SARS-CoV-2 – documento tecnico INAIL del 24.4.2020

Viene di seguito effettuata la rimodulazione delle misure di contenimento del contagio, sulla base del “Documento tecnico INAIL – aprile 2020”, con metodologia innovativa di valutazione integrata del rischio che tiene in considerazione il rischio di venire a contatto con fonti di contagio in occasione del lavoro.

Il rischio da contagio da SARS-CoV-2 in occasione di lavoro può essere classificato secondo tre variabili:

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

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

Di seguito viene illustrata la matrice di rischio elaborata sulla base del confronto del punteggio attribuibili a ciascun ambiente lavorativo:

Esposizione

- 0 = probabilità bassa (es. lavoratore agricolo);
- 1 = probabilità medio-bassa;
- 2 = probabilità media;
- 3 = probabilità medio-alta;
- 4 = probabilità alta (es. operatore sanitario).

Prossimità

- 0 = lavoro effettuato da solo per la quasi totalità del tempo;
- 1 = lavoro con altri ma non in prossimità (es. ufficio privato);
- 2 = lavoro con altri in spazi condivisi ma con adeguato distanziamento (es. ufficio condiviso);
- 3 = lavoro che prevede compiti condivisi in prossimità con altri per parte non predominante del tempo (es. catena di montaggio);
- 4 = lavoro effettuato in stretta prossimità con altri per la maggior parte del tempo (es. studio dentistico).



Fondo europeo agricolo per lo sviluppo rurale:
l'Europa investe nelle zone rurali



Attività cofinanziata dal PSR 2014/2020 Abruzzo, Misura 19
PSL GAL Abruzzo Italico Alto Sangro, Sotto intervento 19.2.1.1.3
Fondo FEASR

Il punteggio risultante dalla combinazione delle prime due variabili viene corretto con un fattore che tiene conto della terza scala:

Aggregazione

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

Il risultato finale determina l'attribuzione del relativo livello di rischio.

A titolo esemplificativo, viene presentata di seguito una tabella che illustra le classi di rischio per alcuni dei principali settori lavorativi e partizioni degli stessi, nonché il relativo numero degli occupati.

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

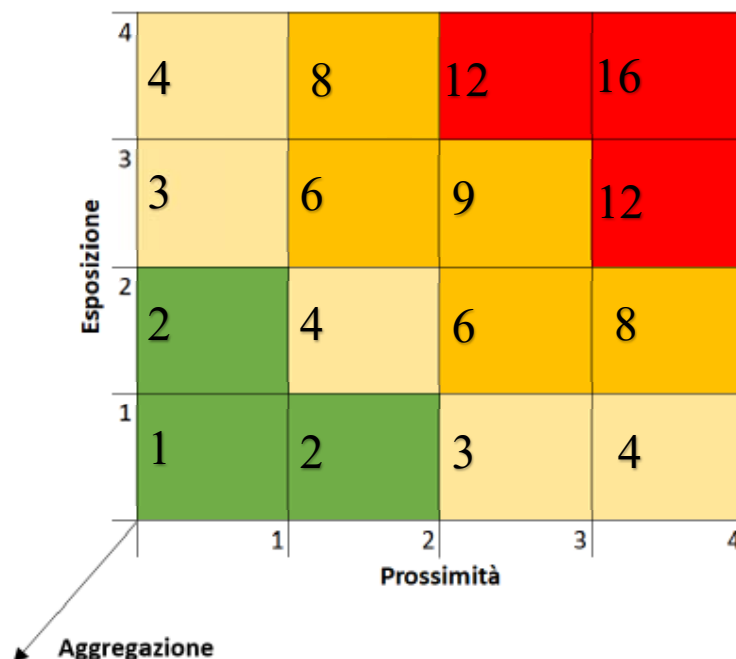


Fondo europeo agricolo per lo sviluppo rurale:
l'Europa investe nelle zone rurali



Attività cofinanziata dal PSR 2014/2020 Abruzzo, Misura 19
PSL GAL Abruzzo Italico Alto Sangro, Sotto intervento 19.2.1.1.3
Fondo FEASR

Matrice di rischio utilizzata per l'attribuzione del livello di rischio:



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

Nonostante nel documento tecnico dell'INAIL, riferimento tabella pagina precedente, sia stato assegnato una classe di rischio BASSO ai Servizi di Alloggio e Ristorazione, nel redigere la presente valutazione del rischio sono stati applicati valori maggiormente restrittivi ai fini della sicurezza, considerando le peculiarità attività lavorative svolte.

Di seguito i valori attribuiti:

Esposizione 2 = probabilità media;	Prossimità 3 = lavoro che prevede compiti condivisi in prossimità con altri per parte non predominante del tempo	Aggregazione 1.15 (+15%) = presenza intrinseca di terzi ma controllabile organizzativamente (es. commercio al dettaglio, servizi alla persona, uffici aperti al pubblico, bar, ristoranti);
--	--	---

Risultanza livello di rischio : $2 * 3 * 15\% = 6,9$

Sulla base di tale approccio matriciale il risultato del livello di rischio da contagio da SARS-CoV-2 è il seguente:

LIVELLO DI RISCHIO
MEDIO ALTO

Di seguito vengono riportate le Misure di Prevenzione e Protezione atte a prevenire/mitigare il rischio di contagio per i lavoratori.



Fondo europeo agricolo per lo sviluppo rurale:
l'Europa investe nelle zone rurali



Attività cofinanziata dal PSR 2014/2020 Abruzzo, Misura 19
PSL GAL Abruzzo Italico Alto Sangro, Sotto intervento 19.2.1.1.3
Fondo FEASR

Misure di Prevenzione e Protezione – Protocolli anti-contagio

Le presenti indicazioni si applicano alle strutture ricettive alberghiere ed extralberghiere, agli alloggi in agriturismo, alle locazioni brevi, alle strutture turistico-ricettive all'aria aperta, ai rifugi alpini ed escursionistici.

Di seguito sono indicati i protocolli di sicurezza anti-contagio in attuazione all'emergenza COVID-19. Le misure che seguono hanno validità fino al termine dello stato di emergenza, salvo ulteriori indicazioni.

Riorganizzazione del lavoro e modalità di ingresso nei luoghi di lavoro

1. Dovranno essere riorganizzate tutte le attività di lavoro in modo da garantire l'applicazione ed il rispetto delle misure minime generali previste dai vari Decreti, Ordinanze e Circolari del Ministero della Salute, delle Regioni e delle altre Autorità locali, nonché delle misure specifiche richieste dalla tipologia di attività svolta;
2. Dovrà essere predisposta un'adeguata informazione sulle misure di prevenzione da rispettare, comprensibile anche per clienti di altra nazionalità; in particolare dovranno essere affissi documenti e poster informativi ben visibili (Es. cartelli informativi o schermi nella hall e negli spazi comuni), 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 potranno essere realizzate tramite il sito internet della struttura ricettiva, le televisioni in camera, la posta elettronica, i sistemi di messaggistica, i social network; sarà inoltre possibile ricorrere a eventuale personale addetto, incaricato di monitorare e promuovere il rispetto delle misure di prevenzione facendo anche riferimento al senso di responsabilità del visitatore stesso.
3. Promuovere e facilitare il rispetto della distanza interpersonale di almeno 1 metro (estendibile ad almeno 2 metri in base allo scenario epidemiologico di rischio), 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, ecc.).
4. Il distanziamento interpersonale non si applica ai membri dello stesso gruppo familiare o di conviventi, né alle persone che occupano la medesima camera o lo stesso ambiente per il pernottamento, né alle persone che in base alle disposizioni vigenti non sono soggetti al distanziamento interpersonale (detto ultimo aspetto afferisce alla responsabilità individuale).
5. Ad ogni cambio turno il personale che condivide le postazioni di lavoro con altri colleghi dovrà curare personalmente l'igienizzazione e la pulizia delle postazioni di lavoro (parti a contatto) con prodotti conformi, forniti dal Datore di Lavoro; in particolare l'addetto al servizio di ricevimento deve provvedere, alla fine di ogni turno di lavoro, a pulizia e disinfezione del piano di lavoro e delle attrezzature utilizzate.
6. E' consigliabile individuare "un'area COVID" interna ai locali dedicata ad ospitare eventuale personale con sintomatologia sospetta.



Fondo europeo agricolo per lo sviluppo rurale:
l'Europa investe nelle zone rurali



Attività cofinanziata dal PSR 2014/2020 Abruzzo, Misura 19
PSL GAL Abruzzo Italico Alto Sangro, Sotto intervento 19.2.1.1.3
Fondo FEASR

7. *Per le aree amministrative (uffici) dove operano più lavoratori contemporaneamente dovranno essere individuate soluzioni quali: riorganizzare, per quanto possibile gli spazi riposizionando le postazioni di lavoro, in ragione delle condizioni logistiche e strutturali, in modo da **assicurare il mantenimento di almeno 1 metro di separazione tra le singole postazioni di lavoro** e tra gli utenti (ed eventuali accompagnatori in attesa). Ove non possibile dovranno essere obbligatoriamente utilizzati strumenti di protezione individuale;*
8. *Devono essere presenti, nell'area di ingresso, nei servizi igienici e nelle aree comuni, prodotti igienizzanti per l'igiene delle mani degli utenti e del personale, con la raccomandazione di procedere ad una frequente igiene delle mani.*
9. In Reception dovranno essere installati cartelli indicanti 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.
10. Dovranno essere incentivati pagamenti cashless e, ove possibile, check in e check out on line;
11. Le attività dovranno essere riorganizzate in modo da 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.).
12. Potrà - dovrà essere effettuata la promozione di strategie di screening immediato, tramite la possibilità di esecuzione di test antigenici rapidi agli ospiti. Questi test possono essere fatti in loco e, in caso di esito negativo, gli ospiti sono autorizzati ad accedere e permanere nella struttura secondo le indicazioni fornite dalla Direzione; il ricorso a tale misura non prescinde dal rispetto e dalla adozione delle indicazioni e precauzioni standard contenute nel Rapporto ISS Covid-19 n. 4/2020 Rev.2 ed in particolare sarà necessario vigilare che tutti si attengano scrupolosamente alla indicazioni sui comportamenti da tenere durante l'intera durata del periodo trascorso all'interno della struttura stessa.
13. Dovranno essere organizzati appositi comparti "bolle" finalizzati a garantire in caso di contagio l'isolamento di parte del personale coinvolto e non dell'intera forza lavoro. *(es. diversificare gli alloggi per processi, mansioni e luoghi del personale presente, diversificare i locali consumazioni pasti e servizi igienici) senza che gli stessi abbiano promiscuità tra loro.*
14. Al fine di salvaguardare la salute di ospiti e del personale è raccomandabile che il trasferimento dalla civile abitazione del lavoratore al luogo di lavoro avvenga individualmente evitando contatti con altre persone.
15. L'ingresso al lavoro dei dipendenti, dovrà avvenire da luoghi diversi da quello degli ospiti, nel rispetto delle misure di prevenzione anti-contagio indicate nel presente protocollo e dal Documento di Valutazione del Rischio che ogni struttura deve obbligatoriamente redigere e validare.
16. I minibar delle camere dovranno essere svuotati di ogni prodotto, puliti e igienizzati. Gli stessi dovranno essere lasciati vuoti a disposizione della clientela con possibilità di ordinare i prodotti desiderati dal bar interno all'hotel con ritiro e consegna diretta al cliente o servizio gratuito in camera.
17. L'utilizzo dei servizi igienici presenti nelle aree comuni dovrà essere disponibile solo ai clienti interni, gli ospiti verranno comunque invitati ad utilizzare i servizi igienici della propria stanza.
18. Le chiavi con portachiavi (card o altro) delle stanze dovranno essere pulite e igienizzati ad ogni cambio dell'ospite, le stesse dovranno essere consegnate al cliente al check in e riconsegnate alla reception, in appositi sacchetti e/o contenitori, durante il check out.



Fondo europeo agricolo per lo sviluppo rurale:
l'Europa investe nelle zone rurali



Attività cofinanziata dal PSR 2014/2020 Abruzzo, Misura 19
PSL GAL Abruzzo Italico Alto Sangro, Sotto intervento 19.2.1.1.3
Fondo FEASR

19. L'ospite avrà la facoltà di chiedere che, durante il soggiorno, il personale addetto alle pulizie non faccia ingresso in camera;
20. I dipendenti della struttura ricettiva ed i suoi collaboratori, ancorché occasionali, dovranno essere dotati di un tesserino o di un elemento di riconoscimento (oltre la divisa, maglietta staff o altro) esposto e in modo visibile, affinché i clienti possano avere punti di riferimento immediatamente visibili;
21. Dovrà essere richiesto agli ospiti di indossare sempre la mascherina nelle aree comuni al chiuso.
22. Si consiglia inoltre di richiedere agli ospiti di indossare comunque la mascherina anche nelle aree comuni all'aperto, quantomeno nel primo periodo di riapertura al fine di scongiurare eventuali contagi durante il periodo di soggiorno. Inoltre il personale dipendente sarà 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.
23. Dovranno essere messe a disposizione degli ospiti, che ne faranno richiesta, le mascherine e gel disinfettante in confezioni da 80 ml;
24. Dovranno essere collocati cestini portarifiuti dotati di pedale o fotocellula nelle aree comuni al fine di agevolare lo smaltimento dei dispositivi di protezione utilizzati dagli ospiti; ogni cestino sarà dotato di un sacchetto per permettere lo svuotamento senza entrare in contatto con il contenuto.
25. Ogni oggetto fornito all'ospite dovrà essere igienizzato e disinfettato prima della consegna;
26. *Mantenere aperte, il più possibile, porte, finestre e vetrate al fine di favorire il ricambio d'aria negli ambienti interni. In ragione dell'affollamento e del tempo di permanenza degli occupanti, dovrà essere verificata l'efficacia degli impianti al fine di garantire l'adeguatezza delle portate di aria esterna secondo le normative vigenti. In ogni caso, l'affollamento deve essere correlato alle portate effettive di aria esterna. Per gli impianti di condizionamento, è obbligatorio, se tecnicamente possibile, escludere totalmente la funzione di ricircolo dell'aria. In ogni caso vanno rafforzate ulteriormente le misure per il ricambio d'aria naturale e/o attraverso l'impianto, e va garantita la pulizia, ad impianto fermo, dei filtri dell'aria di ricircolo per mantenere i livelli di filtrazione/rimozione adeguati. Se tecnicamente possibile, va aumentata la capacità filtrante del ricircolo, sostituendo i filtri esistenti con filtri di classe superiore, garantendo il mantenimento delle portate. Nei servizi igienici va mantenuto in funzione continuata l'estrattore d'aria.*
27. Al fine di evitare assembramenti e garantire il contingentamento delle persone all'interno delle attività potrà essere messa a disposizione una apposita APP che darà possibilità di prenotare il proprio posto senza stare, fisicamente, in coda davanti all'ingresso nonché informarsi su eventuali modifiche di orari e di fornire tutte le informazioni necessarie
28. Al personale, ai collaboratori anche occasionali ed agli utenti, prima dell'accesso alla struttura *potrà essere* – verrà effettuato il controllo della temperatura corporea, mediante termoscanner o termometro digitale ad infrarossi, previa apposita informativa, quale misura preventiva per contrastare e contenere la diffusione del virus Covid-19; se tale temperatura risultasse superiore ai 37,5° o fosse presente tosse e difficoltà respiratoria non sarà consentito l'accesso alla struttura. Alle persone in tale condizione, qualora sprovviste, saranno fornite le mascherine chirurgiche ed invitate a contattare il Medico di Medicina Generale e/o Pediatra di Libera scelta (se minori);



Fondo europeo agricolo per lo sviluppo rurale:
l'Europa investe nelle zone rurali



Attività cofinanziata dal PSR 2014/2020 Abruzzo, Misura 19
PSL GAL Abruzzo Italico Alto Sangro, Sotto intervento 19.2.1.1.3
Fondo FEASR

29. Il datore di lavoro informa preventivamente (anche attraverso il sito internet) che agli ospiti e **personale**, sarà **precluso l'accesso alla struttura** a chi, negli ultimi **14 giorni**, abbia avuto **contatti con soggetti risultati positivi al Covid-19** o provenga da zone a rischio secondo le indicazioni dell'OMS;
30. Il ritorno in sede dei lavoratori risultati positivi all'infezione da COVID 19 dovrà essere preceduto da una preventiva comunicazione dello stesso, avente ad oggetto la certificazione medica da cui risulti la "avvenuta negativizzazione" del tampone secondo le modalità previste e rilasciata dal dipartimento di prevenzione territoriale di competenza



Fondo europeo agricolo per lo sviluppo rurale:
l'Europa investe nelle zone rurali



Attività cofinanziata dal PSR 2014/2020 Abruzzo, Misura 19
PSL GAL Abruzzo Italico Alto Sangro, Sotto intervento 19.2.1.1.3
Fondo FEASR

Reception e prima accoglienza.



1. *La postazione dedicata alla reception e alla cassa può essere dotata di barriere fisiche (es. schermi); in alternativa, il personale dovrà indossare la mascherina in tutte le occasioni di contatto con gli utenti. In ogni caso, favorire modalità di pagamento elettroniche e gestione delle prenotazioni online, con sistemi automatizzati di check-in e check-out ove possibile. Resta fermo l'obbligo di provvedere al riconoscimento dell'ospite in presenza, prima di effettuare la comunicazione all'autorità di pubblica sicurezza.*
2. delimitare gli spazi (ad esempio, con adesivi da attaccare sul pavimento, paline, nastri segna percorso, etc.);
3. Gli ospiti ed il personale dovranno sempre indossare la mascherina negli ambienti comuni.
4. Adottare misure volte ad evitare assembramenti e a ridurre il tempo di permanenza nell'area di ricevimento, quali, ad esempio:
 - ✓ invio, prima dell'arrivo di 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, verranno utilizzati sistemi automatizzati di registrazione ed autorizzazione all'accesso (ad esempio, self check-in, chiavi elettroniche, etc.), avendo accertato l'identità del cliente;
 - ✓ per prenotazioni plurime (ad esempio, gruppi, gruppi familiari, etc.) verrà:
 - invitato 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; per contenere la formazione di code, sarà possibile ritirare i documenti degli ospiti in arrivo, consentire l'accesso alla struttura, e concludere in un secondo momento la procedura di registrazione;
 - richiedere la rooming list entro il giorno prima dell'arrivo;
 - consegnate al capogruppo od al capofamiglia le chiavi, insieme a delle targhette per i bagagli con il numero della camera;
5. Ove possibile, dovranno essere utilizzati sistemi di informazioni turistiche all'ospite online, in modo tale da ridurre al minimo le occasioni di contatto con la reception;
6. Non è necessario che il personale utilizzi i guanti per movimentare i bagagli, ma è fondamentale una frequente igiene delle mani.
7. *Mantenere l'elenco dei soggetti alloggiati per un periodo di 14 giorni: tale adempimento si considera assolto con la notifica alloggiati all'autorità di pubblica sicurezza. In caso di utilizzo da parte dei soggetti alloggiati di servizi accessori (es. piscina, ristorante, centro benessere, etc.) non è necessario ripetere la registrazione.*



Fondo europeo agricolo per lo sviluppo rurale:
l'Europa investe nelle zone rurali



Attività cofinanziata dal PSR 2014/2020 Abruzzo, Misura 19
PSL GAL Abruzzo Italico Alto Sangro, Sotto intervento 19.2.1.1.3
Fondo FEASR

Misure specifiche per i lavoratori.

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

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

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

1. **La postazione dedicata alla cassa può essere dotata di barriere fisiche** (es. *barriera di protezione in plexiglass*); in alternativa il personale deve indossare la mascherina e avere a disposizione gel igienizzante per le mani
2. Per il personale addetto al servizio ai tavoli ed avente contatti con i clienti è necessario l'uso della mascherina chirurgica per tutto il turno di lavoro. I guanti sono comunque sempre da utilizzare durante le attività di igienizzazione poste in essere al termine di ogni servizio al tavolo.
3. Al termine di ogni servizio al tavolo, dovranno essere previste tutte le consuete misure di pulizia e disinfezione delle superfici, evitando il più possibile utensili e contenitori riutilizzabili se non disinfettabili (salieri, oliere, etc.).
4. Per i menù favorire la consultazione online sul proprio cellulare, o predisporre menù in stampa plastificata, e, quindi, disinfettabile dopo l'uso, oppure cartacei a perdere.
5. Dovrà essere, comunque, ribadita la necessità di una corretta e frequente igiene delle mani, anche attraverso la messa a disposizione in punti facilmente accessibili dei locali di appositi dispenser con soluzione idroalcolica
6. Per quanto concerne il personale eventualmente dedicato ad attività amministrative, in presenza di spazi comuni con impossibilità di mantenimento del distanziamento di un metro ed in assenza di adeguate barriere divisorie, è necessario indossare la mascherina chirurgica;
7. Si dovrà favorire il ricambio d'aria negli ambienti interni.
8. 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 postazioni 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.



Fondo europeo agricolo per lo sviluppo rurale:
l'Europa investe nelle zone rurali



Attività cofinanziata dal PSR 2014/2020 Abruzzo, Misura 19
PSL GAL Abruzzo Italico Alto Sangro, Sotto intervento 19.2.1.1.3
Fondo FEASR

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

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

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

- **spazi comuni frequentati da soli lavoratori** (cucina, dispensa, spogliatoio, bagno addetti, etc.):
 - ✓ bisogna organizzare le attività in modo da garantire un utilizzo differito degli spazi e regolamentare l'accesso dei lavoratori agli spazi comuni (es. *spogliatoio*);
- **spazi comuni frequentati da lavoratori e clienti:**
 - ✓ *disporre i tavoli in modo da assicurare il mantenimento di almeno 1 metro di separazione tra i clienti di tavoli diversi negli ambienti al chiuso (estendibile ad almeno 2 metri in base allo scenario epidemiologico di rischio) e di almeno 1 metro di separazione negli ambienti all'aperto (giardini, terrazze, plateatici, dehors), ad eccezione delle persone che in base alle disposizioni vigenti non siano soggetti al distanziamento interpersonale. Detto ultimo aspetto afferisce alla responsabilità individuale. Tali distanze possono essere ridotte solo con barriere fisiche di separazione.*
 - ✓ Nel caso di due o più persone non conviventi devono essere garantite le distanze di un metro seduta ed un metro fronte/fronte (ad esempio con postazioni sfalsate), o, in alternativa, mediante l'utilizzo di pannelli di separazione (ad esempio, in plexiglas).
 - ✓ Bisogna prevedere l'adozione di menu e carta dei vini digitali (gestiti solo dal personale e non dato nelle mani del cliente fatto salvo l'immediata igienizzazione del dispositivo post uso) per limitare sia il contatto con i materiali sia quello tra clienti e lavoratori. In alternativa disporre menu su lavagne/tabelle ben visibili in vari punti del locale per evitare assembramenti o disporre menu plastificati per consentirne l'igienizzazione dopo ogni uso.



Fondo europeo agricolo per lo sviluppo rurale:
l'Europa investe nelle zone rurali



Attività cofinanziata dal PSR 2014/2020 Abruzzo, Misura 19
PSL GAL Abruzzo Italico Alto Sangro, Sotto intervento 19.2.1.1.3
Fondo FEASR

La gestione del servizio di ristorazione.

Le presenti indicazioni si applicano per ogni tipo di esercizio di somministrazione di pasti e bevande, quali ristoranti, trattorie, pizzerie, self-service, bar, pub, pasticcerie, gelaterie, rosticcerie (anche se collocati nell'ambito delle attività ricettive), nonché per l'attività di catering.

1. Dovranno essere riorganizzate tutte le attività di lavoro in modo da garantire l'applicazione ed il rispetto delle misure minime generali previste dai vari Decreti, Ordinanze e Circolari del Ministero della Salute, delle Regioni e delle altre Autorità locali, nonché delle misure specifiche richieste dalla tipologia di attività svolta;
2. *Adottare misure al fine di evitare assembramenti al di fuori del locale e delle sue pertinenze.*
3. *Disporre i tavoli in modo da assicurare il mantenimento di almeno 1 metro di separazione tra i clienti di tavoli diversi negli ambienti al chiuso (estendibile ad almeno 2 metri in base allo scenario epidemiologico di rischio) e di almeno 1 metro di separazione negli ambienti all'aperto (giardini, terrazze, plateatici, dehors), ad eccezione delle persone che in base alle disposizioni vigenti non siano soggetti al distanziamento interpersonale. Detto ultimo aspetto afferisce alla responsabilità individuale. Tali distanze possono essere ridotte solo con barriere fisiche di separazione.*
4. *In caso di persone non conviventi possono essere sedute al tavolo un massimo di quattro persone che dovranno comunque mantenere tra loro la distanza di 1 metro.*
5. Ad ogni cambio turno il personale che condivide le postazioni di lavoro con altri colleghi dovrà curare personalmente l'igienizzazione e la pulizia delle postazioni di lavoro (parti a contatto) con prodotti conformi, forniti dal Datore di Lavoro;
6. Dovranno essere affissi documenti e poster informativi ben visibili (Es. cartelli informativi o schermi nella sala ristorante e negli spazi comuni), 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 potranno essere realizzate tramite il sito internet della struttura di ristorazione, la posta elettronica, i sistemi di messaggistica, i social network.
7. Dovranno essere resi disponibili prodotti per l'igienizzazione delle mani per i clienti e per il personale anche in più punti del locale, in particolare all'entrata e in prossimità dei servizi igienici, che dovranno essere puliti più volte al giorno
8. *Negli esercizi che somministrano pasti, privilegiare l'accesso tramite prenotazione e mantenere l'elenco dei soggetti che hanno prenotato per un periodo di 14 giorni. E' comunque consentito l'accesso, anche in assenza di prenotazioni, qualora gli spazi lo consentano, nel rispetto delle misure di prevenzione previste. In tali attività non possono essere continuativamente presenti all'interno del locale più clienti di quanti siano i posti a sedere; La turnazione nel servizio in maniera innovativa e con prenotazione preferibilmente obbligatoria può essere uno strumento organizzativo utile anche al fine della sostenibilità e della prevenzione di assembramenti di persone in attesa fuori dal locale. Al fine di evitare assembramenti e garantire il contingentamento delle persone all'interno delle attività verrà messa a disposizione una apposita APP che darà possibilità di prenotare il proprio posto senza stare, fisicamente, in coda davanti all'ingresso nonché informarsi su eventuali modifiche di orari e di fornire tutte le informazioni necessarie*
9. *Laddove possibile, privilegiare l'utilizzo degli spazi esterni (giardini, terrazze, plateatici, dehors), sempre nel rispetto del distanziamento di almeno 1 metro.*



Fondo europeo agricolo per lo sviluppo rurale:
l'Europa investe nelle zone rurali



Attività cofinanziata dal PSR 2014/2020 Abruzzo, Misura 19
PSL GAL Abruzzo Italico Alto Sangro, Sotto intervento 19.2.1.1.3
Fondo FEASR

10. Le sedute dovranno essere disposte in maniera da garantire un distanziamento ed un passaggio fra i clienti adeguato, anche per le motivazioni in precedenza riportate e tenendo presente che non è possibile predeterminare l'appartenenza a nuclei in coabitazione.
11. *La postazione dedicata alla cassa può essere dotata di barriere fisiche (es. schermi); in alternativa il personale deve indossare la mascherina e avere a disposizione gel igienizzante per le mani. In ogni caso, favorire modalità di pagamento elettroniche, possibilmente al tavolo.*
12. Il layout dei locali di ristorazione dovrà essere rivisto con una rimodulazione dei tavoli e dei posti a sedere, **garantendo il distanziamento fra i tavoli** – anche in considerazione dello spazio di movimento del personale – **non inferiore ad un metro (estendibile ad almeno 2 metri in base allo scenario epidemiologico di rischio)** e garantendo comunque tra i clienti durante il pasto (che necessariamente avviene senza mascherina), una distanza di almeno 1 metro in grado di evitare la trasmissione di *droplets*, inclusa la trasmissione indiretta tramite stoviglie, posaterie, etc.; quanto sopra indicato con l'eccezione delle persone che in base alle disposizioni vigenti non siano soggetti al distanziamento interpersonale. Tale distanza può essere ridotta solo ricorrendo a barriere fisiche tra i diversi tavoli adeguate a prevenire il contagio tramite droplet.
13. *Negli esercizi che non dispongono di posti a sedere, consentire l'ingresso ad un numero limitato di clienti per volta, in base alle caratteristiche dei singoli locali, in modo da assicurare il mantenimento di almeno 1 metro di separazione (estendibile ad almeno 2 metri in base allo scenario epidemiologico di rischio).*
14. *Per la consumazione al banco assicurare il mantenimento della distanza interpersonale di almeno 1 metro tra i clienti (estendibile ad almeno 2 metri in base allo scenario epidemiologico di rischio), ad eccezione delle persone che in base alle disposizioni vigenti non siano soggetti al distanziamento interpersonale. Detto ultimo aspetto afferisce alla responsabilità individuale.*
15. **Dovrà essere definito un limite massimo di capienza predeterminato del locale, prevedendo uno spazio mq/persona** (fatto salvo la possibilità di adozioni di misure organizzative come, ad esempio, le barriere divisorie) che possa garantire adeguate misure di prevenzione anti-contagio dovuto da droplet.
16. *È fatto obbligo nei locali pubblici e aperti al pubblico, nonché in tutti gli esercizi commerciali di esporre all'ingresso del locale un cartello che riporti il numero massimo di persone ammesse contemporaneamente nel locale medesimo, sulla base dei protocolli e delle linee guida vigenti*
17. La consumazione al banco dovrà essere consentita solo se può essere assicurata la distanza interpersonale di almeno un metro tra i clienti, ad eccezione delle persone che in base alle disposizioni vigenti non siano soggetti al distanziamento interpersonale. Detto ultimo aspetto afferisce alla responsabilità individuale
18. **I clienti dovranno indossare la mascherina in attività propedeutiche o successive al pasto al tavolo** (ad esempio, pagamento cassa, spostamenti, utilizzo servizi igienici, etc.).
19. E' opportuno privilegiare i pagamenti elettronici con *contactless* e possibilità di barriere separatorie nella zona cassa, ove sia necessaria; In ogni caso, alla cassa deve essere posizionata adeguata segnaletica orizzontale per il distanziamento e di protezione
20. Al termine di ogni servizio al tavolo dovranno essere previste tutte le consuete misure di igienizzazione, rispetto alle superfici evitando il più possibile utensili e contenitori riutilizzabili se non igienizzati (ad esempio, saliere, oliere, acetiere, etc.).



Fondo europeo agricolo per lo sviluppo rurale:
l'Europa investe nelle zone rurali



Attività cofinanziata dal PSR 2014/2020 Abruzzo, Misura 19
PSL GAL Abruzzo Italico Alto Sangro, Sotto intervento 19.2.1.1.3
Fondo FEASR

21. *È possibile organizzare una modalità a buffet mediante somministrazione da parte di personale incaricato, escludendo la possibilità per i clienti di toccare quanto esposto e prevedendo in ogni caso, per clienti e personale, l'obbligo del mantenimento della distanza e l'obbligo dell'utilizzo della mascherina a protezione delle vie respiratorie. La modalità self-service può essere eventualmente consentita per buffet realizzati esclusivamente con prodotti confezionati in monodose. In particolare, la distribuzione degli alimenti 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.*
22. *Sono consentite le attività ludiche che prevedono l'utilizzo di materiali di cui non sia possibile garantire una puntuale e accurata disinfezione (quali ad esempio carte da gioco), purché siano rigorosamente rispettate le seguenti indicazioni: obbligo di utilizzo di mascherina; igienizzazione frequente delle mani e della superficie di gioco; rispetto della distanza di sicurezza di almeno 1 metro tra giocatori dello stesso tavolo e di almeno 1 metro tra tavoli adiacenti (estendibile ad almeno 2 metri in base allo scenario epidemiologico di rischio). Nel caso di utilizzo di carte da gioco è consigliata inoltre una frequente sostituzione dei mazzi di carte usati con nuovi mazzi.*
23. *E' obbligatorio mantenere aperte, a meno che le condizioni meteorologiche o altre situazioni di necessità non lo consentano, porte, finestre e vetrate al fine di favorire il ricambio d'aria naturale negli ambienti interni. In ragione dell'affollamento e del tempo di permanenza degli occupanti, dovrà essere verificata l'efficacia degli impianti al fine di garantire l'adeguatezza delle portate di aria esterna secondo le normative vigenti. In ogni caso, l'affollamento deve essere correlato alle portate effettive di aria esterna. Per gli impianti di condizionamento, è obbligatorio, se tecnicamente possibile, escludere totalmente la funzione di ricircolo dell'aria. In ogni caso vanno rafforzate ulteriormente le misure per il ricambio d'aria naturale e/o attraverso l'impianto, e va garantita la pulizia, ad impianto fermo, dei filtri dell'aria di ricircolo per mantenere i livelli di filtrazione/rimozione adeguati. Se tecnicamente possibile, va aumentata la capacità filtrante del ricircolo, sostituendo i filtri esistenti con filtri di classe superiore, garantendo il mantenimento delle portate. Nei servizi igienici va mantenuto in funzione continuata l'estrattore d'aria.*
24. Dovrà essere prevista, ove possibile, una separazione degli accessi di entrata e di uscita;
25. Dovrà essere interdetto l'uso del guardaroba/appendiabiti (a meno che non si adottino misure di separazione dei capi di abbigliamento);
26. Gli avventori possono continuare ad essere accompagnati al tavolo nel rispetto delle distanze interpersonali;
27. Dovranno essere dotati tutti i servizi igienici (clienti e personale) di prodotti igienizzanti per il lavaggio delle mani e dépliant con le raccomandazioni delle Autorità sanitarie;
28. L'accesso ai servizi igienici dovrà avvenire evitando assembramenti pertanto è necessario limitare la presenza di più persone nei servizi igienici con avvisi ben visibili (poster/locandine);
29. Il personale di sala dovrà essere dotato di dispositivi di protezione individuale (mascherine o altri dispositivi idonei) e mantenere, nei limiti del possibile, la distanza interpersonale di un metro
30. Gli oggetti utilizzati per un servizio (cestino del pane, prodotti per il condimento, zuccheriera monodose, etc.) non possono essere messi a disposizione di nuovi clienti senza adeguata igienizzazione. È, altresì, possibile che l'esercente adotti soluzioni alternative quali prodotti monouso, etc.;



Fondo europeo agricolo per lo sviluppo rurale:
l'Europa investe nelle zone rurali



Attività cofinanziata dal PSR 2014/2020 Abruzzo, Misura 19
PSL GAL Abruzzo Italico Alto Sangro, Sotto intervento 19.2.1.1.3
Fondo FEASR

31. Dovranno essere messi a disposizione degli avventori appositi cestini per poter buttare i dispositivi di protezione individuale, nonché altri rifiuti biologici (ad esempio, fazzoletti);
32. Piatti, bicchieri, posate e simili dovranno essere lavati in lavastoviglie a temperatura adeguata, in modo che possano essere disinfettati, inclusi gli oggetti che non sono stati utilizzati dai clienti in quanto potrebbero essere entrati in contatto con le mani degli stessi. Spetta all' esercente verificare le temperature di lavaggio, così come il corretto dosaggio di detergenti e disinfettanti chimici utilizzati nella lavastoviglie. Se, per qualsiasi ragione, il lavaggio automatico non fosse possibile, nell'eseguire quello manuale si *consiglia di utilizzare le procedure standard con lavaggio, disinfezione e risciacquo, usando il massimo livello di precauzione, asciugando le stoviglie con tovaglioli di carta monouso (come da procedura HACCP)*;
33. Tovaglie, tovaglioli e altri tessuti per la tavola dovranno essere messi in specifici sacchi per la lavanderia e il lavaggio deve assicurare la rimozione di agenti patogeni;
34. Ciascun tavolo dovrà essere servito possibilmente dallo stesso addetto (o più addetti secondo il n. di clienti al tavolo) per la durata dell'intero servizio. *Se lo stesso operatore svolge frequentemente in tempi diversi tutte le operazioni, spostandosi continuamente fra diverse postazioni di lavoro, si favorisce la diffusione di eventuali agenti patogeni con possibilità di contaminazioni. Pertanto, l'igiene, l'educazione del personale ed il controllo della contaminazione crociata sono tra i fattori più importanti nel condizionare la salubrità sia delle produzioni che degli ambienti di lavoro*



Fondo europeo agricolo per lo sviluppo rurale:
l'Europa investe nelle zone rurali



Attività cofinanziata dal PSR 2014/2020 Abruzzo, Misura 19
PSL GAL Abruzzo Italico Alto Sangro, Sotto intervento 19.2.1.1.3
Fondo FEASR

La gestione del servizio bar

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

1. *Negli esercizi che somministrano pasti, privilegiare l'accesso tramite prenotazione e mantenere l'elenco dei soggetti che hanno prenotato per un periodo di 14 giorni. E' comunque consentito l'accesso, anche in assenza di prenotazioni, qualora gli spazi lo consentano, nel rispetto delle misure di prevenzione previste. In tali attività non possono essere continuativamente presenti all'interno del locale più clienti di quanti siano i posti a sedere;*
2. *Adottare misure al fine di evitare assembramenti al di fuori del locale e delle sue pertinenze.*
3. *Dovranno essere adottati sistemi di contingentamento degli ingressi volti a evitare assembramenti;*
4. *Dovrà essere disposta, ove possibile, la separazione degli accessi di entrata e di uscita;*
5. *Dovranno essere posizionati, all'ingresso, dispenser con gel igienizzanti per la pulizia delle mani dei clienti*
6. *Dovrà essere interdetto l'uso del guardaroba/appendiabiti (a meno che non si adottino misure di separazione dei capi di abbigliamento);*
7. *Disporre i tavoli in modo da assicurare il mantenimento di almeno 1 metro di separazione tra i clienti di tavoli diversi negli ambienti al chiuso (estendibile ad almeno 2 metri in base allo scenario epidemiologico di rischio) e di almeno 1 metro di separazione negli ambienti all'aperto (giardini, terrazze, plateatici, dehors), ad eccezione delle persone che in base alle disposizioni vigenti non siano soggetti al distanziamento interpersonale. Detto ultimo aspetto afferisce alla responsabilità individuale. Tali distanze possono essere ridotte solo con barriere fisiche di separazione.*
8. ***Dovrà essere definito un limite massimo di capienza predeterminato del locale, prevedendo uno spazio mq/persona (fatto salvo la possibilità di adozioni di misure organizzative come, ad esempio, le barriere divisorie) che possa garantire adeguate misure di prevenzione anti-contagio dovuto da droplet.***
9. *Laddove possibile, privilegiare l'utilizzo degli spazi esterni (giardini, terrazze, plateatici, dehors), sempre nel rispetto del distanziamento di almeno 1 metro.*
10. *Le sedute dovranno essere disposte in maniera da garantire un distanziamento ed un passaggio fra i clienti adeguato, anche per le motivazioni in precedenza riportate e tenendo presente che non è possibile predeterminare l'appartenenza a nuclei in coabitazione.*
11. *La postazione dedicata alla cassa può essere dotata di barriere fisiche (es. schermi); in alternativa il personale deve indossare la mascherina e avere a disposizione gel igienizzante per le mani. In ogni caso, favorire modalità di pagamento elettroniche, possibilmente al tavolo.*
12. *I clienti dovranno indossare la mascherina a protezione delle vie respiratorie in ogni occasione in cui non sono seduti al tavolo;*
13. *Favorire la consultazione online del menu tramite soluzioni digitali, oppure predisporre menu in stampa plastificata, e quindi disinfettabile dopo l'uso, oppure cartacei a perdere;*
14. *Al termine di ogni servizio al tavolo, assicurare pulizia e disinfezione delle superfici.*
15. *Per la consumazione al banco assicurare il mantenimento della distanza interpersonale di almeno 1 metro tra i clienti (estendibile ad almeno 2 metri in base allo scenario epidemiologico di rischio), ad eccezione delle persone che in base alle disposizioni vigenti non siano soggetti al distanziamento interpersonale. Detto ultimo aspetto afferisce alla responsabilità individuale.*



Fondo europeo agricolo per lo sviluppo rurale:
l'Europa investe nelle zone rurali



Attività cofinanziata dal PSR 2014/2020 Abruzzo, Misura 19
PSL GAL Abruzzo Italico Alto Sangro, Sotto intervento 19.2.1.1.3
Fondo FEASR

16. *Negli esercizi che non dispongono di posti a sedere, consentire l'ingresso ad un numero limitato di clienti per volta, in base alle caratteristiche dei singoli locali, in modo da assicurare il mantenimento di almeno 1 metro di separazione (estendibile ad almeno 2 metri in base allo scenario epidemiologico di rischio).*
17. Dovranno essere evitati assembramenti per l'accesso ai servizi igienici
18. Dovranno essere dotati tutti i servizi igienici (clienti e personale) di prodotti igienizzanti per il lavaggio delle mani e dépliant con le raccomandazioni delle Autorità sanitarie;
19. Il personale dovrà essere dotato di dispositivi di protezione individuale (mascherine o altri dispositivi idonei) e mantenere, nei limiti del possibile, la distanza interpersonale di un metro
20. Dovrà essere favorita, sul banco, la messa a disposizione di prodotti monouso (*oppure di collocare eventuali prodotti non monouso all'interno di contenitori da igienizzare dopo l'uso, secondo quanto prevede il sistema HACCP*);
21. Dovranno essere favoriti sistemi digitali di pagamento;
22. Dovranno essere predisposte barriere fisiche (*ad esempio, barriere in plexiglas*) nelle zone dove vi è una maggiore interazione con il pubblico (*ad esempio, in prossimità dei registratori di cassa*);
23. Dovrà essere incentivato l'uso del take-away e del delivery;
24. Piatti, bicchieri, posate e simili dovranno essere lavati in lavastoviglie a temperatura adeguata, in modo che possano essere disinfettati, inclusi gli oggetti che non sono stati utilizzati dai clienti in quanto potrebbero essere entrati in contatto con le mani degli stessi. Spetta all'esercente verificare le temperature di lavaggio, così come il corretto dosaggio di detergenti e disinfettanti chimici utilizzati nella lavastoviglie. Se, per qualsiasi ragione, il lavaggio automatico non fosse possibile, nell'eseguire quello manuale si *consiglia di utilizzare le procedure standard con lavaggio, disinfezione e risciacquo, usando il massimo livello di precauzione, asciugando le stoviglie con tovaglioli di carta monouso (come da procedura HACCP)*;
25. Tovaglie, tovaglioli e altri tessuti per la tavola dovranno essere messi in specifici sacchi per la lavanderia e il lavaggio deve assicurare la rimozione di agenti patogeni;
26. *Sono consentite le attività ludiche che prevedono l'utilizzo di materiali di cui non sia possibile garantire una puntuale e accurata disinfezione (quali ad esempio carte da gioco), purché siano rigorosamente rispettate le seguenti indicazioni: obbligo di utilizzo di mascherina; igienizzazione frequente delle mani e della superficie di gioco; rispetto della distanza di sicurezza di almeno 1 metro tra giocatori dello stesso tavolo e di almeno 1 metro tra tavoli adiacenti (estendibile ad almeno 2 metri in base allo scenario epidemiologico di rischio). Nel caso di utilizzo di carte da gioco è consigliata inoltre una frequente sostituzione dei mazzi di carte usati con nuovi mazzi.*
27. *E' obbligatorio mantenere aperte, a meno che le condizioni meteorologiche o altre situazioni di necessità non lo consentano, porte, finestre e vetrate al fine di favorire il ricambio d'aria naturale negli ambienti interni. In ragione dell'affollamento e del tempo di permanenza degli occupanti, dovrà essere verificata l'efficacia degli impianti al fine di garantire l'adeguatezza delle portate di aria esterna secondo le normative vigenti. In ogni caso, l'affollamento deve essere correlato alle portate effettive di aria esterna. Per gli impianti di condizionamento, è obbligatorio, se tecnicamente possibile, escludere totalmente la funzione di ricircolo dell'aria. In ogni caso vanno rafforzate ulteriormente le misure per il ricambio d'aria naturale e/o attraverso l'impianto, e va garantita la pulizia, ad impianto fermo, dei filtri dell'aria di ricircolo per mantenere i livelli di filtrazione/rimozione adeguati. Se tecnicamente possibile, va aumentata la capacità filtrante del*



Fondo europeo agricolo per lo sviluppo rurale:
l'Europa investe nelle zone rurali



Attività cofinanziata dal PSR 2014/2020 Abruzzo, Misura 19
PSL GAL Abruzzo Italico Alto Sangro, Sotto intervento 19.2.1.1.3
Fondo FEASR

ricircolo, sostituendo i filtri esistenti con filtri di classe superiore, garantendo il mantenimento delle portate. Nei servizi igienici va mantenuto in funzione continuata l'estrattore d'aria.

28. *È possibile organizzare una modalità a buffet mediante somministrazione da parte di personale incaricato, escludendo la possibilità per i clienti di toccare quanto esposto e prevedendo in ogni caso, per clienti e personale, l'obbligo del mantenimento della distanza e l'obbligo dell'utilizzo della mascherina a protezione delle vie respiratorie. La modalità self-service può essere eventualmente consentita per buffet realizzati esclusivamente con prodotti confezionati in monodose. In particolare, la distribuzione degli alimenti 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.*

La gestione degli spazi aperti.

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

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



Fondo europeo agricolo per lo sviluppo rurale:
l'Europa investe nelle zone rurali



Attività cofinanziata dal PSR 2014/2020 Abruzzo, Misura 19
PSL GAL Abruzzo Italico Alto Sangro, Sotto intervento 19.2.1.1.3
Fondo FEASR

La gestione del catering e del banqueting.

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

In particolare in presenza di *catering* o *banqueting* congressuale in sedi esterne, bisogna:

1. Dovranno essere rimodulati gli spazi a cura delle sedi esterne prescelte rispetto al numero dei partecipanti, per assicurare il rispetto della distanza interpersonale;
2. Il personale dovrà essere dotato di dispositivi di protezione individuale (mascherine o altri dispositivi idonei) e mantenere, nei limiti del possibile, la distanza interpersonale di un metro
3. Dovrà essere disposta, ove possibile, la separazione degli accessi di entrata e di uscita;
4. Dovranno essere posizionati, all'ingresso del locale/area, dispenser con gel igienizzanti per la pulizia delle mani dei clienti
5. Dovrà essere interdetto l'uso del guardaroba/appendiabiti (a meno che non si adottino misure di separazione dei capi di abbigliamento);
6. Dovrà essere utilizzato, ove possibile, materiale monouso (bio e compostabile);
7. Dovrà essere sanificato il materiale utilizzato per la produzione ed il servizio attraverso lavaggio, asciugatura a vapore e in aggiunta utilizzo di prodotti specifici per la sanificazione;
8. Dovranno essere utilizzati mezzi di trasporto dedicati esclusivamente al trasporto alimenti e altri esclusivamente al trasporto del materiale di ritorno da sanificare. Il camion frigorifero potrà trasportare i contenitori del cibo al rientro dal servizio e verrà in tal caso igienizzato successivamente.

in presenza di servizio a buffet standing congressuale:

9. Dovrà essere favorito il servizio di take-away (il cameriere compone un box, coffee box e lunch-box con la scelta del cliente) per il consumo in apposta area attrezzata.
10. Dovranno essere previsti buffet, prima del consumo, protetti da schermi o teli trasparenti;
11. Dovranno essere presenti tendiflex e sistemi di segnalazione delle distanze interpersonali da predisporre a cura delle sedi ospitanti;
12. Dovranno essere utilizzate pinze, cucchiaini, mestoli e altri utensili a disposizione degli ospiti, che devono essere sostituiti con frequenza e lasciati in contenitori separati, al fine di evitare il più possibile il contatto diretto tra le mani degli ospiti e il cibo;
13. Dovranno essere creati percorsi divisi per accesso ed uscita alle aree buffet ideati e predisposti a cura delle sedi ospitanti;
14. Dovrà essere impedito il servizio a giro braccio; in presenza di servizio al tavolo, bisogna:
 - ✓ distanziare di un metro tra tavoli per garantire la distanza interpersonale;
 - ✓ svolgere il servizio esclusivamente al piatto (no vassoi);



Fondo europeo agricolo per lo sviluppo rurale:
l'Europa investe nelle zone rurali



Attività cofinanziata dal PSR 2014/2020 Abruzzo, Misura 19
PSL GAL Abruzzo Italico Alto Sangro, Sotto intervento 19.2.1.1.3
Fondo FEASR

Cerimonie

Nel rispetto delle misure di carattere generale sopra riportate e dei protocolli adottati per lo svolgimento dei riti (religiosi e civili), le seguenti indicazioni integrative costituiscono indirizzi specifici per i banchetti nell'ambito delle cerimonie (es. matrimoni).

1. *Predisporre una adeguata informazione sulle misure di prevenzione, comprensibile anche per i clienti di altra nazionalità, sia mediante l'ausilio di apposita segnaletica e cartellonistica e/o sistemi audio-video, sia ricorrendo a eventuale personale addetto, incaricato di monitorare e promuovere il rispetto delle misure di prevenzione facendo anche riferimento al senso di responsabilità del visitatore stesso.*
2. *Potrà essere rilevata la temperatura corporea, impedendo l'accesso in caso di temperatura > 37,5 °C.*
3. *È necessario rendere disponibili prodotti per l'igiene delle mani per gli utenti e per il personale in più punti delle aree (es. biglietteria, servizi igienici, etc.), e promuoverne l'utilizzo frequente.*
4. *Per le cerimonie dovrà essere mantenuto l'elenco dei partecipanti per un periodo di 14 giorni.*
5. *Riorganizzare gli spazi, per garantire l'accesso in modo ordinato, 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. Se possibile organizzare percorsi separati per l'entrata e per l'uscita.*
6. *Laddove possibile, dovrà essere privilegiato l'utilizzo degli spazi esterni (es. giardini, terrazze), sempre nel rispetto del distanziamento di almeno 1 metro.*
7. *Dovrà essere assicurata adeguata pulizia e disinfezione degli ambienti interni e delle eventuali attrezzature prima di ogni utilizzo.*
8. *Disporre i tavoli in modo da assicurare il mantenimento di almeno 1 metro di separazione tra i clienti di tavoli diversi negli ambienti al chiuso (estendibile ad almeno 2 metri in base allo scenario epidemiologico di rischio) e di almeno 1 metro di separazione negli ambienti all'aperto (giardini, terrazze, plateatici, dehors), ad eccezione delle persone che in base alle disposizioni vigenti non siano soggetti al distanziamento interpersonale. Detto ultimo aspetto afferisce alla responsabilità individuale. Tali distanze possono essere ridotte solo con barriere fisiche di separazione.*
9. *Dovrà essere garantita la regolare pulizia e disinfezione degli ambienti, in ogni caso al termine di ogni attività di un gruppo di utenti, con particolare attenzione alle superfici più frequentemente toccate, ai servizi igienici e alle parti comuni (es. aree ristoro, tastiere dei distributori automatici di bevande e snack).*
10. *Mantenere aperte, il più possibile, porte, finestre e vetrate al fine di favorire il ricambio d'aria negli ambienti interni. In ragione dell'affollamento e del tempo di permanenza degli occupanti, dovrà essere verificata l'efficacia degli impianti al fine di garantire l'adeguatezza delle portate di aria esterna secondo le normative vigenti. In ogni caso, l'affollamento deve essere correlato alle portate effettive di aria esterna. Per gli impianti di condizionamento, è obbligatorio, se tecnicamente possibile, escludere totalmente la funzione di ricircolo dell'aria. In ogni caso vanno rafforzate ulteriormente le misure per il ricambio d'aria naturale e/o attraverso l'impianto, e va garantita la pulizia, ad impianto fermo, dei filtri dell'aria di ricircolo per mantenere i livelli di filtrazione/rimozione adeguati. Se tecnicamente possibile, va aumentata la capacità filtrante del*



Fondo europeo agricolo per lo sviluppo rurale:
l'Europa investe nelle zone rurali



Attività cofinanziata dal PSR 2014/2020 Abruzzo, Misura 19
PSL GAL Abruzzo Italico Alto Sangro, Sotto intervento 19.2.1.1.3
Fondo FEASR

ricircolo, sostituendo i filtri esistenti con filtri di classe superiore, garantendo il mantenimento delle portate. Nei servizi igienici va mantenuto in funzione continuata l'estrattore d'aria.

11. Gli ospiti dovranno indossare la mascherina negli ambienti interni (quando non sono seduti al tavolo) e negli ambienti esterni (qualora non sia possibile rispettare la distanza di almeno 1 metro). Il personale di servizio a contatto con gli ospiti deve utilizzare la mascherina e deve procedere ad una frequente igiene delle mani con prodotti igienizzanti.
12. *È possibile organizzare una modalità a buffet mediante somministrazione da parte di personale incaricato, escludendo la possibilità per i clienti di toccare quanto esposto e prevedendo in ogni caso, per clienti e personale, l'obbligo del mantenimento della distanza e l'obbligo dell'utilizzo della mascherina a protezione delle vie respiratorie. La modalità self-service può essere eventualmente consentita per buffet realizzati esclusivamente con prodotti confezionati in monodose. In particolare, la distribuzione degli alimenti 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.*
13. Per eventuali esibizioni musicali da parte di professionisti, si rimanda alle indicazioni contenute nella scheda specifica. In ogni caso dovranno essere evitate attività e occasioni di aggregazione che non consentano il mantenimento della distanza interpersonale di almeno 1 metro.
14. *Nei guardaroba, gli indumenti e oggetti personali devono essere riposti in appositi sacchetti porta abiti.*



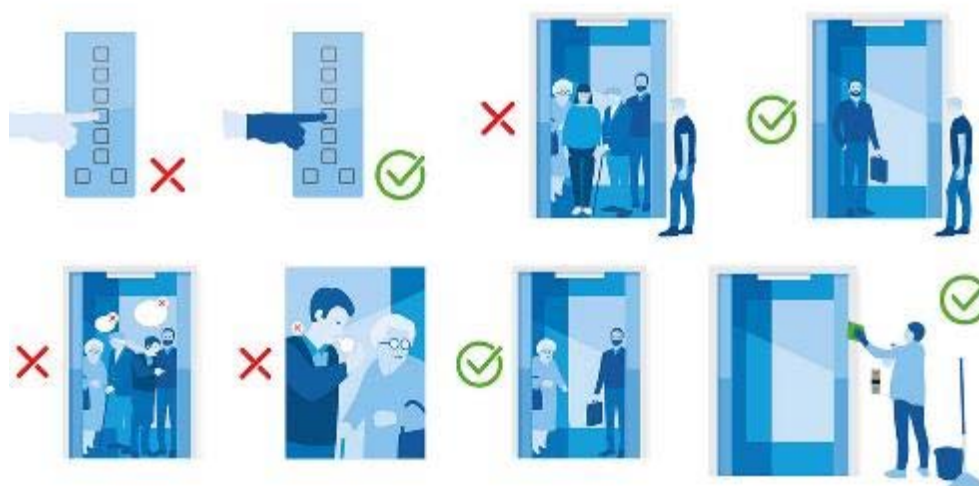
Fondo europeo agricolo per lo sviluppo rurale:
l'Europa investe nelle zone rurali



Attività cofinanziata dal PSR 2014/2020 Abruzzo, Misura 19
PSL GAL Abruzzo Italico Alto Sangro, Sotto intervento 19.2.1.1.3
Fondo FEASR

Gli ascensori (ove presenti), parcheggi ed attrezzature.

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



Il parcheggio dell'eventuale autovettura deve essere effettuato preferibilmente dall'ospite. Qualora ciò non sia possibile, prima di accedere all'autovettura dell'ospite l'addetto al parcheggio deve effettuare l'igiene delle mani indossare la mascherina, areare l'abitacolo e assicurarsi che l'aria condizionata sia spenta. L'addetto al parcheggio provvederà all'igiene delle mani anche dopo essere uscito dall'autovettura. Ogni oggetto (ad esempio, biciclette, computer, etc.) fornito in uso dalla struttura agli ospiti, deve essere sanificato prima e dopo di ogni utilizzo.

Gli strumenti di lavoro.

Verrà garantita, alla fine di ogni turno, la pulizia delle postazioni di lavoro, 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 verranno rimossi dal piano di lavoro tutti gli oggetti non indispensabili. Se gli strumenti di lavoro fossero utilizzati, durante il medesimo turno da più persone, l'addetto deve igienizzare le mani con acqua e sapone o con soluzione idroalcolica prima e dopo l'utilizzo. Deve essere evitata lo scambio della cornetta del telefono se la stessa, prima del passaggio da un operatore all'altro, non è stata opportunamente disinfettata.



Fondo europeo agricolo per lo sviluppo rurale:
l'Europa investe nelle zone rurali



Attività cofinanziata dal PSR 2014/2020 Abruzzo, Misura 19
PSL GAL Abruzzo Italico Alto Sangro, Sotto intervento 19.2.1.1.3
Fondo FEASR

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

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.

Per quanto concerne gli impianti aeraulici per la climatizzazione degli ambienti, si prescrive quanto segue:

- il responsabile dell'impianto, anche per mezzo di professionisti e imprese, deve provvedere:
 - ✓ alla sanificazione delle griglie, bocchette e dei filtri dell'aria, mediante lavaggio, disinfezione/sterilizzazione o mediante sostituzione;
 - ✓ all'effettuazione di valutazioni tecniche finalizzate a determinare la necessità di sanificare gli impianti aeraulici per la climatizzazione degli ambienti provvedendo, entro i successivi 15 giorni dall'esito delle suddette valutazioni qualora se ne rilevi la necessità, ad eseguire/far eseguire le opportune operazioni di sanificazione;
 - ✓ alla eliminazione totale del ricircolo dell'aria, ove possibile in relazione alla tipologia dell'impianto;
 - ✓ a ripetere le operazioni di sanificazione con cadenza periodica e, in particolare, in relazione alle varie tipologie di impianto, a provvedere, con cadenza almeno mensile, alla sanificazione di griglie, bocchette e filtri dell'aria, mediante lavaggio, disinfezione/sterilizzazione o mediante sostituzione;
- per le operazioni di cui sopra i manutentori qualificati devono:
 - ✓ essere dotati di DPI al momento dei lavori per evitare la contaminazione dei filtri, griglie e bocchette;
 - ✓ rilasciare un documento di sanificazione ove riportare il lavoro svolto, l'effettuata eventuale chiusura del ricircolo, le operazioni di sanificazione e le metodologie utilizzate;
 - ✓ che tutti gli interventi di manutenzione e igienizzazione vanno effettuati nel rispetto delle procedure codificate di legge e devono essere eseguiti da personale qualificato, dotato di idonei Dispositivi di Protezione Individuale;

Per gli ambienti di lavoro le cui attività lavorative non sono sospese, le misure dovranno essere attuate entro 15 giorni dall'adozione della presente ordinanza;

Per gli ambienti di lavoro le cui attività lavorative, allo stato, sono sospese, le misure dovranno essere adottate prima della loro riapertura.

Le prescrizioni di cui sopra si intendono applicabili nella seguente modalità:

- a) per sanificazione s'intende esclusivamente l'attività di pulizia, lavaggio, disinfezione/sterilizzazione o sostituzione, da azionare, quali patologie lavorative, in relazione allo stato di manutenzione e conservazione dell'impianto, su valutazioni del responsabile dello stesso, anche per tramite professionisti e/o imprese;
- b) la sanificazione intesa come al punto a), può inquadarsi nel ciclo di manutenzione già programmata dell'impianto e rientrare nella pianificazione temporale già prevista (anche già eseguita) e pertanto le necessità di ripeterla ai fini dell'ordinanza è lasciata a valutazioni del responsabile dell'impianto, anche per tramite di professionisti e/o aziende;



Fondo europeo agricolo per lo sviluppo rurale:
l'Europa investe nelle zone rurali



Attività cofinanziata dal PSR 2014/2020 Abruzzo, Misura 19
PSL GAL Abruzzo Italico Alto Sangro, Sotto intervento 19.2.1.1.3
Fondo FEASR

- c) laddove il condizionamento dell'aria avviene per mezzo di dispositivi ordinari nel senso del comunemente diffusi anche in ambiente domestico (quelli che ad esempio hanno una unità esterna ed interna – split) l'eventualità del ricorso a professionalità esterne può essere, a scelta del responsabile dell'impianto, anche non considerata in quanto le operazioni di sanificazione, come descritte al punto a), possono essere eseguite con evidente semplicità operativa;
- d) il documento di sanificazione (come descritto al punto a) può essere rilasciato dal responsabile dell'impianto anche tramite autocertificazione ai sensi del D.P.R. n. 445/2000;
- e) il chiarimento di cui al punto b) determina la facoltà in capo al responsabile dell'impianto e sulla base di proprie valutazioni delle condizioni dello stesso, di riferire la cadenza periodica della sanificazione (come descritto al punto a) alla cadenza temporale della manutenzione programmata procrastinando in un tempo più lungo la ripetizione mensile.



Fondo europeo agricolo per lo sviluppo rurale:
l'Europa investe nelle zone rurali



Attività cofinanziata dal PSR 2014/2020 Abruzzo, Misura 19
PSL GAL Abruzzo Italico Alto Sangro, Sotto intervento 19.2.1.1.3
Fondo FEASR

Servizi accessori (attività ricreative, sportive e di svago)

Protocollo di sicurezza per le Piscine

1. *Predisporre una adeguata informazione sulle misure di prevenzione da rispettare.*
2. *Privilegiare l'accesso alle strutture e ai singoli servizi tramite prenotazione e mantenere l'elenco delle presenze per un periodo di 14 giorni.*
3. *Prima dell'accesso, potrà essere rilevata la temperatura corporea, impedendo l'accesso in caso di temperatura $>37,5^{\circ}\text{C}$.*
4. *Redigere un programma il più possibile pianificato delle attività per prevenire eventuali condizioni di aggregazioni e regolamentare i flussi negli spazi comuni, di attesa e nelle varie aree del centro/impianto per favorire il rispetto del distanziamento interpersonale (ad eccezione delle persone che in base alle disposizioni vigenti non siano soggette al distanziamento interpersonale; detto ultimo aspetto afferisce alla responsabilità individuale). Se possibile prevedere percorsi divisi per l'ingresso e l'uscita.*
5. *La postazione dedicata alla cassa e alla reception può essere dotata di barriere fisiche (es. schermi); in alternativa il personale deve indossare la mascherina e avere a disposizione prodotti igienizzanti per le mani. In ogni caso, favorire modalità di pagamento elettroniche, eventualmente in fase di prenotazione. L'addetto al servizio di ricevimento deve provvedere, alla fine di ogni turno di lavoro, alla pulizia del piano di lavoro e delle attrezzature check-in e check-out ove possibile.*
6. *Dotare l'impianto/struttura di dispenser con prodotti igienizzanti per l'igiene delle mani dei frequentatori/clienti/ospiti in punti ben visibili all'entrata, prevedendo l'obbligo dell'igiene delle mani all'ingresso e in uscita. Altresì prevedere i dispenser nelle aree di frequente transito, nell'area solarium o in aree strategiche in modo da favorire da parte dei frequentatori l'igiene delle mani.*
7. *Organizzare gli spazi e le attività nelle aree spogliatoi e docce, qualora ne sia consentito l'uso, in modo da assicurare le distanze di almeno 2 metri (ad esempio prevedere postazioni d'uso alternate) o separare le postazioni con apposite barriere. In tutti gli spogliatoi o negli spazi dedicati al cambio, gli indumenti e oggetti personali devono essere riposti dentro la borsa personale, anche qualora depositati negli appositi armadietti; si raccomanda di non consentire l'uso promiscuo degli armadietti e di mettere a disposizione sacchetti per riporre i propri effetti personali.*
8. *Garantire la regolare e frequente pulizia e disinfezione delle aree comuni e dei servizi igienici e, qualora ne sia consentito l'utilizzo, di spogliatoi, cabine, docce, etc., comunque associata a disinfezione dopo la chiusura al pubblico. Le attrezzature vanno disinfettate ad ogni cambio di persona o nucleo familiare. In ogni caso, la disinfezione deve essere garantita ad ogni fine giornata.*
9. *Per le attività di ristorazione si rimanda alla scheda tematica specifica. Non è consentito comunque il consumo di alimenti negli ambienti termali o del centro benessere che non consentano un servizio corrispondente a quello previsto per le attività di ristorazione.*
10. *Le attività di svago e di animazione sono sospese o riorganizzate e previste in piccoli gruppi, con spazi ed orari in modo da permettere sempre il distanziamento anche per quanto riguarda i mini-club privilegiando aree all'aperto.*
11. *E' obbligatorio mantenere aperte, a meno che le condizioni meteorologiche o altre situazioni di necessità non lo consentano, porte, finestre e vetrate al fine di favorire il ricambio d'aria naturale negli ambienti interni. In ragione dell'affollamento e del tempo di permanenza degli occupanti, dovrà essere verificata l'efficacia degli impianti al fine di garantire l'adeguatezza delle portate di*



Fondo europeo agricolo per lo sviluppo rurale:
l'Europa investe nelle zone rurali



Attività cofinanziata dal PSR 2014/2020 Abruzzo, Misura 19
PSL GAL Abruzzo Italico Alto Sangro, Sotto intervento 19.2.1.1.3
Fondo FEASR

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

12. 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.
13. L'accesso alla piscina dovrà essere controllato attraverso un ingresso/uscita con **numero contingentato in relazione alla capienza della struttura con una densità di affollamento in vasca, che dovrà 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.
14. 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.
15. Dovranno privilegiarsi l'accesso agli impianti tramite prenotazione;
16. Dovranno essere organizzati gli spazi e le attività nelle aree spogliatoi e docce in modo da assicurare le distanze di almeno 1 metro (ad esempio prevedere postazioni d'uso alternate o separate da apposite barriere);
17. Assicurare l'efficacia della filiera dei trattamenti dell'acqua e il limite del parametro cloro attivo libero in vasca compreso tra 1,0 - 1,5 mg/l; cloro combinato $\leq 0,40$ mg/l; pH 6.5 – 7.5. Si fa presente che detti limiti devono rigorosamente essere assicurati in presenza di bagnanti. La frequenza dei controlli sul posto dei parametri di cui sopra è non meno di due ore; L'ingresso in acqua dovrà essere consentito solo dopo la doccia.
18. Dovranno essere osservate le consuete norme di sicurezza igienica in acqua di piscina:
 - prima di entrare nell'acqua di vasca provvedere ad una accurata doccia saponata su tutto il corpo;
 - è obbligatorio l'uso della cuffia;
 - vietato sputare, soffiarsi il naso, urinare in acqua;
 - far indossare i pannolini contenitivi ai bambini molto piccoli;
19. Dovrà essere prevista una frequente pulizia ed una disinfezione delle aree comuni, spogliatoi, cabine, docce, servizi igienici, cabine, attrezzature (sdraio, sedie, lettini, incluse attrezzature galleggianti, natanti, etc.);

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.



Fondo europeo agricolo per lo sviluppo rurale:
l'Europa investe nelle zone rurali



Attività cofinanziata dal PSR 2014/2020 Abruzzo, Misura 19
PSL GAL Abruzzo Italico Alto Sangro, Sotto intervento 19.2.1.1.3
Fondo FEASR

20. 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.
21. Per garantire il corretto distanziamento sociale ed un minor rischio, occorre definire misure di distanziamento minime tra le attrezzature che possano essere di riferimento, fermo restando che dovrà in ogni caso essere assicurato il distanziamento interpersonale di almeno un metro. Nella ridefinizione del layout degli spazi, bisogna rispettare le seguenti distanze:
- *Per le aree solarium e verdi (aree esterne – ove presenti), assicurare un distanziamento tra gli ombrelloni (o altri sistemi di ombreggio) in modo da **garantire una superficie di almeno 10 mq per ogni ombrellone**; tra le attrezzature (lettini, sedie a sdraio), quando non posizionate nel posto ombrellone, deve essere garantita una distanza di almeno 1m. Il gestore pertanto è tenuto, in ragione delle aree a disposizione, a calcolare e a gestire le entrate dei frequentatori nell'impianto in base agli indici indicati;*
 - *le attrezzature complementari assegnate in dotazione all'ombrellone (quali, ad esempio, sdraio, seggiola, lettino etc.) possono essere fornite in quantità limitata atta a garantire il distanziamento con le attrezzature dell'ombrellone contiguo di almeno 1 metro;*
 - *sotto gli ombrelloni, od altri sistemi di ombreggio, è fatto obbligo di osservare una distanza di sicurezza interpersonale di almeno un metro. Tale obbligo è derogato per i soli membri del medesimo nucleo familiare, ovvero conviventi (potrà essere richiesta un'autocertificazione);*
22. 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.



Fondo europeo agricolo per lo sviluppo rurale:
l'Europa investe nelle zone rurali



Attività cofinanziata dal PSR 2014/2020 Abruzzo, Misura 19
PSL GAL Abruzzo Italico Alto Sangro, Sotto intervento 19.2.1.1.3
Fondo FEASR

Protocollo di sicurezza per le aree gioco per bambini

Le presenti indicazioni si applicano a giostrine e zone attrezzate con giochi per bambini, presenti all'interno di aree pubbliche e private, comprese quelle all'interno di strutture ricettive e commerciali.

1. Dovrà essere predisposta per genitori, bambini, accompagnatori ed eventuale personale una adeguata informazione su tutte le misure di prevenzione da adottare;
2. Dovrà essere prevista segnaletica, con pittogrammi e affini, idonea ai minori, comprensibile anche ad utenti stranieri, in particolar modo per aree a vocazione turistica;
3. Dovrà essere invitato il personale ed i genitori all'auto-monitoraggio delle condizioni di salute proprie e del proprio nucleo familiare, ed informarli circa i comportamenti da adottare in caso di comparsa di sintomi sospetti per COVID-19;
4. Dovranno essere promosse, con modalità anche ludiche, le misure igienico-comportamentali per i bambini ed i ragazzi, compatibilmente con l'età e con il loro grado di autonomia e consapevolezza;
5. *Riorganizzare gli spazi e la dislocazione delle apparecchiature, per garantire l'accesso in modo ordinato, 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 ultimo aspetto afferisce alla responsabilità individuale. In caso di presenza di minori che necessitano di accompagnamento consentire l'accesso a un solo accompagnatore per bambino. Se possibile organizzare percorsi separati per l'entrata e per l'uscita.*
6. la mascherina di protezione delle vie aeree dovrà essere utilizzata da genitori, accompagnatori ed eventuale personale, e dai bambini e ragazzi sopra i 6 anni di età.
7. *Garantire una approfondita pulizia delle aree e delle attrezzature, preferibilmente giornaliera o con una frequenza adeguata rispetto all'intensità di utilizzo; qualora non sia possibile una adeguata pulizia delle attrezzature, non ne potrà essere consentito l'utilizzo.*
8. Dovrà essere garantita una approfondita pulizia giornaliera degli ambienti con detergente neutro. Le superfici toccate più frequentemente andranno inoltre disinfettate regolarmente almeno una volta al giorno;
9. Dovrà essere favorito, nel caso di aree al coperto, 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, deve essere garantita la pulizia, ad impianto fermo, dei filtri dell'aria di ricircolo per mantenere i livelli di filtrazione/rimozione adeguati, secondo le indicazioni tecniche di cui al documento dell'Istituto Superiore di Sanità.
10. Dovranno essere messi a disposizione idonei dispenser di soluzione idroalcolica per la frequente igiene delle mani in tutti gli ambienti, in particolare nei punti di ingresso e di uscita;



Fondo europeo agricolo per lo sviluppo rurale:
l'Europa investe nelle zone rurali



Attività cofinanziata dal PSR 2014/2020 Abruzzo, Misura 19
PSL GAL Abruzzo Italico Alto Sangro, Sotto intervento 19.2.1.1.3
Fondo FEASR

Precauzioni per l'esercizio dei centri benessere e Misure organizzative specifiche per i trattamenti alla persona (es. fango-balneoterapia, massoterapia)

1. Gli ospiti devono sempre indossare la mascherina nelle aree comuni al chiuso, mentre il personale 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.
2. Evitare l'uso promiscuo di oggetti e biancheria: l'utente dovrà accedere al servizio munito di tutto l'occorrente, preferibilmente fornito dalla stessa struttura. Per tutte le attività nei diversi contesti prevedere sempre l'utilizzo del telo personale per le sedute.
3. La stanza/ambiente adibito al trattamento deve essere ad uso singolo o comunque del nucleo familiare o di conviventi che accedono al servizio. Le stanze/ambienti ad uso collettivo devono comunque essere di dimensioni tali da garantire il mantenimento costante della distanza interpersonale di **almeno 2 metri** se non è indossata la mascherina, sia tra i clienti che tra il personale durante tutte le attività erogate.
4. Inibire l'accesso ad ambienti altamente caldo-umidi (es. bagno turco). Diversamente, è consentito l'utilizzo della sauna con caldo a secco e temperatura regolata in modo da essere sempre compresa tra 80 e 90°C; dovrà essere previsto un accesso alla sauna con una numerosità proporzionata alla superficie, assicurando il distanziamento interpersonale di almeno 2 metri; la sauna dovrà essere sottoposta a ricambio d'aria naturale prima di ogni turno evitando il ricircolo dell'aria; la sauna inoltre dovrà essere soggetta a pulizia e disinfezione prima di ogni turno.
5. L'operatore e il cliente, per tutto il tempo in cui, per l'espletamento della prestazione, devono mantenere una distanza inferiore a 1 metro devono indossare, compatibilmente con lo specifico servizio, una mascherina a protezione delle vie aeree (fatti salvi, per l'operatore, eventuali dispositivi di protezione individuale aggiuntivi associati a rischi specifici propri della mansione). In particolare per i servizi che richiedono una distanza ravvicinata, l'operatore deve indossare la visiera protettiva e mascherina FFP2 senza valvola. Per i clienti, uso della mascherina obbligatorio nelle zone interne di attesa e comunque secondo le indicazioni esposte dalla struttura.
6. L'operatore deve procedere ad una frequente igiene delle mani e comunque sempre prima e dopo ogni servizio reso al cliente; per ogni servizio deve utilizzare camici/grembiuli possibilmente monouso. I guanti devono essere diversificati fra quelli utilizzati nel trattamento da quelli usualmente utilizzati nel contesto ambientale.
7. E' consentito praticare massaggi senza guanti, purchè l'operatore prima e dopo ogni cliente proceda al lavaggio e alla disinfezione delle mani e dell'avambraccio e comunque, durante il massaggio, non si tocchi mai viso, naso, bocca e occhi. Tale raccomandazione vale anche in caso di utilizzo di guanti monouso.
8. Per tutti i trattamenti personali è raccomandato l'uso di teli monouso. I lettini, così come le superfici ed eventuali oggetti non monouso, devono essere puliti e disinfettati al termine del trattamento.
9. Tra un trattamento e l'altro, areare i locali, garantire pulizia e disinfezione di superfici e ambienti, con particolare attenzione a quelle toccate con maggiore frequenza (es. maniglie, interruttori, corrimano, etc.).



Fondo europeo agricolo per lo sviluppo rurale:
l'Europa investe nelle zone rurali



Attività cofinanziata dal PSR 2014/2020 Abruzzo, Misura 19
PSL GAL Abruzzo Italico Alto Sangro, Sotto intervento 19.2.1.1.3
Fondo FEASR

10. *Il cliente deve utilizzare mascherina a protezione delle vie aeree durante il trattamento (tranne nella doccia e nel caso di trattamenti sul viso) e provvedere a corretta igiene delle mani prima di accedere e al termine del trattamento*
11. Dovranno essere previsti, ove possibile, percorsi divisi per l'ingresso e l'uscita;
12. Dovrà essere privilegiato l'accesso alle strutture ed ai singoli servizi tramite prenotazione; verrà mantenuto l'elenco delle presenze per un periodo di 14 giorni;
13. Verrà dotato l'accesso alla struttura di dispenser con soluzioni idroalcoliche per l'igiene delle mani dei frequentatori/clienti/ospiti in punti ben visibili all'entrata e in aree strategiche per favorirne il loro utilizzo, prevedendo l'obbligo di frizionarsi le mani all'ingresso;
14. Dovranno essere organizzati spazi e attività nelle aree spogliatoi e docce in modo da assicurare le distanze di almeno un metro (ad esempio, verranno previste postazioni d'uso alternate o separate da apposite barriere). In tutti gli spogliatoi o negli spazi dedicati al cambio, gli indumenti e oggetti personali dovranno essere riposti dentro la borsa personale, anche qualora depositati negli appositi armadietti; non dovrà essere consentito l'uso promiscuo degli armadietti e la messa a disposizione di sacchetti per riporre i propri effetti personali;
15. Dovranno essere regolamentata la disposizione delle attrezzature (sedie a sdraio, lettino) attraverso percorsi dedicati in modo da garantire la distanza di almeno 1,5 metri tra le attrezzature e favorire un distanziamento interpersonale di almeno un metro tra persone non appartenenti allo stesso nucleo familiare o conviventi. Le attrezzature verranno disinfettate ad ogni cambio di persona o nucleo familiare. In ogni caso, la disinfezione dovrà essere garantita ad ogni fine giornata;
16. Dovrà essere evitato l'uso promiscuo di oggetti e biancheria: l'utente dovrà accedere al servizio munito di tutto l'occorrente, preferibilmente fornito dalla stessa struttura. Per tutte le attività nei diversi contesti si prevederà sempre l'utilizzo del telo personale per le sedute;
17. Dovranno essere regolate ed effettuate frequentemente la pulizia e disinfezione delle aree comuni, spogliatoi, cabine, docce, servizi igienici, attrezzature (sdraio, sedie, lettini, incluse attrezzature galleggianti), con particolare attenzione ad oggetti e superfici toccate con più frequenza (es. maniglie, interruttori, corrimano, etc.);
18. Dovrà essere favorito il ricambio d'aria negli ambienti interni, per tutti gli ambienti chiusi.



Fondo europeo agricolo per lo sviluppo rurale:
l'Europa investe nelle zone rurali



Attività cofinanziata dal PSR 2014/2020 Abruzzo, Misura 19
PSL GAL Abruzzo Italico Alto Sangro, Sotto intervento 19.2.1.1.3
Fondo FEASR

Precauzioni igieniche

1. **E' obbligatorio** che le persone presenti adottino tutte le **precauzioni igieniche**, in particolare per le mani come riportato in allegato;
 2. La struttura metterà, in più punti dell'immobile (ingresso, corridoi piani camere, sala ristorante, etc.) **dispenser** quali mezzi detergenti per le mani.
 3. E' raccomandata la **frequente pulizia delle mani** con acqua e sapone o con soluzione idroalcolica ove non presenti acqua e sapone. In assenza di acqua e sapone, le soluzioni idroalcoliche possono essere ubicate in punti quali l'ingresso ai luoghi di lavoro.
 4. I dispenser conterranno soluzioni sanificanti con almeno 70% di alcol.
 5. Sono presenti appositi contenitori per la raccolta di DPI usati (es. mascherine, guanti).
 6. Dovrà essere garantita 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.);
- ✓ l'assenza di sintomatologia respiratoria o di temperatura corporea superiore a 37.5°C anche nei tre giorni precedenti;
 - ✓ non essere stati in quarantena o isolamento domiciliare negli ultimi 14 giorni;
 - ✓ non essere stati a contatto con persone positive, per quanto di propria conoscenza, negli ultimi 14 giorni.
 - ✓ Chiunque ha sintomatologia respiratoria o temperatura corporea superiore a 37.5°C dovrà restare a casa, come già richiamato in precedenza. Pertanto si rimanda alla responsabilità individuale rispetto allo stato di salute proprio o dei minori affidati alla responsabilità genitoriale.

Ulteriori procedure e dispositivi anti-contagio:

Per quanto riguarda l'utilizzo di eventuali mezzi di trasporto aziendali, questi vengono di norma utilizzati da un unico dipendente; nel caso in cui ci sia l'esigenza di trasporto di più persone viene sempre garantita la sicurezza dei lavoratori lungo ogni spostamento rispettando la distanza interpersonale di 1 metro tra essi (max due persone e passeggero seduto sui sedili posteriori) e facendo indossare mascherine chirurgiche;

I mezzi di trasporto utilizzati sono puliti ed igienizzati dopo ogni utilizzo in particolare maniglie di portiere e finestrini, volante, cambio, etc. mantenendo una corretta areazione all'interno del veicolo



Fondo europeo agricolo per lo sviluppo rurale:
l'Europa investe nelle zone rurali



Attività cofinanziata dal PSR 2014/2020 Abruzzo, Misura 19
PSL GAL Abruzzo Italico Alto Sangro, Sotto intervento 19.2.1.1.3
Fondo FEASR

Pulizia e sanificazione

PULIZIA	Consiste nella rimozione di polvere, residui, sporcizia dalle superfici, è realizzata con detergenti comuni e mezzi meccanici e rimuove anche parte di contaminanti patogeni (Reg. CE 648/2004). Pulizia camere e ambienti comuni: <u>Le attività di pulizia saranno effettuate utilizzando adeguati detergenti indicati nella Circolare del Ministero della Salute n. 5443 del 22.2.2020.</u> La pulizia quotidiana verrà 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 pulizia e sanificazione potranno essere svolte separatamente o essere condotte con un unico processo utilizzando prodotti che hanno duplice azione; è importante rimuovere lo sporco o i residui di sporco che possono contribuire a rendere inefficace l'intero processo. Negli spazi comuni ai piani (corridoi, pianerottoli, atrii ascensori) saranno messi a disposizione degli ospiti distributori di gel con una concentrazione di alcol al 60-85% per l'igiene delle mani. <u>Di seguito si riportano le modalità operative di svolgimento del servizio:</u> • l'operatore, prima di entrare nella stanza dovrà verificare di aver indossato correttamente gli opportuni dispositivi di protezione individuale (mascherina e guanti, entrambi monouso da utilizzare per singola stanza); • dovrà essere aerata la stanza aprendo le finestre, se presenti, prima di intraprendere le successive operazioni di pulizia. La pulizia della stanza sarà effettuata con diverse modalità a seconda che sia già occupata da un ospite (fermata) o che sia destinata ad accogliere un nuovo ospite (partenza); nel caso di fermata la stanza sarà pulita secondo la prassi in uso nell'azienda, <u>utilizzando panni e prodotti monouso per ogni singola stanza</u>; nel caso di partenza la stanza sarà sanificata; • dopo ogni fase del ciclo di pulizia verranno obbligatoriamente cambiati i DPI; • i rifiuti presenti dovranno essere gettati nel cestino, dotato di sacchetto. Il sacchetto contenente i rifiuti dovrà essere chiuso e riposto nello scomparto dei rifiuti del carrello; • la pulizia riguarderà tutte le superfici che sono venute a contatto con l'ospite, quali comodini, scrivania, sedie, tavolini, eventuali suppellettili, telefono, telecomando, maniglie e pulsantiere, armadi e cassetti; • per l'attività di cambio biancheria, quella usata (lenzuola e biancheria da bagno) dovrà essere riposta in un contenitore chiuso separato dal carrello con la biancheria pulita; la biancheria sporca e la biancheria pulita dovranno essere sempre separate e non venire in contatto;
---------	--



Fondo europeo agricolo per lo sviluppo rurale:
l'Europa investe nelle zone rurali



Attività cofinanziata dal PSR 2014/2020 Abruzzo, Misura 19
PSL GAL Abruzzo Italico Alto Sangro, Sotto intervento 19.2.1.1.3
Fondo FEASR

- la biancheria sporca non dovrà essere utilizzata 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) dovrà essere preferibilmente monouso per ciascuna stanza; non dovrà essere utilizzato un panno già adoperato per eliminare lo sporco in altre stanze; nel caso in cui venissero utilizzate pezze e stracci non monouso (e quindi riutilizzabili), questi ultimi saranno oggetto di attenta procedura:
 - *dovranno essere riservati ed impiegati, per ogni piano 2 sacchi di panni e pezze pulite che saranno, successivamente, lavati e disinfettati in lavatrice con acqua calda (90°C) e detergente per bucato per la pulizia e la disinfezione. Qualora non sia possibile il lavaggio a 90°C per le caratteristiche del tessuto, aggiungere il ciclo di lavaggio con candeggina o prodotti a base di ipoclorito di sodio.*
- i pavimenti dovranno essere puliti e sanificati con prodotti adeguati alle diverse tipologie di materiali;
- Rimuovere 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;
- verranno puliti quotidianamente corridoi, scale, pianerottoli, saloni etc. tutti gli elementi che vengono a contatto ripetuto con gli ospiti, quali maniglie, maniglioni, pulsantiere etc..
- eventuali portarifiuti verranno svuotati e puliti;
- gli eventuali trattamenti aggiuntivi a scopo di sanificazione e purificazione verranno svolti al termine delle operazioni di pulizia.
- a fine del turno di servizio il carrello utilizzato per il servizio alle camere verrà pulito, riordinato e ripristinato con tutti i materiali mancanti.

Pulizia aree comuni di soggiorno e svago:

- Verranno periodicamente aerate le zone di soggiorno e svago, come ogni altra area della struttura in cui sono presenti diverse persone deve essere periodicamente areata;
- i pavimenti verranno lavati e igienizzati 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 verranno utilizzate le stesse procedure indicate nella pulizia camere;
- verranno pulite almeno tre volte al giorno, e comunque ogni qualvolta l'utilizzo ripetuto da parte della clientela lo richieda, le pulsantiere e altre superfici e suppellettili a frequente contatto con gli ospiti;



Fondo europeo agricolo per lo sviluppo rurale:
l'Europa investe nelle zone rurali



Attività cofinanziata dal PSR 2014/2020 Abruzzo, Misura 19
PSL GAL Abruzzo Italico Alto Sangro, Sotto intervento 19.2.1.1.3
Fondo FEASR

- per la pulizia dei divani, delle poltrone e delle sedute in genere si procederà 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 verranno 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. Si consiglia di dare indicazioni di utilizzare i servizi igienici delle camere, resta a carico della struttura igienizzare e sanificare i servizi igienici presenti negli ambienti comuni con frequenza tale da garantire il rispetto delle misure anti-contagio, tale frequenza dovrà essere indicata nel DVR aziendale.

Pulizia aree centro benessere:

- Verranno regolate ed effettuate frequentemente la pulizia e disinfezione delle aree comuni, spogliatoi, cabine, docce, servizi igienici, attrezzature (sdraio, sedie, lettini, incluse attrezzature galleggianti), con particolare attenzione ad oggetti e superfici toccate con più frequenza (es. maniglie, interruttori, corrimano, etc.);

Pulizia Palestra:

- Verrà garantita la frequente pulizia e disinfezione dell'ambiente, di attrezzi e macchine (anche più volte al giorno, ad esempio, tra un turno di accesso e l'altro), e comunque la disinfezione di spogliatoi (compresi armadietti) a fine giornata;

Pulizia Piscina:

- Assicurare l'efficacia della filiera dei trattamenti dell'acqua e il limite del parametro cloro attivo libero in vasca compreso tra 1,0 - 1,5 mg/l; cloro combinato $\leq 0,40$ mg/l; pH 6.5 – 7.5. Si fa presente che detti limiti devono rigorosamente essere assicurati in presenza di bagnanti. La frequenza dei controlli sul posto dei parametri di cui sopra è non meno di due ore; L'ingresso in acqua deve essere consentito solo dopo la doccia.
- Dovrà essere prevista una frequente pulizia ed una disinfezione delle aree comuni, spogliatoi, cabine, docce, servizi igienici, cabine, attrezzature (sdraio, sedie, lettini, incluse attrezzature galleggianti, natanti, etc.); 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.

Auto aziendali, viene effettuata in base all'utilizzo o in caso di bisogno, la pulizia degli abitacoli dei veicoli dell'azienda, mediante l'uso di detergenti adeguati indicati nella Circolare del Ministero della Salute n. 5443 del 22.2.2022



Fondo europeo agricolo per lo sviluppo rurale:
l'Europa investe nelle zone rurali



Attività cofinanziata dal PSR 2014/2020 Abruzzo, Misura 19
PSL GAL Abruzzo Italico Alto Sangro, Sotto intervento 19.2.1.1.3
Fondo FEASR

IGIENIZZAZIONE	Consiste nella pulizia a fondo con sostanze in grado di rimuovere o ridurre gli agenti patogeni su oggetti e superfici. Le sostanze igienizzanti (es. ipoclorito di sodio ovvero candeggina/varichina) sono attive nei confronti degli agenti patogeni, ma normalmente non sono considerate disinfettanti in quanto non autorizzati dal Ministero della Salute come presidi medico chirurgici. Con circolare n. 5543 del 22 febbraio 2020 il Ministero della Salute raccomanda l'uso di ipoclorito di sodio O, 1% come decontaminante da SARS-COV-2 dopo pulizia. Per le superfici che possono essere danneggiate da ipoclorito di sodio utilizzare etanolo al 70% dopo la pulizia con un detergente neutro (cit.). PMC reg. UE 528/2012.
DISINFEZIONE	E' il procedimento che con l'utilizzo di sostanze disinfettanti (PMC e Biocidi) riduce la presenza di agenti patogeni, distruggendone o inattivandone in una quota rilevante ma non assoluta (si parlerebbe in tal caso di sterilizzazione). Praticare la disinfezione mediante un disinfettante efficace contro i virus. I prodotti con attività virucida normati dalla ISO EN 14476 sono autorizzati dai mercati nazionali e possono essere utilizzati seguendo la scheda tecnica e la scheda di sicurezza presenti sul prodotto
BONIFICA	Procedura di pulizia e disinfezione mirata a privare un ambiente, un'apparecchiatura, un impianto (es: canali di aerazione), di qualsiasi traccia di materiale contenuto o trattato precedentemente all'interno dello stesso. L'operazione garantisce l'abbattimento della Cross-Contamination (contaminazione incrociata).
AERAZIONE	Dovranno essere predisposte procedure operative volte ad aerare: ➤ la sala ristorante per almeno 10-15 minuti prima dell'orario di apertura della stessa; ➤ le camere ospiti prima che il personale intraprenda le attività di pulizia e sanificazione; ➤ i locali del centro benessere ad ogni cliente



Fondo europeo agricolo per lo sviluppo rurale:
l'Europa investe nelle zone rurali



Attività cofinanziata dal PSR 2014/2020 Abruzzo, Misura 19
PSL GAL Abruzzo Italico Alto Sangro, Sotto intervento 19.2.1.1.3
Fondo FEASR

SANIFICAZIONE

- Con il termine " sanificazione " si intende l'intervento globalmente necessario per rendere sano un ambiente, che comprende le fasi di pulizia, igienizzazione e/o disinfezione e di miglioramento delle condizioni ambientali (microclima: temperatura, l'umidità e ventilazione). Nel caso del SARS-COV 2 l'attività di igienizzazione con ipoclorito di sodio o alcool equivale a quella di disinfezione. La sanificazione può essere necessaria per decontaminare interi ambienti e richiede quindi attrezzature specifiche per la diffusione dei principi attivi e competenze professionali, oppure aree o superfici circoscritte, dove gli interventi sono alla portata anche di soggetti non specializzati. La sanificazione interviene riducendo o abbattendo i microrganismi patogeni nell'immediato, ma la sua efficacia non dura nel tempo. Sono importanti gli interventi di pulizia e igienizzazione frequenti, anche se più circoscritti alle superfici di frequente contatto.
- **Sono stati attivati interventi straordinari di sanificazione; la sanificazione delle stanze verrà effettuata a seguito di ogni utilizzo.** Il prodotto utilizzato per la sanificazione è specifico per agenti biologici, certificato dalla ditta per la disinfezione di "coronaviridae - coronavirus virus". I trattamenti effettuati sono conformi ai requisiti minimi indicati dalla circolare n. 5443 del 22 febbraio 2020 del Ministero della Salute.
- **I trattamenti di sanificazione comprenderanno inoltre l'utilizzo del perossido di idrogeno nebulizzato:** *Attraverso un macchinario viene diffuso nell'aria il prodotto sanificante e disinfettante a base di perossido di idrogeno. Una miscela erogata sotto forma di «nebbia secca», che propagandosi nell'aria attiva la sua azione biocida e permette di tornare ad occupare gli ambienti interessati dopo pochi minuti dal termine del trattamento grazie anche alla composizione chimica del prodotto, formato da acqua e ossigeno, pertanto né pericolosa né tossica.*





Fondo europeo agricolo per lo sviluppo rurale:
l'Europa investe nelle zone rurali



Attività cofinanziata dal PSR 2014/2020 Abruzzo, Misura 19
PSL GAL Abruzzo Italico Alto Sangro, Sotto intervento 19.2.1.1.3
Fondo FEASR

Per la sanificazione periodica dei locali e spazi comuni o puntuale delle aree specifiche esposte ai casi di COVID-19 si deve attuare quanto segue:

- Garantire un buon ricambio dell'aria in tutti gli ambienti, in maniera naturale aprendo le finestre per circa 1 ora, e successivamente pulire accuratamente con un detergente neutro.
- Eseguire la disinfezione delle superfici che si sporcano con secrezioni respiratorie o regolari in particolar modo per quelle superfici con le quali si viene più frequentemente a contatto (es. maniglie, superfici di lavoro, cellulare, tablet, PC, sanitari e rubinetti).
- Pulire regolarmente, giornalmente e puntualmente al bisogno.
- Igienizzare giornalmente, puntualmente negli usi comuni (circolare n. 5443 del 22 febbraio 2020 Ministero della Salute).
- Disinfettare con Presidi Medico Chirurgici (PCM) e biocidi quando necessario. I principi attivi maggiormente utilizzati nei prodotti disinfettanti autorizzati a livello nazionale (Presidi Medico Chirurgici; PMC) ed Europeo (biocidi), come riportato nel Rapporto N. 19/2020
- Nell'attuale emergenza COVID-19: tra i presidi medico chirurgici e biocidi individuati dal "Gruppo di lavoro ISS Biocidi"- Rapporto ISS COVID-19 n. 19/2020 si annoverano l'etanolo, i sali di ammonio quaternario (es. cloruro di didecil dimetil ammonio - DDAC, cloruro di alchil dimetilbenzilammonio, ADBAC), il perossido d'idrogeno, il sodio ipoclorito e altri principi attivi.



Fondo europeo agricolo per lo sviluppo rurale:
l'Europa investe nelle zone rurali



Attività cofinanziata dal PSR 2014/2020 Abruzzo, Misura 19
PSL GAL Abruzzo Italico Alto Sangro, Sotto intervento 19.2.1.1.3
Fondo FEASR

RACCOMANDAZIONI IN CASO SANIFICAZIONE PERIODICA O A SEGUITO DI UN CASO CONCLAMATO SARS-COV2 (circolare n. 5443 del 22 febbraio 2020 Ministero della Salute).

- Eseguire le pulizie, igienizzazione, disinfezione con guanti e mascherine chirurgiche o in caso di sospetto COVID-19 a seconda del prodotto utilizzato come descritto nella scheda di sicurezza (circolare n. 5443 del 22 febbraio 2020 Ministero della Salute).
- L'igiene delle mani deve essere eseguita ogni volta prima e dopo aver rimosso guanti o mascherina.
- I materiali di scarto prodotti durante la pulizia devono essere collocati in un sacchetto separato e ben chiuso, che può essere smaltito con la spazzatura indifferenziata;
- Il personale che ha effettuato le procedure di sanificazione in locali dove abbia soggiornato un sospetto caso COVID-19 non va considerato come CONTATTO STRETTO salvo in caso di mancata osservanza delle misure di protezione o di esposizione accidentale.
- Leggere attentamente le etichette dei prodotti utilizzati;
- Evitare di creare schizzi e spruzzi durante la pulizia;
- Arieggiare le stanze/ambienti sia durante che dopo l'uso dei prodotti per la pulizia, soprattutto se si utilizzano intensamente prodotti disinfettanti/detergenti potenzialmente tossici (controllare i simboli di pericolo sulle etichette), successivamente uscire dal locale e aumentare temporaneamente i tassi di ventilazione dei sistemi di ventilazione meccanica controllata o aprendo le finestre e le porte finestre;
- Utilizzare panni, diversi per ciascun tipo di oggetto/superficie, in microfibra inumiditi con acqua e sapone;
- Utilizzare disinfettanti quali quelli a base di alcool almeno al 70% o in alternativa ipoclorito di sodio diluito allo 0,5% per i servizi igienici e le altre superfici (es. candeggina), e allo 0,1% per tutte le altre superfici (vedi tabella conversione), tenendo in considerazione il tipo di materiale sul quale si interviene;
- Conservare tutti i prodotti in un luogo sicuro;
- Non si deve utilizzare aria compressa e/o acqua sotto pressione, o altri metodi che possono produrre spruzzi o possono aerosolizzare materiale potenzialmente infettivo nell'ambiente, fatta eccezione per particolari trattamenti che possano essere attuati in ambiente protetto ad esempio sanificazione con disinfettanti in soluzione acquosa aerosolizzati dall'esterno all'interno degli abitacoli dei mezzi/ambienti garantendone la sigillatura in modo da evitare il contatto con le persone;
- In caso di pulizia e disinfezione di locali utilizzati da casi sintomatici o conclamati COVID-19 non utilizzare aspirapolvere per la pulizia dei pavimenti per il rischio di generazione di aerosol;
- Si raccomanda di non spruzzare in maniera diretta i disinfettanti sopra gli eventuali spandimenti di materiale biologico, al fine di evitare la formazione di aerosol.
- La pulizia di servizi igienici, lavandini del bagno così come tutte le superfici accessibili di pareti e finestre devono essere eseguite con cura.



Fondo europeo agricolo per lo sviluppo rurale:
l'Europa investe nelle zone rurali



Attività cofinanziata dal PSR 2014/2020 Abruzzo, Misura 19
PSL GAL Abruzzo Italico Alto Sangro, Sotto intervento 19.2.1.1.3
Fondo FEASR

- Le apparecchiature di laboratorio utilizzate devono essere sanificate in accordo con quanto prescritto dalla ditta produttrice o in accordo ai protocolli in uso all'interno dei laboratori.
- Procedere dalle aree più pulite verso quelle più contaminate, dall'alto verso il basso e tenendo per ultimo il pavimento.
- Per i dispositivi elettronici come tablet, touch screen, tastiere, telecomandi, seguire le istruzioni del produttore per tutti i prodotti di pulizia e disinfezione. Se non sono disponibili le istruzioni del produttore, considerare l'uso di salviette pre-impregnate o panni imbevuti di prodotti a base di alcol etilico al 70% per disinfettare. Asciugare accuratamente le superfici per evitare il ristagno di liquidi. Considerare anche l'impiego di involucri sanificabili per tali dispositivi.

A CURA DI DITTE SPECIALIZZATE

TRATTAMENTO OZONO	L'utilizzo dell'ozono è attualmente consentito a livello internazionale in campo alimentare, per i servizi igienico-sanitari di superfici e acque potabili. Non esistono informazioni specifiche sull'efficacia contro il SARS COV-2. Di contro sono disponibili diversi studi che ne supportano l'efficacia virucida (Norovirus) in ambienti sanitari e non. L'utilizzo di questo trattamento di disinfezione implica l'utilizzo di specifiche attrezzature corredate di manuale d'uso e di manutenzione e di adeguata formazione e di specifici DPI. Per approfondimenti il DL.vo 155/2010 fissa valori limite e obiettivi di qualità anche per le concentrazioni nell'aria ambiente di ozono.
COLORO ATTIVO	Il cloro attivo normalmente non è considerato disinfettante in quanto non può essere autorizzato dal Ministero della Salute come presidio medico chirurgico (DPR n. 392/98). Sebbene la valutazione non sia stata completata, sono già disponibili indicazioni in merito all'efficacia contro il SARS-COV 2, impatto ambientale e effetti per la salute umana
RADIAZIONE ULTRAVIOLETTA	Poiché l'attività disinfettante della radiazione ultravioletta, si attua mediante un'azione di natura fisica e non chimica non rientra nella definizione di prodotto Biocida. Non esistono informazioni specifiche sull'efficacia contro il SARS COV-2. L'utilizzo di questo trattamento implica l'utilizzo di specifiche attrezzature corredate di manuale d'uso e di manutenzione e di adeguata formazione e di specifici DPI.
PEROSSIDO DI IDROGENO	Il perossido d'idrogeno è un principio attivo biocida approvato ai sensi del BPR per i disinfettanti. Considerata la classificazione del principio attivo, come anche il metodo di applicazione, l'utilizzo di perossido d'idrogeno vaporizzato/aerosolizzato è ristretto ai soli operatori professionali



Fondo europeo agricolo per lo sviluppo rurale:
l'Europa investe nelle zone rurali



Attività cofinanziata dal PSR 2014/2020 Abruzzo, Misura 19
PSL GAL Abruzzo Italico Alto Sangro, Sotto intervento 19.2.1.1.3
Fondo FEASR

NUOVO CORONAVIRUS





- 1 La **sanificazione** rappresenta un "complesso di procedimenti e di operazioni" di pulizia e/o di disinfezione e comprende il mantenimento della buona qualità dell'aria anche con il ricambio d'aria in tutti gli ambienti.
- 2 La **"pulizia"** è "il processo mediante il quale un deposito indesiderato viene staccato da un substrato o dall'interno di un substrato e portato in soluzione o dispersione". Per la pulizia si utilizzano prodotti detergenti (**igienizzanti**) per ambiente, che rimuovono lo sporco mediante azione meccanica o fisica.
- 3 La **disinfezione** è un trattamento per abbattere la carica microbica di ambienti, superfici, materiali.
- 4 Per la disinfezione si utilizzano **prodotti disinfettanti** (biocidi o presidi medico-chirurgici) autorizzati dal Ministero della Salute. I prodotti che vantano un'azione "disinfettante" devono obbligatoriamente riportare in etichetta il numero di registrazione/autorizzazione.
- 5 I prodotti senza l'indicazione dell'autorizzazione del Ministero della Salute che riportano in etichetta diciture e indicazioni sull'attività contro ad es. germi e batteri, non sono prodotti con proprietà disinfettante dimostrata, bensì sono semplici detergenti per l'ambiente (**igienizzanti**).
- 6 I prodotti per uso **esclusivamente professionale**, sono utilizzabili a livello industriale e professionale con appositi dispositivi di protezione individuale (DPI - filtranti facciali, guanti etc). La popolazione generale può utilizzare solo prodotti che non specificano in etichetta "Uso Professionale".
- 7 Gli operatori professionali (es. operatore professionale dell'impresa di sanificazione, esercizi commerciali al dettaglio, attività inerenti servizi alla persona) devono avere a disposizione la Scheda Dati di Sicurezza (SDS) nelle quali sono indicati i DPI da utilizzare.
- 8 I trattamenti mediante apparecchiature che generano *in situ* sostanze chimiche attive, come l'ozono e il cloro, sono sanizzanti, e pertanto utilizzabili come sanizzanti di ambienti, superfici e articoli, mentre il perossido di idrogeno vaporizzato o aerosolizzato è un "disinfettante" autorizzato.
- 9 Per la disinfezione di superfici dure sono disponibili prodotti disinfettanti a base di ipoclorito di sodio efficaci contro i virus da utilizzare dopo pulizia con acqua e un detergente. Per superfici che potrebbero essere danneggiate dall'ipoclorito di sodio, utilizzare prodotti a base di etanolo sempre dopo pulizia con acqua e un detergente. Per le superfici in legno preferire disinfettanti meno aggressivi a base di etanolo o ammoni quaternari (es. cloruro di benzalconio: DDAC). Sono disponibili ed efficaci altri disinfettanti virucidi per superfici come ad esempio i prodotti a base di perossido di idrogeno (acqua ossigenata).
- 10 Per i locali che devono essere sanificati, si consiglia di cambiare l'aria, pulire con un detergente e disinfettare le superfici ad alta frequenza di contatto, quali maniglie, porte, sedie e braccioli, ripiani di tavoli, interruttori, corrimano, rubinetti, pulsanti dell'ascensore, oggetti di varia natura, ecc.
- 11 Prima di utilizzare i prodotti leggere attentamente le istruzioni e verificare le **Indicazioni di Pericolo** e i **Consigli di Prudenza** riportati in etichetta. Non miscelare i vari prodotti, in particolare quelli contenenti candeggina o ammoniaca con altri prodotti. La sanificazione deve essere eseguita indossando adeguati DPI.
- 12 La biancheria da letto e da bagno, qualora non sia monouso, deve essere lavata, ove consentito dai tessuti, alla temperatura più elevata del ciclo di lavaggio con prodotti detergenti e additivi disinfettanti per il bucato.
- 13 Per i tessuti e l'abbigliamento prestare attenzione alla compatibilità con i diversi disinfettanti chimici o fisici. Un trattamento fisico efficace, e nel contempo compatibile con i tessuti, è il "vapore secco".

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





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

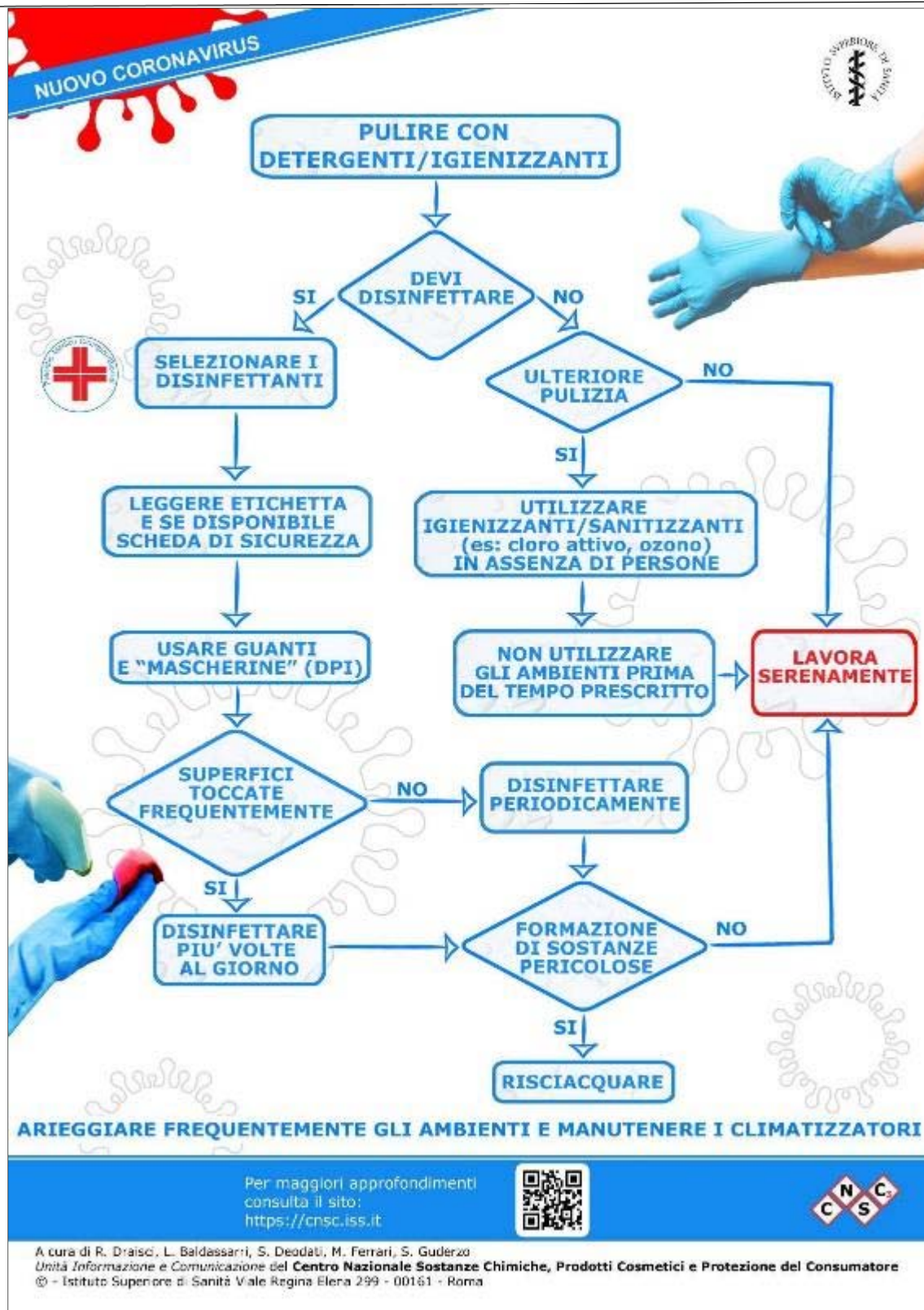
Contenuto conforme al Rapporto ISS COVID-19 n. 25/2020 – del 15/05/2020



Fondo europeo agricolo per lo sviluppo rurale:
l'Europa investe nelle zone rurali



Attività cofinanziata dal PSR 2014/2020 Abruzzo, Misura 19
PSL GAL Abruzzo Italico Alto Sangro, Sotto intervento 19.2.1.1.3
Fondo FEASR



Contenuto conforme al Rapporto ISS COVID-19 n. 25/2020 – del 15/05/2020



Fondo europeo agricolo per lo sviluppo rurale:
l'Europa investe nelle zone rurali



Attività cofinanziata dal PSR 2014/2020 Abruzzo, Misura 19
PSL GAL Abruzzo Italico Alto Sangro, Sotto intervento 19.2.1.1.3
Fondo FEASR

Gestione dei rifiuti prodotti nell'ambito delle operazioni di sanificazione (Rapporto ISS COVID-19 n. 25/2020, versione 15 maggio 2020)

Per la gestione dei rifiuti che derivano dall'esecuzione delle operazioni di pulizia, igienizzazione e disinfezione si faccia riferimento ai contenuti del Rapporto ISS COVID-19 n. 3/2020, versione 31 marzo 2020, "Indicazioni ad interim per la gestione dei rifiuti urbani in relazione alla trasmissione dell'infezione da virus SARS-CoV-2".

Nelle operazioni di pulizia, igienizzazione e disinfezione effettuate in ambienti lavorativi (ambienti non sanitari) ove non abbiano soggiornato soggetti COVID-19 positivi accertati, e finalizzate quindi alla prevenzione della diffusione dell'infezione COVID-19, i rifiuti prodotti quali ad esempio stracci, panni spugna, carta, guanti monouso, mascherine ecc., dovranno essere conferiti preferibilmente nella raccolta indifferenziata come "rifiuti urbano non differenziati (codice CER 20.03.01)".

GESTIONE RIFIUTI	Le raccomandazioni comportamentali a scopo precauzionale per la gestione di tali rifiuti prevedono: • Utilizzare 2 sacchi di idoneo spessore uno dentro l'altro; • Evitare di comprimere il sacco durante il confezionamento per fare uscire l'aria; • Chiudere adeguatamente i sacchi; • Utilizzare DPI monouso per il confezionamento dei rifiuti e la movimentazione dei sacchi; • Lavarsi accuratamente le mani al termine delle operazioni di pulizia e confezionamento rifiuti, anche se tali operazioni sono state eseguite con guanti.
------------------	---

Nel caso di **presenza di una persona con Covid-19 all'interno dei locali**, si procederà alla **pulizia e sanificazione dei suddetti secondo le disposizioni della circolare n. 5443** del 22 febbraio 2020 del Ministero della Salute nonché alla loro ventilazione .



Fondo europeo agricolo per lo sviluppo rurale:
l'Europa investe nelle zone rurali



Attività cofinanziata dal PSR 2014/2020 Abruzzo, Misura 19
PSL GAL Abruzzo Italico Alto Sangro, Sotto intervento 19.2.1.1.3
Fondo FEASR

Indicazioni per aerazione ambienti

BUONE PRATICHE GENERALI	Garantire buon ricambio d'aria in tutti gli ambienti privilegiando l'apporto di aria naturale attraverso le aperture dall'esterno per favorire il ricambio e la diluizione dell'aria negli ambienti. Negli ambienti dove non è possibile l'apporto di aria esterna è necessario utilizzare impianti di ventilazione meccanica che movimentano e consentono il ricambio dell'aria con l'esterno, gli impianti devono mantenere attivi l'ingresso e l'estrazione dell'aria 24h o almeno due ore prima e due ore dopo l'orario di lavoro. I filtri presenti su tutti gli impianti sono utili per limitare la proliferazione dei patogeni, ma NON garantiscono una barriera alla diffusione del virus Sars-Cov-2.
VERIFICA TIPOLOGIA IMPIANTO	Acquisire tutte le informazioni sulla tipologia e sul funzionamento dell'impianto di trattamento aria (es. controllo dell'efficienza di funzionamento, perdite di carico, verifica del registro di conduzione, tempi di scadenza della manutenzione, tipo di pacco filtrante installato, interventi programmati, ecc.)
IMPIANTI TRATTAMENTO ARIA CENTRALIZZATI	• In questo periodo di emergenza deve essere eliminata totalmente la funzione di ricircolo dell'aria per evitare l'eventuale trasporto di agenti patogeni (batteri, virus, ecc.) nell'ambiente. Aprire frequentemente durante la giornata lavorativa tutte le aperture con l'esterno per aumentare ulteriormente il livello di ricambi dell'aria. • Gli eventuali dispositivi di <i>recupero calore</i> possono trasportare virus, gli scambiatori di calore dovranno essere disattivati per impedire la contaminazione dei flussi d'aria in ingresso e uscita. I dispositivi di recupero che garantiscono una completa separazione dell'aria tra mandata ed espulsione possono invece essere mantenuti in funzione. <i>Nei casi in cui non sia tecnicamente possibile il by-pass sui recuperatori di calore, l'UTA dovrà essere spenta e si dovrà provvedere in maniera alternativa al ricambio dell'aria.</i> • Non risultano necessari interventi straordinari sui filtri delle UTA, purché venga continuativamente effettuata la regolare manutenzione ordinaria degli stessi e delle altre componenti dell'impianto. Le normali procedure di sostituzione dei filtri in ordinaria manutenzione dovranno essere implementate con procedure di sicurezza atte alla salvaguardia del personale che svolge l'operazione di sostituzione; i filtri andranno sostituiti con l'impianto spento, l'operatore dovrà indossare guanti, idonea mascherina e collocare il filtro esausto in contenitore che andrà sigillato.



Fondo europeo agricolo per lo sviluppo rurale:
l'Europa investe nelle zone rurali



Attività cofinanziata dal PSR 2014/2020 Abruzzo, Misura 19
PSL GAL Abruzzo Italico Alto Sangro, Sotto intervento 19.2.1.1.3
Fondo FEASR

IMPIANTI RISCALDAMENTO RAFFRESCAMENTO	Negli edifici dotati di impianti di riscaldamento/raffrescamento (es. pompe di calore, <i>fancoil</i>, termoconvettori), tenere spenti gli impianti per evitare il possibile ricircolo in aria del virus SARS-CoV-2. Qualora non sia possibile tenere fermi gli impianti, pulire frequentemente i filtri secondo le indicazioni fornite dal produttore. La pulizia va fatta a impianto fermo e a cadenza settimanale. Non utilizzare e spruzzare prodotti per la pulizia detergenti/disinfettanti spray direttamente sul filtro. Negli ambienti per i pernottamenti è possibile far funzionare gli impianti di riscaldamento/raffrescamento garantendo una pulizia dei filtri secondo le indicazioni del produttore. Per la pulizia del filtro fare riferimento alle indicazioni fornite dal produttore. Pulire le prese e le griglie di ventilazione con panni puliti in microfibra inumiditi con acqua e sapone lasciando asciugare, oppure con soluzione alcool etilico min 70%. L'operatore dovrà indossare durante le operazioni guanti, idonea mascherina.
SERVIZI IGIENICI E LOCALI NON FINESTRATI ESTRAZIONE ARIA	Servizi igienici degli ambienti comuni e di lavoro: i raccomanda inoltre, ove possibile, il mantenimento in depressione dell'aria nei servizi igienici h 24, facendo funzionare in modo continuativo gli aspiratori per l'espulsione dell'aria (ove presenti), mantenendo chiuse le finestre. Il mantenimento in funzione h 24 potrebbe causare guasti, è quindi necessario procedere a verifica tecnica e periodico controllo dell'efficienza dell'impianto. Servizi igienici annessi alle stanze: l'aspirazione dei servizi igienici annessi alle stanze, non subirà variazione rispetto alla normale gestione pre emergenza da Sars-Cov-2. Locali senza finestre (es. archivi, spogliatoi, ecc.): gli impianti devono essere mantenuti in funzione per tutto il tempo di permanenza delle persone.



Fondo europeo agricolo per lo sviluppo rurale:
l'Europa investe nelle zone rurali



Attività cofinanziata dal PSR 2014/2020 Abruzzo, Misura 19
PSL GAL Abruzzo Italico Alto Sangro, Sotto intervento 19.2.1.1.3
Fondo FEASR

Modalità di accesso per esterni (imprese fornitrici e subappaltatrici)

L'accesso ai lavoratori esterni (es. manutentori, fornitori) è limitato allo stretto indispensabile e sarà gestito mediante tempistiche predefinite, anche attraverso sistemi di autorizzazione e verifica degli accessi, al fine di ridurre le occasioni di contatto con il personale e l'utenza.

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

- la struttura dovrà informare i fornitori che intendono entrare in azienda, della preclusione dell'accesso a chi, negli ultimi quattordici giorni, abbia avuto contatti con soggetti risultati positivi al COVID-19 o provenga da zone a rischio secondo le indicazioni dell'OMS;
- dovranno essere individuate tutte le modalità possibili al fine di ridurre le occasioni di contatto tra fornitori e personale della struttura;
- *Gli interventi di riparazione/manutenzione, se non di somma urgenza, saranno programmati in maniera tale da evitare o quantomeno ridurre possibili contatti con personale ed ospiti.*
- *Gli orari di carico/scarico merce dovranno essere opportunamente concertati in modo da evitare interferenze con utenze e/o altri fornitori*
- **E' consigliabile che la consegna della merce avvenga attraverso un unico ingresso per un maggior controllo;**
- I lavoratori dipendenti di aziende terze che operano nelle stesse sedi (es. manutentori, fornitori) che risultassero positivi al tampone COVID-19, dovranno informare immediatamente il Datore di Lavoro al fine di collaborare con l'autorità sanitaria fornendo elementi utili all'individuazione di eventuali contatti stretti
- 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.
- Il personale della struttura monitorerà la temperatura di fornitori, manutentori e/o altri operatori, attraverso termometri a distanza, e indagherà circa l'eventuale presenza di sintomi di infezione respiratoria acuta, vietando l'ingresso qualora fossero riscontrati febbre o altra sintomatologia indicativa di infezione.
- 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.



Fondo europeo agricolo per lo sviluppo rurale:
l'Europa investe nelle zone rurali



Attività cofinanziata dal PSR 2014/2020 Abruzzo, Misura 19
PSL GAL Abruzzo Italico Alto Sangro, Sotto intervento 19.2.1.1.3
Fondo FEASR

Dispositivi di Protezione Individuale

Per Dispositivi di Protezione Individuale, ai sensi dell'art. 74, comma 1, D.Lgs. 81/2008 e s.m.i., si intende "qualsiasi attrezzatura destinata ad essere indossata e tenuta dal lavoratore allo scopo di proteggerlo contro uno o più rischi suscettibili di minacciarne la sicurezza o la salute durante il lavoro, nonché ogni complemento o accessorio destinato a tale scopo".

Tra i vari obblighi prescritti dall'art. 77 del D.Lgs. 81/2008 e s.m.i., il Datore di Lavoro, a seguito della valutazione dei rischi, deve individuare i rischi che non possono essere ridotti con altri mezzi e, in questo caso, deve individuare i DPI idonei a ridurli, tenendo in considerazione anche le eventuali fonti di rischio che i DPI stessi possono rappresentare per i lavoratori.

I lavoratori a loro volta, ai sensi degli artt. 20 e 78 del D.Lgs. 81/08 s.m.i., avranno l'obbligo di:

- utilizzare correttamente i DPI, rispettando le istruzioni impartite dai preposti;
- aver cura dei Dispositivi di Protezione Individuale (DPI) forniti;
- non apportare modifiche ai DPI forniti;
- segnalare immediatamente ai preposti qualsiasi difetto o inconveniente rilevato nei DPI messi a disposizione;
- verificare prima di ogni utilizzo l'integrità e la funzionalità del DPI;
- seguire le procedure aziendali per la riconsegna dei DPI al termine dell'utilizzo.



A seguito della Valutazione dei Rischi i DPI per fronteggiare il Coronavirus sono quelli relativi a:

- Protezione delle vie respiratorie;
- Protezione degli occhi;
- Protezione delle mani;



Fondo europeo agricolo per lo sviluppo rurale:
l'Europa investe nelle zone rurali



Attività cofinanziata dal PSR 2014/2020 Abruzzo, Misura 19
PSL GAL Abruzzo Italico Alto Sangro, Sotto intervento 19.2.1.1.3
Fondo FEASR

Protezione delle vie respiratorie

Ci soffermiamo in particolare sulle protezioni delle vie respiratorie – classificate come DPI di III Categoria – perché proteggono i lavoratori da rischi che possono causare conseguenze molto gravi quali la morte o danni irreversibili alla salute per l'esposizione ad agenti biologici nocivi.



I facciali filtranti monouso che proteggono da aerosol solidi e liquidi sono classificati in tre categorie secondo la norma EN 149:2001 + A1:2009:

- FFP2 senza valvola: protezione da aerosol solidi e liquidi senza tossicità specifica o a bassa tossicità in concentrazioni fino a 12xTLV, APF=10;
- FFP3 senza valvola: protezione da aerosol solidi o liquidi senza tossicità specifica a bassa tossicità e ad alta tossicità in concentrazioni fino a 50xTLV, APF=30.

In cui: TLV è il Valore limite di esposizione professionale, cioè la concentrazione di una sostanza chimica alla quale si ritiene che la maggior parte dei lavoratori possa rimanere esposta senza effetti negativi sulla salute; APF è il fattore di protezione assegnato. **Mascherina chirurgica o similare** con o senza elastici a strati in TNT o equivalente. Ogni strato ha una specifica funzione protettiva per permettere alla respirazione un differenziale di pressione ottimale. ✓ Il primo strato "Out Facing" esterno è realizzato con TNT soffice per un contatto epidermico ottimale. ✓ Il secondo strato "Filter Medio" realizzato con fibre di polipropilene poliestere con assenza assoluta di fibre di vetro, serve da efficace filtrante ai batteri (BFE) superiore al 96% ✓ Il terzo strato "Inner Facing" strato interno ha funzione di contenimento del filtro oltre ad una ulteriore protezione batterica e assorbente del vapore acqueo





Fondo europeo agricolo per lo sviluppo rurale:
l'Europa investe nelle zone rurali



Attività cofinanziata dal PSR 2014/2020 Abruzzo, Misura 19
PSL GAL Abruzzo Italico Alto Sangro, Sotto intervento 19.2.1.1.3
Fondo FEASR

Fornitura DPI

Si premette che l'adozione dei DPI è solo una delle misure per prevenire la diffusione del contagio, si pensi che l'efficacia di un Dispositivo di Protezione Individuale è legata a molteplici aspetti quali ad es. la tenuta, l'utilizzo corretto e la durata.

E' importante rispettare le regole basilari per come indossarli, come rimuoverli e smaltirli (rifiuti indifferenziati) in modo corretto per evitare che, anzichè proteggere possano diventare una fonte di infezione.

ISTRUZIONI PER INDOSSARE LA MASCHERA



Passa le dita attraverso gli elastici. Lo stick per il naso dovrebbe essere sopra. Posiziona la maschera sul naso e sulla bocca.



Metti gli elastici sulle orecchie. Tirare la maschera dai bordi superiore e inferiore per aprire completamente le pieghe. Ciò garantirà la massima protezione del viso e minimizzerà il numero di tratti attraverso devi respirare.



Indossa e forma il rinforzo sopra il ponte del naso per ridurre al minimo il passaggio d'aria.



Togliti la maschera afferrando gli elastici e togliendoli dalle orecchie. Non toccare la maschera durante la rimozione, poiché potrebbe contenere germi. Smaltire la maschera dopo l'uso. Lavati accuratamente le mani.



Corretto



Non corretto

Dunque è prioritario ed indispensabile durante le attività il rispetto delle misure di distanziamento sociale osservando le ben note procedure di igiene personale e degli ambienti.

Qualora le attività impongano di lavorare a distanza interpersonale minore di un metro e non siano possibili altre soluzioni organizzative è comunque necessario l'uso delle mascherine, e altri dispositivi di protezione (guanti, occhiali, tute, cuffie, camici, ecc...) conformi alle disposizioni delle autorità scientifiche e sanitarie



Fondo europeo agricolo per lo sviluppo rurale:
l'Europa investe nelle zone rurali



Attività cofinanziata dal PSR 2014/2020 Abruzzo, Misura 19
PSL GAL Abruzzo Italico Alto Sangro, Sotto intervento 19.2.1.1.3
Fondo FEASR

Le mascherine dovranno essere utilizzate in conformità a quanto previsto dalle indicazioni dell'Organizzazione mondiale della sanità; data la situazione di emergenza, in caso di difficoltà di approvvigionamento e alla sola finalità di evitare la diffusione del virus, potranno essere utilizzate mascherine la cui tipologia corrisponda alle indicazioni dall'autorità sanitaria.

E' previsto, per tutte le persone che condividono spazi comuni, l'utilizzo di una mascherina chirurgica, come del resto normato dal DL n. 9 (art. 34) in combinato con il DL n. 18 (art 16 c. 1)

Pertanto sarà necessario l'utilizzo dei seguenti DPI:

- **Addetto alla Reception** - obbligo del rispetto delle distanze interpersonali minime di sicurezza (almeno di 1 metro), indossare DPI quali: mascherine facciali e occhiali/visiere in assenza di barriere di protezione (schermi in plexiglass);
- **Camerieri sala ristorante/bar-** mascherine chirurgiche, guanti monouso in lattice o nitrile (a disposizione).

I guanti dovranno essere cambiati, in particolare dopo aver svolto attività non legate al cibo, come l'apertura e/o chiusura manuale delle porte di entrata ed uscita dai locali cucina e lo svuotamento di contenitori. Quando si indossano i guanti, non bisogna toccarsi occhi, bocca e naso.

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

- **Camerieri di piano** - guanti, mascherine chirurgiche, cuffia per capelli, guanti monouso in lattice o nitrile (a disposizione), calzature idonee ad essere sanificate e/o copriscarpe monouso oltre alle mascherine filtranti FFP2(o similari) per i rischi derivanti da attività di cui al D.lgs. 81/08 e smi. Nel caso di trasporto alimenti tute pulite e scarpe antisdrucchiolo
- **Addetti di cucina:** - mascherina chirurgica, guanti monouso in lattice o nitrile (a disposizione).
- **Addetti Centri Benessere (ove presenti):** - mascherina FFP2 senza valvola per servizi ravvicinati, mascherina chirurgica per servizi resi a distanza di almeno 1 m, guanti monouso in lattice o similari (a disposizione),occhiali/visiere.

L'operatore dovrà procedere ad una frequente igiene delle mani e comunque sempre prima e dopo ogni servizio reso al cliente; per ogni servizio dovrà utilizzare camici/grembiuli possibilmente monouso. I guanti dovranno essere diversificati fra quelli utilizzati nel trattamento da quelli usualmente utilizzati nel contesto ambientale.

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.



Fondo europeo agricolo per lo sviluppo rurale:
l'Europa investe nelle zone rurali



Attività cofinanziata dal PSR 2014/2020 Abruzzo, Misura 19
PSL GAL Abruzzo Italico Alto Sangro, Sotto intervento 19.2.1.1.3
Fondo FEASR

Per il personale impegnato a supporto di ospiti con disabilità, si potrà prevedere l'utilizzo di ulteriori dispositivi di protezione individuale (nello specifico, il lavoratore potrà usare, unitamente alla mascherina, guanti e dispositivi di protezione per occhi, viso e mucose). Nell'applicazione delle misure di prevenzione e protezione si dovrà necessariamente tener conto della tipologia di disabilità e delle ulteriori eventuali indicazioni impartite dalla famiglia o dal Medico.

Sarà inoltre disponibile un Kit DPI per interventi su casi sospetti:

mascherine FFP2, guanti monouso in lattice o nitrile e occhiali e/o visiere di protezione, camice/tuta monouso, per personale che è chiamato ad intervenire per la segnalazione di un caso sospetto.

Per la distribuzione dei DPI, dovrà essere consegnata ad ogni lavoratore interessato, la nota informativa che il lavoratore tratterrà in copia lasciando all'azienda l'originale sottoscritto.

DPI ECO-SOSTENIBILI

Nelle strutture sarà inoltre possibile acquistare Mascherine eco-sostenibili * lavabili e riutilizzabili;

* Uno studio del Politecnico di Torino stima che in questa Fase 2 e nei mesi a venire ci serviranno 1 miliardo di mascherine al mese. La maggior parte di queste sarà "monouso". E purtroppo, come già avvenuto per gli oggetti di plastica usa e getta, a causa della mancanza di educazione molti di questi dispositivi usati per proteggerci durante la spesa vengono sovente abbandonati per terra, in natura, sui marciapiedi, fuori dai supermercati.

Smaltimento DPI

Dovranno essere predisposti appositi contenitori con doppio sacco, dove tutti potranno gettare i DPI usati; il contenitore sarà dotato di almeno due sacchetti che andranno sigillati con i lacci o con del nastro adesivo e consegnati all'azienda per la raccolta dei rifiuti indifferenziati



Fondo europeo agricolo per lo sviluppo rurale:
l'Europa investe nelle zone rurali



Attività cofinanziata dal PSR 2014/2020 Abruzzo, Misura 19
PSL GAL Abruzzo Italico Alto Sangro, Sotto intervento 19.2.1.1.3
Fondo FEASR

Come raccogliere e gettare mascherine e guanti monouso

non gettare mai mascherine e guanti per terra
tutela la salute e l'ambiente

a casa

Se sei **POSITIVO** o in quarantena obbligatoria...

- Non differenziare più i rifiuti di casa tua
- Smaltisci mascherine e guanti monouso, come anche la carta per usi igienici e domestici (es. fazzoletti, tovaglioli, carta in rotoli) nei rifiuti indifferenziati.
- Per ulteriore precauzione inserisci mascherine e altri dispositivi monouso usati giornalmente in un sacchetto che, una volta chiuso avendo cura di non comprimerlo, smaltirai poi nel sacco dei rifiuti indifferenziati

Se **NON** sei positivo al tampone e **NON** sei in quarantena...

- A casa continua a fare la raccolta differenziata come hai fatto finora
- Smaltisci mascherine e guanti monouso, come anche la carta per usi igienici e domestici (es. fazzoletti, tovaglioli, carta in rotoli) nei rifiuti indifferenziati.



al lavoro

Per le attività lavorative i cui rifiuti sono già assimilati ai rifiuti urbani indifferenziati mascherine e guanti monouso saranno smaltiti come tali.

Per le altre attività si seguiranno le regole vigenti secondo i codici già assegnati.

- Il datore di lavoro dovrà predisporre regole e procedure per indicare ai lavoratori di **NON gettare i guanti e le mascherine monouso in contenitori non dedicati a questo scopo.**
- Dovranno essere presenti **contenitori dedicati alla raccolta delle mascherine e dei guanti monouso** che minimizzino le possibilità di contatto diretto del lavoratore con rifiuto e contenitore.
- La posizione di ogni contenitore, nonché il contenitore stesso, dovrebbe essere chiaramente identificata.
- I punti di conferimento dovrebbero preferenzialmente essere situati in prossimità delle uscite dal luogo di lavoro e comunque in **luoghi areati ma protetti** dagli agenti atmosferici.
- I contenitori dovranno essere tali da garantire un'adeguata aerazione.
- La frequenza di ricambio dei sacchi interni ai contenitori dipenderà dal numero di mascherine e guanti monouso gettati quotidianamente e dal tipo di contenitori.
- Prima della chiusura del sacco, personale addetto provvederà al trattamento dell'interno del sacco mediante spruzzatura manuale (es. 3-4 erogazioni) di idonei prodotti sanificanti.
- Il prelievo del sacco di plastica contenente le mascherine e guanti dovrà avvenire solo dopo chiusura da parte del personale addetto con nastro adesivo o lacci.
- I sacchi opportunamente chiusi saranno da conferire al Gestore se assimilati a rifiuti urbani indifferenziati, e come tali conferiti allo smaltimento diretto secondo le regole vigenti sul territorio di appartenenza.





Fondo europeo agricolo per lo sviluppo rurale:
l'Europa investe nelle zone rurali



Attività cofinanziata dal PSR 2014/2020 Abruzzo, Misura 19
PSL GAL Abruzzo Italico Alto Sangro, Sotto intervento 19.2.1.1.3
Fondo FEASR

Gestione di una persona sintomatica

Nel caso in cui una persona sviluppi febbre e sintomi di infezione respiratoria quali la tosse, lo deve dichiarare immediatamente; si dovrà seguire la seguente procedura:

- Chiamare il personale sanitario ai numeri dell'emergenza regionali;
- Verificare che il possibile contagiato sia già dotato di mascherina chirurgica;
- Isolare il possibile contagiato all'interno di un locale;
- Indossare rigorosamente le precauzioni da contatto droplets nell'assistenza, indossando gli adeguati DPI in dotazione (maschera filtrante FFP2, guanti e occhiali o visiera);

Al termine delle operazioni:

- ✓ togliere i DPI (racchiuderli in un sacchetto sigillato) e praticare l'igiene della mani con soluzione idro-alcolica;
- ✓ sanificare gli ambienti nel quale ha sostato la persona affetta da COVID-19 con prodotti a base di cloro (ipoclorito di sodio);

L'azienda collaborerà con le Autorità sanitarie per la definizione degli eventuali "contatti stretti". Ciò al fine di permettere alle autorità di applicare le necessarie e opportune misure di quarantena. Nel periodo dell'indagine, l'azienda potrà chiedere agli eventuali possibili contatti stretti di lasciare cautelativamente il luogo di lavoro, secondo le indicazioni dell'Autorità sanitaria.

nel caso di lavoratore:

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

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

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

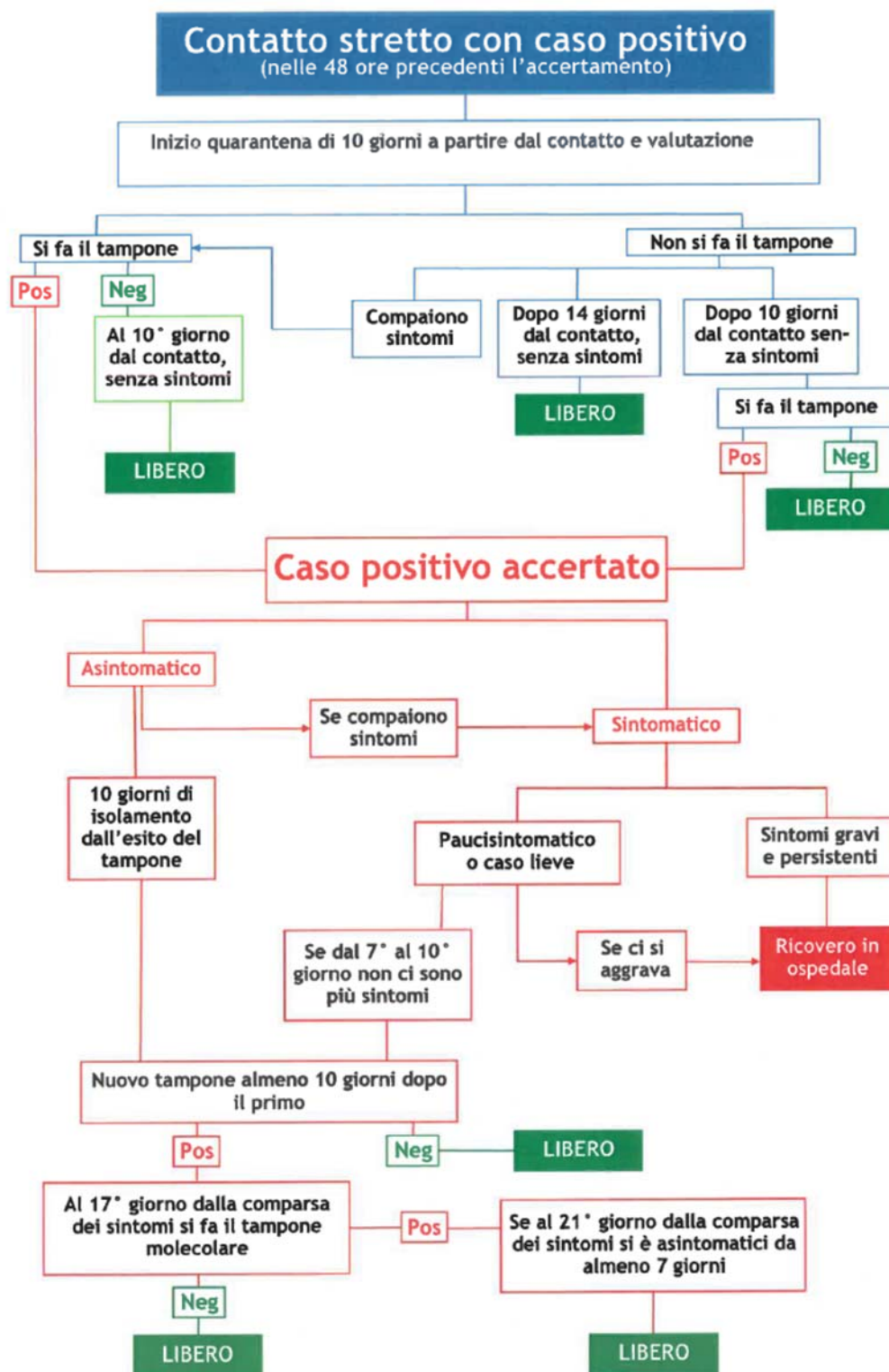
Se un dipendente o un collaboratore comunica da casa di avere dei sintomi, o sospetta infezione da Coronavirus, dovrà rimanere a casa e cercare subito assistenza medica. In caso di diagnosi di Covid-19 il lavoratore seguirà le istruzioni ricevute dal personale medico, incluso l'autoisolamento in casa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



Fondo europeo agricolo per lo sviluppo rurale:
l'Europa investe nelle zone rurali



Attività cofinanziata dal PSR 2014/2020 Abruzzo, Misura 19
PSL GAL Abruzzo Italico Alto Sangro, Sotto intervento 19.2.1.1.3
Fondo FEASR





Fondo europeo agricolo per lo sviluppo rurale:
l'Europa investe nelle zone rurali



Attività cofinanziata dal PSR 2014/2020 Abruzzo, Misura 19
PSL GAL Abruzzo Italico Alto Sangro, Sotto intervento 19.2.1.1.3
Fondo FEASR

Nel caso di ospite:

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 Co-vid-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 si dovrà immediatamente passare all'individuazione dei contatti avuti.

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

Ospite non coinvolto

Gli ospiti non interessati sono persone che si ritiene abbiano avuto un'esposizione a basso rischio con l'ospite malato. A costoro verranno fornite tutte le informazioni sulla malattia, sulla sua trasmissione e sulle misure preventive.

Dovrebbe essere chiesto loro di auto monitorarsi per 14 giorni dalla data di conferma della presenza di un caso. In presenza di sintomi indicativi del Covid-19 entro 14 giorni, dovranno essere invitati ad auto isolarsi immediatamente e a contattare i servizi sanitari locali.



Fondo europeo agricolo per lo sviluppo rurale:
l'Europa investe nelle zone rurali



Attività cofinanziata dal PSR 2014/2020 Abruzzo, Misura 19
PSL GAL Abruzzo Italico Alto Sangro, Sotto intervento 19.2.1.1.3
Fondo FEASR

Sorveglianza sanitaria/medico competente/rls

La nomina del Medico Competente è obbligatoria in tutti i casi previsti dal D.Lgs. 81/08 e s.m.i.; pertanto è necessario, per tutte le aziende che ne fossero sprovviste, nominare un Medico Competente ed attivare la sorveglianza sanitaria alla luce della legislazione vigente con protocollo sanitario stabilito dallo stesso medico competente.

La tutela della salute e sicurezza dei lavoratori è garantita - come per tutti i settori di attività, privati e pubblici - dal D.Lgs 81/08 e successive modifiche ed integrazioni.

Nella “ordinarietà”, qualora il datore di lavoro, attraverso il processo di valutazione dei rischi evidenzia e riporti nel Documento di Valutazione dei Rischi (DVR) la presenza di uno dei rischi “normati” dal D.Lgs 81/08 che, a sua volta, preveda l’obbligo di sorveglianza sanitaria, deve nominare il medico competente per l’effettuazione delle visite mediche di cui all’art. 41 del citato decreto, finalizzate all’espressione del giudizio di idoneità alla mansione.

Elemento di novità è invece costituito dall’art. 83 del decreto legge 19 maggio 2020 n. 34 e sua conversione in Legge 17 luglio 2020, n. 77 che ha introdotto la “sorveglianza sanitaria eccezionale”, assicurata dal datore di lavoro, per i “lavoratori maggiormente esposti a rischio di contagio, in ragione dell’età o della condizione di rischio derivante da immunodepressione, anche da patologia COVID-19, o da esiti di patologie oncologiche o dallo svolgimento di terapie salvavita o comunque da morbidità che possono caratterizzare una maggiore rischiosità”.

Come anche evidenziato nel Documento tecnico sulla possibile rimodulazione delle misure di contenimento del contagio da SARS-CoV-2 nei luoghi di lavoro e strategie di prevenzione approvato dal CTS, fin dall’inizio della pandemia, i dati epidemiologici hanno chiaramente mostrato una maggiore fragilità nelle fasce di età più elevate della popolazione in presenza di alcune tipologie di malattie cronico degenerative (ad es. patologie cardiovascolari, respiratorie e dismetaboliche) o in presenza di patologie a carico del sistema immunitario o quelle oncologiche (indipendentemente dall’età) che, in caso di comorbidità con l’infezione da SARS-CoV-2, possono influenzare negativamente la severità e l’esito della patologia.

Il concetto di fragilità va dunque individuato nelle condizioni dello stato di salute del lavoratore rispetto alle patologie preesistenti (due o più patologie) che potrebbero determinare, in caso di infezione, un esito più grave o infausto, anche rispetto al rischio di esposizione a contagio.

In ragione di ciò - e quindi per tali c.d. “lavoratori fragili” - il datore di lavoro assicura la sorveglianza sanitaria eccezionale, a richiesta del lavoratore interessato attraverso il Medico Competente, già nominato per la sorveglianza sanitaria ex art. 41 del D.Lgs 81/08.



Fondo europeo agricolo per lo sviluppo rurale:
l'Europa investe nelle zone rurali



Attività cofinanziata dal PSR 2014/2020 Abruzzo, Misura 19
PSL GAL Abruzzo Italico Alto Sangro, Sotto intervento 19.2.1.1.3
Fondo FEASR

Sorveglianza sanitaria e tutela dei lavoratori fragili

Per quanto riguarda gli eventuali lavoratori fragili, i dati epidemiologici mostrano chiaramente una maggiore fragilità nelle fasce di età più elevate della popolazione nonché in presenza di alcune tipologie di malattie cronico degenerative (ad es. patologie cardiovascolari, respiratorie e dismetaboliche) che in caso di comorbidità (coesistenza di più patologie diverse) con l'infezione possono influenzare negativamente la severità e l'esito della patologia.

La vigente normativa (DPCM) indica che *“è fatta espressa raccomandazione a tutte le persone anziane o affette da patologie croniche o con multimorbidità ovvero con stati di immunodepressione congenita o acquisita di evitare di uscire dalla propria abitazione o dimora fuori dai casi di stretta necessità”*.

La circolare n. 2/2020 del 1 aprile 2020 del Ministro per la Pubblica Amministrazione, al punto 5, richiamando il disposto dell'art. 26, comma 2, del DL 17 Marzo 2020, n.18, riconosce la possibilità di assentarsi dal lavoro alle seguenti categorie di dipendenti privati e pubblici:

- a) disabili gravi, ai sensi dell'articolo 3, comma 3, della legge n.104/1992;
- b) immunodepressi, lavoratori con patologie oncologiche o sottoposti a terapie salvavita, in possesso di idonea certificazione.

Pertanto, i lavoratori che ritengono di rientrare nelle categorie previste dalla predetta norma, dovranno rivolgersi al Medico di Medicina Generale che, a loro tutela, potrà giustificare il periodo di assenza.

Il lavoratore può, in ogni caso, contattare il Medico Competente, in luogo del Medico di Medicina Generale, informandolo della situazione, conferendogli in tal modo il consenso alle azioni successive che lo stesso dovrà mettere in atto per la sua tutela.

Qualora il lavoratore che, rientrando nelle categorie di cui al punto 5 della richiamata circolare n. 2/2020, dopo aver usufruito dell'assenza voglia rientrare in servizio, dovrà, a tal fine, preventivamente produrre al Medico Competente, ove eletto, una certificazione medica che ne attesti le condizioni di salute attuali.



Fondo europeo agricolo per lo sviluppo rurale:
l'Europa investe nelle zone rurali



Attività cofinanziata dal PSR 2014/2020 Abruzzo, Misura 19
PSL GAL Abruzzo Italico Alto Sangro, Sotto intervento 19.2.1.1.3
Fondo FEASR

Informazione e Formazione dei lavoratori Covid-19

La prevenzione del COVID-19 passa attraverso l'informazione e la formazione dei lavoratori e preposti sulle procedure aziendali adottate per prevenire il rischio, sui comportamenti da adottare, anche sulla base dei provvedimenti legislativi e amministrativi già citati e di eventuali nuovi Decreti, Ordinanze e Circolari del Ministero della Salute, delle Regioni e delle altre Autorità locali, nonché sulle modalità prescritte per la gestione di eventuali contagi e sui numeri informativi e per le segnalazioni.

La società, attraverso le modalità più idonee ed efficaci, ha informato tutti i lavoratori e chiunque entri presso le sedi circa le disposizioni delle Autorità affiggendo all'ingresso e nei luoghi maggiormente visibili appositi depliant informativi, rispetto a :

- l'obbligo di rimanere al proprio domicilio in presenza di febbre (oltre 37.5°) o altri sintomi influenzali e di chiamare il proprio medico di famiglia e l'autorità sanitaria
- la consapevolezza e l'accettazione del fatto di non poter fare ingresso o di poter permanere in sede e di doverlo dichiarare tempestivamente laddove, anche successivamente all'ingresso, sussistano le condizioni di pericolo (sintomi di influenza, temperatura, provenienza da zone a rischio o contatto con persone positive al virus nei 14 giorni precedenti, etc) in cui i provvedimenti dell'Autorità impongono di informare il medico di famiglia e l'Autorità sanitaria e di rimanere al proprio domicilio
- l'impegno a rispettare tutte le disposizioni delle Autorità e del datore di lavoro nel fare accesso presso le sedi (in particolare, mantenere la distanza di sicurezza, osservare le regole di igiene delle mani e tenere comportamenti corretti sul piano dell'igiene)
- l'impegno a informare tempestivamente e responsabilmente il datore di lavoro della presenza di qualsiasi sintomo influenzale durante l'espletamento della prestazione lavorativa, avendo cura di rimanere ad adeguata distanza dalle persone presenti

In merito all'informazione dei lavoratori, ai sensi dell'art. 36 del D.lgs. 81/2008 e s.m.i., è stata effettuata, con particolare riferimento al complesso delle misure adottate cui il personale deve attenersi per contribuire a prevenire ogni possibile forma di diffusione di contagio, attraverso l'affissione di materiale informativo riguardante le regole fondamentali di igiene, le infezioni virali ed i corretti comportamenti da tenere.

In caso di Smart working, per quanto riguarda l'informativa dei rischi, la stessa si ritiene assolta dagli obblighi del Datore di Lavoro, in quanto gli stessi possono ricorrere in via telematica alla documentazione resa disponibile sul sito INAIL, ai sensi del D.P.C.M. 26.04.2020 art. 1 comma 1 lettera gg.



Fondo europeo agricolo per lo sviluppo rurale:
l'Europa investe nelle zone rurali



Attività cofinanziata dal PSR 2014/2020 Abruzzo, Misura 19
PSL GAL Abruzzo Italico Alto Sangro, Sotto intervento 19.2.1.1.3
Fondo FEASR

Le regole base per tutti

Piccoli gesti di grande importanza per tenere lontano il virus

OK



Lavarsi spesso le mani con acqua e sapone oppure con soluzioni idroalcoliche

NO



Non toccarsi occhi, naso e bocca

NO



Starnutire dentro un fazzoletto o nella piega del gomito e non sulle mani

OK



Tossire dentro ad un fazzoletto o nella piega del gomito e non sulle mani

OK



Pulire le superfici con disinfettanti a base di alcool oppure cloro

OK



Usare correttamente le mascherine

Numeri di telefono

La Protezione Civile invita a NON recarsi al pronto soccorso o nelle strutture sanitarie e a chiamare i numeri verdi, attivati dalle Regioni e dedicati esclusivamente per l'emergenza.

I Medici di famiglia inoltre, invitano a non recarsi presso gli studi e gli ambulatori in caso di sintomi respiratori (raffreddore, tosse, febbre), ma di contattarli telefonicamente.

Numeri verdi istituiti dalle regioni sul Nuovo Coronavirus:

- **Numero Verde Covid Regione Abruzzo 800 59 54 59**



Fondo europeo agricolo per lo sviluppo rurale:
l'Europa investe nelle zone rurali



Attività cofinanziata dal PSR 2014/2020 Abruzzo, Misura 19
PSL GAL Abruzzo Italico Alto Sangro, Sotto intervento 19.2.1.1.3
Fondo FEASR

ALLEGATO 1

PITTOGRAMMI INFORMATIVI



Fondo europeo agricolo per lo sviluppo rurale:
l'Europa investe nelle zone rurali



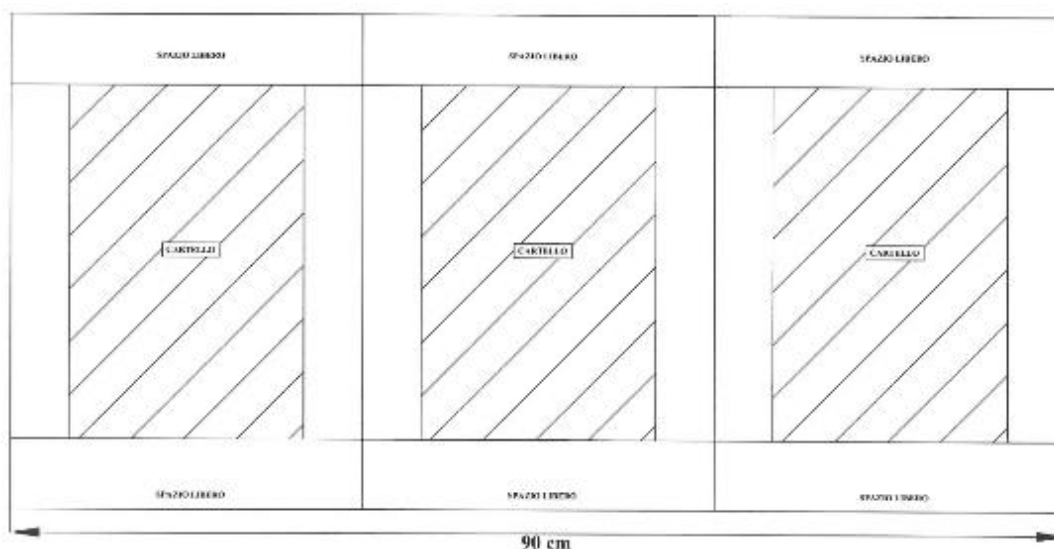
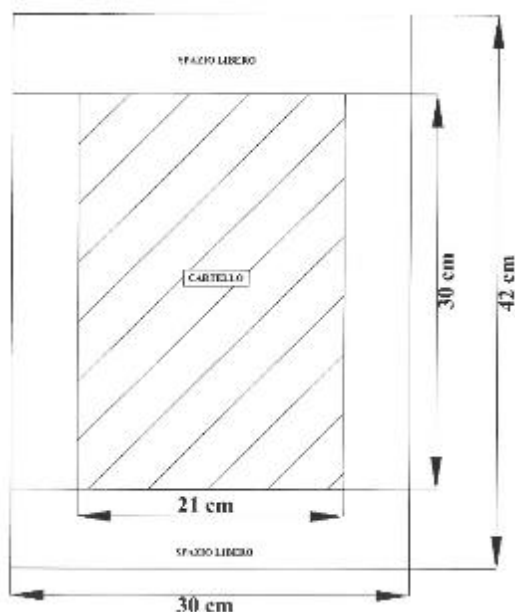
Attività cofinanziata dal PSR 2014/2020 Abruzzo, Misura 19
PSL GAL Abruzzo Italico Alto Sangro, Sotto intervento 19.2.1.1.3
Fondo FEASR

All'ingresso (o in più punti) delle strutture e all'interno delle stesse dovranno essere apposti punti informativi costituiti da **cartellonistica con relative indicazioni sui comportamenti da tenere, nonché sui divieti e le limitazioni imposte:**

POSIZIONAMENTO PITTOGRAMMI:

Segnaletica verticale (pittogrammi misura 21 cm x 30 cm – formato A4) al fine di evitare assembramenti e contingentare la presenza in zone potenzialmente ad alto rischio;

- Indicazioni di direzione per percorsi sicuri da e verso
- Indicazioni comportamentali





Fondo europeo agricolo per lo sviluppo rurale:
l'Europa investe nelle zone rurali



Attività cofinanziata dal PSR 2014/2020 Abruzzo, Misura 19
PSL GAL Abruzzo Italico Alto Sangro, Sotto intervento 19.2.1.1.3
Fondo FEASR

SPAZIO LIBERO SPAZIO LIBERO	SPAZIO LIBERO SPAZIO LIBERO	SPAZIO LIBERO SPAZIO LIBERO
SPAZIO LIBERO SPAZIO LIBERO	SPAZIO LIBERO SPAZIO LIBERO	SPAZIO LIBERO SPAZIO LIBERO
SPAZIO LIBERO SPAZIO LIBERO	SPAZIO LIBERO SPAZIO LIBERO	SPAZIO LIBERO SPAZIO LIBERO



Fondo europeo agricolo per lo sviluppo rurale:
l'Europa investe nelle zone rurali



Attività cofinanziata dal PSR 2014/2020 Abruzzo, Misura 19
PSL GAL Abruzzo Italico Alto Sangro, Sotto intervento 19.2.1.1.3
Fondo FEASR

POSIZIONAMENTO PITTOGRAMMI – ASCENSORI :

Segnaletica verticale (pittogrammi misura 20 cm x 30 cm) al fine di regolamentare l'utilizzo degli ascensori:



NOTA:

Si ribadisce che l'utilizzo di impianti elevatori chiusi (cabina) è concesso ad una sola persona per volta ad eccezione di nuclei familiari, conviventi e portatori di handicap con accompagnatore.

Segnaletica orizzontale (adesivi a pavimento calpestabili) al fine di definire chiaramente passaggi e percorsi in aree potenzialmente affollate:

