

Sommario

PREMESSA	1
FINALITÀ	1
INFORMAZIONE	2
MODALITÀ DI ACCESSO ALLE STRUTTURE.....	3
ORGANIZZAZIONE DEI TAVOLI E DELLE POSTAZIONI	5
MICROCLIMA	6
GESTIONE SPAZI COMUNI PER OPERATORI E AVVENTORI.....	6
MISURE DI TUTELA DELLA SALUTE DEI LAVORATORI.....	9
GESTIONE POTENZIALI SCENARI AZIENDALI NELL'EMERGENZA SANITARIA IN ATTO	12
BIBLIOGRAFIA	17

PROTOCOLLO DI REGOLAMENTAZIONE DELLE MISURE PER IL CONTRASTO E IL CONTENIMENTO DELLA DIFFUSIONE DEL VIRUS COVID-19 IN RELAZIONE ALLO SVOLGIMENTO IN SICUREZZA NEL SETTORE WEDDING

PREMESSA

Il Covid-19 è un'infezione virale la cui primaria modalità di trasmissione è determinata per via respiratoria diretta, tramite aerosol di goccioline di saliva prodotte naturalmente dall'uomo, attraverso la respirazione e la fonazione (*droplets*), generate da una persona infetta. I *droplets* infetti da virus SARS-CoV-2 potrebbero, altresì, determinare un'infezione per via indiretta, attraverso contaminazioni di superfici presenti nell'ambiente interno o esterno, con cui un individuo sano potrebbe entrare in contatto, contraendo l'infezione toccandosi bocca, naso o occhi. **È altamente improbabile che il virus SARS-CoV-2 possa trasmettersi tramite alimenti contaminati, tuttavia, per quanto basso possa essere questo rischio è indubbio che vada ridotto il più possibile, adottando opportune cautele.**

La sicurezza degli alimenti, nel quadro normativo europeo, è garantita tramite un approccio combinato di prevenzione e controllo che abbraccia tutte le filiere agroalimentari. Nel corso dell'epidemia di COVID-19, tuttavia, la tutela dell'igiene degli alimenti richiede azioni aggiuntive mirate a circoscrivere nei limiti del possibile il rischio introdotto dalla presenza di soggetti potenzialmente infetti in ambienti destinati alla produzione, manipolazione, trasformazione, commercializzazione e/o somministrazione degli alimenti.

FINALITÀ

L'obiettivo è quello di consentire la ripresa dell'attività del comparto del *weddings* in sicurezza, in presenza di condizioni che assicurino sia ai dipendenti che agli avventori/ospiti, adeguati livelli di protezione e prevenzione sul rischio. Lo si è fatto prediligendo il principio della "*massima ragionevolezza*", dell'autocontrollo individuale abbinato alla auto-responsabilizzazione, adottando comportamenti virtuosi e scientificamente comprovati.

Le presenti Linee Guida potranno essere aggiornate, integrate o modificate sulla base dell'evoluzione del quadro epidemiologico dell'O.M.S. e delle disposizioni delle Autorità Competenti, per soddisfare gli obiettivi di sicurezza e il contenimento del contagio da SARS-CoV-2.

Il presente Protocollo non sostituisce le Norme ed i Regolamenti vigenti in materia di Sicurezza sul Lavoro, Prevenzione Incendi e Sanità Pubblica.

L'azienda in virtù delle anzidette condizioni di emergenza sanitaria deve rivolgere appropriata informazione al personale dipendente circa la **responsabilizzazione delle proprie personali azioni di carattere igienico sanitario, di sicurezza e prevenzione, verso se stessi e gli altri**, attraverso le modalità che si ritengono più idonee, informando circa le prescrizioni di Legge, consegnando e pubblicizzando nella struttura e/o in tutte quelle aree comuni della stessa e nei luoghi di maggiore affluenza, appositi **dépliants e cartellonistica in duplice lingua italiano/inglese** che richiamino le regole di comportamento per dipendenti, fornitori e clienti.

La modalità di informazione all'interno di ogni singola struttura è libera, purché l'informativa contenga le sottoelencate informazioni.

1. Per dipendenti e fornitori:

- l'obbligo di rimanere al proprio domicilio in presenza di stato febbrile (oltre 37.5°) e/o altri sintomi influenzali ovvero aver avuto contatto con persone positive al virus nei 14 giorni precedenti alla data dell'ingresso in azienda, per i quali l'Autorità di Governo impone di informare il medico di famiglia e l'Autorità sanitaria e di rimanere al proprio domicilio;
- l'obbligo di non poter permanere in azienda, dandone tempestiva informazione al datore di lavoro, laddove, anche successivamente all'ingresso, sussistano le condizioni di pericolo (sintomi di influenza, febbre, ecc.);
- l'impegno 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 igienicamente corretti sempre e comunque);
- l'impegno a informare tempestivamente e responsabilmente il datore di lavoro, o la persona da esso delegata, della comparsa di qualsiasi sintomo influenzale durante l'espletamento della prestazione lavorativa, avendo cura di rimanere ad adeguata distanza dalle persone presenti, implementando un auto-isolamento preventivo e cautelativo;

2. Per la clientela si ritiene che la gestione della stessa possa essere affrontata escludendo a priori gestioni di criticità acute, poiché ogni fase dell'evento è programmata anticipatamente (arrivo nell'area parcheggio, raggiungimento a piedi della sala designata, saluti interpersonali, occupazione dei tavoli, ecc.). L'implementazione di ogni possibile sistema di sicurezza, pertanto, può essere lasciata al gestore, purché vengano sempre osservate le seguenti regole:

- autocontrollo del distanziamento sociale, non inferiore a 1 metro con o senza mascherina negli ambienti esterni, eccezion fatta per i soggetti conviventi;
- Invito alla frequente disinfezione delle mani attraverso disinfettanti personali e/o forniti o messi a disposizione dal gestore, attraverso punti di approvvigionamento dislocati nella struttura in zone ritenute idonee, sia all'aperto che al chiuso.
- Eventuale rilevazione della temperatura corporea degli avventori, mediante termocamera, quale presidio non invadente per la circostanza o in alternativa termometro digitale a infrarossi.

MODALITÀ DI ACCESSO ALLE STRUTTURE

A. PER I LAVORATORI

Il personale, prima dell'accesso al luogo di lavoro si sottoporrà al controllo della temperatura corporea, in modalità compartecipata (ossia tra due soggetti). Se la stessa risulterà superiore ai **37,5°C**, al lavoratore 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 indicata allo specifico paragrafo del presente Protocollo.

In funzione degli spazi disponibili in azienda si consiglia di utilizzare le seguenti indicazioni operative per la misurazione in loco della temperatura corporea.

- Allestimento check point

Attrezzare uno **spazio dedicato al check point**, sanificabile e di dimensioni idonee per mantenere la distanza di sicurezza tra operatore e lavoratore.

Pianificare **operazioni di sanificazioni routinarie e straordinarie** in caso di presenza di persona che ha evidenziato uno stato febbrile.

- Operatore di check point

Si suggerisce di incaricare un lavoratore già formato per queste attività (possibilmente un incaricato di Primo Soccorso) o altro personale aziendale addestrato.

- Dotazione DPI - istruzioni per l'uso - igiene delle mani - smaltimento dei DPI

DPI previsti: mascherina chirurgica, occhiali protettivi/visiera, camice in cotone che ne favorisca la traspirazione corporea, guanti in nitrile/vinile monouso

Dotare l'area di **contenitori chiusi con apertura a pedale provvisti di sacchetto richiudibile per la raccolta e lo smaltimento di rifiuti speciali e dei DPI. Detenere in magazzino un sacco idoneo per la raccolta di indumenti potenzialmente infetti da smaltire in categoria B, adoperandosi preventivamente di informare una ditta autorizzata al conferimento di tali rifiuti pericolosi.**

Per effettuare il controllo della temperatura è fatto obbligo di utilizzo di un **termometro che non preveda il contatto diretto** (si consiglia utilizzo di **sistemi termografici**, o in subordine, termometro a infrarossi) e seguire la seguente procedura:

- 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 (allontanati da telefoni cellulari);
- la persona controllata deve rimanere ferma per tutto il tempo necessario al rilievo della temperatura;
- si raccomanda di porre attenzione ai falsi positivi e negativi, pertanto, si ritiene opportuno effettuare più controlli della temperatura, anche durante il turno di lavoro, se richiesto e/o ritenuto da chi avverta percezione febbrile.

La rilevazione in tempo reale della temperatura corporea quando eseguita da terzi costituisce di fatto un trattamento di dati personali e, pertanto, deve avvenire ai sensi della **tutela della privacy**. 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, acquisendo un recapito telefonico nel rispetto della privacy.
2. fornire l'**informativa sul trattamento dei dati personali**, essa 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 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.

L' ingresso in azienda di lavoratori risultati positivi e successivamente guariti dall'infezione COVID-19, indipendentemente dalla durata della malattia, dovrà essere preceduto da visita medica da parte del medico competente, previa presentazione di certificazione di avvenuta negativizzazione e termina dell'isolamento domiciliare fiduciario attivo rilasciata dal Dipartimento di Igiene e Sanità Pubblica territorialmente competente.

Si favoriscono orari di ingresso e uscita scaglionati in modo da evitare contatti nelle zone comuni quali spogliatoi e ingressi. Dove è possibile, occorre individuare una porta di ingresso ed una di uscita debitamente muniti di **gel sanificanti** opportunamente segnalati.

B. PER LA CLIENTELA

- All'ingresso devono essere posizionati dispenser con gel igienizzanti;
- Disporre all'ingresso **istruzioni sul comportamento che il cliente deve tenere** secondo le modalità organizzative della struttura o le disposizioni specifiche delle autorità locali.
- La **misurazione della temperatura corporea è consigliata, ma non obbligatoria**. Nel cui caso si consiglia l'adozione di strumenti termografici (termocamere), di facile impiego e non invadenti.
- Garantire, nei limiti del possibile, che **le code per l'accesso si svolgano nel rispetto del corretto distanziamento interpersonale**. È auspicabile una gestione dell'ingresso degli ospiti accompagnata da un operatore che potrebbe evitare la formazione di involontari assembramenti.
- Valutare, laddove la struttura del locale lo consenta, l'istituzione di **percorsi unidirezionali**, per garantire un flusso ordinato della clientela.

C. PER I FORNITORI ESTERNI

Nel contesto attuale, devono essere ridotte allo stretto necessario i contatti con l'esterno, per cui nei confronti di fornitori di materie prime di vario genere o servizi esterni, devono essere implementate specifiche azioni preventive.

- devono essere individuate **specifiche modalità di ingresso, transito e uscita**, al fine di ridurre le occasioni di contatto con il personale che opera all'interno della azienda.
- il **controllo della temperatura corporea è obbligatorio** con le medesime modalità indicate per i lavoratori nel caso in cui debbano lasciare il proprio mezzo;
- **se possibile, gli autisti dei mezzi di trasporto devono rimanere a bordo degli stessi**. Per le necessarie attività di carico e scarico il trasportatore dovrà attenersi alla rigorosa distanza interpersonale di un metro dal personale della struttura, indossando obbligatoriamente la mascherina.
- Occorrerà sempre **disinfettarsi le mani o indossare i guanti prima dello scambio dei documenti di consegna** con il personale aziendale. Va privilegiata la modalità informatica per la trasmissione e lo scambio di documentazione.
- Il fornitore deve utilizzare idonea **mascherina chirurgica**.
- Per fornitori/ trasportatori e/ o altro personale esterno individuare/installare **servizi igienici dedicati**, garantendone adeguata pulizia giornaliera, nonché adeguati presidi igienizzanti.

ORGANIZZAZIONE DEI TAVOLI E DELLE POSTAZIONI

Gli spazi dovranno essere ragionevolmente e per quanto possibile riorganizzati, in base alle condizioni logistiche e strutturali, con il fine di **evitare gli assembramenti ed assicurare le misure di distanziamento interpersonale** (almeno un metro tra una persona ed un'altra). **Le persone che in base alle disposizioni vigenti non siano soggette al distanziamento interpersonale (conviventi) sono invitate a mantenere un atteggiamento responsabile nei confronti della comunità**. Detto ultimo aspetto afferisce alla responsabilità individuale. Sono da privilegiare, in ogni caso, gli spazi all'aperto in quanto presentano minori rischi di trasmissione del virus.

1. L'organizzazione dei tavoli

Per i tavoli adiacenti, considerando l'ingombro delle sedie, la distanza minima tra essi deve essere di almeno **2 metri** (0,5+0,5+1m), considerando il passaggio degli addetti al servizio di somministrazione. Si consiglia, tuttavia, ove possibile garantire una distanza di metri 2,50.

I tavoli sono distribuiti e distanziati in modo che le sedute garantiscano il **distanziamento interpersonale di almeno 1 metro, fatta eccezione per i tavoli composti da persone che non siano soggette al distanziamento interpersonale in quanto conviventi, così come definito DPCM del 17.05.2020.** Detto ultimo aspetto afferisce alla responsabilità individuale del cliente, per il quale **il gestore ha la facoltà di chiedere eventuale autodichiarazione.**

2. Postazioni di lavoro

In merito al distanziamento interpersonale dei lavoratori, particolare attenzione andrà dedicata agli spazi al chiuso, adottando opportune misure di distanziamento delle postazioni di lavoro e delle attrezzature per la somministrazione (banco, tavoli, sedie). Ove non sia possibile intervenire sulla distribuzione degli spazi, occorrerà porre in essere adeguate misure organizzative per assicurare il distanziamento fisico tra gli addetti alla cucina. Durante le pause di lavoro non sono consentiti assembramenti dei lavoratori.

MICROCLIMA

Per garantire un idoneo microclima è necessario:

- **Privilegiare la ventilazione ed i ricambi d'aria in modo naturale** prima, dopo e, ove possibile, durante la permanenza della clientela ovvero riducendo il più possibile l'uso di sistemi aerulici, atteso che notoriamente rappresentano possibile fonte di proliferazione e veicolazione di carica batterica e/o virale.
- **Nel caso di utilizzo dell'impianto di condizionamento e climatizzazione potrà essere consentito l'uso di sistemi che non prevedano il ricircolo dell'aria. Sono, quindi, raccomandati dispositivi che utilizzino aria primaria,** avendo cura di mantenere costantemente i filtri puliti, efficaci e sanificati. A riguardo si richiamano gli adempimenti già in vigore sui Protocolli di Prevenzione del batterio della Legionella, per cui si ritiene sufficiente continuare con la medesima metodica sull'intero sistema di condizionamento (vd. Accordo Stato Regioni in materia di Prevenzione da Rischio di Contagio da Legionellosi recepito dalla Regione Puglia).
- **La gestione ed il mantenimento in essere dei flussi lamellari d'aria, utilizzati contro l'introduzione degli insetti alati, sono da evitare nel caso di ricambio d'aria con ventilazione naturale, sarà quindi necessario rimediare con sistemi equipollenti.**

GESTIONE SPAZI COMUNI PER OPERATORI E AVVENTORI

1. Spazi comuni dei lavoratori

L'accesso dei lavoratori negli spazi comuni, come ad esempio negli spogliatoi, deve essere contingentato in base alle capacità di fruibilità del locale spogliatoio, al cui ingresso e all'interno del locale dovranno essere affisse, ben visibili e facilmente comprensibili le regole basilari essenziali di comportamento del personale. A titolo esemplificativo si riportano le seguenti indicazioni:

1. non usufruire dello spogliatoio nel caso in cui l'affollamento dello stesso non garantisca le condizioni di sicurezza;
2. occupare esclusivamente gli spazi prossimi al proprio armadietto;
3. utilizzare lo scomparto abiti civili per i propri indumenti personali e approvvigionarsi degli abiti da lavoro dal relativo scomparto dedicato;
4. effettuare il cambio scarpe;
5. lavarsi le mani prima e dopo il cambio indumenti;
6. Indossare i DPI previsti dalla mansione;
7. è fatto obbligo di utilizzare armadietti a doppio scomparto ad uso individuale, evitando l'interscambio degli stessi.

Va garantito il rispetto della distanza di sicurezza di 1 metro tra le persone all'interno di essi ed una ventilazione continua dei locali preferibilmente in modo naturale o, in alternativa, mediante aerazione forzata secondo la norma UNI 10339 senza impiegare aria di ricircolo. Nel caso di locali senza finestre (es. archivi, spogliatoi, bagni, ecc.), ma dotati di ventilatori/estrattori, questi devono essere mantenuti in funzione per tutto il tempo di permanenza del personale.

2. Laboratorio di cucina

All'ingresso per la pulizia delle mani del personale di cucina e personale di servizio ai tavoli, garantire che vengano posizionati **dispenser con gel igienizzanti**, preferibilmente in formato contactless e/o in alternativa *dispenser* fissi alla parete, in modo da evitare incidenti di ogni genere, in alternativa anche salviette igienizzanti monouso.

Nel caso in cui si renda difficile mantenere le misure di distanziamento, mettere in atto misure alternative, quali ad esempio:

- postazioni di lavoro sfalsate in modo che i lavoratori non si trovino uno di fronte all'altro;
- limitare se possibile, la contemporaneità degli addetti ad un'area di preparazione organizzando **gruppi/turni di lavoro per ridurre sovraffollamento lavorativo**;
- compartimentare i settori di manipolazione, laddove possibile.

Garantire un'adeguata aerazione dei locali favorendo il ricambio d'aria naturale, assicurando la protezione da insetti alati con tende o zanzariere. In caso di ambienti chiusi particolare attenzione va rivolta all'esclusione del ricircolo dall'impianto di condizionamento laddove esistente.

Pianificare specifiche procedure che garantiscano la pulizia e sanificazione dei locali e delle attrezzature almeno 2 volte al giorno e comunque ad inizio e fine di ogni turno lavorativo, utilizzando disinfettanti validati e consigliati dalle specifiche circolari del Ministero della Salute (ipoclorito di sodio 1% e alcol etilico 70%), **consultando, in ogni caso, il consulente HACCP.**

3. Guardaroba

Occorre evitare l'uso di appendiabiti comuni. **Il servizio guardaroba viene fornito solo se è possibile evitare il contatto tra i capi d'abbigliamento dei diversi ospiti** (ad esempio, mantenendo adeguate distanze o utilizzando copri-abito monouso).

4. Sala ricevimento

Si raccomanda di **organizzare la distribuzione della clientela ai tavoli** secondo quanto pianificato nella pre-organizzazione dell'evento, in relazione al numero di ospiti e alla loro diversificazione (conviventi o non-convenienti). Come già indicato, tale aspetto attiene all'eventuale autocertificazione e/o dichiarazione del cliente sulla propria condizione di convivente e **giammai sull'azienda erogatrice del servizio**. A riguardo è facoltà dell'azienda richiedere in forma preventiva autocertificazione scritta ai sensi del DPR 445/2000, in merito allo stato di convivenza con altri soggetti.

L'organizzazione della Sala e del servizio deve svolgersi seguendo le seguenti prescrizioni e indicazioni:

- a) **i commensali in ambienti interni ed esterni NON avranno l'obbligo di indossare la mascherina chirurgica nei casi di allontanamento dal proprio tavolo (recarsi in bagno, al bar, ecc.), a condizione di rispettare il distanziamento interpersonale di 1 metro nel caso di soggetti non conviventi. Si precisa che tale facoltà sarà consentita esclusivamente nelle strutture che potranno garantire il rispetto delle condizioni microclimatiche indicate nello specifico paragrafo del Protocollo, ai sensi della Norma UNI-10339. I gestori mettono comunque a disposizione dei clienti mascherine monouso, nel caso in cui gli stessi volessero farne uso.**
- b) **Non è permessa la classica modalità di somministrazione di **buffet a self-service**, mentre è consentito, fatto salvo il rispetto della distanza interpersonale, un servizio di selezione di alimenti esposti ovvero in modalità *show cooking*, distribuito dal personale di sala. Si raccomanda utilizzo di barriere in tali aree per la protezione degli alimenti o interporre una distanza di sicurezza tra il punto di osservazione dei cibi di almeno due metri. Si consiglia di apporre eventuali elementi di segnaletica orizzontale che possano agevolare il rispetto del distanziamento tra persone nelle aree a buffet o bar. Non è consentito allestire il **buffet al tavolo, se non in confezioni monoporzioni**. **Fa eccezione a tale prescrizione il servizio a nuclei di conviventi, che potranno condividere portate di alimenti in modalità promiscua.****
- c) Si consiglia l'adozione di menu unico al *tableau marriage* e/o menù individuali ad uso esclusivo dell'ospite e dell'evento, al fine di ridurre il servizio del personale di sala ai tavoli.
- d) Salse, pane, cracker, grissini potranno essere somministrati ai singoli consumatori/clienti in monoporzione non confezionata, ma servita direttamente con utilizzo di pinze.
- e) Piatti, bicchieri, posate e simili saranno lavati in lavastoviglie a temperatura adeguata, concordemente alla normativa HACCP già in vigore.
- f) È consigliabile l'uso di segnaposto e/o altro sistema equipollente, in modo da rendere stabili le postazioni ai tavoli.

5. Area Bar o banchi di servizio

La somministrazione nelle postazioni bar o nei banchi di servizio di caffè, amari, cocktails, ecc. è consentita nel rispetto del distanziamento interpersonale tra i non conviventi, tenendo conto che non dovrà realizzarsi assembramento rispetto alla capacità di servizio del banco. Si consiglia di apporre eventuali elementi di segnaletica orizzontale e/o altro sistema equipollente che possa agevolare il rispetto del distanziamento tra persone.

6. Aree dedicate ai Fornitori esterni di servizi, ballo e spettacoli

Le modalità di lavoro e utilizzo dei locali da parte di **fornitori di servizi esterni, quali musicisti, fotografi, fioristi e wedding planners**, saranno preventivamente concordate con la struttura stessa, in modo tale da garantire il rispetto delle condizioni di sicurezza.

i **fotografi** dovranno indossare la mascherina chirurgica qualora debbano avere una distanza interpersonale inferiore a 1 metro dalla clientela e organizzare il servizio fotografico in modo responsabile e prediligendo i criteri di prevenzione anzidetti, quali regole comuni per chiunque.

I **gruppi musicali** dovranno distanziarsi dal pubblico per almeno 3 m, qualora non provvisti di barriere antidroplets in prossimità del microfono. Dovranno indossare la mascherina chirurgica esclusivamente nel caso in cui debbano spostarsi nelle aree comuni interne (recarsi in bagno, al bar, ecc.). Particolare attenzione e/o idoneo presidio monouso dovrà essere impiegato nell'utilizzo del microfono, qualora non di uso strettamente personale.

Sono consentiti **spettacoli e/o esibizioni artistiche** di qualsiasi natura purché possa sempre essere rispettata la distanza interpersonale di un metro.

Gli eventi con **ballo in spazi interni** andranno organizzati con tempistiche predefinite, garantendo una superficie pro capite pari a 2 metri quadri, potenziando il ricambio d'aria dei locali.

Durante lo **svolgimento del ballo in aree esterne** dovrà essere garantita una superficie pro capite pari a 1,2 metri quadri.

MISURE DI TUTELA DELLA SALUTE DEI LAVORATORI

La tutela della salute dei lavoratori è normata dal Decreto Legislativo n. 81 del 2008 e s.m.i., che impone al datore di lavoro la valutazione di tutti i rischi correlati all'attività lavorativa e la conseguente **elaborazione del Documento di Valutazione dei Rischi (DVR)** e la **nomina del Medico Competente** per l'effettuazione della **sorveglianza sanitaria dei lavoratori**.

Le informazioni sanitarie dei lavoratori non possono essere trattate direttamente dal datore di lavoro, che può invece disporre dei dati relativi al giudizio di idoneità alla mansione specifica con le eventuali prescrizioni o limitazioni del medico competente.

Nel contesto dell'emergenza sanitaria in atto è prevista la **sorveglianza sanitaria eccezionale dei lavoratori maggiormente esposti a rischio di contagio**, in ragione dell'età o della condizione di rischio derivante da particolari condizioni cliniche (immunodepressione, assunzione di terapie salvavita, ecc.). Il Medico Competente segnalerà al datore di lavoro casi specifici in cui reputi che lo

stato di salute di un dipendente ne suggerisca l'impiego in ambiti meno esposti al rischio di infezione, senza indicare la specifica patologia.

In merito all'esecuzione di **test sierologici sui lavoratori** per la ricerca di una risposta anticorpale al virus è opportuno evidenziare che **solo il medico competente può disporre l'effettuazione**, che non può quindi essere imposta dal datore di lavoro, nel rispetto delle indicazioni fornite dalle autorità sanitarie. L'adesione al percorso di screening da parte dei lavoratori è su base volontaria e si realizza previa informazione e consenso. Il riscontro di anticorpi contro il virus **non può essere interpretato come una "patente immunitaria"**, che possa escludere eventuali infezioni e recidive. I soggetti risultati positivi al test sierologico saranno sospesi dall'attività lavorativa in attesa di effettuare un tampone naso-faringeo per la ricerca del RNA virale.

Si raccomanda, compatibilmente con l'organizzazione aziendale, **che i dipendenti lavorino in gruppi, compartimenti operativi e/o turni di lavoro distinti**, al fine di ridurre il più possibile l'interazione tra le varie squadre.

Dispositivi di protezione individuale (DPI)

È altamente improbabile che il virus SARS-CoV-2 possa trasmettersi tramite alimenti contaminati dal virus, tuttavia, per quanto basso possa essere questo rischio è indubbio che vada ridotto il più possibile, pertanto, si ritiene utile dotare i lavoratori di specifici DPI, alcuni comuni a tutto il personale, altri differenziati in base al tipo di mansione svolta, che andranno indicati in modo dettagliato nel DVR aziendale.

- Il **personale delle cucine** (cuochi, aiuto cuochi, pizzaioli, lavapiatti), addetto alla preparazione, lavorazione e impiattamento del cibo, dovrà utilizzare **mascherine chirurgiche**. Si ritiene non obbligatorio l'utilizzo di guanti in nitrile nello svolgimento di compiti che espongano ad elevate temperature, determinano la necessità di lavorare a mano nuda. Si raccomanda, pertanto, che il lavoratore provveda a lavarsi le mani al termine di ogni fase della lavorazione.
- Il **personale a contatto con la clientela** (camerieri, baristi e receptionist) è tenuto all'uso della **mascherina chirurgica**. L'uso dei guanti non è da ritenersi obbligatorio, ma deve essere attuata una scrupolosa igiene delle mani con frequenti lavaggi.
- Il personale addetto alle pulizie deve utilizzare **mascherine di tipo FFP2, guanti in nitrile/vinile, occhiali/visiere e camici monouso**. Particolare attenzione dovrà essere posta dagli operatori nelle attività di igienizzazione di spogliatoi, servizi igienici e area guardaroba.

Ciascun lavoratore dovrà:

- ricevere adeguata **formazione e addestramento per il corretto uso dei DPI** e, pertanto, dovrà utilizzarli conformemente alle informazioni ricevute (art.20 lettera d, D.Lgs 81.08);
- **custodire i propri DPI** senza apportare modifiche agli stessi;
- **segnalare** immediatamente al datore di lavoro qualsiasi **difetto, deterioramento o inconveniente**.

Si prescrive l'impiego di **verbali di consegna e consensi informati** relativi ai DPI, contenenti informazioni circa impiego e modalità d'uso.

L'azienda deve distribuire i dispositivi di prevenzione, controllare l'applicazione delle misure di prevenzione e, in caso d'emergenza, applicare le procedure di primo intervento, nominando il preposto alla vigilanza.

L'uso dei dispositivi di protezione individuale non costituisce la misura primaria nella lotta alla diffusione del COVID-19, che non può prescindere dal **distanziamento sociale** e dall'**igiene personale ed ambientale**. Tali misure, quando correttamente applicate, impediscono la diffusione del virus.

Gestione delle mascherine chirurgiche

Ai sensi dell'art. 16 del D.Lgs n. 18 del 17.03.2020, **sono equiparate a dispositivi di protezione individuale**, il cui scopo è evitare che chi le indossa contamini l'ambiente, in quanto limitano la trasmissione di agenti infettivi.

È consentito l'utilizzo di **mascherine personalizzate** con colori e loghi aziendali, anche prive del marchio CE, a patto che le stesse siano acquistate da produttori italiani, che abbiano richiesto e ottenuto **validazione da parte dell'Istituto Superiore di Sanità (ISS)**, prodotte nel rispetto delle norme tecniche UNI EN 14683:2019 e, di carattere generale, UNI EN ISO 10993-1:2010.

Le modalità d'uso, la possibilità di riutilizzo o lavaggio dei DPI devono essere **rispettare quanto indicato nelle schede tecniche** che il fornitore deve allegare ai dispositivi.

Le mascherine chirurgiche prodotte con adeguate tecnologie hanno la capacità di assorbire l'umidità dell'aria espirata, mantenendo le loro prestazioni per tempi prolungati. L'uso protratto e continuativo delle mascherine nello svolgimento di compiti ad elevato impegno fisico potrebbe, però, determinare difficoltà nella respirazione durante l'esecuzione di compiti ad elevato impegno fisico. Si raccomanda, pertanto, un aumento della frequenza delle pause nello svolgimento dei compiti lavorativi e osservare le eventuali prescrizioni del medico competente.

La **procedura di corretto utilizzo** della mascherina chirurgica prevede:

- lavaggio mani;
- indossare il DPI utilizzando gli elastici/stringhe senza toccare la parte centrale;
- coprire bene bocca, naso e mento;
- dopo aver rimosso il DPI, senza toccare la parte centrale, rilavare le mani.

Si ricorda che l'**eventuale utilizzo di visiere "paraschizzi"** da parte del personale non costituisce in alcun modo un'alternativa all'utilizzo della mascherina.

Gestione dei Guanti

Gli operatori, per cui si rende eventualmente necessario l'utilizzo di guanti in nitrile/vinile, non devono **mai saltare la fase del corretto lavaggio delle mani**. I guanti devono essere cambiati frequentemente e a ogni cambio occorre ripetere l'operazione di lavaggio, ponendo particolare attenzione al momento della rimozione degli stessi, poiché è più facile che in questa fase si verifichi una contaminazione delle mani.

L'utilizzo dei guanti potrebbe determinare un **falso senso di sicurezza**, per cui si raccomanda ai lavoratori di evitare di toccarsi viso, bocca e occhi durante l'utilizzo.

La procedura per **Indossare i guanti** prevede:

- lavare e asciugare le mani prima di indossare i guanti;
- indossare i guanti immediatamente prima di eseguire le procedure che ne prevedano l'utilizzo e rimuoverli al termine;
- lavare sempre le mani dopo la rimozione dei guanti;
- evitare il più possibile l'utilizzo continuativo dello stesso paio di guanti;
- indossare il guanto della giusta misura.
-

Smaltimento dei DPI

Per le attività lavorative non sanitarie i cui rifiuti sono già assimilati ai **rifiuti urbani indifferenziati** i DPI saranno smaltiti come tali, all'interno di un **doppio sacco opportunamente chiuso ed etichettato**, conferito allo smaltimento diretto secondo le regole vigenti sul territorio di appartenenza.

Al fine di agevolare lo smaltimento dei DPI utilizzati dai lavoratori, si prescrive il collocamento di **cestini portarifiuti dotati di pedale o fotocellula nell'area di lavoro o nelle immediate vicinanze**. La posizione di ogni contenitore, nonché il contenitore stesso, deve essere chiaramente identificata.

Ogni cestino deve essere dotato di un sacchetto per permettere lo svuotamento senza entrare in contatto con il suo contenuto. Il personale di pulizia addetto alla raccolta, utilizzando i DPI previsti per lo svolgimento della mansione, preleverà i sacchetti solo dopo aver provveduto alla chiusura degli stessi con nastro adesivo o lacci e provvederà a collocarli in un **secondo sacco**. I **punti di conferimento del secondo sacco** dovrebbero preferenzialmente essere situati in prossimità delle uscite dal luogo di lavoro e comunque in luoghi areati ma protetti dagli agenti atmosferici.

Lo stesso criterio deve essere applicato per lo smaltimento delle mascherine chirurgiche utilizzate dalla clientela, posizionando appositi portarifiuti nelle aree comuni.

Si rimanda allo specifico paragrafo per la gestione dei DPI contaminati da un caso COVID-19 in azienda.

GESTIONE POTENZIALI SCENARI AZIENDALI NELL'EMERGENZA SANITARIA IN ATTO

A. Caso di persona sintomatica in azienda

Gli addetti al primo soccorso aziendale, ad integrazione di quanto già stabilito nei piani di emergenza aziendali, dovranno indossare e far indossare al soggetto che ha manifestato i sintomi una mascherina chirurgica, far allontanare dai locali eventuali altri lavoratori o utenti presenti e gestendo l'allontanamento del collega sintomatico fornendo il necessario supporto in sicurezza.

In ogni caso, l'azienda collabora con le Autorità sanitarie per la definizione degli eventuali "contatti stretti" di una persona presente in azienda che sia stata riscontrata positiva al tampone COVID-19. Ciò al fine di permettere alle autorità di applicare le necessarie e opportune misure di

quarantena. **Nel periodo dell'indagine, l'azienda potrà chiedere agli eventuali possibili contatti stretti di lasciare cautelativamente la sede, secondo le indicazioni dell'Autorità sanitaria.**

Numeri ai quale rivolgersi:

- Numero unico di emergenza protezione civile **800 840 840**
- Numero di pubblica utilità **1500** del Ministero della Salute
- Numero Regionale specificamente dedicato **800 713 931**

Si riporta la **definizione di contatto stretto** di un caso possibile o confermato di COVID-19:

1. *una persona che vive nella stessa casa di un caso di COVID-19;*
2. *una persona che ha avuto un contatto fisico diretto con un caso di COVID-19 (per esempio la stretta di mano);*
3. *una persona che ha avuto un contatto diretto non protetto con le secrezioni di un caso di COVID-19 (ad esempio toccare a mani nude fazzoletti di carta usati);*
4. *una persona che ha avuto un contatto diretto (faccia a faccia) con un caso di COVID-19, a distanza minore di 2 metri e di durata maggiore a 15 minuti;*
5. *una persona che si è trovata in un ambiente chiuso (ad esempio aula, sala riunioni, sala d'attesa dell'ospedale) con un caso di COVID-19 per almeno 15 minuti, a distanza minore di 2 metri;*
6. *un operatore sanitario od altra persona che fornisce assistenza diretta ad un caso di COVID19 oppure personale di laboratorio addetto alla manipolazione di campioni di un caso di COVID-19 senza l'impiego dei DPI raccomandati o mediante l'utilizzo di DPI non idonei;*
7. *una persona che abbia viaggiato seduta in aereo nei due posti adiacenti, in qualsiasi direzione, di un caso di COVID-19, i compagni di viaggio o le persone addette all'assistenza e i membri dell'equipaggio addetti alla sezione dell'aereo dove il caso indice era seduto (qualora il caso indice abbia una sintomatologia grave od abbia effettuato spostamenti all'interno dell'aereo, determinando una maggiore esposizione dei passeggeri, considerare come contatti stretti tutti i passeggeri seduti nella stessa sezione dell'aereo o in tutto l'aereo).Il collegamento epidemiologico può essere avvenuto entro un periodo di 14 giorni prima dell'insorgenza della malattia nel caso in esame.*

Sulla base di quanto riportato ai punti 4, 5 e 6 della Circolare del Ministero della Salute n. 6360 del 27.02.20 citata non è, quindi, da ritenersi contatto stretto, ad esempio, il componente di una brigata di cucina che abbia dovuto condividere gli ambienti di lavoro con un caso possibile/confermato COVID-19, nel caso in cui lo stesso abbia utilizzato costantemente e in modo adeguato i DPI previsti.

Gestione dei DPI utilizzati dal lavoratore risultato positivo a Covid-19

Si raccomanda gestione di questo tipo di rifiuti a ditte specializzate, poiché secondo la circolare del Ministero della Salute n. 5443 del 22/02/2020 (con riferimento a locali dove hanno soggiornato persone affette da Coronavirus) dopo l'uso, i DPI monouso vanno smaltiti come materiale potenzialmente infetto. Dovranno, quindi, essere gestiti come **“rifiuti speciali, prodotti al di fuori delle strutture sanitarie, che come rischio risultano analoghi ai rifiuti pericolosi a rischio infettivo”** disciplinati dal D.P.R. 254/2003. Lo **stoccaggio temporaneo** per i rifiuti indicati con il CER 18.01.03 (come da art. 8 del D.P.R. 354/2003) pericolosi a rischio infettivo devono essere effettuati utilizzando **apposito imballaggio a perdere**, anche flessibile, recante la scritta «Rifiuti sanitari pericolosi a rischio infettivo».

Come previsto dalla circolare del Ministero della salute n. 5443 del 22 febbraio 2020, **in presenza di un soggetto con COVID-19 in azienda, occorre effettuare una sanificazione degli ambienti di**

lavoro. Non è necessario interrompere l'attività lavorativa (chiusura del locale), bensì sospenderla per il tempo necessario alla sanificazione e successiva aerazione degli ambienti (l'intervento potrebbe essere effettuata nelle ore notturne). L'attività potrà anche essere svolta da personale interno all'aziendale, adeguatamente formato e protetto da DPI specifici, utilizzando i prodotti indicati dalla Circolare summenzionata, con le modalità previste dalla stessa.

B. Lavoratore sottoposto alla misura della quarantena che non rispettando il divieto assoluto di allontanamento dalla propria abitazione o dimora si presenta al lavoro
Non adibire ad attività lavorativa; deve essere fornita e fatta indossare tempestivamente una mascherina chirurgica e deve essere data indicazione di tornare e rimanere presso la propria abitazione o dimora (evitando l'utilizzo di mezzi di trasporto pubblici), dandone contestuale informazione alle autorità competenti.

C. Lavoratore che riferisce di essere stato nei 14 giorni precedenti a contatto stretto con un caso di COVID-19 che si presenta al lavoro.
Il dipendente deve essere già noto all'Azienda Sanitaria Locale e deve essere già stato posto in isolamento domiciliare; si raccomanda comunque di non adibire ad attività lavorativa; deve essere fornita e fatta indossare tempestivamente una mascherina chirurgica e deve essere data indicazione di tornare e rimanere presso la propria abitazione o dimora (evitando l'utilizzo di mezzi di trasporto pubblici) e di contattare il proprio Medico di Medicina Generale o il Servizio di Continuità Assistenziale, anche ai fini della certificazione dell'eventuale stato di malattia; finché il soggetto permane all'interno dell'azienda, si deve assicurare che rimanga il più possibile lontano e isolato dagli altri soggetti presenti (lavoratori, visitatori).

D. Lavoratore asintomatico durante l'attività lavorativa che, successivamente, al di fuori degli ambienti di lavoro, sviluppa un quadro di COVID-19.
Non è previsto alcun adempimento a carico del Datore di lavoro (o suoi collaboratori), se non collaborare con l'azienda sanitaria territorialmente competente mettendo a disposizione le informazioni in proprio possesso al fine dell'identificazione di eventuali contatti; gli eventuali lavoratori coinvolti saranno inclusi in uno specifico percorso di sorveglianza da parte dell'azienda sanitaria territorialmente competente, che comprende anche l'isolamento domiciliare per 14 giorni dall'ultimo contatto avvenuto.

E. Lavoratore che rientra al lavoro dopo un periodo di assenza per malattia NON COVID-19.
Non necessita di alcuna specifica certificazione o azione. Nel caso in cui il medico curante, valutato il quadro clinico del proprio assistito, abbia ritenuto che lo stesso non sia ascrivibile a Covid-19, non risultano necessari ulteriori interventi da parte del Datore di lavoro o suoi collaboratori. Fa eccezione a quanto riportato l'eventuale assenza per malattia/infortunio superiore a 60 giorni continuativi, per cui si renderà necessario sottoporre il lavoratore a visita medica da parte del Medico Competente ex D.Lgs 81/08.

F. Lavoratore che rientra al lavoro dopo un periodo di assenza per malattia COVID-19.
Come già riportato nel paragrafo relativo alla gestione degli ingressi dei lavoratori in azienda, per casi i dipendenti risultati positivi e successivamente guariti dall'infezione COVID-19, indipendentemente

dalla durata della malattia, dovrà essere preceduto da visita medica da parte del medico competente, previa presentazione di certificazione di avvenuta negativizzazione rilasciata dal Dipartimento di Igiene e Sanità Pubblica territorialmente competente.

9. Pulizia, disinfezione e sanificazione generale - locali tecnici - spazi comuni

La pulizia regolare, seguita periodicamente da idonee procedure di sanificazione delle superfici e degli ambienti interni, riveste un ruolo cruciale nella prevenzione e contenimento della diffusione del virus, tenuto conto che le principali pratiche di buona prassi igienica, già adottate dagli operatori del settore alimentare, secondo il **sistema di autocontrollo HACCP**, rappresentano un valido presidio di prevenzione sulle eventuali contaminazioni dirette e crociate.

Dati sperimentali relativi alla persistenza del virus SARS-CoV-2 sono riportati nella tabella allegata, tuttavia, bisogna considerare che i dati in essa riportati, essendo generati da condizioni sperimentali, devono essere interpretati con cautela, tenendo anche conto del fatto che la presenza di RNA virale non indica necessariamente che il virus sia vitale e potenzialmente infettivo.

Tabella 1

Superfici	Particelle virali infettanti rilevate fino a	Particelle virali infettanti non rilevate dopo
carta da stampa e carta velina	30 minuti	3 ore
tessuto	1 giorno	2 giorni
legno	1 giorno	2 giorni
banconote	2 giorni	4 giorni
vetro	2 giorni	4 giorni
plastica	4 giorni	7 giorni
acciaio inox	4 giorni	7 giorni
mascherine chirurgiche strato interno	4 giorni	7 giorni
mascherine chirurgiche strato esterno	7 giorni	non determinato

In considerazione della potenziale capacità del virus SARS-CoV-2 di sopravvivere sulle superfici, è buona norma procedere frequentemente e accuratamente alla **pulizia giornaliera** e **disinfezione periodica** delle superfici ambientali dei locali, degli ambienti, delle postazioni di lavoro e delle aree collettive, con particolare riferimento alle parti con cui si viene più frequentemente a contatto (es. maniglie, superfici dei servizi igienici, superfici di lavoro, cellulare, tablet, PC, ecc.). Per la decontaminazione si raccomanda l'uso di **ipoclorito di sodio 0,1%** dopo l'attività di pulizia e, per le superfici che possono essere danneggiate dallo stesso, utilizzare **etanolo al 70%** (dopo pulizia con un detergente neutro).

Secondo quanto previsto dalla Circolare del Ministero della Salute 5443 del 22 febbraio 2020, nonché secondo quanto riportato nel *Protocollo condiviso del 14 marzo 2020 per il contrasto alla diffusione del Covid-19*, **negli ambienti di lavoro non sanitari dove si siano verificati contagi Covid-19 la sanificazione è necessaria**. Per tale circostanza occorrerà rispettare le prescrizioni che le Autorità Sanitarie territorialmente competenti formuleranno attraverso appositi provvedimenti, quali apposita procedura di sanificazione a cura di **ditta autorizzata**.

Se l'ambiente di lavoro o l'azienda non sono occupati da almeno 7-10 giorni, per riaprire l'attività lavorativa a seguito del *lockdown* sarà necessaria esclusivamente la normale pulizia ordinaria degli ambienti e delle superfici.

BIBLIOGRAFIA

- **ANMA – Associazione Nazionale Medici d’Azienda e Competenti - COVID-19 - MISURAZIONE DELLA TEMPERATURA ALL’ACCESSO AL LUOGO DI LAVORO**
- **Circolare Ministero della Salute 6360-27/02/2020**
- **Circolare Ministero della Salute 5443-22/02/2020**
- **D.Lgs n. 20 del 20.05.20**
- **Protocollo di regolamentazione delle misure per il contrasto e il contenimento della diffusione del virus Covid-19 in relazione allo svolgimento in sicurezza DEGLI ESERCIZI DI SOMMINISTRAZIONE ALIMENTI E BEVANDE E ATTIVITA’ DA ASPORTO E CONSUMO SUL POSTO in Emilia-Romagna**
- **Protocollo n. 1546 del 20.05.2020 Regione Puglia - Dipartimento Promozione Della Salute, Del Benessere Sociale E Dello Sport Per Tutti**
- **COVID-19 and food safety: guidance for food businesses Interim guidance 7 April 2020**
- **Effect of a Surgical Mask on Six Minute Walking Distance - E Person et al. 18 Mar;35(3):264-268.Epub 2018 Fe**
- **DELIBERA DI GIUNTA REGIONALE n. 920 del 6/5/2015 – indirizzi operativi per la prevenzione e il controllo della legionellosi nelle strutture turistico ricettive e ad uso collettivo della regione puglia.**