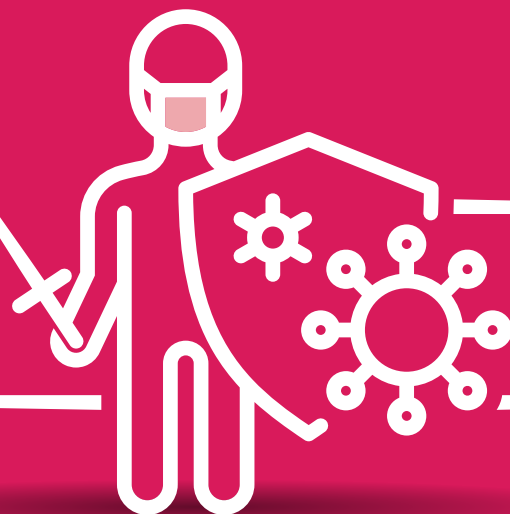


LA BATTAGLIA

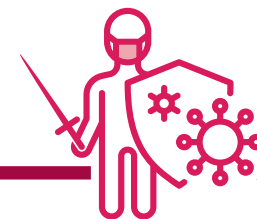


CONTINUA...

verso la **fase 2**, insieme

**COMMERCIO IN SEDE FISSA:
ECCO LE REGOLE DA SEGUIRE.**

PANORAMICA PRINCIPALI MISURE



In sintesi...

- **DISTANZIAMENTO ALMENO DI UN METRO DEI CLIENTI IN ATTESA FUORI E IN NEGOZIO**
- **AFFIGGERE CARTELLI CON NORME SU COMPORTAMENTO E DISTANZE**
- **FAVORIRE ACCESSI REGOLAMENTATI E SCAGLIONATI**
- **UTILIZZO DI MASCHERINE DA PARTE DI PERSONALE E CLIENTI**
- **OSSERVARE LE NORME SPECIFICHE PREVISTE DAL DPCM 10 APRILE 2020 (ALLEGATO 1) PER LA VENDITA DI VESTITI, CALZATURE E ACCESSORI**
- **DISPENSER DI GEL IGIENIZZANTE ALL'INGRESSO E PRESSO CAMERINI E CASSE**
- **PULIRE LE SUPERFICI CON DISINFETTANTI A BASE DI CLORO E ALCOL**

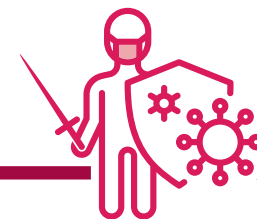
ATTENZIONE: CONSULTA I PROTOCOLLI E LA NORMATIVA AGGIORNATA SUL SITO DELLA REGIONE MARCHE CLICCANDO QUI

2

**COMMERCIO IN SEDE FISSA:
ECCO LE REGOLE DA SEGUIRE.**



1. Indicazioni generali



INFORMAZIONI DI CARATTERE GENERALE

RIEPILOGO INFORMAZIONI PER TUTTE LE ATTIVITÀ COMMERCIALI

- Distanziamento almeno di un metro dei clienti in attesa di entrata ed all'interno del negozio;
- lavarsi spesso le mani;
- evitare il contatto ravvicinato;
- evitare abbracci e strette di mano;
- coprirsi bocca e naso se si starnutisce o tossisce;
- praticare l'igiene respiratoria in caso di starnuto o tosse con fazzoletto usa e getta;
- evitare l'uso promiscuo di bottiglie e bicchieri;
- non toccarsi occhi, naso e bocca con le mani;
- non prendere farmaci antivirali e antibiotici, a meno che siano prescritti dal medico;
- pulire le superfici con disinfettanti a base di cloro e alcol.

COMPORTEMENTO FUORI DALL'ESERCIZIO COMMERCIALE

- Distanziamento sociale di almeno un metro tra i clienti in attesa di entrata;
- informazioni generali sul comportamento da tenersi mediante locandine da mettere in vetrina.

COMPORTEMENTO DENTRO L'ESERCIZIO COMMERCIALE

- Distanziamento interpersonale almeno di un metro in tutte le attività e le loro fasi;
- accessi regolamentati e scaglionati secondo le seguenti modalità:
 - attraverso ampliamenti delle fasce orarie che possono essere prolungati fino alle ore 21;
 - per locali fino a quaranta metri quadrati può accedere una persona alla volta, oltre a un massimo di due operatori;
 - per locali di dimensioni superiori a quaranta metri quadrati l'accesso è regolamentato in funzione degli spazi disponibili, differenziando, ove possibile, i percorsi di entrata e di uscita
 - Utilizzo di mascherine sia da parte degli addetti alla vendita sia da parte dei clienti anche;
- disponibilità e accessibilità di dispenser in particolare all'ingresso, vicino ai camerini, alle casse, ai sistemi di pagamento, tastiere e schermi touch;
- per quanto riguarda la prova dei vestiti, calzature e accessori si fa riferimento all'allegato 1 del DPCM 10 aprile 2020 ;
- tuttavia:
 - a. cliente e addetto alle vendite procedano sempre a lavarsi le mani con sostanza idroalcolica disinfettante;
 - b. mantengano la distanza interpersonale anche con altri

clienti

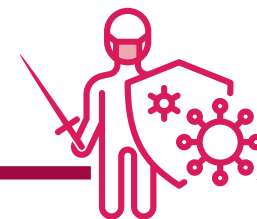
- c. utilizzo obbligatorio delle mascherine
- d. contingentamento delle cabine di prova

INFORMAZIONE AI DIPENDENTI

- L'obbligo di rimanere al proprio domicilio in presenza di febbre (oltre 37,5°) o altri sintomi influenzali e di chiamare il proprio medico di famiglia e l'autorità sanitaria;
- la consapevolezza e l'accettazione di non poter fare ingresso, né permanere in azienda - e di doverlo dichiarare tempestivamente al titolare o, ove presente, al responsabile della prevenzione laddove sia presente, anche successivamente all'ingresso, sussistano sintomi influenzali/aumento di temperatura e, in generale, stati di salute per i quali i provvedimenti delle Autorità impongono di informare il medico di famiglia e l'Autorità sanitaria e di rimanere al proprio domicilio;
- l'impegno a rispettare tutte le disposizioni previste dalle Autorità e del datore di lavoro nell'accedere in azienda (in particolare, mantenere la distanza di sicurezza, osservare le regole di igiene delle mani e tenere comportamenti igienicamente corretti);
- l'impegno a informare tempestivamente e responsabilmente il datore di lavoro della presenza di qualsiasi sintomo



1. Indicazioni generali



- mo influenzale durante l'espletamento della prestazione lavorativa, avendo cura di rimanere ad adeguata distanza dalle persone presenti;
- per i lavoratori dipendenti e per i lavoratori di aziende terze (addetti pulizie, manutenzione, fornitori, vigilanza...) si può fare ricorso anche a strumenti informatici e materiali multimediali, in modo da trasmetterli prima dell'accesso in azienda ed evitare la trasmissione di materiale cartaceo;
 - l'azienda fornisce al personale dipendente le informazioni sulle misure adottate tenendo conto **anche delle mansioni e dei contesti lavorativi**, in particolare riguardo all'importanza di:
 - mantenere la distanza di sicurezza ogni qualvolta la mansione lo consenta
 - rispettare il divieto di assembramento
 - osservare le regole di igiene
 - utilizzare correttamente i Dispositivi di protezione

INFORMAZIONI CLIENTE/CONSUMATORE

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

- predisporre materiale informativo sulle misure di igiene (locandine, cartelli ...) da porre in ingresso e in altre postazioni del locale facilmente accessibili/visibili per informare sulle modalità organizzative adottate per prevenire il contagio. Materiali informativi utili possono essere scaricati da siti istituzionali (Ministero della salute, Istituto Superiore di Sanità -ISS, Organizzazione Mondiale della Sanità -OMS, Regioni...);
- essendo l'informativa valida anche per clienti e consumatori che accedono al locale, è opportuno che le locandine/poster siano facilmente comprensibili e scritti in varie lingue (materiali disponibili e scaricabili da siti ufficiali come Ministero della salute, Istituto Superiore di Sanità, Organizzazione Mondiale della Sanità, Regioni...).

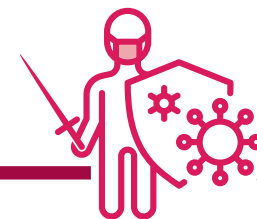
MODALITÀ DI INGRESSO IN AZIENDA

- L'ingresso è consentito solo indossando la mascherina. I fornitori esterni devono permanere il tempo minimo necessario per il completamento delle operazioni di consegna/pagamento della merce e devono essere muniti di protezione delle vie respiratorie e guanti;
- si favoriscono orari di ingresso e di uscita scaglionati in modo da evitare il più possibile contatti nelle zone comuni (ingressi, spogliatoi, sala mensa)

- dove è possibile occorre dedicare una porta di entrata e una porta di uscita da questi locali e garantire la presenza di detergenti segnalati da apposite indicazioni
- posizionare all'ingresso del locale dispenser per detergere le mani e/o guanti monouso;
- consentire la permanenza dei clienti all'interno dei locali limitatamente al tempo indispensabile all'erogazione del servizio;
- assicurare, per quanto possibile, il rispetto della distanza di sicurezza interpersonale tra lavoratore e cliente ogni qualvolta le fasi di lavoro lo consentano;
- fare uso obbligatorio della mascherina chirurgica del lavoratore e curare scrupolosamente l'igiene delle mani (lavaggio con acqua e sapone e uso di soluzione/gel disinfettante, anche preparato secondo ricetta OMS)
- il personale, prima dell'accesso al luogo di lavoro sarà sottoposto al controllo della temperatura corporea (termometro a infrarossi)
- dopo il controllo, ad ogni ingresso il personale procede al lavaggio delle mani con acqua e sapone o alla disinfezione con gel disinfettante tramite dispenser posizionato all'ingresso;
- i dipendenti e i collaboratori, anche occasionali, dovranno essere forniti di un tesserino di riconoscimento esposto e visibile, in modo che i clienti possano avere punti di riferi-



1. Indicazioni generali



mento immediatamente riconoscibili.

- Dopo essersi sottoposto alla misurazione della temperatura corporea, il personale all'ingresso in azienda dovrà procedere alla disinfezione delle mani con gel idroalcolici con concentrazione di alcol di almeno il 60%.
- L'impresa ha la possibilità di individuare un responsabile per la prevenzione con il compito di distribuire i dispositivi di prevenzione, controllare l'applicazione delle misure di prevenzione e, in caso d'emergenza, applicare le procedure di primo intervento.
- L'ingresso in azienda di lavoratori già risultati positivi all'infezione da COVID 19 dovrà essere preceduto da una preventiva comunicazione avente ad oggetto la certificazione medica da cui risulti la "avvenuta negativizzazione" del tampone secondo le modalità previste e rilasciata dal dipartimento di prevenzione territoriale di competenza.
- Qualora, per prevenire l'attivazione di focolai epidemici, nelle aree maggiormente colpite dal virus, l'autorità sanitaria competente disponga misure aggiuntive specifiche, come ad esempio, l'esecuzione del tampone per i lavoratori, il datore di lavoro fornirà la massima collaborazione.

- La sicurezza del lavoratore deve essere sempre garantita anche durante gli spostamenti dovuti al servizio di trasporto organizzato dalla azienda stessa.

MODALITÀ DI ACCESSO DEI FORNITORI ESTERNI E CLIENTI

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

- Gli ordinativi dei prodotti sono effettuati per telefono, e-mail o altri dispositivi, privilegiando la trasmissione telematica di documenti;
- regolare gli accessi nel locale dei fornitori/corrieri possibilmente in orari di non apertura al pubblico, ed evitare gli accessi non strettamente correlati all'attività di;
- nelle attività di consegna, carico e scarico, il trasportatore, corriere o fornitore lascia preferibilmente la merce all'esterno in prossimità dell'ingresso. Eventuale scambio di materiali/documenti dovrà avvenire nel rispetto della distanza di sicurezza (almeno un metro), indossando dispositivi di protezione (mascherine e guanti).

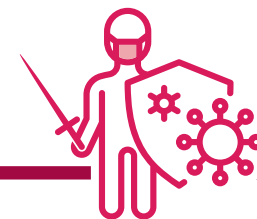
- Favorire sistemi di pagamento elettronici e dotare l'addetto di disinfettante per le mani e prodotti per la pulizia dei POS dopo ogni utilizzo (alcol etilico almeno al 70% o altro prodotto equivalente).
- Controllare il rispetto del numero massimo ammesso nel rispetto delle misure di distanziamento;
- prevedere solo se compatibile con il locale e la sua localizzazione, di installare e o individuare servizi igienici dedicati; è vietato l'utilizzo di quelli del personale dipendente. In ogni caso è da garantire una pulizia costante in base a quanto previsto dal presente protocollo.
- Va ridotto, per quanto possibile, l'accesso ai visitatori.

ATTIVITÀ DI PULIZIA E SANIFICAZIONE

- L'azienda assicura la pulizia giornaliera e la sanificazione periodica dei locali, degli ambienti, delle postazioni di lavoro, delle aree comuni (reception) e di svago (es sale fumatori), anche nel rispetto delle procedure di igiene già adottate ai sensi delle specifiche normative di settore;
- garantire la pulizia e sanificazione a fine turno delle superfici di contatto "comuni, delle attrezzature/strumentazioni di lavoro e delle tastiere, schermi touch, mouse (casce, dispositivi digitali di prenotazione o pagamento) sia negli



1. Indicazioni generali



- uffici, sia nei reparti produttivi, sia nei locali di vendita;
- dotare i servizi igienici di materiali (asciugamani) usa e getta e di un numero adeguato di cesti per i rifiuti;
- garantire il costante ricambio di aria naturale dei locali (vedi anche Rapporto ISS 5/2020 “Indicazioni ad interim per la prevenzione e gestione degli ambienti indoor in relazione alla trasmissione dell’infezione da virus SARS-CoV-2” del 23/3/2020), soprattutto durante le operazioni di pulizia e sanificazione;
- è necessario prevedere, alla riapertura, una Sanificazione straordinaria degli ambienti, delle postazioni di lavoro e delle aree comuni, ai sensi della circolare 5443 del 22 febbraio 2020 che diventa obbligatoria nelle aree geografiche a maggiore endemia o nelle aziende in cui si sono registrati casi sospetti di Covid_19;
- gli impianti di ventilazione meccanica controllata, consentendo il ricambio dell'aria con l'esterno, devono restare attivi nelle 24 ore per tutti i giorni della settimana. Le prese e le griglie di ventilazione devono essere pulite con panni puliti in microfibra, inumiditi con acqua e sapone o con alcool etilico maggiore al 70%;
- eliminare la funzione di ricircolo dell'aria condizionata, che favorisce la diffusione in aria di agenti patogeni (batteri, virus, ecc.).

PRECAUZIONI IGIENICHE PERSONALI

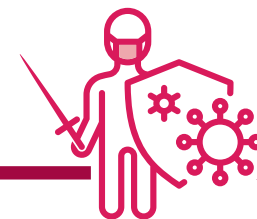
- I lavoratori adottano tutte le precauzioni igieniche, in particolare per le mani (lavaggio regolare e frequente, uso di disinfettanti cutanei, taglio unghie, rimozione accessori e gioielleria, mantenimento in ordine di barba, baffi, capelli...). Tali norme di igiene vanno ad integrare quelle già in essere per gli operatori addetti alla lavorazione /somministrazione di alimenti;
- è sempre raccomandata (per lavoratori, fornitori, clienti...) la frequente pulizia delle mani con acqua e sapone. A tal fine, il titolare deve controllare che i dispenser di sapone nei servizi igienici siano ricaricati regolarmente e mettere a disposizione salviette usa e getta per asciugare le mani, oltre a un numero sufficiente di contenitori per rifiuti in prossimità dei lavelli. Esporre locandine per le indicazioni sulla corretta igiene delle mani in prossimità dei servizi igienici;
- posizionare dispenser di gel igienizzante per le mani in ingresso e in altre postazioni facilmente visibili e raggiungibili (secondo le dimensioni del locale) ad utilizzo di chiunque fa ingresso nel locale. È consentita la preparazione da parte dell'azienda del liquido detergente secondo le indicazioni dell'OMS (<https://www.who.int/gpsc/5may/-Guide to Local Production.pdf>)

DISPOSITIVI DI PROTEZIONE INDIVIDUALE (DPI)

- L'adozione delle misure di igiene e dei dispositivi di protezione individuale è fondamentale. All'interno dei luoghi di lavoro sulla base del complesso dei rischi valutati e, a partire dalla mappatura delle diverse attività dell'azienda, si adotteranno i DPI idonei. E' previsto, per tutti i lavoratori 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).
- Nell'attività di commercio (settore alimentare e della somministrazione) è previsto ai fini della sicurezza alimentare l'utilizzo di mascherine di uso sanitario certificate e guanti ad uso alimentare durante la manipolazione, preparazione e confezionamento degli alimenti. Tali dispositivi, già largamente adottati nelle industrie alimentari come presidio igienico, possono essere idonei a ridurre la possibilità di deposizione del virus SARS-CoV-2 sugli alimenti in presenza di soggetti inconsapevolmente infetti (vedi rapporto ISS n. 17/2020 “Indicazioni ad interim sull'igiene degli alimenti durante l'epidemia da virus SARS-CoV-2” versione del 19/4/20).



1. Indicazioni generali



È tuttavia necessario valutare se i dispositivi già in dotazione ai fini della sicurezza alimentare, siano efficaci anche ai fini della protezione rispetto al contagio da virus SARS-CoV-2, soprattutto per quanto riguarda la protezione delle vie respiratorie.

- I dispositivi di protezione vanno indossati sempre nei compiti che non consentono il rispetto della distanza interpersonale superiore a un metro: l'uso delle mascherine e di eventuali ulteriori dispositivi di protezione deve essere conforme alle disposizioni delle autorità scientifiche e sanitarie.
- Gli addetti al servizio ai clienti, essendo questi ultimi sprovvisti di protezione delle vie respiratorie, devono essere dotati di idonei Dispositivi di protezione delle vie respiratorie (almeno FFP2);
- nel corso delle pulizie e soprattutto durante operazioni di sanificazioni dei locali e delle varie superfici delle strutture del ristorante o del bar, si consiglia l'uso di mascherine "chirurgiche" e "FFp2" omologate secondo le sigle mostrate nelle tabelle riportate nell'allegato scientifico. Le mascherine, che saranno fornite dall'azienda, andranno

indossate secondo modalità che impediscano l'involontaria contaminazione.

- In caso di difficoltà di approvvigionamento e alla sola finalità di evitare la diffusione del virus, potranno essere utilizzate altre tipologie di mascherine conformi alle indicazioni dall'Autorità sanitaria.
- Per gli addetti alle pulizie dei servizi igienici oltre alle mascherine è opportuno fornire gli altri DPI ovvero sia i guanti in gomma, gli occhiali e i grembiuli monouso.

GESTIONE DI UNA PERSONA SINTOMATICA IN AZIENDA

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

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

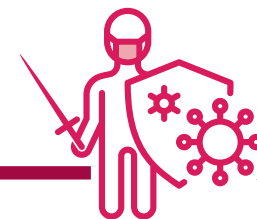
PROCEDURE SPECIFICHE GESTIONE SPAZI COMUNI

SPAZI COMUNI FREQUENTATI DA SOLI LAVORATORI

- I. L'accesso agli spazi comuni, comprese le mense aziendali, le aree fumatori e gli spogliatoi è contingentato:
 - Organizzare le attività in modo da garantire un utilizzo differito degli spazi;
 - Regolamentare l'accesso dei lavoratori agli spazi comuni
- II. prevedere una ventilazione continua dei locali,
- III. concordare un tempo ridotto di sosta all'interno di tali spazi
- IV. mantenimento della distanza di sicurezza di 1 metro tra le persone che li occupano.
- V. Inoltre Il datore di lavoro provvede alla organizzazione degli spazi e alla sanificazione degli spogliatoi per lascia-



1. Indicazioni generali



re nella disponibilità dei lavoratori luoghi per il deposito degli indumenti da lavoro e garantire loro idonee condizioni igieniche sanitarie;

- VI.** garantire la sanificazione periodica e la pulizia giornaliera, con appositi detergenti dei locali mensa, delle tastiere dei distributori di bevande e snack

ORGANIZZAZIONE AZIENDALE (TURNAZIONE, RIMODULAZIONE DEI LIVELLI PRODUTTIVI)

- Favorire l'alternanza dei lavoratori su più turni nell'arco della giornata;
- verificare la possibilità di prolungare gli orari di apertura e di servizio;
- articolare il lavoro con orari differenziati;
- l'area delle casse deve essere divisa con dispositivi di protezione

GESTIONE ENTRATA E USCITA DEI DIPENDENTI

- Si favoriscono orari di ingresso/uscita scaglionati in modo da evitare il più possibile contatti nelle zone comuni (ingressi, spogliatoi, sala mensa);
- dove è possibile, occorre dedicare una porta di entrata e una porta di uscita da questi locali e garantire la presen-

za di detergenti segnalati da apposite indicazioni.

CENTRI COMMERCIALI E SIMILARI (Grande distribuzione, Open mall, Outlet)

Le disposizioni del protocollo si applicano in quanto compatibili a tutte le attività che sono localizzate all'interno di un centro commerciale o similare.

PARCHEGGI

- Segnalazione dei percorsi e dei varchi dedicati di ingresso e di uscita al centro commerciale con relativa segnaletica orizzontale e verticale.
- Particolare attenzione verrà data alla gestione dei parcheggi interrati e/o multipiano prevedendo appositi percorsi sicuri che dovranno essere indicati con manifesti anche multilingue ai clienti consumatori.

INGRESSI/USCITE

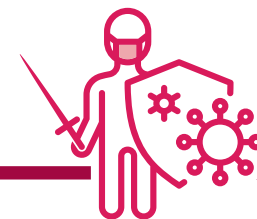
- Organizzazione dei varchi di accesso agli spazi commerciali in modo da garantire una distribuzione ottimale dei

flussi in entrata e in uscita.

- Eventuale riduzione, in base alla configurazione della struttura commerciale e/o open mall e/o outlet, delle porte di accesso per consentire la presenza di guardie di sicurezza su ciascuna porta. L'ingresso verrà dotato di dispenser con soluzioni idroalcoliche.
- Al fine di rispettare le norme di sicurezza antincendio, queste porte "temporaneamente chiuse" per gli ingressi non saranno bloccate così da poter essere utilizzate in caso di evacuazione al fine di rispettare le norme di sicurezza come imposto dal piano di emergenza ed evacuazione di cui ogni struttura è dotata.
- Obbligo per i clienti di indossare le mascherine per potere accedere all'interno del centro commerciale e/o degli open mall e/o degli outlet, in questo caso non sarà permesso l'ingresso.
- Obbligo per i clienti di essere sottoposti, se ritenuto necessario dalla azienda, alla misura della temperatura corporea (attraverso scanner manuale o altre tecnologie predisposti dalla società di gestione) che dovrà risultare inferiore ai 37,5 gradi, e/o comunque a quella stabiliti da organi ed autorità competenti. In caso di temperatura superiore a



1. Indicazioni generali



quella normativamente prevista, non sarà permesso l'ingresso nella struttura commerciale e/o degli open mall e/o degli outlet.

- Filtro su ingressi autorizzati con conteggio dei flussi per garantire il distanziamento sociale e il numero di ingressi massimi autorizzati.
- Conteggio dei flussi in entrata e in uscita garantendo il rispetto della soglia massima "autorizzata"; allo stesso modo andranno monitorati gli accessi alle superfici alimentari e, più in generale, agli esercizi commerciali presenti.
- Nel rispetto del diritto della privacy, possibilità di visualizzare, spesso attraverso monitor o altre applicazioni già esistenti, il numero medio dei visitatori presenti.

PERCORSI ESTERNI obbligati

PERCORSI INTERNI obbligati

SERVIZI IGIENICI - ASCENSORI - RAMPE E SCALE MOBILI - CHIOSCHI

- Sarà fissato un numero massimo di presenze contemporanee all'interno dei bagni (comunicato con appositi pannelli informativi all'esterno) che sarà controllato periodicamente dal personale di sicurezza preposto.
- Ove possibile, gli ascensori saranno dedicati solo ai clienti con disabilità motoria (comunicato con appositi pannelli informativi all'esterno) che sarà controllato periodicamente dal personale di sicurezza preposto.
- Le rampe e le scale mobili saranno dotate di segnaletica indicante il distanziamento di un metro.
- I chioschi saranno gestiti dall'operatore garantendo il rispetto delle normative relative alla sanificazione e distanziamento sociale.

DISTANZIAMENTO SOCIALE NELLE PARTI COMUNI



Per informazioni

CLICCA PER CONSULTARE IL PROTOCOLLO E LA NORMATIVA AGGIORNATE:

<https://www.regione.marche.it/coronavirus-protocolli-fase2>

PER INFORMAZIONI:

Segreteria:

Roberto Ventura - tel. 0718063701 | mail roberto.ventura@regione.marche.it

Referente:

Marco Moscatelli - tel. 071 8063745 | mail marco.moscatelli@regione.marche.it

Dirigente di riferimento Covid attività produttive:

Pietro Talarico

Dirigente del Servizio:

Silvano Bertini

