

Aggiornamento Linee guida per la ripresa delle attività economiche e produttive

Premessa

1. Le presenti “Linee Guida per la ripresa delle attività economiche” tengono conto delle disposizioni del decreto-legge n. 52 del 22 aprile 2021 e sono adottate ai sensi dell’articolo 1, comma 14, del decreto-legge n. 33 del 16 maggio 2020 e delle Linee guida per la ripresa delle attività economiche e sociali del 28 aprile 2021 – 21/51/COV19 approvate dalla Conferenza delle regioni e province autonome;
2. Le presenti linee guida saranno aggiornate, integrate o modificate sulla base dell’evoluzione delle disposizioni del governo, dell’evoluzione dello scenario epidemiologico, nonché di eventuali ulteriori indirizzi di carattere tecnico-scientifico di livello nazionale o internazionale.
3. Le misure per il contrasto e il contenimento della diffusione del virus Covid-19 negli ambienti di lavoro e nella collettività si conformano a tutte le disposizioni di carattere sanitario, amministrativo, legislativo emanati o che verranno ad essere emanati. Dette disposizioni rappresentano un obbligo per i datori di lavoro delle attività produttive e professionali (inclusi lavoratori autonomi) al fine di garantire il contenimento della diffusione del virus COVID-19 negli ambienti di lavoro.
4. Le misure di sicurezza anti-contagio si aggiungono a quelle già adottate o che verranno adottate ai fini della tutela della salute e sicurezza dei lavoratori (D. Lgs 81/08 e smi) e a quelle previste da specifiche normative di settore (Igiene e sicurezza alimentare)
5. l’adozione delle misure contro la diffusione del virus COVID-19 segua un approccio integrato, a garanzia della massima tutela sia dal rischio di contagio da nuovo coronavirus (utenti, consumatori, lavoratori), sia dai rischi professionali (lavoratori), che alimentari (consumatori)

A. Settore Commercio su aree Pubbliche (Mercati - Fiere – Posteggi isolati – commercio itinerante – mostre mercato – mercati hobbisti – mercati antiquariato e collezionisti)

1. Definizione

- Per commercio su aree pubbliche, si intende le attività di vendita di merci al dettaglio e di somministrazione di alimenti e bevande effettuate sulle aree pubbliche, comprese quelle del demanio marittimo o su aree private delle quali il Comune abbia la disponibilità, attrezzate o meno, coperte o scoperte. L’attività può essere svolta o su posteggi nei mercati e nelle fiere o in forma itinerante.
- **L’attività di commercio su aree pubbliche si svolge usualmente, mediante concessione di suolo pubblico:**
 - a) **in mercati in sede propria:** si tratta dei mercati che hanno un loro luogo esclusivo, destinato a tale uso nei documenti urbanistici, costruito appositamente per il commercio, con configurazioni edilizie specifiche e materiali adatti;

- b) **in mercati su strada**: si tratta di quei mercati che occupano, per un certo tempo nell'arco della giornata, spazi aperti, sui quali le attività commerciali si alternano con altre attività cittadine;
- c) **in posteggi isolati o "fuori mercato"**, su strada.

Le predette attività sono esercitate mediante:

- **costruzione stabile**: un manufatto isolato o confinante con altri che abbiano la stessa destinazione oppure che accolgano servizi o altre pertinenze di un mercato, realizzato con qualsiasi tecnica e materiale;
- **banco temporaneo**: insieme di attrezzature di esposizione, eventualmente dotato di sistema di trazione o di autotrazione, facilmente smontabile e allontanabile dal posteggio al termine dell'attività commerciale;
- **negozio mobile**: veicolo immatricolato secondo il codice della strada come veicolo speciale uso negozio. L'attività può essere svolta altresì **in forma itinerante**, mediante mezzi ed attrezzature.

Inoltre in riferimento alla struttura, i mercati si distinguono in:

- **mercati scoperti mobili**, composti da posteggi destinati a banchi o ad attrezzature mobili consentite dalle disposizioni vigenti, ubicati in aree idonee, rese pedonali esclusivamente nell'orario di svolgimento dell'attività;
- **mercati scoperti totalmente o parzialmente fissi**, composti da posteggi destinati ad attrezzature mobili consentite dalle disposizioni vigenti o a box, ubicati in aree pedonali;
- **mercati scoperti o coperti realizzati in apposite aree recintate** o in strutture ubicate in aree idonee, denominati plateatici attrezzati, composti da posteggi per banchi o box;
- **mercati coperti realizzati in apposite strutture attrezzate** ubicate in aree idonee, composti da box, di locali per il deposito delle attrezzature e per il rimessaggio della merce;

2. Indicazioni generali

- Le amministrazioni comunali e le imprese del commercio su aree pubbliche adottano le presenti linee guida di regolamentazione all'interno dei propri luoghi di lavoro, con la duplice finalità di protezione sia per i lavoratori sia per i frequentatori esterni in quanto il profilo di rischio è principalmente correlato alla prossimità interpersonale tra lavoratori e tra lavoratori e clienti.
- Le presenti linee guida si applicano anche per i mercatini degli hobbisti, mercatini dell'usato, straordinari, artigianali e dei produttori agricoli. Inoltre tutti gli operatori anche non commercianti su aree pubbliche che partecipano a qualsiasi titolo su un mercato o una fiera (ad esempio espositori, volontari, associazioni, enti pubblici e o privati) sono tenuti al rispetto di quanto ivi contenuto.

3. Formazione e informazione del personale

- L'impresa di commercio su aree pubbliche è tenuta a formare ed informare il proprio personale tramite momenti formativi interni (a cui partecipa anche il titolare e i familiari coadiuvanti) che includano le presenti linee guida e le eventuali procedure aziendali organizzative interne per la prevenzione della diffusione del virus responsabile del COVID-19. In particolare l'impresa provvederà alla adeguata formazione sul corretto uso della mascherina (vedi materiale OMS, ISS, Ministero salute...) e di altri dispositivi di protezione, privilegiando modalità di formazione a distanza (es. e-learning).
- Ogni membro del personale, sia dipendente che familiare coadiuvante o personale occasionale giornaliero dovrà rispettare rigorosamente le misure di sicurezza indicate nelle linee guida
- Il commerciante su aree pubbliche attraverso le modalità più idonee ed efficaci, informa tutti i lavoratori e chiunque vi entri in contatto, circa le disposizioni delle Autorità, consegnando e/o affiggendo nei pressi del banco o nei luoghi maggiormente visibili appositi dépliant informativi.

In particolare:

- Avvisare il cliente che non può presentarsi in caso di comparsa di sintomatologia febbrile e/o simi 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 sul banco di lavoro e in altre postazioni facilmente accessibili/visibili per informare sulle modalità organizzative adottate per prevenire il contagio. Sulla la consapevolezza e l'accettazione di non poter rimanere sul luogo del lavoro - e di doverlo dichiarare tempestivamente al titolare o, ove presente, al responsabile della prevenzione laddove sia presente se 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'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.

4. Disposizioni di carattere organizzativo e igienico-sanitario

- È consentita l'apertura dei mercati per tutti settori merceologici: alimentari, non alimentari e misti nel rispetto di tutte le condizioni previste dalle presenti linee guida nonché delle misure di prevenzione igienico sanitaria e di sicurezza;
- Per le attività di carico e scarico della merce e del posizionamento e rimozione del banco, l'operatore dovrà attenersi alla rigorosa distanza di un metro dagli altri commercianti e comunque è tenuto sempre ad indossare i necessari dispositivi di protezione (mascherina, guanti);
- Il mercato, anche nel rispetto del Testo unico sul commercio (LR 27/09) deve essere organizzato in due aree ben distinte: settore alimentare e non alimentare; qualora non fosse possibile si devono trovare accorgimenti tecnici perché non vi sia commistione tra banchi alimentari e non alimentari;
- Prevedere la presenza nelle aree mercatali e sui banchi degli operatori di cartellonistica che indichi il comportamento da tenere all'interno della suddetta area per garantire la distanza sociale e l'uso obbligatorio di dpi (mascherina);
- Al fine della salvaguardia della attività del commercio su aree pubbliche non è previsto alcun decentramento o spostamento o contingentamento delle aree o delle zone dove è localizzato storicamente il mercato ma, in base alle esigenze dipendenti dalle misure anticovid, è fattibile un ampliamento dello stesso mercato nelle zone e vie del territorio comunale contiguo; in alternativa, il comune d'intesa con le associazioni maggiormente rappresentative, può prevedere altre soluzioni quali ad esempio un ampliamento delle fasce orarie del mercato al pomeriggio o una suddivisione del mercato in più giornate; Qualora, per ragioni di indisponibilità di ulteriori spazi da destinare all'area mercatale, non sia possibile garantire le prescrizioni di cui sopra, i Comuni potranno contingentare l'ingresso all'area stessa al fine del rispetto della distanza interpersonale di un metro.
- le Amministrazioni comunali si assicurano che i partecipanti alle operazioni di spunta siano dotati di tutto il materiale necessario per lavorare in sicurezza durante il mercato o la fiera e predisporre l'operazione di spunta evitando assembramenti interpersonali. L'amministrazione comunale in cui si svolge il mercato o fiera ha la facoltà di sospendere l'operazione della spunta giornaliera, in base alla situazione epidemiologica.
- le amministrazioni comunali dopo aver monitorato il mercato e verificato i posteggi liberi alla data di apertura dello stesso, ed al fine di evitare assembramenti, possono procedere prioritariamente alla assegnazione provvisoria dei posteggi liberi e non occupati in base alla graduatoria degli spuntisti;
- il banco deve essere gestito seguendo i protocolli anti contagio per i lavoratori dipendenti. Possono svolgere l'attività lavorativa presso ogni banco titolare,

dipendente, familiare coadiuvante nel rispetto delle sul distanziamento sociale ovvero devono essere previste misure che permettano tale criterio;

- è vietato qualsiasi forma di assembramento e devono sempre essere rispettate la distanza di almeno 1 metro, (ad eccezione delle persone che in base alle disposizioni vigenti non siano soggette al distanziamento interpersonale) e l'utilizzo di mascherine o altri strumenti idonei,
- durante la fase di vendita va scrupolosamente osservata la distanza minima di metri 1 tra cliente e cliente e tra operatore e cliente (ad eccezione delle persone che in base alle disposizioni vigenti non siano soggette al distanziamento interpersonale.). A tal proposito come sopra indicato, dovranno essere indicata entrata e uscita al banco di mercato e andranno effettuata la segnatura a terra degli spazi, in modo tale da indicare la distanza di un metro per l'utenza e tra l'utenza. Ogni commerciante ambulante potrà trovarsi a servire simultaneamente un numero di clienti che soddisfi il rispetto della distanza di sicurezza;
- nell'area di mercato o fuori dell'area stessa possono essere previsti anche delle zone dove il cliente possa attendere il suo turno al fine di evitare assembramento sia per entrare nell'area di mercato sia per attendere il turno per essere servito;
- qualora si verificano situazioni di assembramento, di mancanza di rispetto delle regole sanitarie ed igienico sanitarie, di mancato rispetto di quanto prevede il presente protocollo l'amministrazione comunale competente per territorio può:
 - o se è causata da uno o più operatori questi possono essere immediatamente allontanati dal mercato e l'autorizzazione sospesa;
 - o nei casi di gravità e di coinvolgimento di molti operatori l'amministrazione comunale potrà sospendere il mercato per un periodo concordato con i competenti uffici sanitari.
- I clienti devono permanere nella zona mercatale il tempo minimo necessario per l'acquisto della merce e devono essere muniti di protezione delle vie respiratorie e guanti ed evitare assembramenti;
- Fare uso della mascherina chirurgica e curare scrupolosamente l'igiene delle mani (lavaggio con acqua e sapone e uso di soluzione/gel disinfettante, anche preparato secondo ricetta OMS), in quanto la maggior parte dei compiti legati alle mansioni richiedono il contatto diretto con la merce ed il cliente;
- Nel caso di acquisti con scelta in autonomia e manipolazione del prodotto da parte del cliente, dovrà essere resa obbligatoria la disinfezione delle mani prima della manipolazione della merce.

- L'operatore su aree pubbliche prima dell'accesso al luogo di lavoro si sottoporrà anche autonomamente al controllo della temperatura corporea e si auto munirà di autocertificazione che dovrà presentare tutte le volte che viene richiesto dagli organi di controllo. Ciò al fine di evitare preventivamente il diffondersi del virus e, nel caso in cui venga riscontrato un contagio, per riuscire a tracciare i contatti avuti dalla persona infetta e poter efficacemente predisporre le misure di prevenzione. Se tale temperatura risulterà superiore ai 37,5°, non sarà consentito l'accesso. Le persone in tale condizione saranno momentaneamente isolate, ci si accerterà che indossino la mascherina protettiva e si seguirà la procedura prevista dalle disposizioni di legge;
- L'amministrazione comunale e gli organi di polizia in generale hanno l'obbligo di controllare coloro che sono privi dei dispositivi di prevenzione, controllare l'applicazione delle misure di prevenzione e, in caso d'emergenza, applicare le procedure di primo intervento.
- È obbligo per ogni operatore commerciale posizionare raccoglitori chiusi per i rifiuti presso i propri banchi ovvero utilizzo di contenitori per più banchi limitrofi; Al termine delle operazioni i rifiuti vanno smaltiti nel rispetto delle regole stabilite da ciascuna Amministrazione Comunale
- Gli spostamenti dei commercianti all'interno dell'area mercatale devono essere limitati al minimo indispensabile e nel rispetto delle indicazioni previste dal presente protocollo;
- sono favoriti sistemi di pagamento elettronici. Se il pagamento viene effettuato in contante o POS portatile, l'operatore provvede alla disinfezione delle mani e del POS al termine dell'operazione. Inoltre, se il pagamento avviene tramite contanti, si utilizzeranno sistemi per evitare contatti diretti;
- Le amministrazioni comunali possono prevedere, in relazione alle predette aree di mercato, ulteriori misure di prevenzione igienico-sanitaria e di sicurezza ed informano attraverso i propri strumenti di comunicazione istituzionale circa le aree di mercato aperte, la loro delimitazione e l'adozione concreta delle misure di prevenzione igienico-sanitaria e di sicurezza relative alle singole aree;
- Il mercato è attrezzato con dispenser per detergere le mani e con guanti monouso ed ogni operatori mette a disposizione della clientela di prodotti igienizzanti per le mani;
- In caso di vendita di capi di abbigliamento e/o accessori usati la vendita è ammessa solo se i medesimi sono seguiti da apposita documentazione fiscale e sanitaria, che ne certifichi tracciabilità e provenienza e che ne attesti inoltre l'avvenuta igienizzazione secondo le normative sanitarie vigenti"

5. Disposizioni specifiche

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

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

- la misura del distanziamento, attraverso, se fattibile, ampliamenti delle fasce orarie ed una regolamentazione in funzione degli spazi disponibili, differenziando, ove possibile, i percorsi di entrata e di uscita;
- la fornitura di adeguata informazione delle misure di sicurezza e, in particolare, della misura inerente il distanziamento;
- la pulizia e l'igiene ambientale con frequenza almeno due volte al giorno ed in funzione dell'orario di apertura;
- la disponibilità e accessibilità a sistemi per la disinfezione delle mani;
- l'avviso dell'obbligo di utilizzo di mascherine nei luoghi chiusi accessibili al pubblico e comunque in tutte le occasioni in cui non sia possibile garantire continuamente il mantenimento della distanza di sicurezza.

Inoltre :

- quanto alla misura del distanziamento, consentire, per locali fino a quaranta metri quadrati, l'accesso di una persona alla volta, oltre a un massimo di due operatori;
- quanto all'uso di dispositivi di protezione pretendere l'uso della mascherina da parte dei consumatori e mettere a disposizione guanti usa e getta nel caso in cui ai consumatori sia consentito servirsi da soli;

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

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

- sia assicurata la misura del distanziamento, anche, se fattibile, attraverso ampliamenti delle fasce orarie ed una regolamentazione in funzione degli spazi disponibili, differenziando, ove possibile, i percorsi di entrata e di uscita;
- quanto alla regolamentazione degli accessi all'area di mercato in funzione degli spazi disponibili, dato che non è possibile procedere recintando o transennando l'area di mercato senza incidere considerevolmente sulle misure di sicurezza all'interno di aree cittadine, specie con riferimento alle vie di transito interne, ed escluso che si possa pensare alla revoca di concessioni di posteggio, si raccomanda:
 - un sistema di contingentamento dei banchi e/o distanziamento dei banchi, prevedendo, ove possibile, un intervento sull'area mercatale, ampliandola adeguatamente, ovvero operando sulle corsie laterali portando i banchi ad una maggiore adiacenza con delimitazione dei passaggi, a cura degli operatori, mediante apposite "fettucce" o linee di contenimento;

- o la previsione di misure tecniche che consentano che le operazioni di acquisto ai banchi si svolgano frontalmente, in modo che sui rimanenti lati del posteggio assegnato non si creino assembramenti ed il passaggio dei consumatori sia costantemente fluido.
- sia garantita la pulizia e l'igiene ambientale in funzione dell'orario di apertura;
- sia data disponibilità e accessibilità a sistemi per la disinfezione delle mani;
- sia dato avviso dell'obbligo di utilizzo di mascherine nei luoghi accessibili al pubblico.

Mercati dei produttori agricoli, mercati Hobbisti , mostre mercato, mercati antiquariato e collezionismo, mercati artigianali nonché Fiere ed posteggi isolati o fuori mercato

- Le disposizioni di cui alla presente protocollo si applicano in quanto compatibili ed assimilabili per tipologia di attività Mercati dei produttori agricoli, mercati Hobbisti , mostre mercato, mercati antiquariato e collezionismo, mercati artigianali nonché Fiere ed posteggi isolati o fuori mercato

Commercio itinerante

- È consentito l'attività di commercio su aree pubbliche in forma itinerante per tutti i settori merceologici: alimentari, non alimentari e misti nel rispetto delle condizioni previste dal presente protocollo solo se compatibili con lo svolgimento della predetta attività. In ogni caso i commercianti itineranti devono rispettare le disposizioni di cui al testo unico sul commercio (LR 27/2009)
- I commercianti ambulanti in forma itineranti rispettano le condizioni, per quanto compatibili, previsti dalle presenti linee guida ed in ogni caso devono attenersi e garantire:
 - o la misura del distanziamento, posizionando davanti alla postazione elementi materiali (fettucce divisorie, strisce di nastro adesivo e simili) atti a creare l'adeguata distanza dal banco e dagli operatori di almeno un metro;
 - o quanto all'uso di dispositivi di protezione pretendere l'uso della mascherina da parte dei consumatori e mettere a disposizione guanti usa e getta nel caso in cui ai consumatori sia consentito servirsi da soli;

Inoltre:

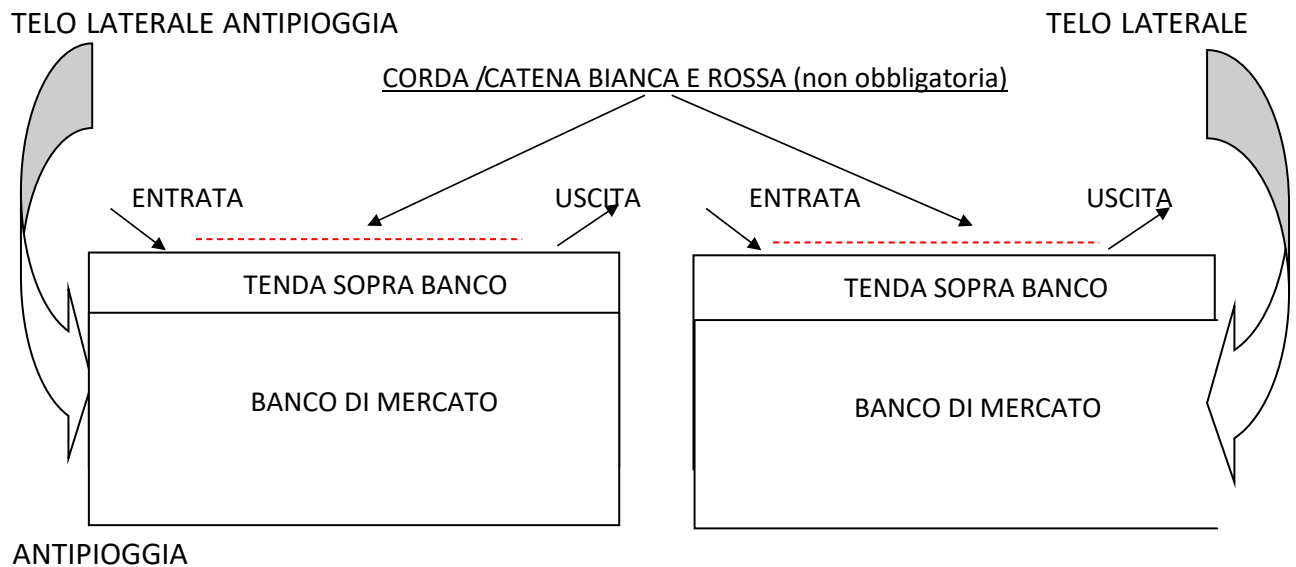
- è vietata servire ai cittadini/consumatori che non utilizzano mascherine. L'organo di controllo segnala presso i competenti uffici per la verifica dell'infrazione o reato;
- il commerciante può svolgere il suo lavoro solo se è utilizza mascherina e guanti e presso la postazione di lavoro non deve mai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

6. Definizioni e specifiche tecniche

DISTANZA SOCIALE: un banco di commercio su aree pubbliche è composto da “reti” che hanno la misura minima di mt (1,2 x 1,50). In questo senso la distanza sociale non può quindi essere violata, perché garantita da un limite fisico. L’operatore commerciale avrà dunque cura di segnare a terra (con nastro colorato o gesso) le misurazioni di distanziamento di metri 1 per la gestione del flusso con la distanza di sicurezza.

A titolo esemplificativo:

- o una prima rappresentazione tecnica di un modello banco in periodo di Covid 19

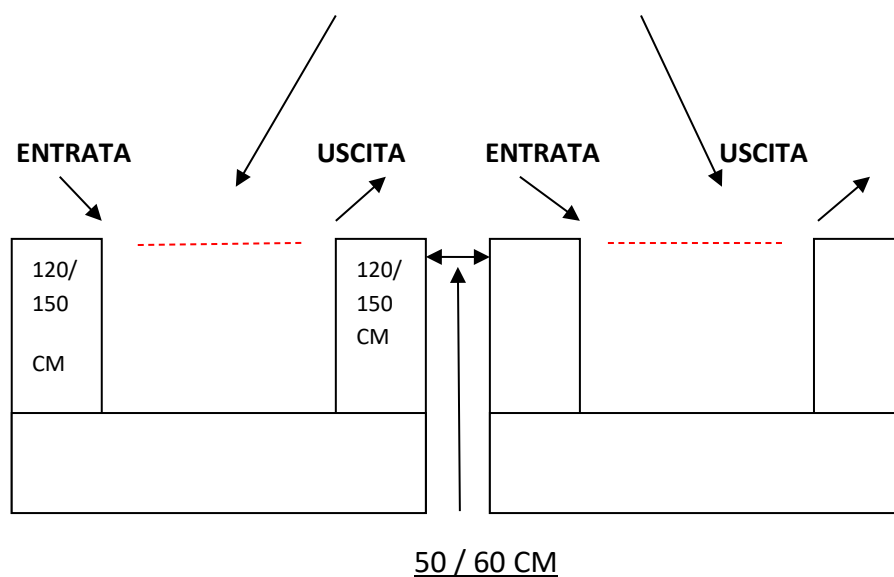


APPOSIZIONE CARTELLI: all’utenza vanno sempre e comunque ricordate le norme anti-contagio generali. Sarà quindi obbligo e cura dell’ambulante esporre in maniera del tutto visibile tutte le regole di contenimento del contagio

SEPARAZIONE BANCHI : non tutte le realtà dove si svolgono mercati hanno a disposizione aree tali da permettere il distanziamento; questo implica l’esigenza di isolare i banchi sul posto, trasformandoli piccoli esercizi di vicinato all’aria aperta; utile l’obbligo di estendere (attraverso l’apposizione di teli antipioggia laterali) le pareti laterali del banco di mercato, in modo tale che tra gli stessi ci sia una barriera fisica – in questo caso anche impermeabile o in alternativa : composizione del banco al contrario, in modo tale che la “conca” della disposizione, trovi le braccia rivolte verso fuori ed il fondo sia più vicino al mezzo. In questa maniera la distanza tra operatore ed operatore va dai 2,40 metri ai 3,00 metri (nel caso di siano corridoi tra un banco e l’altro di 60 cm):

- o una seconda rappresentazione tecnica di un modello banco in periodo di Covid 19

CORDA / CATENA BIANCA E ROSSA (non obbligatoria)



CONTROLLO: la dotazione previa accordi, con enti no profit, associazioni di volontariato (tra cui quella dei carabinieri in pensione) risulta efficace affinché il mercato sia sorvegliato e il mantenimento delle regole sia garantito non solo dai commercianti ambulanti ma anche da tali figure che perlustrano l'area in continuazione.

7. Attività di pulizie e disinfezione

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

RIAPERTURA DELL'ATTIVITA'	Effettuare, alla riapertura, in aggiunta alle normali attività di pulizia, una sanificazione (PULIZIA più DISINFEZIONE) straordinaria della struttura, dell'attrezzatura e degli strumenti di lavoro, del mezzo di trasporto e/o del veicolo mobile nelle aree geografiche a maggiore endemia; tale sanificazione straordinaria può essere opportuna comunque in ogni parte del territorio
PULIZIA GIORNALIERA DELL'AMBIENTE DI LAVORO E DELL'ATTREZZATURA	Procedere due volte al giorno alla pulizia , utilizzando panni inumiditi con acqua e sapone oppure con una soluzione di alcool etilico con una percentuale minima del 70% v/v
SANIFICAZIONE GIORNALIERA DELLE SUPERFICI TOCCATE	Procedere giornalmente, per le superfici toccate più di frequente , oltre che alla pulizia effettuata come sopra, alla disinfezione con una soluzione di ipoclorito di sodio diluita allo 0,1% di cloro attivo (come ad esempio la candeggina, che in
PIU' DI FREQUENTE	commercio si trova al 5% o al 10% di contenuto di cloro), tenendo in considerazione il tipo di materiale, l'uso e l'ambiente o altri detergenti professionali equivalenti come campo d'azione, facendo attenzione al corretto utilizzo per ogni superficie da pulire

SANIFICAZIONE PERIODICA DELL'AMBIENTE DI LAVORO E DELL'ATTREZZATURA	Effettuare una sanificazione periodica dell'intera struttura, e non solo delle superfici toccate più di frequente , a seconda delle diverse attività (in relazione alla tipologia dei rischi da prodotto commercializzato o servizio prestato, da tipo e numero di frequentazione e da continuità e frequenza dei contatti). La periodicità sarà correlata alle specificità
SANIFICAZIONE IN CASO DI PRESENZA DI CASI SOSPETTI DI CONTAGIO	Nel caso in cui vi sia stata la presenza di casi sospetti di persone con COVID-19 in relazione all'attività e relativa struttura , è necessario procedere alla sanificazione eseguita secondo le disposizioni della circolare n. 5443 del Ministero della Salute (pulizia con acqua e sapone e successivamente con una soluzione di ipoclorito di sodio diluita allo 0,1% e con alcool etilico al 70% per superfici che possono essere danneggiate dall'ipoclorito di sodio). In questo caso, è opportuno rivolgersi ad una ditta specializzata.

Inoltre si ritiene importante quanto segue:

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

8. Precauzioni comportamentali e igieniche personali

Al fine di ridurre la possibilità di contagio anche da parte di soggetti asintomatici occorre, in primo luogo, rispettare le raccomandazioni dell'OMS sulle misure di distanziamento sociale, pulizia delle mani e igiene respiratoria: l'OMS ritiene che il mantenimento di distanze minime tra le persone, la frequente igiene delle mani e i comportamenti corretti in caso di tosse e starnuti, siano le più efficaci per limitare la diffusione del coronavirus. Anche se è del tutto probabile che personale e clienti abbiano familiarità con queste misure, si ricorda che:

- il distanziamento sociale include evitare abbracci, baci, strette di mano con gli altri commercianti ed i clienti. La distanza minima raccomandata è di un metro e si consiglia di evitare o tenere quanto più a distanza, chiunque tossisca o starnutisca;
- l'igiene delle mani implica un lavaggio frequente e accurato;
- per igiene respiratoria si intende il comportamento da tenere quando si tossisce o starnutisce. L'Organizzazione Mondiale della Sanità raccomanda di coprirsi la bocca con il gomito o, preferibilmente, con un fazzoletto monouso (che deve essere poi immediatamente gettato).

Vanno dunque seguite le seguenti procedure:

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

9. Gestione di una persona sintomatica in azienda

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

10. Aggiornamento del protocollo di regolamentazione

Le associazioni, i comitati, a seconda delle dimensioni del mercato si riservano la possibilità di costituire un Comitato per l'applicazione e la verifica delle regole del protocollo di regolamentazione.

B. Settore Commercio in sede fissa

1. Definizione

- l'attività di "commercio al dettaglio", è l'attività svolta da chi professionalmente acquista merci in nome e per conto proprio e le rivende, su aree private in sede fissa o mediante altre forme di distribuzione, direttamente al consumatore finale
- Gli esercizi commerciali si distinguono in differenti categorie e tipologie:
 - **Esercizio di vicinato:** esercizio commerciale in cui si effettua la vendita direttamente al consumatore finale, con una superficie di vendita non superiore a 150 mq nei Comuni con popolazione residente inferiore a 10.000 abitanti e a 250 mq nei Comuni con oltre 10.000 abitanti; Media struttura di vendita al dettaglio: esercizio commerciale in cui si effettua la vendita direttamente al consumatore finale con una superficie di vendita compresa tra i 151 ed i 1500 mq nei Comuni con popolazione residente inferiore a 10.000 abitanti e tra i 251 ed i 2500 mq nei Comuni con popolazione residente superiore ai 10.000 abitanti;
 - **Grande struttura di vendita al dettaglio:** esercizio commerciale in cui si effettua la vendita direttamente al consumatore finale con una superficie di vendita superiore ai 1500 mq nei comuni con 10.000 abitanti ed ai 2500 mq nei Comuni con oltre 10.000 abitanti.
 - **Centro commerciale:** medie o grandi strutture di vendita nelle quali più esercizi commerciali inserite in una struttura a destinazione specifica con infrastrutture comuni e spazi di servizio *gestiti unitariamente. Possono comprendere anche pubblici esercizi e attività para commerciali (quali servizi bancari, servizi alla persona, ecc.).*
- Per "commercio all'ingrosso", l'attività svolta da chi professionalmente acquista merci in nome e per conto proprio e le rivende ad altri commercianti, all'ingrosso o al dettaglio, o ad utilizzatori professionali, o ad altri utilizzatori in grande. Tale attività può assumere la forma di commercio interno, di importazione o di esportazione e può essere svolta su aree pubbliche o private;

2. Indicazioni generali

- Vista la peculiarità dell'attività di commercio le presenti linee guida contengono misure che seguono la logica della precauzione e integra le prescrizioni del legislatore e le indicazioni dell'Autorità sanitaria.
- **Le imprese del commercio al dettaglio in sede fissa adottano le disposizioni di cui alle presenti linee guida all'interno dei propri luoghi di lavoro**, con la duplice finalità di protezione sia per i lavoratori sia per i frequentatori esterni in quanto il profilo di rischio è principalmente correlato alla prossimità interpersonale tra lavoratori e tra lavoratori e clienti.

3. Formazione e informazione del personale

- L'impresa è tenuta a formare ed informare il proprio personale tramite momenti formativi interni (a cui partecipa anche il titolare e i familiari coadiuvanti) che includano le presenti linee guida e le eventuali procedure aziendali organizzative interne per la prevenzione della

diffusione del virus responsabile del COVID-19. . In particolare l'impresa provvederà alla adeguata formazione sul corretto uso della mascherina (vedi materiale OMS, ISS, Ministero salute...) e di altri dispositivi di protezione, privilegiando modalità di formazione a distanza (es. e-learning).

- Ogni membro del personale, sia dipendente che familiare coadiuvante o personale occasionale giornaliero operante nella struttura, dovrà rispettare rigorosamente le misure di sicurezza indicate nelle linee guida
- Tutti i dipendenti dell'azienda e i collaboratori, anche occasionali, dovranno essere punti di riferimento immediatamente visibili e riconoscibili dalla clientela. In questo modo ogni attività può decidere di adottare la modalità più congrua, anche per il tipo di mansione (es. divisa, camice, maglietta con logo, tesserino, ecc..).

4. Disposizioni generali di carattere organizzativo e igienico-sanitario

Informazioni di carattere generale

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

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;
- 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, 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;
- 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);
- 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;
- Inoltre 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

- Avisare il cliente mediante materiale informativo che non può presentarsi in caso di comparsa di sintomatologia febbrile e/o simi 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.

Modalità di ingresso in azienda

- L'impresa deve regolare l'accesso al locale, sia del personale che dei clienti e fornitori, in modo da evitare assembramenti e attese negli spazi comuni; **l'ingresso è consentito solo indossando la mascherina.**
- 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 e frequentemente l'igiene delle mani (lavaggio con acqua e sapone e uso di soluzione/gel disinfettante, anche preparato secondo ricetta OMS), in quanto la maggior parte dei compiti legati alle mansioni richiedono il contatto diretto con il cliente e non consentono il rispetto della distanza minima di sicurezza. Il personale, prima dell'accesso al luogo di lavoro sarà sottoposto al controllo della temperatura corporea (termometro a infrarossi) nel rispetto della privacy,
- 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;
- 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.

- In caso di lavoratori dipendenti da aziende terze che operano nello stesso sito produttivo (es. manutentori, fornitori, addetti alle pulizie o vigilanza) che risultassero positivi al tampone COVID-19, l'appaltatore dovrà informare immediatamente il committente ed entrambi dovranno collaborare con l'autorità sanitaria fornendo elementi utili all'individuazione di eventuali contatti stretti.
- L'azienda committente è tenuta a dare, all'impresa appaltatrice, completa informativa dei contenuti del Protocollo aziendale e deve vigilare affinché i lavoratori della stessa o delle aziende terze che operano a qualunque titolo nel perimetro aziendale, ne rispettino integralmente le disposizioni.
- La sicurezza del lavoratore deve essere sempre garantita anche durante gli spostamenti dovuti al servizio di trasporto organizzato dalla azienda stessa

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 e altri locali di uso comune.

- 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;
- 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
- Controllare il rispetto del numero massimo ammesso con riguardo alle 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

Attività di pulizia e sanificazione

- L'attività di "pulizia" è finalizzata a rimuovere con azione esclusivamente meccanica polveri, materiale non desiderato o sporanzia da superfici, oggetti, ambienti confinati ed aree di pertinenza fino al raggiungimento di un livello soddisfacente di pulizia ottica. L'attività di "disinfezione", invece, distrugge o rende inattivi agenti patogeni mediante azione chimica. Per le attività di pulizia si possono utilizzare prodotti definiti come detersivi o igienizzanti, anche i comuni saponi possono rientrare in questa definizione, in quanto è ampiamente dimostrato che presentano azione efficace di scioglimento sull'involucro lipidico del virus SARS-CoV-2. Per le attività di disinfezione vanno utilizzati prodotti disinfettanti (biocidi o presidi medico-chirurgici).

- Si ricorda che i coronavirus umani possono rimanere infettivi su superfici inanimate per un massimo di 9 giorni. La disinfezione delle superfici con sodio allo 0,1%, l'ipoclorito o l'etanolo al 62% e 71% riducono significativamente l'infettività dei coronavirus su superfici entro 1 minuto di esposizione. Ci si aspetta un effetto simile contro il SARS-CoV-2.

Riepilogo delle principali procedure:

- **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;
 - Garantisce la pulizia e la sanificazione a fine turno delle superfici di contatto "comuni, delle attrezzature/strumentazioni di lavoro e delle tastiere, schermi touch, mouse (casche, dispositivi digitali di prenotazione o pagamento) sia negli uffici, sia nei reparti produttivi, sia nei locali di vendita;
 - Fornisce i servizi igienici di materiali (asciugamani) usa e getta e di un numero adeguato di cesti per i rifiuti;
 - Assicura 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 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.
- 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

5. Precauzioni igieniche personali

- Al fine di ridurre la possibilità di contagio anche da parte di soggetti asintomatici occorre, in primo luogo, rispettare le raccomandazioni dell'OMS sulle misure di distanziamento sociale, pulizia delle mani e igiene respiratoria: l'OMS ritiene che il mantenimento di

distanze minime tra le persone, la frequente igiene delle mani e i comportamenti corretti in caso di tosse e starnuti, siano le più efficaci per limitare la diffusione del coronavirus.

- Anche se è del tutto probabile che personale e clienti abbiano familiarità con queste misure, si ricorda che:
 - il distanziamento interpersonale include evitare abbracci, baci, strette di mano con gli ospiti, così come tra membri dello staff. La distanza minima raccomandata è di un metro e si consiglia di evitare o tenere quanto più a distanza, chiunque tossisca o starnutisca;
 - l'igiene delle mani implica un lavaggio frequente e accurato;
 - per igiene respiratoria si intende il comportamento da tenere quando si tossisce o starnutisce. L'Organizzazione Mondiale della Sanità raccomanda di coprirsi la bocca con il gomito o, preferibilmente, con un fazzoletto monouso (che deve essere poi immediatamente gettato).

Vanno dunque seguite obbligatoriamente le seguenti procedure:

- 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>).

6. 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.
- 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.
- 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, devono essere dotati di idonei Dispositivi di protezione delle vie respiratorie;
- 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" Le mascherine, che saranno fornite dall'azienda, andranno indossate secondo modalità che impediscano l'involontaria contaminazione, compromettendone l'efficacia.
- 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.

In sintesi l'azienda è tenuta obbligatoriamente a fornire:

- **detergenti e soluzioni disinfettanti** per mani (liquido o in gel) o salviette monouso imbevute di disinfettante;
- mascherine protettive del tipo "chirurgico" o "FFP2 (da notare che le monouso vanno utilizzate una sola volta) ovvero altre tipologie conformi alle prescrizioni dell'Autorità sanitaria
- guanti monouso;
- termometro digitale a distanza infrarossi per misurazione temperatura.

7. Spostamenti interni, riunioni, eventi interni

- Gli spostamenti all'interno devono essere limitati al minimo indispensabile e nel rispetto delle indicazioni aziendali, dunque, laddove il datore di lavoro ravvisasse l'urgenza e la necessità di effettuare riunioni, la partecipazione dei dipendenti dovrà essere ridotta allo stretto indispensabile e, comunque, dovranno essere garantiti il distanziamento interpersonale e un'adeguata pulizia/areazione dei locali prima e dopo lo svolgimento della stessa.

8. 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.

9. Informazione e sensibilizzazione dei lavoratori nei riguardi della pandemia di Covid 19

- Con le presenti linee guida, si ritiene opportuno sostenere, anche attraverso gli strumenti della bilateralità, momenti di informazione in modalità FAD rivolti a tutti i lavoratori del comparto riguardanti la prevenzione della pandemia di COVID-19 con l'obiettivo di:

- educare il personale all'importanza delle misure di controllo allo scopo di prevenire la trasmissione dei patogeni collegati a questo virus;
- individuare le corrette tecniche di igienizzazione delle mani;
- istruire adeguatamente il personale sulle corrette modalità d'uso dei DPI.

10. Procedure specifiche

Gestione spazi comuni

- Il primo criterio di protezione da virus SARS-CoV-2 è il distanziamento interpersonale (tra lavoratori, tra lavoratori e clienti) trova difficile applicazione nel settore del commercio in particolare negli esercizi di vicinato. Pertanto il rispetto del distanziamento 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

- L'accesso agli spazi comuni, comprese le mense aziendali, le aree fumatori e gli spogliatoi è contingentato:
 - a. Organizzare le attività in modo da garantire un utilizzo differito degli spazi;
 - b. Regolare l'accesso dei lavoratori agli spazi comuni
- prevedere una ventilazione continua dei locali,
- concordare un tempo ridotto di sosta all'interno di tali spazi
- mantenimento della distanza di sicurezza di 1 metro tra le persone che li occupano.
- Inoltre Il datore di lavoro provvede alla organizzazione degli spazi e alla sanificazione degli spogliatoi per lasciare nella disponibilità dei lavoratori luoghi per il deposito degli indumenti da lavoro e garantire loro idonee condizioni igieniche sanitarie;
- garantire la sanificazione periodica e la pulizia giornaliera, con appositi detergenti dei locali mensa, delle tastiere dei distributori di bevande e snack

Organizzazione aziendale (turnazione, rimodulazione dei livelli produttivi)

Al fine di favorire la presenza contemporanea del personale:

- 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 presenza di detergenti segnalati da apposite indicazioni.

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.

Comportamento 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

Comportamento 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
 - 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 e nel rispetto di quanto previsto nelle presenti linee guida.
 - Utilizzo di mascherine sia da parte degli addetti alla vendita sia da parte dei clienti.
- Disponibilità e accessibilità di dispenser in particolare all'ingresso, vicino ai camerini, alle casse, ai sistemi di pagamento, tastiere e schermi touch
- Per quanto riguarda la prova dei vestiti, calzature e accessori si fa riferimento alle disposizioni previste al fine di evitare assembramento. Tuttavia:
 - cliente e addetto alle vendite procedano sempre a lavarsi le mani con sostanza idroalcolica disinfettante;
 - mantengano la distanza interpersonale anche con altri clienti
 - utilizzo obbligatorio delle mascherine
 - contingentamento delle cabine di prova

11. Centri commerciali e similari (come Grande distribuzione, Outlet, ecc)

Premesse

- Le disposizioni delle presente linee guida si applicano in quanto compatibili a tutte le attività che sono localizzate all'interno di un centro commerciale o similare. **Tutte le attività che sono localizzate all'interno dei centri commerciali e similari devono rispettare le linee guida ed i protocolli di sicurezza approvati e le misure specifiche adottate per il proprio settore in tema di sicurezza sanitaria**
- Di norma tutti gli aspetti gestionali comuni del centro commerciale e similari sono demandati ad un organismo di gestione che ha ad oggetto la prestazione di tutti i servizi relativi al funzionamento della struttura stessa (come ad esempio la gestione dei servizi di pulizia delle parti comuni, la comunicazione unitaria verso l'esterno (stampa, web, social, ma anche Enti e Istituzioni), nonché la direzione ed il coordinamento di dette attività da parte delle imprese fornitrici dei vari servizi necessari alla gestione ed alla operatività della Struttura nel suo complesso. Ne consegue che detti organismi di gestione sono all'uopo demandati, alla gestione legata all'emergenza COVID_ 19.

Disposizioni Generali

- Ogni centro commerciale, grande distribuzione e attività commerciali similari devono regolare l'afflusso nelle aree comuni (corridoi, bagni, piazzali interni, etc.), non superiore al rapporto di 1 persona ogni 10 mq di SLP. In ogni caso, occorre prevedere una superficie minima di 10m² a persona (con riferimento alla SLP - superficie lorda di pavimento. Nei soli centri commerciali all'aperto con superficie superiore a 5.500 mq, le presenze dovranno essere non superiori al rapporto di 1 persona ogni 8 mq di SLP.
- Gestori, lavoratori titolari non devono iniziare il turno di lavoro se la temperatura corporea è superiore a 37,5°C.
- Deve essere data ampia disponibilità e accessibilità a sistemi e prodotti per l'igienizzazione delle mani (preferibilmente dispenser a induzione automatica). Detti sistemi devono essere disponibili sia per il personale, sia per i clienti, in particolare all'ingresso e all'uscita del centro commerciale, presso i bagni, all'ingresso dei singoli esercizi e attività.
- Ferma restando la responsabilità dei singoli punti vendita nel contingentare la presenza presso i propri spazi in base alle dimensioni e caratteristiche del locale e nel rispetto della normativa vigente, le eventuali code che potranno formarsi all'esterno di ciascun punto vendita sono regolate attraverso apposita segnaletica a terra, garantendo la distanza interpersonale.
- Tutti i lavoratori, compreso il personale di vigilanza e sicurezza, devono indossare mascherine per tutto il tempo di svolgimento del proprio lavoro, nonché guanti di protezione in base alla tipologia di attività.
- Le persone conviventi (e in generale le persone che in base alle disposizioni vigenti non siano soggette al distanziamento interpersonale) possono stare a una distanza inferiore da quella indicata per gli altri clienti; detto ultimo aspetto afferisce alla responsabilità individuale.
- L'uso di eventuali panchine o sedute deve essere limitato con segnaletica ben visibile ed eventuale interdizione totale o parziale tramite appositi sistemi (ad esempio nastri), in modo da garantire sempre il distanziamento.
- L'accesso da parte delle persone esonerate dall'obbligo di indossare mascherine ai sensi delle disposizioni vigenti è consentito esclusivamente previa esibizione di certificato medico.

- Il personale preposto aiuta i clienti a rispettare le indicazioni e le norme di comportamento.
- Deve essere effettuata l'igienizzazione almeno due volte al giorno e sanificazione quotidiana delle superfici sensibili e igienizzazione continua di qualsiasi oggetto utilizzato dai clienti.
- I singoli negozi e attività sono responsabili della sanificazione e igienizzazione dei propri spazi all'interno del centro commerciale.

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. Al fine di evitare assembramenti di persone i varchi di accesso agli spazi commerciali devono essere organizzati anche mediante l'utilizzo di personale addetto e o di strumenti informatici o automatizzati, in modo da garantire una distribuzione ottimale dei flussi in entrata e in uscita, assicurando sempre il distanziamento interpersonale di almeno un metro, anche con eventuale riduzione delle porte di accesso utilizzabili, per consentire il controllo da parte del personale della sicurezza su ciascuna porta
- La direzione definisce le modalità i criteri e la tempistica (in base alle giornate lavorative, i flussi di consumatori ecc) l'utilizzo del personale di sicurezza anche all'esterno della struttura.
- L'ingresso verrà dotato di dispenser con soluzioni idroalcoliche.
- Al fine di rispettare le norme di sicurezza antincendio, le 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.
- 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.

Indicazioni per i clienti

- Obbligo per i clienti di indossare le mascherine per potere accedere all'interno della struttura commerciale, viceversa non sarà permesso l'ingresso. I clienti devono indossare le mascherine per tutto il tempo di permanenza nel centro commerciale, ad eccezione dei momenti di fruizione dei servizi incompatibili con il loro utilizzo (es. ristorazione, trattamenti estetici al viso).
- È fatto divieto ai clienti di consumare alimenti e bevande in forma itinerante nelle aree comuni del centro commerciale al di fuori degli spazi destinati alle attività di ristorazione o somministrazione per cui dovranno essere rigorosamente applicate le previsioni di cui alle linee guida/protocolli di sicurezza regionale somministrazione di alimenti e bevande.

- i clienti possono essere sottoposti alla misura della temperatura corporea (attraverso scanner manuale o altre tecnologie predisposti dalla società di gestione) che dovrà risultare inferiore ai 37,5 gradi, e/o comunque a quella stabiliti da organi ed autorità competenti. In caso di temperatura superiore a quella normativamente prevista, non sarà permesso l'ingresso nella struttura commerciale e/o degli open mall e/o degli outlet.

Percorsi esterni

- Installazione in prossimità dei varchi di accesso di percorsi obbligati con segnaletica a pavimento per garantire le distanze di sicurezza (minimo 1 Mt.) in caso di code in ingresso.
- Esposizione obbligatoria sui percorsi di ingresso di segnaletiche che spieghino ai clienti tutte le disposizioni di sicurezza adottate e le indicazioni sul comportamento da tenere all'interno degli spazi commerciali. Le medesime informazioni verranno riportate all'ingresso di ogni punto vendita interno.
- Ingresso fornitori e corrieri si applicano quanto già previsto nelle presenti linee guida . Tuttavia l'ingresso sarà ammesso solo in fase di chiusura del centro commerciale o in orari prestabiliti e in ogni caso sarà garantito il distanziamento sociale e controllato l'utilizzo dei dispositivi di protezione. Le aree di scarico merci saranno vigilate, ovvero ridotte, ovvero presidiate dal personale di vigilanza ove possibile, anche con l'ausilio delle tecnologie oggi disponibili (TVCC e sbarre automatiche). Il personale dei corrieri verrà invitato a restare nel veicolo sino al suo turno di scarico.

Percorsi interni

- Verranno laddove necessario, definiti dei percorsi interni alle gallerie, di flusso verso tutti in negozi, incluso l'ipermercato, indicati con segnaletica adesiva a pavimento, per limitare al massimo gli incroci di persone e gestire con maggiore facilità il mantenimento delle distanze di sicurezza.
- Ogni punto vendita all'interno della struttura commerciale rispetterà le regole di accesso previste nel presente protocollo al fine di evitare code ed assembramenti e rispettare la distanza interpersonale. Anche per questi esercizi può essere prevista l'utilizzo di apposita segnaletica, individuati gli spazi di attesa, garantendo la distanza interpersonale.
- Verrà predisposta apposita segnaletica interna volta ad illustrare le disposizioni di sicurezza adottate e il comportamento da tenere
- Trasmissione regolare di messaggi audio e video ove possibile all'interno che ricordino le disposizioni di sicurezza da adottare.

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 dotati 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

- Deve essere assicurata una frequente igienizzazione dei bagni. Nei bagni devono essere sempre disponibili prodotti per l'igienizzazione delle mani. Si suggerisce di dotare i bagni di asciugamani e copri water monouso.

Distanziamento sociale nelle parti comuni

- Per garantire il distanziamento sociale all'interno degli spazi comuni, sarà predisposto un accurato piano di comunicazione agli ingressi e all'interno su canali fisici e digitali per informare i clienti.
- Il personale di sicurezza preposto aiuterà i clienti a rispettare le seguenti indicazioni.
- I singoli retailer informeranno con adeguata comunicazione la capacità ricettiva del punto di vendita/attività e gestiranno i clienti in rispetto della normativa.
- Ogni centro commerciale deve regolare l'afflusso nelle aree comuni (corridoi, bagni, piazzali interni, etc.) al fine di mantenere una distanza interpersonale di almeno 1 metro sia negli spazi comuni mentre nei negozi si applica quanto previsto nella DGR 565/202°. In ogni caso deve essere garantito il conteggio dei flussi in entrata e in uscita assicurando 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 centro.

12. AGGIORNAMENTO DEL PROTOCOLLO DI REGOLAMENTAZIONE

- Le aziende, a seconda delle dimensioni, si riservano la possibilità di costituire un Comitato per l'applicazione e la verifica delle regole del protocollo di regolamentazione con la partecipazione delle rappresentanze sindacali aziendali e del RLS.

C. SOMMINISTRAZIONE ALIMENTI E BEVANDE (SAB)

1. Definizione

- L'attività di somministrazione di alimenti e bevande è la vendita per il consumo sul posto, che comprende tutti i casi in cui gli acquirenti consumano, con apposito servizio assistito, i prodotti nei locali dell'esercizio o in un'area aperta al pubblico, attrezzati a questo scopo.
- L'attività di somministrazione può essere svolta:
 - o all'interno di pubblici esercizi dove la vendita per il consumo di alimenti e bevande avviene sul posto, sia all'interno dell'esercizio che all'esterno, in un'area attrezzata a tal fine. Per pubblici esercizi si intendono i bar, le tavole fredde, i ristoranti, ecc.;
 - o in via temporanea cioè svolta in occasione di riunioni straordinarie di persone, nei locali e nei luoghi in cui si svolgono e per la durata delle stesse;
 - o all'interno di circoli privati fatta a favore dei propri associati, presso la sede ove sono svolte le attività istituzionali;
 - o nell'ambito di altre attività congiuntamente ad attività di intrattenimento, sale da ballo, locali notturni, stabilimenti balneari, impianti sportivi ed altri esercizi similari, nei quali si configura come attività non prevalente, in esercizi situati all'interno, teatri, sale da concerti e simili; mense aziendali e negli spacci annessi ad aziende, amministrazioni, enti e scuole nei quali la somministrazione viene effettuata al pubblico;
 - o al domicilio del consumatore (catering) rivolta esclusivamente al consumatore stesso, ai familiari e alle persone da lui invitate presso il suo domicilio (casa privata, residenza storica, azienda, sede congressuale, ecc.) con fornitura di pasti a sul posto per banchetti, matrimoni, fiere, ecc. previo allestimento di cucine da campo.

2. Indicazioni generali

- Vista la peculiarità dell'attività di SAB le presenti linee guida contengono misure che seguono la logica della precauzione e integra le prescrizioni del e le indicazioni dell'Autorità sanitaria.
- **Le imprese della Somministrazione di alimenti e bevande adottano le disposizioni di cui alle presenti linee guida all'interno dei propri luoghi di lavoro**, con la duplice finalità di protezione sia per i lavoratori sia per i frequentatori esterni in quanto il profilo di rischio è principalmente correlato alla prossimità interpersonale tra lavoratori e tra lavoratori e clienti.
- Le presenti indicazioni si applicano per ogni tipo di esercizio di somministrazione di pasti e bevande, quali ristoranti, trattorie, pizzerie, self-service, bar, pub, pasticcerie, gelaterie, rosticcerie (anche se collocati nell'ambito delle attività ricettive, all'interno di stabilimenti balneari e nei centri commerciali), nonché per l'attività di catering (in tal caso, se la somministrazione di alimenti avviene all'interno di una organizzazione aziendale terza, sarà necessario inoltre rispettare le misure di prevenzione disposte da tale organizzazione).

3. Formazione e informazione del personale

- L'impresa è tenuta a formare ed informare il proprio personale tramite momenti formativi interni (a cui partecipa anche il titolare e i familiari coadiuvanti) che includano le presenti linee guida e le eventuali procedure aziendali organizzative interne per la prevenzione della diffusione del virus responsabile del COVID-19. . In particolare l'impresa provvederà alla adeguata formazione sul corretto uso della mascherina (vedi materiale OMS, ISS, Ministero salute...) e di altri dispositivi di protezione, privilegiando modalità di formazione a distanza (es. e-learning).
- Ogni membro del personale, sia dipendente che familiare coadiuvante o personale occasionale giornaliero operante nella struttura, dovrà rispettare rigorosamente le misure di sicurezza indicate nelle linee guida
- Tutti i dipendenti dell'azienda e i collaboratori, anche occasionali, dovranno essere punti di riferimento immediatamente visibili e riconoscibili dalla clientela. In questo modo ogni attività può decidere di adottare la modalità più congrua, anche per il tipo di mansione (es. divisa, camice, maglietta con logo, tesserino, ecc.)

4. Disposizioni generali di carattere organizzativo e igienico- sanitario

Informazioni di carattere generale

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

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

- I lavoratori dell'azienda che svolge attività di catering presso la struttura di un soggetto giuridico pubblico o privato (azienda), ricevono le informazioni sul protocollo da questi adottati e ne rispettano le disposizioni.
- Inoltre 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 mediante materiale informativo che non può presentarsi in caso di comparsa di sintomatologia febbrile e/o simi 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.

Modalità di ingresso locale

- L'impresa deve regolare l'accesso al locale, sia del personale che dei clienti e fornitori, in modo da evitare assembramenti e attese negli spazi comuni; **l'ingresso è consentito solo indossando la mascherina.**
- 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;
- L'impresa deve rendere 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;
- 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, in quanto la maggior parte dei compiti legati alle mansioni richiedono il contatto diretto con il cliente e non consentono il rispetto della distanza minima di sicurezza;
- Il personale, prima dell'accesso al luogo di lavoro potrà essere sottoposto al controllo della temperatura corporea (termometro a infrarossi) nel rispetto della privacy, Ciò al fine di evitare preventivamente il diffondersi del virus nell'ambiente di lavoro, e, nel caso in cui venga riscontrato un contagio, per riuscire a tracciare i contatti avuti dalla persona infetta e poter efficacemente predisporre le misure di prevenzione. Se tale temperatura risulterà superiore ai 37,5°, non sarà consentito l'accesso ai luoghi di lavoro. Le persone in tale condizione saranno momentaneamente isolate, ci si accerterà che indossino la mascherina protettiva;

- Dopo essersi sottoposto alla misurazione della temperatura corporea, il personale all'ingresso in azienda dovrà procedere al lavaggio delle mani con acqua e sapone e alla disinfezione delle mani con gel idroalcolici con concentrazione di alcol di almeno il 60%.
- L'impresa ha la possibilità di individuare un responsabile per la prevenzione con il compito di distribuire i dispositivi di prevenzione, controllare l'applicazione delle misure di prevenzione e, in caso d'emergenza, applicare le procedure di primo intervento.
- In caso di lavoratori dipendenti da aziende terze che operano nello stesso sito produttivo (es. manutentori, fornitori, addetti alle pulizie o vigilanza) che risultassero positivi al tampone COVID-19, l'appaltatore dovrà informare immediatamente il committente ed entrambi dovranno collaborare con l'autorità sanitaria fornendo elementi utili all'individuazione di eventuali contatti stretti.
- L'azienda committente è tenuta a dare, all'impresa appaltatrice, completa informativa dei contenuti del Protocollo aziendale e deve vigilare affinché i lavoratori della stessa o delle aziende terze che operano a qualunque titolo nel perimetro aziendale, ne rispettino integralmente le disposizioni.
- La sicurezza del lavoratore deve essere sempre garantite anche durante gli spostamenti dovuti al servizio organizzato dalla azienda stessa

Modalità di accesso dei fornitori esterni e clienti

Per i Fornitori:

- 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.
- 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 in orari di non apertura al pubblico, ed evitare gli accessi non strettamente correlati all'attività di ristorazione;
- Nelle attività di consegna, carico e scarico, il trasportatore, corriere o fornitore lascia preferibilmente la merce all'esterno in prossimità dell'ingresso. Eventuale scambio di materiali/documenti dovrà avvenire nel rispetto della distanza di sicurezza (almeno un metro), indossando dispositivi di protezione (mascherine e guanti).

Per i clienti:

- **L'attività di consegna a domicilio** evita il rischio da "assembramento" e offre la maggior garanzia limitando i contatti. Va pertanto mantenuta e incentivata nei limiti del possibile. Il personale addetto alla consegna indossa guanti e maschera, consegna il cibo all'ingresso senza entrare nel domicilio;
- Favorire sistemi di pagamento elettronici e dotare l'addetto di disinfettante per le mani e prodotti per la pulizia dei POS dopo ogni utilizzo (alcol etilico almeno al 70% o altro prodotto equivalente);
- **L'attività di take-away** evita il rischio da esposizione per consumazione nei locali.
- Limitare la permanenza al tempo necessario per il ritiro per evitare assembramenti;
- Gli addetti alla consegna sono dotati di maschera e guanti. Applicare le misure di igiene delle mani e pulizia degli strumenti (cassa, POS...) dopo ogni pagamento;
- **Per il servizio ristorante/bar**, 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. È comunque consentito l'accesso, anche in assenza di prenotazioni,

qualora gli spazi lo consentano, nel rispetto delle misure di prevenzione previste. In tali attività non possono essere continuamente presenti all'interno del locale più clienti di quanti siano i posti a sedere o al banco, o comunque calcolati sulla base delle dimensioni del locale e delle relative regole di distanziamento previste;

- Differenziare (se possibile) entrata e uscita e delimitare i percorsi con segnaletica che facilita il rispetto della distanza di almeno 1 metro;
- Controllare il rispetto del numero massimo ammesso nel rispetto delle misure di distanziamento;
- I clienti vanno accompagnati al tavolo nel rispetto della distanza superiore a un metro.

Attività di pulizia e sanificazione Locali SAB

- L'attività di "pulizia" è finalizzata a rimuovere con azione esclusivamente meccanica polveri, materiale non desiderato o sporczia da superfici, oggetti, ambienti confinati ed aree di pertinenza fino al raggiungimento di un livello soddisfacente di pulizia ottica. L'attività di "disinfezione", invece, distrugge o rende inattivi agenti patogeni mediante azione chimica. Per le attività di pulizia si possono utilizzare prodotti definiti come detergenti o igienizzanti, anche i comuni saponi possono rientrare in questa definizione, in quanto è ampiamente dimostrato che presentano azione efficace di scioglimento sull'involucro lipidico del virus SARS-CoV-2. Per le attività di disinfezione vanno utilizzati prodotti disinfettanti (biocidi o presidi medico-chirurgici).
- Si ricorda che i coronavirus umani possono rimanere infettivi su superfici inanimate per un massimo di 9 giorni. La disinfezione delle superfici con sodio allo 0,1%, l'ipoclorito o l'etanolo al 62% e 71% riducono significativamente l'infettività dei coronavirus su superfici entro 1 minuto di esposizione. Ci si aspetta un effetto simile contro il SARS-CoV-2.

Riepilogo delle principali procedure:

L'azienda:

- assicura la pulizia giornaliera e la sanificazione periodica dei locali (cucina, sala ristorante, bar, deposito materie prime, spogliatoio per gli addetti, servizi igienici per gli addetti e per il pubblico), 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;
- garantisce la pulizia e sanificazione a fine turno delle superfici di contatto "comuni" (banconi, piani di lavoro, tavoli, maniglie, porte, celle frigorifere, forni ecc...), delle attrezzature/strumentazioni di lavoro (area cucina e bar) e delle tastiere, schermi touch, mouse (casce, dispositivi digitali di prenotazione o pagamento);
- Tavoli, banchi, sedie e oggetti di uso comune per il servizio (cestino pane, zuccheriera, saliera, oliera ...) vanno invece puliti e igienizzati dopo ogni utilizzo. A tale scopo usare i detergenti comuni e ipoclorito di sodio 0.1% di cloro attivo o alcool al 70% o altri prodotti specifici secondo le procedure di igiene già previste. Privilegiare l'uso di oggetti monouso e prodotti monodose;
- La biancheria da sala, da cucina e altri materiali in tessuto, vanno lavati in acqua calda a 60-90° con comuni detersivi o secondo le modalità già in atto per le lavanderie industriali per la ristorazione;
- Dotare i servizi igienici di materiali (asciugamani) usa e getta e di un numero adeguato di cesti per i rifiuti;

- Importante 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;
- 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.

5. Precauzioni igieniche Personali

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

Anche se è del tutto probabile che personale e clienti abbiano familiarità con queste misure, si ricorda che:

- il distanziamento sociale include evitare abbracci, baci, strette di mano con gli ospiti, così come tra membri dello staff. La distanza minima raccomandata è di un metro e si consiglia di evitare o tenere quanto più a distanza, chiunque tossisca o starnutisca;
- l’igiene delle mani implica un lavaggio frequente e accurato;
- per igiene respiratoria si intende il comportamento da tenere quando si tossisce o starnutisce. L’Organizzazione Mondiale della Sanità raccomanda di coprirsi la bocca con il gomito o, preferibilmente, con un fazzoletto monouso (che deve essere poi immediatamente gettato).

Vanno dunque seguite le seguenti procedure:

- 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>)

6. Dispositivi di protezione individuale (DPI)

- Nell'attività SAB 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).
- 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 (almeno FFP2) 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
- 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
- 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" è FFP2"
- 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. Per i guanti in gomma l'eventuale uso da parte del personale di sala non è consigliabile per il fatto che la pulizia degli stessi in corso di uso risulta difficile e che il lavaggio molto frequente delle mani da parte dell'operatore appare la procedura più semplice e idonea a mantenere un buon livello igienico.

In sintesi l'azienda è tenuta a fornire:

- detergenti e soluzioni disinfettanti per mani (liquido o in gel) o salviette monouso imbevute di disinfettante;
- mascherine protettive del tipo "chirurgico" o "FFP2 (da notare che le monouso vanno utilizzate una sola volta) ovvero altre tipologie conformi alle prescrizioni dell'Autorità sanitaria
- guanti monouso;
- termometro digitale a distanza infrarossi per misurazione temperatura.

7. Spostamenti interni, riunioni, eventi interni

- Gli spostamenti all'interno dell'azienda devono essere limitati al minimo indispensabile e nel rispetto delle indicazioni aziendali, dunque, laddove il datore di lavoro ravvisasse l'urgenza e la necessità di effettuare riunioni, la partecipazione dei dipendenti dovrà essere ridotta allo stretto indispensabile e, comunque, dovranno essere garantiti il distanziamento interpersonale e un'adeguata pulizia/areazione dei locali prima e dopo lo svolgimento della stessa.

8. 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.

9. Informazione e sensibilizzazione dei lavoratori nei riguardi della pandemia di Covid 19

Con le presenti linee guida si ritiene opportuno sostenere, anche attraverso gli strumenti della bilateralità, momenti di informazione in modalità FAD rivolti a tutti i lavoratori del comparto riguardanti la prevenzione della pandemia di COVID-19 con l'obiettivo di:

- educare il personale all'importanza delle misure di controllo allo scopo di prevenire la trasmissione dei patogeni collegati a questo virus;
- individuare le corrette tecniche di igienizzazione delle mani;
- istruire adeguatamente il personale sulle corrette modalità d'uso dei DPI.

10. Procedure specifiche

Gestione spazi comuni nel settore SAB (cucina, spogliatoio, aree fumatori, sala ristorante/bar)

- Il primo criterio di protezione da virus SARS-CoV-2 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...)

- Organizzare le attività in modo da garantire un utilizzo differito degli spazi:
- Regolamentare l'accesso dei lavoratori agli spazi comuni (es. spogliatoio)

Spazi comuni frequentati da lavoratori e clienti

In tutti gli esercizi:

- 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. I clienti dovranno indossare la mascherina a protezione delle vie respiratorie in ogni occasione in cui non sono seduti al tavolo;
- Favorire 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 al termine di ogni servizio al tavolo, assicurare pulizia e disinfezione delle superfici.
- 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).
- Laddove possibile, privilegiare l'utilizzo degli spazi esterni (giardini, terrazze, plateatici, dehors), sempre nel rispetto del distanziamento di almeno 1 metro.
- 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.
- 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.
- 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.

11. Organizzazione aziendale (Turnazione, rimodulazione dei livelli produttivi)

Al fine di favorire la presenza contemporanea del personale:

- 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;
- Verificare la possibilità di organizzare circuiti "self service" per limitare il servizio ai tavoli, secondo percorsi che evitano assembramenti nei punti di rifornimento.

12. 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 presenza di detergenti segnalati da apposite indicazioni.

13. Gestione servizio di Ristorazione

- Adottare adeguate soluzioni organizzative per evitare assembramenti di clienti all'ingresso dell'esercizio e all'interno della sala ristorante;
- prevedere, ove possibile, una separazione degli accessi di entrata e di uscita;
- dotare direttamente i tavoli dei condimenti necessari (salse, condimenti ecc.. possibilmente monodose);
- all'ingresso posizionare dispenser con gel igienizzanti per la pulizia delle mani dei clienti;
- non è disponibile l'uso del guardaroba;
- Gli avventori possono continuare ad essere accompagnati al tavolo nel rispetto delle distanze interpersonali;
- i bagni a disposizione dei clienti devono essere dotati di prodotti igienizzanti per il lavaggio delle mani e riportano dépliant con le raccomandazioni delle Autorità sanitarie;
- l'accesso ai servizi igienici dovrà avvenire evitando assembramenti pertanto è necessario limitare la presenza di più persone nei servizi igienici con avvisi ben visibili (poster/locandine);
- dotare il personale di sala di dispositivi di protezione-e mantiene, nei limiti del possibile, la distanza interpersonale di un metro e deve procedere ad una frequente igiene delle mani con prodotti igienizzanti, prima di ogni servizio al tavolo;
- gli oggetti utilizzati per un servizio (cestino del pane, prodotti per il condimento, zuccheriera monodose, ecc.) non possono essere messi a disposizione di nuovi clienti senza adeguata igienizzazione. È altresì possibile che l'esercente adotti soluzioni alternative quali prodotti monouso, ecc.;
- possono essere messi a disposizione degli avventori appositi cestini per poter buttare i dispositivi di protezione individuale, nonché altri rifiuti biologici (fazzoletti);
- i tavoli sono distribuiti assicurando il distanziamento di un metro l'uno dall'altro e, a tal fine, ciascuna azienda può adottare le soluzioni più adeguate al proprio layout;
- ai clienti che richiedono espressamente un distanziamento interpersonale anche nel proprio tavolo, questo viene assicurato con l'adozione delle distanze 1 metro seduta e 1 metro fronte o in alternativa mediante l'utilizzo di pannelli di separazione (ad esempio in plexiglas)

- si favoriscono sistemi digitali di pagamento direttamente dal tavolo. In ogni caso, alla cassa è posizionata adeguata segnaletica orizzontale per il distanziamento e di protezione;
- piatti, bicchieri, posate e simili sono lavati in lavastoviglie a temperatura adeguata, in modo che possano essere disinfettati, inclusi gli oggetti che non sono stati utilizzati dai clienti in quanto potrebbero essere entrati in contatto con le mani degli stessi. Spetta all' esercente verificare le temperature di lavaggio, così come il corretto dosaggio di detergenti e disinfettanti chimici utilizzati nella lavastoviglie. Se, per qualsiasi ragione, il lavaggio automatico non fosse possibile, nell' eseguire quello manuale si consiglia di utilizzare le procedure standard con lavaggio, disinfezione e risciacquo, usando il massimo livello di precauzione, asciugando le stoviglie con tovaglioli di carta monouso;
- tovaglie, tovaglioli e altri tessuti per la tavola devono essere messi in specifici sacchi per la lavanderia e il lavaggio deve assicurare la rimozione di agenti patogeni;
- ciascun tavolo è servito possibilmente dallo stesso addetto (o più addetti secondo il n. di clienti al tavolo) per la durata dell' intero servizio. Se lo stesso operatore svolge frequentemente in tempi diversi tutte le operazioni, spostandosi continuamente fra diverse postazioni di lavoro, si favorisce la diffusione di eventuali agenti patogeni con possibilità di contaminazioni. Pertanto l' igiene, l' educazione del personale ed il controllo della contaminazione crociata sono tra i fattori più importanti nel condizionare la salubrità sia delle produzioni che degli ambienti di lavoro.

14. Gestione Servizio Bar

- si adottano sistemi di contingentamento degli ingressi volti a evitare assembramenti;
- si dispone, ove possibile, la separazione degli accessi di entrata e di uscita;
- all' ingresso vengono posizionati dispenser con gel igienizzanti per la pulizia delle mani dei clienti;
- si evita l' uso di appendiabiti comuni;
- davanti al banco e alla cassa è posizionata idonea segnaletica orizzontale per favorire il distanziamento interpersonale;
- è adottato un modello di servizio che favorisce la riduzione degli spostamenti della clientela all' interno dell' esercizio;
- l' accesso ai servizi igienici dovrà avvenire evitando assembramenti;
- i bagni a disposizione dei clienti sono dotati di prodotti igienizzanti per il lavaggio delle mani e riportano dépliant con le raccomandazioni delle autorità sanitarie;
- il personale è dotato di dispositivi di protezione individuale (mascherine) e mantiene, nei limiti del possibile, la distanza interpersonale di un metro;
- sul banco è bene favorire la messa a disposizione di prodotti monouso;
- si favoriscono sistemi digitali di pagamento;
- si incentiva l' uso del take away e del delivery;
- piatti, bicchieri, posate e simili sono lavati in lavastoviglie a temperatura adeguata, in modo che possano essere disinfettati, inclusi gli oggetti che non sono stati utilizzati dai clienti in quanto potrebbero essere entrati in contatto con le mani degli stessi. Spetta all' esercente verificare le temperature di lavaggio, così come il corretto dosaggio di detergenti e disinfettanti chimici utilizzati nella lavastoviglie. Se, per qualsiasi ragione, il lavaggio automatico non fosse possibile, nell' eseguire quello manuale si consiglia di utilizzare le procedure standard con lavaggio, disinfezione e risciacquo;

- usando il massimo livello di precauzione, asciugando le stoviglie con tovaglioli di carta monouso;
- tovaglie, tovaglioli e altri tessuti per la tavola devono essere messi in sacchi per la lavanderia specifici e il lavaggio deve assicurare la rimozione di agenti patogeni;

15. Gestione Spazi Aperti

Laddove possibile, privilegiare l'utilizzo degli spazi esterni (giardini, terrazze, plateatici), sempre nel rispetto del distanziamento di almeno 1 metro. GESTIONE SPAZI APERTI (cd. DEHORS)

- Laddove possibile, privilegiare l'utilizzo degli spazi esterni (giardini, terrazze, plateatici, dehors). Le procedure adottate negli ambienti interni vengono applicate anche negli spazi esterni:
 - si presterà attenzione al distanziamento tra i tavoli;
 - corretta pulizia tavoli dopo l'utilizzo da parte dei clienti;
 - adeguata gestione degli ingressi e delle uscite;
 - delimitazione degli spazi.

16. Servizi a Domicilio

- I trasportatori sono tenuti ad indossare i DPI richiesti (mascherina protettiva e guanti monouso) ed hanno a disposizione, sul mezzo di trasporto, soluzione disinfettante per le mani;
- la consegna avviene con modalità che escludono o limitano il contatto con i clienti: i trasportatori non possono entrare nel domicilio, il cibo deve essere lasciato sull'uscio;
- sono favoriti sistemi di pagamento elettronici. Se il pagamento viene effettuato in contante o POS portatile, l'operatore provvede alla disinfezione delle mani e del POS al termine dell'operazione. Inoltre, in accordo con il cliente, il pagamento tramite contanti avviene senza contatto diretto: il contante verrà lasciato sull'uscio della porta dell'avventore e l'operatore, una volta verificato il pagamento, lascia il cibo e l'eventuale resto e si allontana prima che il cliente apra la porta.

17. Vendita per asporto

- All'atto della consegna i lavoratori e i clienti sono tenuti ad indossare i DPI richiesti
- verranno assicurate modalità che escludono o limitano il contatto con i clienti
- sono favoriti sistemi di pagamento elettronici. Se il pagamento viene effettuato in contante o POS portatile, l'operatore provvede alla disinfezione delle mani e del POS al termine dell'operazione. Inoltre, se il pagamento avviene tramite contanti, si eviteranno contatti diretti: il contante verrà lasciato dal cliente in un apposito contenitore messo a disposizione dall'esercente, l'operatore, una volta verificato il pagamento, consegnerà il cibo e l'eventuale resto in un contenitore a parte.

18. Catering e Banqueting

Congressuale in sedi esterne

- Rimodulazione degli spazi a cura delle sedi esterne prescelte rispetto al numero dei partecipanti, per assicurare il rispetto della distanza interpersonale;
- Personale con dispositivi di protezione individuale, qualora non sia possibile la distanza interpersonale di un metro;
- Prodotti igienizzanti per la pulizia delle mani;
- Utilizzo, ove possibile, di materiale monouso (bio e compostabile);
- Sanificazione del materiale utilizzato per la produzione e il servizio attraverso lavaggio, asciugatura
- a vapore e in aggiunta utilizzo di prodotti sanificazione;
- 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.

Servizio a buffet

- 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.
- Inoltre si ritiene quanto segue:
- Favorire il servizio di take-away (il cameriere compone una box, coffe box e lunch-box con la scelta del cliente) per il consumo in apposita area attrezzata;
- buffet, prima del consumo, protetti da schermi o teli trasparenti;
- tendiflex e sistemi di segnalazione delle distanze interpersonali da predisporre a cura delle sedi ospitanti;
- Pinze, cucchiai, mestoli e altri utensili a disposizione degli ospiti vanno 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;
- creazione di percorsi divisi per accesso ed uscita alle aree buffet ideati e predisposti a cura delle sedi ospitanti;

Servizio al tavolo

- Distanziamento di un metro tra tavoli per garantire la distanza interpersonale;
- Servizio esclusivamente al piatto (no vassoi);

- Servizio esclusivamente al tavolo e quindi no aperitivi.

19. 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) ed eventi analoghi (es. congressi).
- Predisporre una adeguata informazione sulle misure di prevenzione da rispettare durante l'evento.
- Mantenere l'elenco dei partecipanti per un periodo di 14 giorni.
- Riorganizzare gli spazi, per garantire l'accesso alla sede dell'evento in modo ordinato, al fine di evitare assembramenti di persone e di assicurare il mantenimento di almeno 1 metro di separazione tra gli utenti. Se possibile organizzare percorsi separati per l'entrata e per l'uscita.
- Disporre i tavoli in modo da assicurare il mantenimento di almeno 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.
- Laddove possibile, privilegiare l'utilizzo degli spazi esterni (es. giardini, terrazze), sempre nel rispetto del distanziamento di almeno 1 metro.
- Assicurare adeguata pulizia e disinfezione degli ambienti interni e delle eventuali attrezzature prima di ogni utilizzo.
- 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
- È possibile organizzare una modalità a buffet mediante somministrazione da parte di personale incaricato, escludendo la possibilità per gli ospiti di toccare quanto esposto e prevedendo in ogni caso, per ospiti e personale, l'obbligo del mantenimento della distanza e l'obbligo dell'utilizzo della mascherina a protezione delle vie respiratorie. La modalità self-service può essere eventualmente consentita per buffet realizzati esclusivamente con prodotti confezionati in monodose. In particolare, la distribuzione degli alimenti dovrà avvenire con modalità organizzative che evitino la formazione di assembramenti anche attraverso una riorganizzazione degli spazi in relazione alla dimensione dei locali; dovranno essere altresì valutate idonee misure (es. segnaletica a terra, barriere, ecc.) per garantire il distanziamento interpersonale di almeno un metro durante la fila per l'accesso al buffet.
- Per eventuali esibizioni musicali da parte di professionisti, si rimanda alle indicazioni contenute nel decreto 203/2020, sono fatti salvi eventuali ed ulteriori modifiche ed integrazioni che potranno essere approvati dalla Conferenza delle regioni, o dallo Stato in materia di intrattenimento musicale. In ogni caso devono essere evitate attività e occasioni di aggregazione che non consentano il mantenimento della distanza interpersonale di almeno 1 metro.

- È obbligatorio mantenere aperte, a meno che le condizioni meteorologiche o altre situazioni di necessità non lo consentano, porte, finestre e vetrate al fine di favorire il ricambio d'aria naturale negli ambienti interni. In ragione dell'affollamento e del tempo di permanenza degli occupanti, dovrà essere verificata l'efficacia degli impianti al fine di garantire l'adeguatezza delle portate di aria esterna secondo le normative vigenti. In ogni caso, l'affollamento deve essere correlato alle portate effettive di aria esterna. Per gli impianti di condizionamento, è obbligatorio, se tecnicamente possibile, escludere totalmente la funzione di ricircolo dell'aria. In ogni caso vanno rafforzate ulteriormente le misure per il ricambio d'aria naturale e/o attraverso l'impianto, e va garantita la pulizia, ad impianto fermo, dei filtri dell'aria di ricircolo per mantenere i livelli di filtrazione/rimozione adeguati. Se tecnicamente possibile, va aumentata la capacità filtrante del ricircolo, sostituendo i filtri esistenti con filtri di classe superiore, garantendo il mantenimento delle portate. Nei servizi igienici va mantenuto in funzione continuata l'estrattore d'aria.
- Nei guardaroba, gli indumenti e oggetti personali devono essere riposti in appositi sacchetti porta abiti.

20. Aggiornamento del protocollo di regolamentazione

Le aziende, a seconda delle dimensioni, si riservano la possibilità di costituire un Comitato per l'applicazione e la verifica delle regole del protocollo di regolamentazione con la partecipazione delle rappresentanze sindacali aziendali e del RLS.

D. SERVIZI ALLA PERSONA (acconciatori, barbieri, estetisti e tatuatori e piercing)

1. INDICAZIONI GENERALI

- L'obiettivo è fornire ulteriori indicazioni operative finalizzate a incrementare, negli ambienti di lavoro non sanitari e nella fattispecie delle attività dei servizi alla persona l'efficacia delle misure precauzionali di contenimento adottate per contrastare l'epidemia di COVID-19.
- Vista la peculiarità dell'attività che non consente il distanziamento sociale tra l'operatore e il cliente è necessario adottare linee guida che abbiano la finalità di protezione sia per i lavoratori sia per i frequentatori esterni in quanto il profilo di rischio è principalmente correlato alla prossimità interpersonale tra lavoratori e tra lavoratori e clienti.
- Dette linee guida contengono misure che seguono la logica della precauzione e integra le prescrizioni del legislatore nazionale e le indicazioni dell'Autorità sanitaria.

2. FORMAZIONE E INFORMAZIONE DEL PERSONALE

- L'impresa è tenuta a formare ed informare il proprio personale tramite momenti formativi interni (a cui partecipa anche il titolare e i familiari coadiuvanti) che includano le presenti linee guida e le eventuali procedure aziendali organizzative interne per la prevenzione della diffusione del virus responsabile del COVID-19. In particolare l'impresa provvederà alla adeguata formazione sul corretto uso della mascherina (vedi materiale OMS, ISS, Ministero salute...) e di altri dispositivi di protezione, privilegiando modalità di formazione a distanza (es. e-learning).
- Ogni membro del personale, sia dipendente che familiare coadiuvante o personale occasionale giornaliero operante nella struttura, dovrà rispettare rigorosamente le misure di sicurezza indicate nelle linee guida
- Tutti i dipendenti dell'azienda 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 riferimento immediatamente visibili.

3. DISPOSIZIONI GENERALI DI CARATTERE ORGANIZZATIVO E IGIENICO- SANITARIO

Sono stabilite le seguenti disposizioni generali di carattere organizzativo e igienico-sanitario:

- Svolgere le attività esclusivamente su appuntamento (tramite telefono, app. o mail) e mantenere l'elenco delle presenze per un periodo di 14 gg.;
- 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) e potrà essere rilevata la temperatura corporea;

- 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;
- Regolare l'accesso al locale, sia del personale che dei clienti e fornitori, in modo da evitare assembramenti e attese negli spazi comuni; l'ingresso è consentito solo indossando la mascherina. I fornitori esterni devono permanere il tempo minimo necessario per il completamento delle operazioni di consegna/pagamento della merce e devono essere muniti di protezione delle vie respiratorie e guanti;
- Assicurare che ciascun lavoratore, solo se possibile e se l'organizzazione aziendale lo permette, segua e gestisca la stessa cliente in tutte le fasi della lavorazione, per evitare promiscuità all'interno della stessa struttura;
- Posizionare all'ingresso del locale dispenser per detergere le mani e/o guanti monouso. Nelle aree del locale, mettere a disposizione prodotti igienizzanti per l'igiene delle mani dei clienti e degli operatori, con la raccomandazione di procedere ad una frequente igiene delle mani;
- Di norma è necessario assicurare la presenza di un solo cliente per volta in area reception, spogliatoi, servizi igienici e altri spazi comuni (es. distributori bevande) fatto salvo quanto previsto dalle norme di distanziamento;
- Consentire la permanenza dei clienti all'interno dei locali limitatamente al tempo strettamente indispensabile all'erogazione del servizio/trattamento. Consentire la presenza contemporanea di un numero limitato di clienti in base alla capienza del locale, alle postazioni/sedute e sempre nel rispetto del distanziamento interpersonale previsto;
- Per le imprese maggiormente strutturate e con dipendenti, adottare orari di apertura flessibili con turnazione dei dipendenti;
- Assicurare il rispetto della distanza di sicurezza interpersonale di almeno un metro tra lavoratore e cliente ogni qualvolta le fasi di lavoro lo consentano;
- Fare uso obbligatorio della mascherina sia da parte del lavoratore che del cliente e curare scrupolosamente l'igiene delle mani in quanto la maggior parte dei compiti legati alle mansioni richiedono il contatto diretto con il cliente e non consentono il rispetto della distanza minima di sicurezza (mettere a disposizione la mascherina di cortesia anche per il cliente qualora ne sia sprovvisto);
- 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 ad hoc come la mascherina FFP2 o la visiera protettiva, i guanti, il grembiule monouso, etc., associati a rischi specifici propri della mansione).
- In particolare per i servizi di estetica e per i tatuatori, nell'erogazione della prestazione che richiede una distanza ravvicinata, l'operatore deve indossare la visiera protettiva e mascherina FFP2 (o superiore) senza valvola.

- Provvedere alla adeguata formazione del lavoratore sul corretto uso della mascherina (vedi materiale OMS, ISS, Ministero salute...) e di altri dispositivi di protezione, privilegiando modalità di formazione a distanza (es. e-learning);
- Far detergere le mani al lavoratore (secondo indicazioni OMS, Ministero Salute) prima dell'accesso al posto di lavoro e con frequenza regolare nei diversi momenti dell'attività lavorativa; indossare sempre guanti monouso; nei casi in cui non sia possibile l'uso di guanti (es. depilazione); adottare le procedure di igiene previste da normativa vigente sia di settore che misure anti-contagio COVID-19 (si consiglia di non indossare anelli, bracciali, orologi);
- Procedere ad accertare la temperatura corporea del dipendente in ingresso tramite idonei strumenti di misurazione della febbre (es. termometro infrarossi), nel rispetto delle indicazioni in tema di tutela della privacy;
- Informare tutti i lavoratori di restare al proprio domicilio in presenza di febbre (>37.5°) o altri sintomi simili influenzali e contattare il proprio medico curante; il datore di lavoro deve inoltre informare il lavoratore circa le misure di prevenzione da rispettare, con appositi depliant informativi o materiali multimediali;
- Garantire la pulizia e la sanificazione degli ambienti (secondo indicazioni del Ministero della Salute nella Circolare 5443 del 22/2/20 "Pulizia di ambienti non sanitari") con frequenza di almeno due volte al giorno e comunque in funzione dell'affluenza, dei turni di lavoro e degli impianti di areazione, ponendo particolare attenzione anche alle superfici di contatto comuni quali porte, maniglie, corrimano, ecc ...
- È obbligatorio mantenere aperte, a meno che le condizioni meteorologiche o altre situazioni di necessità non lo consentano, porte, finestre e vetrate al fine di favorire il ricambio d'aria naturale negli ambienti interni. In ragione dell'affollamento e del tempo di permanenza degli occupanti, dovrà essere verificata l'efficacia degli impianti al fine di garantire l'adeguatezza delle portate di aria esterna secondo le normative vigenti. In ogni caso, l'affollamento deve essere correlato alle portate effettive di aria esterna. Per gli impianti di condizionamento, è obbligatorio, se tecnicamente possibile, escludere totalmente la funzione di ricircolo dell'aria. In ogni caso vanno rafforzate ulteriormente le misure per il ricambio d'aria naturale e/o attraverso l'impianto, e va garantita la pulizia, ad impianto fermo, dei filtri dell'aria di ricircolo per mantenere i livelli di filtrazione/rimozione adeguati. Se tecnicamente possibile, va aumentata la capacità filtrante del ricircolo, sostituendo i filtri esistenti con filtri di classe superiore, garantendo il mantenimento delle portate.
- Nei servizi igienici va mantenuto in funzione continuata l'estrattore d'aria. Mettere a disposizione contenitori per rifiuti chiusi (possibilmente con apertura a pedale) con sacchetto richiudibile. I rifiuti rappresentati da dispositivi (mascherine, guanti etc. utilizzati nella prevenzione del contagio da COVID-19), i fazzoletti di carta e materiali monouso, possono essere assimilati ai rifiuti urbani e devono essere conferiti al gestore del servizio nella frazione di rifiuti indifferenziati;
- Privilegiare l'utilizzo di dispositivi/strumenti monouso (lamette, aghi, teli...); per gli strumenti non monouso seguire i protocolli di sanificazione, disinfezione, sterilizzazione, smaltimento nel rispetto delle procedure previste dalla normativa

vigente in tema di igiene del settore. Per i presidi in tessuto, cambiare ad ogni cliente e lavare con detergente e acqua ad alte temperature (60-90°);

- Riorganizzare gli spazi, per quanto possibile in ragione delle condizioni logistiche e strutturali, per assicurare il mantenimento di almeno 1 metro di separazione sia tra le singole postazioni di lavoro, sia tra i clienti
- Ove possibile, posizionare pannelli di separazione sulle postazioni/banchi e sulle casse e tra una postazione ed una altra di lavoro;
- Utilizzare occhiali protettivi o visiere in plexiglas per i trattamenti face to face per i quali non può essere garantita la distanza interpersonale. Igienizzare le postazioni di lavoro dopo ogni trattamento/servizio;
- Procedere alla disinfezione/sterilizzazione di strumentazioni e dei servizi igienici dopo ogni utilizzo secondo le normative di igiene del settore;
- Verificare che i dispenser di sapone nei servizi igienici siano regolarmente ricaricati. Evitare asciugamani di spugna/stoffa a favore di salviette usa/getta;
- Riporre gli indumenti in armadietto separato e chiuso ivi compresi gli oggetti personali (borsa, abiti, scarpe, telefono, ecc.);
- È consentita la messa a disposizione, possibilmente in più copie, di riviste, quotidiani e materiale informativo a favore dell'utenza per un uso comune, da consultare previa igienizzazione delle mani.
- Inoltre 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:
 - a) mantenere la distanza di sicurezza ogni qualvolta la mansione lo consenta
 - b) rispettare il divieto di assembramento
 - c) osservare le regole di igiene
 - d) utilizzare correttamente i Dispositivi di protezione

4. MISURE AGGIUNTIVE

Devono essere rispettate le seguenti misure:

- Utilizzo di soprascarpe monouso oppure di altri dispositivi di disinfezione quali, ad esempio, tappetini igienizzati ecc ;
- Utilizzo di camici e teli monouso o lavaggio giornaliero degli indumenti e teli ad alta temperatura (60-90°) con prodotti igienizzanti;
- Accurata detersione/sanificazione dei lettini con ipoclorito di sodio-candeggina (diluizione dello 0,1% in cloro attivo) o alcool denaturato (almeno 70%), ed arieggiamento della cabina dopo ogni trattamento.
- Ricevimento clienti esclusivamente per appuntamento, contingentando gli ingressi ed evitando ogni ipotesi di assembramento (tra un appuntamento ed un altro almeno 20 minuti per permettere la sanificazione e ventilazione dell'ambiente e degli strumenti);

- Sterilizzazione di attrezzi per mezzo di autoclave o altri metodi di sterilizzazione equivalenti;
- Confezionamento degli attrezzi stessi come avviene per la categoria medica dei dentisti;
- Sanificazione (secondo modalità Circolare ministeriale n. 5443 del 22/2/20 “Pulizia di ambienti non sanitari”) ad ogni ingresso/servizio di: mobilio, lettini, pavimenti e macchinari al fine di preservare la clientela da agenti patogeni;
- Utilizzo da parte del personale di guanti usa e getta e mascherine a presidio medico;
- Utilizzo in via prioritaria di biancheria e presidi monouso: tappetini, mutandine, cuffie, fasce, cartene, lenzuolini pantaloni in cartene o tnt, asciugamani, accappatoi (questi due ultimi in tnt, quindi usa e getta); se si usano materiali in cotone, lavaggio con detergente e acqua ad alte temperature (60-90°).

5. ULTERIORI DISPOSIZIONI LIMITATAMENTE AI SALONI DI ACCONCIATURA

Per queste strutture, oltre le prescrizioni di cui al punto precedente si deve prevedere inoltre:

- delimitazione degli spazi con applicazione sul pavimento di scotch di colore ben visibile per distanze minime di 1,80 m lineare;
- distanziamento (almeno un metro) attraverso rimodulazione delle postazioni di lavoro (ove possibile) o utilizzo di postazioni alternate sia nella zona del lavaggio che nelle zone trattamenti; il distanziamento potrà avvenire anche mediante l'utilizzo di pannelli che separano le postazioni di lavoro e che non permettano in alcun modo la promiscuità lavorativa e che vengano rispettate tutte le condizioni del presente protocollo;
- distribuzione della clientela tra gli addetti in modo tale che ciascun operatore abbia in carico un massimo di due clienti contemporaneamente qualora uno dei due sia in fase di attesa tecnica (tempo di posa del colore, asciugatura, altro) nel rispetto delle distanze di sicurezza.
- Posizionamento di pannelli di separazione tra le postazioni di lavoro, qualora fosse impossibile la distanza di sicurezza.

6. ULTERIORI DISPOSIZIONI PER CENTRI MASSAGGI E CENTRI ABBRONZATURA

- Nei centri massaggi e centri abbronzatura, organizzare gli spazi e le attività nelle aree spogliatoi e docce in modo da assicurare le distanze di almeno 2 metri (ad esempio prevedere postazioni d'uso alternate o separate da 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.
- È consentito praticare massaggi senza guanti, purché 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.
- Il cliente deve utilizzare mascherina a protezione delle vie aeree durante il massaggio.
- Il cliente accede alla doccia abbronzante munito di calzari adeguati al contesto.
- La doccia abbronzante tra un cliente ed il successivo deve essere adeguatamente aerata ed essere altresì pulita e disinfettata la tastiera di comando.
- Sui lettini, abbronzanti e per il massaggio, evitare l'uso promiscuo di oggetti e biancheria: la struttura fornisce al cliente tutto l'occorrente al servizio. Anche tali lettini devono essere puliti e disinfettati tra un cliente e il successivo.

- La biancheria deve essere lavata con acqua calda (70-90 °C) e normale detersivo per bucato; in alternativa, lavaggio a bassa temperatura con candeggina o altri prodotti disinfettanti.

7. PULIZIA DEGLI STRUMENTI, DEGLI INDUMENTI E DELLA BIANCHERIA DA LAVORO

- Pulire gli accessori e le apparecchiature da lavoro dopo ogni servizio utilizzando acqua e sapone e/o alcol etilico 75% e/o prodotti a base di cloro all'1% (candeggina);
- Indossare una divisa da lavoro e igienizzarla adeguatamente a fine giornata.
- Provvedere, a fine trattamento, a:
 - a) Rimuovere, con i guanti, pellicole, carta e quant'altro sia stato utilizzato per il trattamento, disinfettare le superfici delle apparecchiature e degli strumenti, il lettino, gli sgabelli ed ogni superficie dei piani di lavoro;
 - b) Sanificare gli occhiali e/o le visiere;
 - c) Smaltire adeguatamente il materiale monouso;
 - d) Aerare la cabina il più possibile in modo naturale aprendo le finestre, oppure meccanicamente, prima di far entrare il cliente successivo.

8. ORARIO E TURNI DI LAVORO

In questa fase emergenziale e fino a nuove disposizioni, al fine di evitare assembramenti di persone, è prevista la flessibilità dell'orario di lavoro come di seguito:

- orario previsto dalle 8 alle 21.30;
- possibilità di svolgere il lavoro anche nei giorni festivi;
- facoltà di organizzare il lavoro con il sistema della turnazione.

È previsto un calendario per gli orari scaglionati di entrata/uscita dei dipendenti al fine di evitare nei limiti del possibile, assembramenti sui mezzi pubblici di trasporto ed all'entrata/uscita dalla sede operativa.

9. RAPPRESENTANTI E CORRIERI ESTERNI

- Gli ordinativi dei prodotti tramite rappresentanti o venditori sono effettuati per telefono, e-mail o altri dispositivi. Qualora ciò non fosse possibile, deve avvenire fuori orario di lavoro e con l'utilizzo di guanti monouso, mascherina e distanza interpersonale di due metri tra rappresentante ed estetista e al termine della visita si devono disinfettare tutte le superfici venute a contatto con il rappresentante.
- I corrieri non possono accedere ai locali aziendali. Prima di consegnare la corrispondenza i pacchi o altro necessario alla sola attività, il titolare o il dipendente del centro di tatuaggio o piercing devono essere possibilmente informati preventivamente del loro arrivo. Le consegne vengono lasciate all'esterno, in prossimità dell'ingresso, dopo aver informato (a mezzo citofono, o anche a voce, dopo aver suonato il campanello) circa l'oggetto del recapito.
- Anche lo scambio della documentazione delle merci consegnate (bolle, fatture, ecc.) deve avvenire tramite l'utilizzo di guanti monouso (qualora non disponibili, lavare le mani con detergente o per mezzo di una soluzione idroalcolica).

- In caso sia necessaria la firma di avvenuta consegna (ad esempio: raccomandate, pacchi ecc.), questa potrà essere apposta da un incaricato che, sempre osservando la distanza interpersonale minima di 1 m, si recherà all'esterno.

10. 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.

11. INFORMAZIONE E SENSIBILIZZAZIONE DEI LAVORATORI NEI RIGUARDI DELLA PANDEMIA DI COVID19

Con le presenti linee guida, si ritiene opportuno sostenere, anche attraverso gli strumenti della bilateralità, momenti di informazione in modalità FAD rivolti a tutti i lavoratori del comparto riguardanti la prevenzione della pandemia di COVID-19 con l'obiettivo di:

- educare il personale all'importanza delle misure di controllo allo scopo di prevenire la trasmissione dei patogeni collegati a questo virus;
- individuare le corrette tecniche di igienizzazione delle mani;
- istruire adeguatamente il personale sulle corrette modalità d'uso dei DPI.

12. AGGIORNAMENTO DEL PROTOCOLLO DI REGOLAMENTAZIONE

Le aziende, a seconda delle dimensioni, si riservano la possibilità di costituire un Comitato per l'applicazione e la verifica delle regole del protocollo di regolamentazione con la partecipazione delle rappresentanze sindacali aziendali e del RLS.

E. CONGRESSI E GRANDI EVENTI FIERISTICI

Le presenti indicazioni si applicano a: convegni, congressi, grandi eventi fieristici, convention aziendali ed eventi ad essi assimilabili. Tali indicazioni vanno integrate, in funzione dello specifico contesto, con quelle relative alla ristorazione (con particolare riferimento alle modalità di somministrazione a buffet).

- Il numero massimo dei partecipanti all'evento dovrà essere valutato dagli organizzatori in base alla capienza degli spazi individuati, per poter ridurre l'affollamento e assicurare il distanziamento interpersonale. Nel caso in cui l'evento fieristico sia frazionato su più sedi/padiglioni, fisicamente separati tra loro, è necessario individuare il numero massimo dei partecipanti per ogni sede/padiglione dell'evento. Conseguentemente devono essere utilizzati sistemi di misurazione degli accessi nonché di limitazione e scaglionamento degli accessi anche attraverso sistemi di prenotazione del giorno e dell'orario di ingresso, finalizzati a evitare assembramenti.
- 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.
- 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.
- Promuovere l'utilizzo di tecnologie digitali al fine di automatizzare i processi organizzativi e partecipativi (es. sistema di prenotazione, pagamento tickets, compilazione di modulistica, stampa di sistemi di riconoscimento, sistema di registrazione degli ingressi, effettuazione di test valutativi e di gradimento, consegna attestati di partecipazione) al fine di evitare prevedibili assembramenti, e nel rispetto della privacy mantenere un registro delle presenze per una durata di 14 giorni. La postazione dedicata alla segreteria e accoglienza, laddove non già dotata di barriere fisiche (es. schermi), dovrà essere eventualmente adeguata. Consentire l'accesso solo agli utenti correttamente registrati.
- Potrà essere rilevata la temperatura corporea, impedendo l'accesso in caso di temperatura > 37,5 °C. ▪
- Nei guardaroba, gli indumenti e oggetti personali devono essere riposti in appositi sacchetti porta abiti.
- È necessario rendere disponibili prodotti per l'igiene delle mani per gli utenti e per il personale in più punti delle aree (es. biglietteria, sale, aule, servizi igienici, etc.), e promuoverne l'utilizzo frequente.

- Nelle sale convegno, i posti a sedere dovranno prevedere un distanziamento minimo, tra un partecipante e l'altro, sia frontalmente che lateralmente, di almeno 1 metro di almeno 1 metro (estendibile negli ambienti al chiuso ad almeno 2 metri, in base allo scenario epidemiologico di rischio) con l'obbligo di utilizzo della mascherina a protezione delle vie respiratorie. Tali distanze possono essere ridotte solo ricorrendo a barriere fisiche adeguate a prevenire il contagio tramite droplet. Il tavolo dei relatori e il podio per le presentazioni dovranno essere riorganizzati in modo da consentire una distanza di sicurezza che consenta a relatori/moderatori di intervenire senza l'uso della mascherina.
- I dispositivi e le attrezzature a disposizione di relatori, moderatori e uditori (es. microfoni, tastiere, mouse, puntatori laser, etc) devono essere disinfettati prima dell'utilizzo iniziale verificando che siano disconnessi dal collegamento elettrico. Successivamente devono essere protetti da possibili contaminazioni da una pellicola per uso alimentare o clinico da sostituire possibilmente ad ogni utilizzatore.
- Tutti gli uditori e il personale addetto all'assistenza (es. personale dedicato all'accettazione, personale tecnico, tutor d'aula), considerata la condivisione prolungata del medesimo ambiente, dovranno indossare la mascherina a protezione delle vie respiratorie per tutta la durata delle attività e procedere ad una frequente igiene delle mani con soluzioni igienizzanti.
- Nelle aree poster, riorganizzare gli spazi in modo da favorire il rispetto del distanziamento interpersonale, valutando il contingentamento degli accessi, e promuovere la fruizione in remoto del materiale da parte dei partecipanti. Eventuali materiali informativi e scientifici potranno essere resi disponibili preferibilmente in espositori con modalità self-service (cui il visitatore accede previa igienizzazione delle mani) o ricorrendo a sistemi digitali.
- Nelle aree espositive, riorganizzare gli spazi tra le aree dei singoli espositori in modo da favorire il rispetto del distanziamento interpersonale, valutando il contingentamento degli accessi ai singoli stand. Eventuali materiali informativi, promozionali, gadget potranno essere resi disponibili preferibilmente in espositori con modalità self-service (cui il visitatore accede previa igienizzazione delle mani) o ricorrendo a sistemi digitali.
- 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).
- 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.

F. PISCINE TERMALI E CENTRI BENESSERE

Le presenti indicazioni si applicano alle piscine termali pubbliche e finalizzate ad uso collettivo e ai centri benessere, anche inseriti in strutture già adibite in via principale ad altre attività ricettive, e alle diverse attività praticabili in tali strutture, collettive e individuali, quali massoterapia, idromassaggio, sauna, bagno turco.

1. INDICAZIONI DI CARATTERE GENERALE

- Garantire un'adeguata informazione e sensibilizzazione degli utenti sulle misure igieniche e comportamentali utili a contenere la trasmissione del SARS-CoV-2, anche facendo appello al senso di responsabilità individuale, e coinvolgendo, se presenti, il Direttore Sanitario e/o il Medico Termalista. I messaggi devono essere comprensibili ad eventuali utenti di altra nazionalità e possono essere veicolati attraverso apposita segnaletica e cartellonistica, consegna di informative, promozione e rinforzo del rispetto delle misure igieniche da parte del personale addetto.
- Privilegiare l'accesso alle strutture e ai singoli servizi tramite prenotazione e mantenere l'elenco delle presenze per un periodo di 14 giorni.
- Prima dell'accesso potrà essere rilevata la temperatura corporea, impedendo l'accesso in caso di temperatura > 37,5 °C. Per i pazienti, la misurazione viene effettuata nel corso della visita medica di accettazione.
- 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 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.
- Dotare l'impianto/struttura di dispenser con prodotti igienizzanti 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.
- 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.
- 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.

- 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.
- 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.
- 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.
- Per le aree solarium e verdi, assicurare un distanziamento tra gli ombrelloni (o altri sistemi di ombreggio) in modo da garantire una superficie di almeno 10 m² per ogni ombrellone; tra le attrezzature (lettini, sedie a sdraio), quando non posizionate nel posto ombrellone, deve essere garantita una distanza di almeno 1 m. 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 sopra riportati.
- 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.
- È obbligatorio mantenere aperte, a meno che le condizioni meteorologiche o altre situazioni di necessità non lo consentano, porte, finestre e vetrate al fine di favorire il ricambio d'aria naturale negli ambienti interni. In ragione dell'affollamento e del tempo di permanenza degli occupanti, dovrà essere verificata l'efficacia degli impianti al fine di garantire l'adeguatezza delle portate di aria esterna secondo le normative vigenti. In ogni caso, l'affollamento deve essere correlato alle portate effettive di aria esterna. Per gli impianti di condizionamento, è obbligatorio, se tecnicamente possibile, escludere totalmente la funzione di ricircolo dell'aria. In ogni caso vanno rafforzate ulteriormente le misure per il ricambio d'aria naturale e/o attraverso l'impianto, e va garantita la pulizia, ad impianto fermo, dei filtri dell'aria di ricircolo per mantenere i livelli di filtrazione/rimozione adeguati. Se tecnicamente possibile, va aumentata la capacità filtrante del ricircolo, sostituendo i filtri esistenti con filtri di classe superiore, garantendo il mantenimento delle portate. Nei servizi igienici va mantenuto in funzione continuata l'estrattore d'aria.
- Si rammentano le consuete norme di sicurezza igienica in acqua di piscina e nel centro benessere, così come prima di ogni trattamento alla persona: prima di entrare provvedere ad una accurata doccia saponata su tutto il corpo.

- 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.

2. PISCINE TERMALI

- Prevedere piano di contingentamento degli accessi alle piscine con particolare attenzione agli ambienti interni e agli spazi chiusi. Prevedere, dove possibile, percorsi obbligati di accesso e uscita dalle piscine e dalle aree verdi per favorire il distanziamento.
- La densità di affollamento in vasca è calcolata con un indice di 4 mq di superficie di acqua a persona (7 mq per le piscine dove le dimensioni e le regole dell'impianto consentono l'attività natatoria). Il gestore pertanto è tenuto, in ragione delle aree a disposizione, a calcolare e a gestire le entrate dei frequentatori nell'impianto.
- Le vasche o le zone idromassaggio che non possono rispettare le superfici di acqua per persona come al punto precedente dovranno essere utilizzate da un solo bagnante, fatta eccezione per persone che in base alle disposizioni vigenti non siano soggetti al distanziamento interpersonale. Detto ultimo aspetto afferisce alla responsabilità individuale.
- Le piscine finalizzate a gioco acquatico devono essere convertite in vasche per la balneazione. Si raccomanda ai genitori/accompagnatori di avere cura di sorvegliare i bambini per il rispetto del distanziamento e delle norme igienico-comportamentali compatibilmente con il loro grado di autonomia e l'età degli stessi.
- Ove previsto, mantenere la concentrazione di disinfettante nell'acqua, nei limiti raccomandati e nel rispetto delle norme e degli standard internazionali, preferibilmente nei limiti superiori della portata. In alternativa, attivare i trattamenti fisici ai limiti superiori della portata o il massimo ricambio dell'acqua in vasca sulla base della portata massima della captazione.
- Le vasche che non consentono il rispetto delle indicazioni del presente documento per inefficacia dei trattamenti (es. piscine gonfiabili), mantenimento del disinfettante cloro attivo libero o impossibilità di assicurare la distanza interpersonale, devono essere interdette all'uso.

3. CENTRI BENESSERE

- 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.
- 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.

Trattamento alle persone (es. massoterapia, sauna, bagno turco)

- 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.
- 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.
- È consentito praticare massaggi senza guanti, purché 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.
- 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.
- 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.
- 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.).
- 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.
- 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.

