

ALLEGATO B

Protocollo operativo per la prevenzione, gestione, contrasto e controllo dell'emergenza COVID-19 nelle AZIENDE AGRITURISTICHE che organizzano il servizio di Fattoria Didattica L.R. n. 21/2011 – R.R. n. 6/2013.

L'obiettivo del presente protocollo è fornire indicazioni operative finalizzate a incrementare, negli ambienti di lavoro non sanitari e nella fattispecie nelle aziende agrituristiche che organizzano il servizio di Fattoria Didattica come disciplinato dalla Legge regionale n. 21/2011 e dal Regolamento regionale n. 6/2013, al fine di indicare le modalità più idonee per prevenire il rischio di contagio dal virus SARS CoV-2 (responsabile della malattia denominata COVID-19) sia nei confronti degli ospiti sia nei confronti del personale della struttura e permettere l'esercizio dell'attività nel rispetto della loro sicurezza.

Il presente protocollo potrà essere aggiornato, integrato o modificato 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.

Vista la peculiarità del servizio che l'azienda agrituristica intende organizzare, il protocollo contiene misure che seguono la logica della precauzione e integra le prescrizioni del legislatore (in particolare il protocollo di cui all'Allegato 6 del DPCM 26/4/2020) e le indicazioni dell'Autorità sanitaria.

Le aziende agrituristiche che organizzano il servizio di Fattoria Didattica adottano il presente protocollo di regolamentazione all'interno dei propri luoghi di lavoro, con la duplice finalità di protezione sia per i propri lavoratori sia per i frequentatori esterni (ospiti e lavoratori dipendenti di aziende terze) in quanto il profilo di rischio è principalmente correlato alla prossimità interpersonale tra lavoratori e tra lavoratori ed ospiti.

1. PREMESSE

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

- Decreto Legge 25 marzo 2020 n. 19 "Misure urgenti per fronteggiare epidemica da COVID-19"
- "Protocollo condiviso di regolazione delle misure per il contrasto e il contenimento della diffusione del virus Covid-19 negli ambienti di lavoro" sottoscritto il 14 marzo 2020 e integrato e modificato il 24 aprile 2020 (ora Allegato 6 del DPCM 26 aprile 2020);
- DPCM 26 aprile 2020
- "Documento tecnico sulla possibile rimodulazione delle misure di contenimento del contagio da SARS-CoV-2 nei luoghi di lavoro e strategie di prevenzione" Verbale n. 49

approvato dal Comitato Tecnico Scientifico istituito presso il Dipartimento della Protezione Civile, approvato in data 9 aprile 2020

- Circolare del Ministero della Salute, n. 0014915-29/04/2020-DGPRE-DGPRE-P del 29 aprile 2020
- Documento tecnico sulla possibile rimodulazione delle misure di contenimento del contagio da SARS –CoV-2 nei luoghi di lavoro e strategie di prevenzione – INAIL aprile 2020
- Documento tecnico sulla possibile rimodulazione delle misure di contenimento del contagio da SARS –CoV-2 nei luoghi di lavoro e strategie di prevenzione – INAIL aprile 2020
- DPCM 17 maggio 2020.

Le misure sancite dal DL n. 19 del 25 marzo 2020 e il protocollo aggiornati in Allegato 6 del DPCM 26 aprile 2020, 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.

Le misure di sicurezza anti-contagio si aggiungono pertanto a quelle già 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).

È quindi necessario che 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 (ospiti – lavoratori), sia dai rischi professionali (lavoratori), sia alimentari (ospiti).

A tal fine è essenziale il coordinamento tra il Comitato (previsto dal punto 13 del Protocollo del 24/4/20), il Servizio di Prevenzione e Protezione aziendale (ove presente ai sensi del D. Lgs 81/08) e il Responsabile del piano di autocontrollo (HACCP), le cui figure possono anche coincidere.

2. FORMAZIONE E INFORMAZIONE DEL PERSONALE

Il titolare dell'azienda agrituristica provvederà a formare ed informare il proprio personale (ove presente) tramite momenti formativi interni che includano il presente protocollo e le eventuali procedure aziendali organizzative interne per la prevenzione della diffusione del virus responsabile del COVID-19.

Ogni membro del personale, sia dipendente che familiare coadiuvante dell'azienda agrituristica o personale occasionale giornaliero operante nella struttura, dovrà rispettare rigorosamente le misure di sicurezza indicate nel presente protocollo.

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. FAD/e-learning).

3. DISPOSIZIONE GENERALI DI CARATTERE ORGANIZZATIVO E IGIENICO-SANITARIO

a. INFORMAZIONI DI CARATTERE GENERALE

L'operatore agrituristico, attraverso le modalità più idonee ed efficaci, informa tutti i lavoratori e chiunque venga accolto in azienda, 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.

In particolare:

- Avvisare l'ospite che non può presentarsi in caso di comparsa di sintomatologia febbrile e/o simil-influenzale (tosse, congiuntivite ...) o se negli ultimi 14 giorni abbia avuto contatti con soggetti positivi al COVID-19 o sia rientrato da zone a rischio (indicazioni OMS).
- Predisporre materiale informativo sulle misure di igiene (locandine, cartelli ...) da porre in ingresso all'azienda e nei locali necessari per la fornitura del servizio (aula didattica/laboratorio etc.) facilmente accessibili/visibili per informare sulle modalità organizzative adottate per prevenire il contagio. Materiali informativi utili possono essere scaricati da siti istituzionali (Ministero della salute, Istituto Superiore di Sanità -ISS, Organizzazione Mondiale della Sanità -OMS, Regioni...).
- Su la consapevolezza e l'accettazione di non poter fare ingresso, né permanere in azienda - e di doverlo dichiarare tempestivamente all'operatore agrituristico o al responsabile della prevenzione laddove sia presente, anche successivamente all'ingresso, 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).
- Essendo l'informativa valida anche per gli ospiti che accedono all'azienda, è opportuno che le locandine/poster siano facilmente comprensibili e scritti oltre che in italiano almeno in lingua inglese (materiali disponibili e scaricabili da siti ufficiali come Ministero della salute, Istituto Superiore di Sanità, Organizzazione Mondiale della Sanità, Regioni...).
- Per i lavoratori dipendenti e per i lavoratori di aziende terze (manutenzione, fornitori, vigilanza...) si può fare ricorso anche a strumenti informatici e materiali multimediali, in modo da trasmetterli prima dell'accesso in azienda ed evitare la trasmissione di materiale cartaceo.
- L'azienda fornisce al personale dipendente le informazioni sulle misure adottate tenendo conto anche delle mansioni e dei contesti lavorativi, in particolare riguardo all'importanza di:
 - mantenere la distanza di sicurezza ogni qualvolta la mansione lo consenta
 - rispettare il divieto di assembramento
 - osservare le regole di igiene
 - utilizzare correttamente i Dispositivi di protezione.

A tal proposito, come già detto, il datore di lavoro assicura adeguata formazione sul corretto uso dei dispositivi (vedi materiale OMS, ISS, Ministero salute...), privilegiando modalità di formazione a distanza (es. FAD, e-learning).

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

b. MODALITA' DI INGRESSO ALL'AZIENDA

- L'impresa deve regolare l'accesso all'azienda e ai locali necessari o alle aree dedicate per l'organizzazione del servizio di Fattoria Didattica, sia del personale sia degli ospiti e degli eventuali fornitori, in modo da evitare assembramenti e attese negli spazi comuni; l'ingresso, l'eventuale stazionamento nei locali e negli spazi comuni e lungo i percorsi, anche all'aperto, per accedere ai locali o alle aree che l'azienda dedica al servizio di Fattoria Didattica è consentito solo indossando la mascherina; sono esentati i bambini di età inferiore ai sei anni. Si consiglia di avere a disposizione mascherine per ospiti che ne siano sprovvisti all'arrivo e ne facciano richiesta eventualmente anche a pagamento. 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.
- Posizionare a ridosso dei locali necessari per la fornitura del servizio (aula didattica/laboratorio) e/o nelle aree esterne in prossimità del percorso "didattico" organizzato dall'azienda, dispenser per detergere le mani e/o guanti monouso.
- Assicurare, per quanto possibile, il rispetto della distanza di sicurezza interpersonale tra lavoratore e ospite.
- Fare uso obbligatorio della mascherina chirurgica del lavoratore e curare scrupolosamente l'igiene delle mani (lavaggio con acqua e sapone e uso di soluzione/gel disinfettante, anche preparato secondo ricetta OMS). In alternativa alla mascherina è possibile l'utilizzo di strumentazioni idonee allo scopo come ad esempio visiere protettive.
- Il personale, prima dell'accesso al luogo di lavoro sarà sottoposto al controllo della temperatura corporea (termometro a infrarossi) nel rispetto della privacy, secondo le modalità indicate nella nota ¹ sotto riportata.

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 e si seguirà la procedura indicata al successivo paragrafo 8 del presente Protocollo. **In alternativa il personale potrà presentare una autocertificazione giornaliera sullo stato di Salute.**

¹ La rilevazione in tempo reale della temperatura corporea costituisce un trattamento di dati personali e, pertanto, deve avvenire ai sensi della disciplina privacy vigente. A tal fine si suggerisce di:

1) rilevare la temperatura e non registrare il dato acquisto. È possibile identificare l'interessato e registrare il superamento della soglia di temperatura solo qualora sia necessario a documentare le ragioni che hanno impedito l'accesso ai locali aziendali;

2) fornire l'informativa sul trattamento dei dati personali. Si ricorda che l'informativa può omettere le informazioni di cui l'interessato è già in possesso e può essere fornita anche oralmente. Quanto ai contenuti dell'informativa, con riferimento alla finalità del trattamento potrà essere indicata la prevenzione dal contagio da COVID-19 e con riferimento alla base giuridica può essere indicata l'implementazione dei protocolli di sicurezza anti-contagio ai sensi dell'art. 1, n. 7, lett. d) del DPCM 11 marzo 2020 e con riferimento alla durata dell'eventuale conservazione dei dati si può far riferimento al termine dello stato d'emergenza;

3) definire le misure di sicurezza e organizzative adeguate a proteggere i dati. In particolare, sotto il profilo organizzativo, occorre individuare i soggetti preposti al trattamento e fornire loro le istruzioni necessarie. A tal fine, si ricorda che i dati possono essere trattati esclusivamente per finalità di prevenzione dal contagio da COVID-19 e non devono essere diffusi o comunicati a terzi al di fuori delle specifiche previsioni normative (es. in caso di richiesta da parte dell'Autorità sanitaria per la ricostruzione della filiera degli eventuali "contatti stretti di un lavoratore risultato positivo al COVID-19);

4) in caso di isolamento momentaneo dovuto al superamento della soglia di temperatura, assicurare modalità tali da garantire la riservatezza e la dignità del lavoratore. Tali garanzie devono essere assicurate anche nel caso in cui il lavoratore comunichi all'ufficio responsabile del personale di aver avuto, al di fuori del contesto aziendale, contatti con soggetti risultati positivi al COVID-19 e nel caso di allontanamento del lavoratore che durante l'attività lavorativa sviluppi febbre e sintomi di infezione respiratoria e dei suoi colleghi (v. infra).

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

- 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'operatore agrituristico, a sua descrizione, può procedere al controllo della temperatura corporea (termometro a infrarossi) nel rispetto della privacy, secondo le modalità indicate precedentemente, anche nei confronti degli ospiti.

- L'azienda agrituristica 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.

c. MODALITA' DI ACCESSO DEI FORNITORI ESTERNI E OSPITI

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;

- 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 gli ospiti:

- Differenziare (se possibile) entrata e uscita e delimitare i percorsi con segnaletica che facilita il rispetto della distanza di almeno 1 metro.
- Gli ospiti vanno accompagnati nei locali o nelle aree dedicate all'organizzazione del servizio di Fattoria Didattica nel rispetto della distanza superiore a un metro.

d. ATTIVITA' DI PULIZIA E DISINFEZIONE DEI LOCALI, DEGLI EVENTUALI ARREDI E/O ATTREZZATURE SIA PRESENTI NEI LOCALI SIA DISPOSTE LUNGO I PERCORSI ESTERNI

L'attività di "pulizia" è finalizzata a rimuovere con azione esclusivamente meccanica polveri, materiale non desiderato o sporcia 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). La differenza fondamentale tra questi prodotti, che a volte hanno una formula anche molto simile, risiede fondamentalmente nel fatto che l'immissione in commercio dei disinfettanti rispetto ai comuni detergenti è vincolata al superamento di prove di efficacia.

Va fatta una puntuale verifica dei prodotti utilizzati con lettura delle rispettive etichette in quanto la differenza tra detergente, sanificante e disinfettante è di fondamentale importanza.

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.

Secondo quanto previsto dalla Circolare del Ministero della Salute 5443 del 22 febbraio 2020, nonché secondo quanto riportato nel Protocollo condiviso del 14 marzo per il contrasto alla diffusione del Covid-19 negli ambienti di lavoro, in luoghi di lavoro non sanitari dove non si siano verificati contagi Covid-19, la sanificazione è necessaria in ambienti (come i servizi igienici) dove è auspicabile che sia normalmente prevista, così come nel caso della presenza di un caso di positività al SARS-CoV-2. È sufficiente anche una blanda disinfezione e in un minuto i virus vengono inattivati. Gli ambienti di vita e di lavoro vanno detersi e, in questo modo, non c'è alcuna possibilità di trasmissione.

Riepilogo delle principali procedure:

- L'azienda assicura la pulizia giornaliera e la disinfezione periodica dei locali, degli eventuali arredi e/o attrezzature posizionate lungo i percorsi "didattici" all'esterno e delle aree comuni.
- Garantire la pulizia e la disinfezione delle attrezzature e dei materiali messi a disposizione degli ospiti nei percorsi laboratoriali in aula (ad esempio banchi, sedie, materiali per scrivere/disegnare/cucinare/realizzare oggetti etc.), 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.

- Dotare i servizi igienici di materiali (asciugamani) usa e getta e di un n. adeguato di cesti per i rifiuti.

Inoltre si ritiene importante quanto segue:

- Prima di utilizzare i prodotti per la pulizia leggere attentamente le istruzioni e rispettare i dosaggi d'uso raccomandati sulle confezioni (si vedano simboli di pericolo sulle etichette).
- Non miscelare i prodotti di pulizia, in particolare quelli contenenti candeggina o ammoniaca con altri prodotti.
- Pulire giornalmente i servizi igienici, utilizzando acqua e sapone e/o alcol etilico 75% e/o prodotti a base di cloro all'1,0% (candeggina).
- Pulire giornalmente le superfici comuni, ossia utilizzate da più persone (comprese maniglie e corrimani), utilizzando acqua e sapone e/o alcol etilico 75% e/o prodotti a base di cloro all'1,0% (candeggina).

e. PRECAUZIONI IGIENICHE PERSONALI

È stato chiarito dalla comunità scientifica che il contagio avviene in presenza di persone infette tramite tosse e starnuti. Il virus, infatti, entra nel corpo attraverso gli occhi, il naso e la bocca, quindi bisogna evitare di toccarli con mani non adeguatamente pulite.

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 fisico, 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 ospiti abbiano familiarità con queste misure, si ricorda che:

- il distanziamento fisico 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...).
- È sempre raccomandata (per lavoratori, fornitori, ospiti ...) la frequente pulizia delle mani con acqua e sapone. A tal fine, l'operatore agrituristico 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 i servizi organizzati e forniti) ad utilizzo di chiunque fa ingresso in azienda. 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>)

f. DISPOSITIVI DI PROTEZIONE INDIVIDUALE (DPI)

- 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.
- Nel corso delle pulizie e soprattutto durante operazioni di disinfezione dei locali, si consiglia l'uso di mascherine "chirurgiche" e "FFP2" omologate secondo le sigle mostrate nelle tabelle riportate nell'allegato scientifico. Le mascherine, che saranno fornite dall'azienda, andranno indossate secondo modalità che impediscano l'involontaria contaminazione, compromettendone l'efficacia. Le mascherine monouso sono distribuite in confezioni sterili, ragione per cui occorre lavare bene le mani prima di toccarle altrimenti si rischia di infettarle e annullarne l'effetto protettivo ed è parimenti importante lavarsi le mani anche dopo averle tolte.
- In caso di difficoltà di approvvigionamento e alla sola finalità di evitare la diffusione del virus, potranno essere utilizzate altre tipologie di mascherine conformi alle indicazioni dall'Autorità sanitaria.
- Per gli addetti alle pulizie dei servizi igienici oltre alle mascherine è opportuno fornire gli altri DPI ovvero sia i guanti in gomma, gli occhiali e i grembiuli monouso. Come anticipato, l'uso dei DPI al completo è consigliato all'atto delle procedure di pulizia e disinfezione degli ambienti, in particolare dei bagni.

In sintesi l'azienda agrituristica 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 e o altre misure protettive idonee come ad esempio la visiera protettiva;
- guanti monouso;
- termometro digitale a distanza infrarossi per misurazione temperatura.

g. 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 l'operatore agrituristico 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.

h. 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 all'operatore agrituristico o ad un suo collaboratore delegato 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 agrituristica, 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.

i. INFORMAZIONE E SENSIBILIZZAZIONE DEI LAVORATORI NEI RIGUARDI DELLA PANDEMIA DI COVID-19

Con il presente Protocollo, 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.

i. SORVEGLIANZA SANITARIA/MEDICO COMPETENTE/RLS

- La sorveglianza sanitaria deve proseguire rispettando le misure igieniche contenute nelle indicazioni del Ministero della Salute (cd. decalogo);
- Vanno privilegiate, in questo periodo, le visite preventive, le visite a richiesta e le visite da rientro da malattia;
- La sorveglianza sanitaria periodica non va interrotta, perché rappresenta una ulteriore misura di prevenzione di carattere generale: sia perché può intercettare possibili casi e sintomi sospetti del contagio, sia per l'informazione e la formazione che il medico competente può fornire ai lavoratori per evitare la diffusione del contagio;
- Nell'integrare e proporre tutte le misure di regolamentazione legate al COVID-19 il medico competente collabora con il datore di lavoro e le RLS/RLST;

- Il medico competente segnala all'azienda situazioni di particolare fragilità e patologie attuali o pregresse dei dipendenti e l'azienda provvede alla loro tutela nel rispetto della privacy;
- Il medico competente applicherà le indicazioni delle Autorità Sanitarie. Il medico competente, in considerazione del suo ruolo nella valutazione dei rischi e nella sorveglianza sanitaria, potrà suggerire l'adozione di eventuali mezzi diagnostici qualora ritenuti utili al fine del contenimento della diffusione del virus e della salute dei lavoratori;
- Alla ripresa delle attività, è opportuno che sia coinvolto il medico competente per le identificazioni dei soggetti con particolari situazioni di fragilità e per il reinserimento lavorativo di soggetti con pregressa infezione da COVID 19.

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

Per il reintegro progressivo di lavoratori dopo l'infezione da COVID19, il medico competente, previa presentazione di certificazione di avvenuta negativizzazione del tampone secondo le modalità previste e rilasciata dal Dipartimento di prevenzione territoriale di competenza, effettua la visita medica precedente alla ripresa del lavoro, a seguito di assenza per motivi di salute di durata superiore ai sessanta giorni continuativi, al fine di verificare l'idoneità alla mansione" (D.Lgs 81/08 e s.m.i, art. 41, c. 2 lett. e-ter), anche per valutare profili specifici di rischiosità e comunque indipendentemente dalla durata dell'assenza per malattia.

Le aziende agrituristiche che organizzano e forniscono i servizi sportivi che non hanno nominato il medico competente in quanto non previsto ad esito della valutazione dei rischi ai sensi del D. Lgs 81/08 e s.m.i, alla ripresa dell'attività applicheranno le indicazioni della Autorità sanitarie.

4. PROCEDURE SPECIFICHE

Premessa indispensabile consiste nel fatto che la Fattoria Didattica prevede che il servizio venga organizzato con contemporanea presenza di più persone, come ad esempio una scolaresca ma anche da uno o più nuclei familiari, come previsto e consentito dalla legge, interessati a "vivere l'esperienza" dell'azienda agricola.

Di conseguenza, il primo aspetto da approfondire riguarda proprio il numero cioè quanti ospiti possono seguire contemporaneamente il percorso didattico proposto dall'azienda; numero che, nella situazione attuale di emergenza sanitaria, è sicuramente condizionato anche dal "dove" viene svolta l'attività, cioè se solo o in parte al chiuso (ad esempio in un'aula/laboratorio) oppure se solo all'aperto, attraverso la visita guidata dell'azienda in percorsi esterni ben definiti.

Per semplificare, anche per garantire un adeguato livello di apprendimento si può prevedere un operatore ogni 25/30 ospiti.

In generale, devono essere rispettate le seguenti indicazioni:

- si adottano adeguate soluzioni organizzative per evitare assembramenti degli ospiti all'ingresso dell'azienda agrituristica;
- è previsto obbligatoriamente il sistema di prenotazione telefonica e digitale;
- invitare gli accompagnatori o i capofamiglia a fare da unico tramite per tutte le esigenze di contatto diretto con il personale dell'azienda;
- prevedere, ove possibile, una separazione degli accessi di entrata e di uscita, all'ingresso della azienda agrituristica;

- rispettare l'obbligo dell'uso della mascherina di protezione dall'arrivo in azienda e fino all'uscita dalla stessa; sono esentati i bambini di età inferiore ai sei anni;
- non è disponibile l'uso di uno spogliatoio/guardaroba per gli ospiti;
- i bagni a disposizione degli ospiti sono 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);
- possibilità di offrire la "merenda" o nell'ambito dell'attività agrituristica o come attività di vendita diretta con somministrazione non assistita ai sensi del comma 8 bis dell'articolo 4 del D. Lgs. 228/2001 e s.m.i, nel rispetto delle vigenti norme igienico – sanitarie, come integrate a seguito dell'emergenza COVID – 19;
- 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 dagli ospiti in un apposito contenitore messo a disposizione dall'operatore agrituristico.

Nel caso di attività svolta solo o in parte al chiuso:

- prevedere, ove possibile, una separazione degli accessi di entrata e di uscita nei locali dove viene organizzato il servizio (aula didattica/laboratorio etc.);
- prima di iniziare l'attività didattica obbligo per gli ospiti di detergere e disinfettare le mani con prodotti liquidi o in gel o con salviette monouso imbevute di disinfettante; sarà cura dell'Operatore agrituristico garantire la presenza di dispenser o delle salviette in prossimità dei locali;
- i banchi, se presenti, 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;
- rispetto della distanza interpersonale di sicurezza di almeno un metro con il personale aziendale che ha il compito di seguire il gruppo nell'aula didattica/laboratorio.

Nel caso di attività svolta solo all'aperto:

- se l'azienda è in grado di organizzare più percorsi didattici contemporaneamente è necessario che l'operatore agrituristico eviti il contatto tra gli ospiti partecipanti ai singoli percorsi, fin dall'ingresso in azienda;
- prima di iniziare l'attività didattica obbligo per gli ospiti di detergere e disinfettare le mani con prodotti liquidi o in gel o con salviette monouso imbevute di disinfettante; sarà cura dell'Operatore agrituristico garantire la presenza di dispenser o delle salviette in prossimità del percorso;
- rispetto della distanza interpersonale di sicurezza di almeno un metro con il personale aziendale che ha il compito di accompagnare gli ospiti lungo i percorsi didattici.

5. CONCLUSIONI

Le associazioni agrituristiche realizzano una campagna pubblicitaria tramite organi d'informazione tradizionale o tramite social network per informare gli eventuali ospiti circa le misure adottate dalle aziende agrituristiche al fine di garantire la salute ed evitare la diffusione del coronavirus.

Le associazioni di categoria auspicano che vengano effettuati controlli al fine di prevenire ed indirizzare le imprese ad una corretta applicazione delle misure previste dal protocollo.

Le stesse associazioni si impegnano o direttamente o a mezzo di strutture formative autorizzate ad organizzare specifici corsi di formazione per gli operatori agrituristici.

L'azienda agrituristica informa tutti i lavoratori e i frequentatori esterni (fornitori e ospiti) circa le disposizioni delle Autorità, consegnando e/o affiggendo all'ingresso appositi depliant informativi.

In particolare le informazioni riguardano:

- L'obbligo di rimanere al proprio domicilio in presenza di febbre (oltre 37.5°) o altri sintomi influenzali e di chiamare il proprio medico di famiglia e l'autorità sanitaria.
- La procedura di controllo della temperatura corporea a cui deve essere sottoposto il personale prima dell'accesso al luogo di lavoro.
- L'impegno dei dipendenti e collaboratori a rispettare tutte le disposizioni delle Autorità e del datore di lavoro nel fare accesso in azienda (in particolare, mantenere la distanza di sicurezza, osservare le regole di igiene delle mani e tenere comportamenti corretti sul piano dell'igiene).