Il Presidente

**ORDINANZA n.48 del 17/05/2020**

OGGETTO: Ulteriori misure per la prevenzione e gestione dell'emergenza epidemiologica da COVID-19. Ordinanza ai sensi dell'art. 32, comma 3, della legge 23 dicembre 1978, n.833 in materia di igiene e sanità pubblica e dell'art. 3 del decreto-legge 25 marzo 2020, n. 19**. Disposizioni ai sensi dell'art.1, comma 16 decreto-legge 16 maggio 2020, n.33.**

IL PRESIDENTE DELLA REGIONE CAMPANIA

**VISTO** l'art. 32 della Costituzione;

**VISTO** lo Statuto della Regione CAMPANIA;

**PRESO ATTO** della delibera del Consiglio dei Ministri del 31 gennaio 2020 con la quale è stato dichiarato, per sei mesi, lo stato di emergenza sul territorio nazionale relativo al rischio sanitario connesso all'insorgenza di patologie derivanti da agenti virali trasmissibili;

**VISTO** il decreto-legge 25 marzo 2020, n. 19;

**VISTO** il decreto-legge 16 maggio 2020, n.33;

**VISTO,** in particolare, l'art.1, del citato decreto-legge n.33 del 2020, a mente del quale "*1. A decorrere dal 18 maggio 2020, cessano di avere effetto tutte le misure limitative della circolazione all'interno del territorio regionale di cui agli articoli 2 e 3 del decreto-legge 25 marzo 2020, n. 19, e tali misure possono essere adottate o reiterate, ai sensi degli stessi articoli 2 e 3, solo con riferimento a specifiche aree del territorio medesimo interessate da particolare aggravamento della situazione epidemiologica. 2. Fino al 2 giugno 2020 sono vietati gli spostamenti, con mezzi di trasporto pubblici e privati, in una regione diversa rispetto a quella in cui attualmente ci si trova, salvo che per comprovate esigenze lavorative, di assoluta urgenza ovvero per motivi di salute; resta in ogni caso consentito il rientro presso il proprio domicilio, abitazione o residenza. (omissis) 9. Il sindaco puo' disporre la chiusura temporanea di specifiche aree pubbliche o aperte al pubblico in cui sia impossibile assicurare adeguatamente il rispetto della distanza di sicurezza interpersonale di almeno un metro. 10. Le riunioni si svolgono garantendo il rispetto della distanza di sicurezza interpersonale di almeno un metro. (omissis) 14. Le attivita' economiche, produttive e sociali devono svolgersi nel rispetto dei contenuti di protocolli o linee guida idonei a prevenire o ridurre il rischio di contagio nel settore di riferimento o in ambiti analoghi, adottati dalle regioni o dalla Conferenza delle regioni e delle province autonome nel rispetto dei principi contenuti nei protocolli o nelle linee guida nazionali. In assenza di quelli regionali trovano applicazione i protocolli o le linee guida adottati a livello nazionale. Le misure limitative delle attivita' economiche, produttive e sociali possono essere adottate, nel rispetto dei principi di adeguatezza e proporzionalita', con*

*provvedimenti emanati ai sensi dell'articolo 2 del decreto-legge n. 19 del 2020 o del comma 16. 15. Il mancato rispetto dei contenuti dei protocolli o delle linee guida, regionali, o, in assenza, nazionali, di cui al comma 14 che non assicuri adeguati livelli di protezione determina la sospensione dell'attivita' fino al ripristino delle condizioni di sicurezza. 16. Per garantire lo svolgimento in condizioni di sicurezza delle attivita' economiche, produttive e sociali, le regioni monitorano con cadenza giornaliera l'andamento della situazione epidemiologica nei propri territori e, in relazione a tale andamento, le condizioni di adeguatezza del sistema sanitario regionale. I dati del monitoraggio sono comunicati giornalmente dalle regioni al Ministero della salute, all'Istituto superiore di sanita' e al comitato tecnico-scientifico di cui all'ordinanza del Capo del dipartimento della protezione civile del 3 febbraio 2020, n. 630, e successive modificazioni. In relazione all'andamento della situazione epidemiologica sul territorio, accertato secondo i criteri stabiliti con decreto del Ministro della salute del 30 aprile 2020 e sue eventuali modificazioni, nelle more dell'adozione dei decreti del Presidente del Consiglio dei ministri di cui all'articolo 2 del decreto-legge n.19 del 2020, la Regione, informando contestualmente il Ministro della salute, puo' introdurre misure derogatorie, ampliative o restrittive, rispetto a quelle disposte ai sensi del medesimo articolo 2";*

**VISTO** l'art.2 (*Sanzioni e controlli*) del citato decreto-legge n.33 del 2020, a mente del quale "1. *Salvo che il fatto costituisca reato diverso da quello di cui all'articolo 650 del codice penale, le violazioni delle disposizioni del presente decreto, ovvero dei decreti e delle ordinanze emanati in attuazione del presente decreto, sono punite con la sanzione amministrativa di cui all'articolo 4, comma 1, del decreto-legge 25 marzo 2020, n. 19. Nei casi in cui la violazione sia commessa nell'esercizio di un'attivita' di impresa, si applica altresi' la sanzione amministrativa accessoria della chiusura dell'esercizio o dell'attivita' da 5 a 30 giorni. 2. Per l'accertamento delle violazioni e il pagamento in misura ridotta si applica l'articolo 4, comma 3, del decreto-legge n. 19 del 2020. Le sanzioni per le violazioni delle misure disposte da autorita' statali sono irrogate dal Prefetto. Le sanzioni per le violazioni delle misure disposte da autorita' regionali e locali sono irrogate dalle autorita' che le hanno disposte. All'atto dell'accertamento delle violazioni di cui al secondo periodo del comma 1, ove necessario per impedire la prosecuzione o la reiterazione della violazione, l'autorita' procedente puo' disporre la chiusura provvisoria dell'attivita' o dell'esercizio per una durata non superiore a 5 giorni. Il periodo di chiusura provvisoria e' scomputato dalla corrispondente sanzione accessoria definitivamente irrogata, in sede di sua esecuzione. In caso di reiterata violazione della medesima disposizione la sanzione amministrativa e' raddoppiata e quella accessoria e' applicata nella misura massima. 3. Salvo che il fatto costituisca violazione dell'articolo 452 del codice penale o comunque piu' grave reato, la violazione della misura di cui all'articolo 1, comma 6, e' punita ai sensi dell'articolo 260 del regio decreto 27 luglio 1934, n. 1265";*

**VISTO** il DPCM 17 maggio 2020 e i relativi allegati;

**VISTO** il DPCM 26 aprile 2020 e, in particolare, l'art.2, comma 11, a mente del quale "*Per garantire lo svolgimento delle attivita' produttive in condizioni di sicurezza, le Regioni monitorano con*

*cadenza giornaliera l'andamento della situazione epidemiologica nei propri territori e, in relazione a tale andamento, le condizioni di adeguatezza del sistema sanitario regionale. I dati del monitoraggio sono comunicati giornalmente dalle Regioni al Ministero della Salute, all'Istituto superiore di sanita' e al comitato tecnico-scientifico di cui all'ordinanza del Capo del dipartimento della protezione civile del 3 febbraio 2020, n. 630, e successive modificazioni. Nei casi in cui dal monitoraggio emerga un aggravamento del rischio sanitario, individuato secondo i principi per il monitoraggio del rischio sanitario di cui all'allegato 10 e secondo i criteri stabiliti dal Ministro della salute entro cinque giorni dalla data del 27 aprile 2020, il Presidente della Regione propone tempestivamente al Ministro della Salute, ai fini dell'immediato esercizio dei poteri di cui all'art. 2, comma 2, del decreto-legge 25 marzo 2020, n. 19, le misure restrittive necessarie e urgenti per le attivita' produttive delle aree del territorio regionale specificamente interessate dall'aggravamento";*

**VISTO** il Decreto del Ministro della Salute 30 aprile 2020, recante i *Criteri relativi alle attività di monitoraggio del rischio sanitario di cui all'allegato 10 del decreto del Presidente del Consiglio dei Ministri del 26 aprile 2020*, richiamato dalla menzionata disposizione di cui all'art.1, comma 16 del decreto legge n.33 del 2020, ove si dispone che "*Una classificazione di rischio moderato/alto/molto alto porterà ad una rivalutazione e validazione congiunta con la Regione/P.A. interessata che porterà a integrare le informazioni da considerare con eventuali ulteriori valutazioni svolte dalla stessa sulla base di indicatori di processo e risultato calcolati per i propri servizi. Qualora si confermi un rischio alto/molto alto, ovvero un rischio moderato ma non gestibile con le misure di contenimento in atto, si procederà ad una rivalutazione delle stesse di concerto con la Regione/P.A. interessata, secondo quanto previsto dall'articolo 2, comma 11 del DPCM 26/4/2020. Se non sarà possibile una valutazione secondo le modalità descritte, questa costituirà di per sé una valutazione di rischio elevata, in quanto descrittiva di ima situazione non valutabile e di conseguenza potenzialmente non controllata e non gestibile. Una classificazione aggiornata del rischio per ciascuna Regione/RA. deve avvenire almeno settimanalmente. Il Ministero della Salute, tramite apposita cabina di regia, che coinvolgerà le Regioni/PP.AA. e l'Istituto Superiore di Sanità, raccoglie le informazioni necessarie per la classificazione del rischio e realizza una classificazione settimanale del livello di rischio di una trasmissione non controllata e non gestibile di SARS-CoV-2 nelle Regioni/PP.AA.(omissis*)";

**VISTO** il Report di *Monitoraggio Fase 2- Report settimanale Report 0: situazione alla fine del lockdown Sintesi nazionale- Sorveglianza integrata COVID-19. Dati relativi alla settimana 4-10 Maggio 2020 (aggiornati al 16 maggio 2020 h10:00)*, elaborato dal Ministero della Salute, Istituto Superiore di Sanità, Cabina di Regia, ai sensi del citato DM Salute 30 aprile 2020, che attesta, con riferimento alla Regione Campania, una valutazione della situazione epidemiologica con rischio di contagio basso;

**VISTE** le Linee guida per la riapertura delle attività economiche e produttive della Conferenza delle Regioni e delle Province autonome del 16 maggio 2020, di cui all'allegato 17 al DPCM 17 maggio

Il Presidente

2020, trasmesse in data 17 maggio 2020 unitamente al parere del Presidente della Conferenza dei presidenti delle regioni e delle province autonome;

**CONSIDERATO**

- che la situazione epidemiologica in atto nella regione, come registrata quotidianamente dall'Unità di Crisi regionale di concerto con i Dipartimenti di prevenzione delle AASSSLL della Campania evidenzia, allo stato e da circa due settimane, una curva media dei contagi orientata al ribasso, pur a distanza di oltre dieci giorni dai numerosi arrivi registrati dalle altre regioni italiane;
- che, sul piano della dotazione sanitaria, risultano ad oggi in gran parte realizzate le misure previste dal Piano degli interventi urgenti volto ad assicurare un numero adeguato dei posti letto in terapia intensiva e sub-intensiva sul territorio regionale al fine di fronteggiare in sicurezza l'eventuale insorgenza di nuovi focolai di infezione;

- che, alla luce del quadro epidemiologico attuale, sulla scorta dell'istruttoria svolta dall'Unità di crisi regionale, anche sulla base delle risultanze del menzionato Report del Ministero della salute, in attuazione dei principi di gradualità ed adeguatezza, risulta, allo stato, consentito prevedere la riapertura di diverse attività sino ad oggi inibite, mentre occorre confermare talune delle misure di contenimento del rischio di contagi, a suo tempo disposte a livello nazionale e regionale e vigenti sino al 17 maggio 2020, nelle more della individuazione di misure precauzionali idonee ad assicurare l'esercizio in sicurezza delle relative attività, declinate secondo le specifiche esigenze e caratteristiche della realtà regionale e/o dell'ulteriore miglioramento della situazione epidemiologica;

**PRESO ATTO**

- che, con riferimento alle attività di servizi alla persona (parrucchieri, barbieri, centri estetici), di vendita al dettaglio, di ristorazione e dei musei ed altri luoghi di cultura (biblioteche ed archivi), l'Unità di Crisi ha trasmesso appositi Documenti- *Protocolli di sicurezza anti-diffusione SARS-CoV-2* predisposti, all'esito di incontri con le categorie regionali interessate e con il supporto dei Dipartimenti di prevenzione delle AASSL, sulla base dei principi dei Documenti tecnici elaborati dall'Istituto Nazionale per l'Assicurazione contro gli Infortuni sul Lavoro (INAIL) e dall'Istituto Superiore di Sanità (ISS) (– ISBN 978-88-7484-619-1 ed altri) ed in coerenza con le "Linee di indirizzo per la riapertura delle Attività Economiche e Produttive", in conseguenza del nuovo coronavirus SARS-CoV-2, di cui alla nota della Conferenza delle Regioni e delle Province Autonome prot. 3882/COV19 del 15 maggio 2020 e successivo aggiornamento prot.3897/COV19 del 17 maggio 2020 ed ha espresso avviso favorevole alla riapertura delle dette attività, purchè svolte nella puntuale osservanza delle richiamate prescrizioni a tutela della salute pubblica;
- con riferimento alle attività di ristorazione, all'esito del confronto con le categorie produttive

interessate e con il supporto dei Dipartimenti di prevenzione competenti, l'Unità di Crisi ha elaborato il Documento recante le misure di sicurezza precauzionali ed ha espresso avviso favorevole alla riapertura purchè l'attività sia organizzata ed espletata nella puntuale osservanza delle richiamate prescrizioni a tutela della salute pubblica, che prevedono misure organizzative e logistiche finalizzate ad assicurare il rispetto del prescritto distanziamento fra le persone e fra i tavoli;

- con riferimento alle altre attività di servizi e commerciali, occorre perfezionare i Documenti predisposti dall'Unità di Crisi regionale, in coerenza con le Linee Guida condivise in Conferenza delle Regioni ed allegate al DPCM 17 maggio 2020;

**RAVVISATO**

- che, sulla base della situazione epidemiologica, quale attestata dagli atti sopra richiamati, e sulla scorta dello stato dell'istruttoria relativa alla definizione di adeguate misure precauzionali per l'esercizio in sicurezza delle diverse attività, risulta consentito disporre una ulteriore graduale ripresa delle attività sociali, motorie e produttive rispetto a quanto previsto con i precedenti provvedimenti regionali e, in particolare, di quelle per le quali sono state definite le necessarie misure precauzionali, ovvero maggiormente compatibili con il necessario distanziamento interpersonale e l'attività all'aria aperta, mentre occorre differire la ripresa di ulteriori attività, nelle more della redazione delle indicate misure ovvero dell'ulteriore miglioramento della situazione epidemiologica;
- che, con riferimento alle attività suscettibili di ripresa, risulta peraltro necessario assicurare l'osservanza, da parte di tutti gli operatori e degli utenti, delle misure di sicurezza necessarie ad evitare o ridurre il rischio di contagi, anche ai sensi di quanto previsto dal DPCM 17 maggio 2020;
- che risulta altresì necessario ripristinare i servizi di TPL secondo quanto previsto dalla programmazione ordinaria su terraferma, al fine di dilazionare le presenze a bordo;
- che risulta altresì necessario confermare le limitazioni al traffico marittimo e i controlli degli arrivi sul territorio regionale e gli accessi da fuori regione alle isole del Golfo di Napoli, come disposti con ordinanze a tutt'oggi vigenti, al fine della pronta individuazione e del monitoraggio di eventuali positività al Covid-19;
- che risulta altresì necessario confermare l'Ordinanza n.47 del 16 maggio 2020, adottata con specifico riferimento alla situazione epidemiologica riscontrata con riferimento al Comune di Letino (CE) nella data indicata;
- di dover confermare, altresì, l'obbligo di utilizzo dei dispositivi di protezione individuale di cui all'art.16 del decreto legge n.18/2020 (cd. mascherine) in tutte le aree pubbliche e aperte al pubblico del territorio regionale, quale necessaria misura finalizzata a prevenire e ridurre rischi di potenziali contagi nell'attuale periodo di progressivo incremento delle attività e della mobilità;

**VISTA** la legge 23 dicembre 1978, n. 833, recante "*Istituzione del servizio sanitario nazionale*" e, in particolare, l'art. 32 che dispone "*il Ministro della sanità può emettere ordinanze di carattere*

Il Presidente

*contingibile e urgente, in materia di igiene e sanità pubblica e di polizia veterinaria, con efficacia estesa all'intero territorio nazionale o a parte di esso comprendente più regioni",* nonché *"nelle medesime materie sono emesse dal presidente della giunta regionale e dal sindaco ordinanze di carattere contingibile ed urgente, con efficacia estesa rispettivamente alla regione o a parte del suo territorio comprendente più comuni e al territorio comunale* '';

**VISTO** l'art.50 d.lgs. D.Lgs. 18 agosto 2000 n.267, a mente del quale "5. *In particolare, in caso di emergenze sanitarie o di igiene pubblica a carattere esclusivamente locale le ordinanze contingibili e urgenti sono adottate dal sindaco, quale rappresentante della comunità locale. Le medesime ordinanze sono adottate dal sindaco, quale rappresentante della comunità locale, in relazione all'urgente necessità di interventi volti a superare situazioni di grave incuria o degrado del territorio, dell'ambiente e del patrimonio culturale o di pregiudizio del decoro e della vivibilità urbana, con particolare riferimento alle esigenze di tutela della tranquillità e del riposo dei residenti, anche intervenendo in materia di orari di vendita, anche per asporto, e di somministrazione di bevande alcoliche e superalcoliche. Negli altri casi l'adozione dei provvedimenti d'urgenza, ivi compresa la costituzione di centri e organismi di referenza o assistenza, spetta allo Stato o alle regioni in ragione della dimensione dell'emergenza e dell'eventuale interessamento di più ambiti territoriali regionali";*

**VISTO** il Decreto legislativo 31 marzo 1998, n. 112 che, all'art.117 (Interventi d'urgenza),sancisce che "1. *In caso di emergenze sanitarie o di igiene pubblica a carattere esclusivamente locale le ordinanze contingibili e urgenti sono adottate dal sindaco, quale rappresentante della comunità locale. Negli altri casi l'adozione dei provvedimenti d'urgenza, ivi compresa la costituzione di centri e organismi di referenza o assistenza, spetta allo Stato o alle regioni in ragione della dimensione dell'emergenza e dell'eventuale interessamento di più ambiti territoriali regionali"*;

ai sensi di quanto disposto dall'art. 1, comma 16 del decreto-legge n.33 del 2020,
emana la seguente

**ORDINANZA**

A decorrere dal 18 maggio 2020 e fino al 31 luglio 2020, fatto salvo quanto previsto ai punti 2. e 3 e salva l'adozione di ulteriori provvedimenti in conseguenza dell'evoluzione della situazione epidemiologica, su tutto il territorio regionale si applicano le seguenti disposizioni.

1. **Disposizioni in tema di attività produttive e commerciali e dei servizi.**

**1.1.**Sull'intero territorio regionale:

a) è consentita la riapertura delle attività inerenti ai servizi alla persona, ivi compresi i parrucchieri, i barbieri e i centri estetici, con obbligo di puntuale osservanza delle prescrizioni contenute nelle Linee Guida di cui al Documento allegato n.1 alla presente Ordinanza;
b) salvo quanto previsto, per le attività svolte nei mercati, alla successiva lettera d), è consentita la riapertura delle attività commerciali al dettaglio, con obbligo di puntuale osservanza delle

prescrizioni contenute nelle Linee Guida di cui al Documento allegato n.2 alla presente Ordinanza;

c) ferma la possibilità di esercizio dell'attività con consegna a domicilio e con modalità da asporto nel rispetto delle prescritte misure precauzionali in tutte le fasi (ivi comprese quelle di confezionamento e di trasporto), con riferimento alle attività dei servizi di ristorazione (fra cui bar, pub, ristoranti, gelaterie, pasticcerie):
   c.1) a far data dal 18 maggio 2020, è consentito ai bar l'esercizio dell'attività al banco, nel rispetto della distanza interpersonale di almeno un metro e con modalità tali comunque da evitare assembramenti o affollamenti all'interno dell'esercizio commerciale e con divieto di consumazione al tavolo;
   c.2) a far data dal 21 maggio 2020, è consentita la ripresa delle attività *in loco*, con obbligo di puntuale osservanza delle prescrizioni contenute nelle Linee Guida di cui al documento allegato n.3 alla presente Ordinanza;
d) resta consentito l'esercizio delle attività mercatali, limitatamente a quelle di vendita di generi alimentari, nel rispetto delle prescrizioni di cui alle *Linee guida sulle misure di sicurezza per la riapertura dei mercati di generi alimentari,* allegate all'Ordinanza n.45 dell'8 maggio 2020 e relative misure attuative, nelle more della relativa integrazione ed aggiornamento. Le attività relative alle categorie merceologiche diverse da quelle sopra indicate restano sospese fino al 20 maggio 2020, nelle more dell'integrazione ed aggiornamento delle Linee guida di cui al periodo precedente, a cura dell'Unità di Crisi regionale cui all'uopo si dà mandato, di concerto con l'ANCI e sentite le categorie interessate;
e) è consentita la riapertura dei musei, biblioteche ed altri luoghi di cultura, con obbligo di puntuale osservanza delle prescrizioni contenute nelle Linee Guida di cui al documento allegato n.4 alla presente Ordinanza;
f) per le ulteriori attività economiche, ivi comprese le attività ricettive non alberghiere e balneari, si dà mandato all'Unità di Crisi regionale, sentite le categorie interessate, di definire adeguate misure ai fini della ripresa in sicurezza delle attività entro il 25 maggio 2020;
g) è raccomandato alle aziende e alle amministrazioni, pubbliche e private, il massimo ricorso allo *smart working* e, ove si renda necessaria la prestazione lavorativa in presenza, l'articolazione del lavoro con orari differenziati che favoriscano il distanziamento fisico riducendo il numero di presenze in contemporanea nel luogo di lavoro e impedendo assembramenti sia sui mezzi di trasporto sia in entrata e in uscita , con flessibilità di orari, nonché il prolungamento dell'orario di apertura degli uffici e dei servizi, ovvero la rimodulazione dell'orari di lavoro anche in termini di maggiore flessibilità giornaliera e settimanale;
h) l'attività di tirocinio extracurriculare e di laboratori tecnico-pratici è svolta preferibilmente a distanza; ove incompatibile con detta modalità, essa è svolta in presenza, purchè nell'ambito dei servizi e delle attività commerciali e produttive consentiti sul territorio regionale e nel rispetto delle medesime prescrizioni di sicurezza applicate ai lavoratori dipendenti dell'ente o impresa interessata.

1.2. Al fine di agevolare la fruizione dilazionata dei servizi e delle attività commerciali, per il periodo





di vigenza della presente ordinanza, l'apertura degli esercizi commerciali e delle altre attività di cui al precedente punto 1.1.) è consentita, in deroga ad eventuali disposizioni più restrittive, dalle ore 7,00 alle ore 23,00 e senza obbligo di chiusura domenicale, fatto salvo il rispetto della normativa a tutela dei lavoratori dipendenti.

1.3. E' fatto obbligo agli esercenti di dare ampia e piena conoscibilità ai lavoratori, ai tirocinanti e agli utenti del contenuto delle Linee Guida di cui al precedente punto 1. A tutti i menzionati soggetti è fatto obbligo di osservanza delle prescrizioni di cui alle citate Linee Guida.

2. **Disposizioni in tema di trasporti.**

2.1. Con decorrenza dal 18 maggio 2020 e fino al 31 maggio 2020, ferme restando le misure statali e regionali vigenti, su tutto il territorio regionale è disposta la nuova programmazione dei **servizi di trasporto pubblico locale (TPL),** nei termini seguenti:

- per i servizi di TPL di linea terrestri (su ferro e su gomma) e per i servizi TPL non di linea è disposta la riattivazione dei servizi, nella misura del 100 % dei servizi programmati in ordinario, fatte salve diverse disposizioni degli Enti locali competenti, privilegiando nell'organizzazione dei servizi le fasce orarie e le tratte di maggiore affluenza;
- per i servizi di TPL marittimo, al fine di garantire la continuità territoriali con le isole del Golfo, resta confermata l'attivazione dei servizi programmati in ordinario fino al 60%, fermo restante un costante monitoraggio in raccordo con gli Enti locali interessati.

2.2. Le aziende di trasporto **adeguano** la propria programmazione alle disposizioni di cui al comma 2.1 e comunicano i nuovi programmi di servizio- e le eventuali integrazioni- alla Direzione Generale Mobilità della Regione Campania. Dalla data di comunicazione, l'espletamento del servizio è effettuato secondo la nuova programmazione. Eventuali modifiche della programmazione presentata sono consentite esclusivamente in caso di necessità urgenti e non differibili e devono essere comunicate alla Direzione Mobilità della Regione Campania. E' fatto salvo il potere della Direzione Mobilità della Regione Campania di disporre modifiche ai programmi comunicati ai sensi dei periodi precedenti, sulla base di eventuali esigenze di interesse pubblico.

2.3. **E' fatto obbligo** alle aziende di trasporto di assicurare l'esecuzione delle misure disposte con la presente ordinanza e di dare la massima diffusione alla nuova programmazione dei servizi essenziali a tutti gli utenti sui propri siti aziendali, alle fermate, alle stazioni e su ogni altro mezzo di comunicazione alle stesse in uso.

2.4 **E' fatto altresì obbligo** alle aziende di trasporto, ai relativi dipendenti e agli utenti di osservanza delle misure precauzionali, ivi compreso l'utilizzo dei dispositivi di protezione individuale, previste dalle vigenti disposizioni statali e regionali, anche come aggiornate dall'Unità di Crisi regionale e successivamente pubblicate sul sito web della Regione.

3. **Disposizioni in tema di ingressi e rientri nel territorio regionale.**

Il Presidente

3.1. A tutti i soggetti provenienti dalle altre regioni d'Italia o dall'estero, che faranno ingresso nel territorio regionale, fino al 2 giugno 2020 è fatto obbligo, salvo che l'arrivo sia motivato da comprovate esigenze lavorative (spostamenti da e per il luogo di lavoro) o da comprovati e certificati motivi di salute:
- di comunicare l'arrivo al Dipartimento di prevenzione della ASL territorialmente competente, al Comune di residenza, domicilio o dimora di destinazione, nonché al proprio medico di medicina generale ovvero al pediatra di libera scelta, ove appartenenti al Servizio Sanitario della Regione Campania;
- di osservare la permanenza domiciliare con isolamento fiduciario, mantenendo lo stato di isolamento per 14 giorni dall'arrivo, con divieto di contatti sociali;
- di rimanere raggiungibile per ogni eventuale attività di sorveglianza;
- in caso di comparsa di sintomi, di avvertire immediatamente il Dipartimento di prevenzione della ASL territorialmente competente e il proprio medico di medicina generale o il pediatra di libera scelta ove appartenenti al Servizio Sanitario regionale della Regione Campania, per ogni conseguente determinazione.
3.2 . E' fatto obbligo, ai concessionari di servizi di trasporto aereo, ferroviario e di lunga percorrenza su gomma, di acquisire e mettere a disposizione delle Forze dell'Ordine e dell'Unita' di Crisi regionale istituita con decreto del Presidente della Giunta Regionale n.45/2020, dei Comuni e delle AASSLL, i nominativi dei viaggiatori con destinazione aeroporti e stazioni ferroviarie, anche dell'Alta velocità, del territorio.
3. 3. A tutti i viaggiatori in arrivo alle stazioni ferroviarie di Napoli, Napoli- Afragola, Salerno, Benevento, Caserta, Aversa, Battipaglia, Capaccio- Paestum, Agropoli, Vallo della Lucania, Sapri, e presso le altre, che saranno eventualmente individuate dall'Unità di Crisi regionale e dalla stessa comunicate ai Comuni interessati e alle ASL competenti, con treni che effettuano collegamenti interregionali, ovvero ai caselli autostradali, all'aeroporto o negli altri punti di accesso al territorio regionale è fatto obbligo di:
- sottoporsi alla rilevazione della temperatura corporea, e in caso di temperatura pari o superiore a 37,5 °C, a test rapido Covid-19 secondo le modalità organizzate presso le singole stazioni, caselli o altri luoghi, in conformità a quanto previsto con il presente provvedimento;
- autocertificare il luogo ove sarà osservato l'isolamento domiciliare, ove lo spostamento non sia motivato da esigenze lavorative o motivi di salute e in ogni caso il luogo di destinazione, nonché l'impegno a restare disponibile per ogni necessario controllo da parte del SSR.
3.4 . Ai singoli Comuni individuati nel precedente punto 3.3, d'intesa con la Protezione civile regionale, la Polfer e le altre Forze dell'Ordine individuate dalle Autorità competenti, con il Dipartimento di prevenzione della ASL competente, la Croce Rossa e la Protezione Aziendale di RFI, è fatto obbligo di assicurare l'organizzazione di singole postazioni di verifica per l'identificazione dei passeggeri, la raccolta delle autocertificazioni rilasciate, la rilevazione della temperatura corporea, la eventuale somministrazione di test rapidi Covid-19 e i successivi adempimenti per i casi sospetti, alla stregua delle disposizioni vigenti, per quanto di rispettiva competenza.
3.5. A cura di Trenitalia e NTV è fatto obbligo di assicurare adeguate comunicazioni, a bordo di tutti i convogli in transito e in fermata sulle linee interessate dal presente provvedimento, in ordine agli obblighi in capo ai viaggiatori con destinazione nelle stazioni campane. Ai concessionari autostradali

è fatto obbligo di dare massima diffusione alle disposizioni di cui al presente provvedimento all'utenza.
3. 6 A tutti gli esercenti di società o servizi di noleggio di autoveicoli con sedi operative nel territorio regionale è fatto obbligo di comunicare quotidianamente all'Unità di Crisi Regionale, istituita con DPGRC n.45 del 6 marzo 2020 e ss.mm.ii., le generalità di tutti i soggetti che riconsegnino, presso dette sedi, veicoli presi a noleggio al di fuori del territorio regionale, nonchè le ulteriori consegne eventualmente già previste o programmate.
3.7. A tutti gli esercenti attività di noleggio con conducente è fatto obbligo di segnalare all'Unità di Crisi Regionale, istituita con DPGRC n.45 del 6 marzo 2020 e ss.mm.ii., i nominativi e la destinazione di tutti i soggetti che si avvalgano di detti servizi per accedere al territorio regionale.
3.8. Ai soggetti di cui ai punti 3.6 e 3.7 è fatto obbligo di dare massima diffusione, presso la propria utenza, alle disposizioni di cui al presente provvedimento.
3.9. L'Unità di Crisi regionale, acquisiti i nominativi e le informazioni di cui al precedente punto 3.6 e 3.7, provvederà ad inoltrarli ai Comuni e alle ASL competenti per territorio, per l'attivazione dei controlli sul rispetto degli obblighi sanciti dalla presente Ordinanza e - ove necessario- dei protocolli sanitari previsti, nonché -nell'ottica di collaborazione istituzionale- alla Prefettura competente per territorio, onde agevolare le verifiche di competenza.
3.10 E' fatta espressa raccomandazione a tutti gli Enti ed Autorità competenti, di confermare ogni sforzo volto ad intensificare le attività di competenza relative ai controlli presso caselli autostradali, stazioni ferroviarie, porti ed aeroporti onde assicurare il rispetto delle misure stabilite con la presente ordinanza.

**4. Disposizioni in tema di accesso alle Isole del Golfo.**
Alle persone dirette verso le isole di Capri, Ischia e Procida, fatti salvi gli obblighi previsti dal precedente punto 3. della presente ordinanza, è fatto altresì obbligo di osservare le seguenti disposizioni:
4. 1. Spostamenti da altre regioni italiane e dall'estero, nei casi consentiti dall'art.1, commi 2 e 4 del decreto legge n.33 del 16 maggio 2020:

- divieto di raggiungere le isole con mezzi privati da diporto, tenuto conto dell'esigenza di controllare gli imbarchi e gli sbarchi;
- obbligo per i viaggiatori di imbarcarsi unicamente con traghetti di linea e dalle sole stazioni di Napoli Porto di Massa e Pozzuoli;
- obbligo della prenotazione online almeno 24 ore prima della partenza, in modo da consentire la più celere organizzazione dei controlli sanitari;
- obbligo di presentarsi all'imbarco almeno un'ora prima della partenza, per consentire i controlli;
- obbligo per tutti i viaggiatori di sottoporsi alla rilevazione della temperatura corporea ed al test rapido Covid-19;
- divieto di imbarco per i viaggiatori che presentano una temperatura corporea pari o superiore a 37,5°C;

- divieto temporaneo di imbarco per i viaggiatori che risultano positivi al test rapido Covid-19, con disposizione della sorveglianza fiduciaria, in attesa dell'esito del tampone molecolare nasofaringeo;
- osservanza degli obblighi di cui al precedente punto 3.1 della presente Ordinanza.

- Spostamenti infraregionali:
- divieto di raggiungere le isole con mezzi privati da diporto, tenuto conto dell'esigenza di controllare gli imbarchi e gli sbarchi, fatta eccezione per le imbarcazioni ormeggiate presso i porti isolani e impegnate in spostamenti temporanei;
- obbligo per i viaggiatori di imbarcarsi unicamente con traghetti e aliscafi di linea dalle stazioni di Napoli Porto di Massa, Napoli Beverello, Pozzuoli, Castellamare di Stabia e Sorrento;
- obbligo di presentarsi all'imbarco almeno un'ora prima della partenza, per consentire i controlli;
- obbligo per tutti i viaggiatori di sottoporsi alla rilevazione della temperatura corporea e, in caso di temperatura pari o superiore a 37,5°C, a test rapido Covid-19;
- divieto di imbarco per i viaggiatori che presentano una temperatura corporea pari o superiore a 37,5°C;
- divieto temporaneo di imbarco per i viaggiatori che risultano positivi al test rapido Covid-19, con disposizione della sorveglianza fiduciaria, in attesa dell'esito del tampone molecolare nasofaringeo.

4.2 Agli esercenti i servizi di collegamento marittimo con le isole del Golfo di Napoli è fatto obbligo di mettere a disposizione delle ASL competenti e dell'Unità di Crisi regionale gli elenchi delle prenotazioni obbligatorie ricevute ai sensi del presente provvedimento, in tempo utile a consentire l'organizzazione dei controlli nonché a dare massima diffusione, presso la propria utenza, alle disposizioni di cui alla presente Ordinanza. Agli stessi è fatto, altresì, obbligo di stretta osservanza delle misure di sicurezza e precauzionali di cui alle Linee guida nazionali e regionali in tema di TPL, a tutela degli operatori e degli utenti.

4.3 Ai Comuni delle località di imbarco per le isole del Golfo di Napoli, d'intesa con la Protezione civile regionale e le altre Forze dell'Ordine individuate dalle Autorità competenti, con il Dipartimento di prevenzione della ASL competente, è raccomandata la più ampia collaborazione, anche attraverso la Polizia Locale, per l'ordinato svolgimento delle operazioni di controllo di imbarco- sbarco, la raccolta delle autocertificazioni rilasciate, la rilevazione della temperatura corporea, la somministrazione di test rapidi Covid-19 e i successivi adempimenti per i casi sospetti, per quanto di rispettiva competenza.

**5. Disposizioni in tema di attività motoria e sportiva.**

5.1 E' consentito lo svolgimento di attività motoria e sportiva all'aperto, in luoghi pubblici o aperti al pubblico, purchè nel rispetto della distanza di sicurezza interpersonale di almeno due metri per l'attività sportiva e di almeno un metro per ogni altra attività, a meno che non sia necessaria la presenza di un accompagnatore per i minori o per le persone non autosufficienti ovvero si tratti di persone appartenenti al medesimo nucleo familiare convivente. Per l'attività motoria è

obbligatorio l'uso della mascherina; per l'attività sportiva, ove incompatibile con l'uso della mascherina, è fatto comunque obbligo di portarla con sé e di indossarla ove ci si trovi in prossimità di altre persone. L'esercizio dell'attività sportiva sul lungomare, nelle ville, nei giardini e parchi pubblici e aperti al pubblico è consentito dalle ore 5,30 alle ore 8,30, a meno non si tratti di spazi destinati dai Comuni all'esclusiva fruizione da parte degli sportivi, nel qual caso è consentito senza limiti di orario o secondo gli orari previsti nei relativi provvedimenti comunali; nonché, senza limiti di orario, nelle altre aree pubbliche o aperte al pubblico, comunque nel rispetto del divieto di assembramenti. L'attività sportiva nei circoli ed associazioni sportive di discipline che consentono il rispetto della prescritta distanza interpersonale (quali tennis, ginnastica, pattinaggio) è limitata all'uso degli spazi all'aperto, salvo che, nelle more delle Linee Guida previste dal DPCM 17 maggio 2020, specifiche e adeguate misure precauzionali obbligatorie siano state predisposte dalle federazioni, associazioni o circoli e validate dall'Unità di crisi regionale. Resta ferma, fino al 25 maggio 2020, la chiusura delle piscine e delle palestre.

5.2 Fatte salve le vigenti disposizioni statali di settore, nelle more della definizione delle Linee guida previste dal DPCM 17 maggio 2020, sono consentite le attivtà sportive, anche agonistiche, purchè in assenza di pubblico, svolte in strutture autorizzate all'aperto su ampi spazi (golf, motociclismo, equitazione, ippica), nel rispetto delle misure precauzionali predisposte dalle federazioni, associazioni, circoli o strutture e validate dall'Unità di crisi regionale.

**6.Obbligo di utilizzo delle mascherine nelle aree pubbliche ed aperte al pubblico, all'aperto e al chiuso.**

Su tutto il territorio regionale resta confermato l'obbligo di utilizzo dei dispositivi di protezione individuale di cui all'art.16 del decreto-legge n.18/2020 (cd. mascherine) nelle aree pubbliche ed aperte al pubblico del territorio regionale. Non sono soggetti all'obbligo i bambini al di sotto dei sei anni, nonche' i soggetti con forme di disabilita' non compatibili con l'uso continuativo della mascherina. In tali ultimi casi, laddove possibile, ne è comunque raccomandato l'utilizzo sotto stretta sorveglianza dei soggetti all'uopo titolati.

**7.Conferma dell'Ordinanza n.47 del 16 maggio 2020.**

Fino al 20 maggio 2020, per le motivazioni e finalità ivi espresse, è confermata l'Ordinanza n.47 del 16 maggio 2020, concernente specifiche disposizioni relative al Comune di Letino (CE).

**8. Sanzioni.**

Ai sensi di quanto disposto dall'art.2 del decreto legge 16 maggio 2020, n.33, salvo che il fatto costituisca reato diverso da quello di cui all'articolo 650 del codice penale, le violazioni delle disposizioni del presente provvedimento sono punite con la sanzione amministrativa di cui all'articolo 4, comma 1, del decreto-legge 25 marzo 2020, n. 19 (pagamento di sanzione pecuniaria da euro 400 a euro 3.000). Nei casi in cui la violazione sia commessa nell'esercizio di un'attivita' di impresa, si applica altresi' la sanzione amministrativa accessoria della chiusura dell'esercizio o dell'attivita' da 5 a 30 giorni.

Il Presidente

**9. Rinvio al DPCM 17 maggio 2020.**
Per quanto non espressamente derogato dal presente provvedimento, è fatto salvo quanto previsto dal DPCM 17 maggio 2020.

**10.** La presente Ordinanza è comunicata, ai sensi dell'art.1 , comma 16 decreto-legge 16 maggio 2020, n.33, al Ministro della Salute, è notificata all'Unità di Crisi regionale, ai Comuni, alle Prefetture, alle AASSLL, a RFI, a Trenitalia, a NTV, ai concessionari di trasporto pubblico su gomma a lunga percorrenza, ad Autostrade per l'Italia spa, alla GESAC spa., all'Autorità di Sistema Portuale del Mar Tirreno Centrale (Napoli, Salerno, Castellammare), alle Capitanerie di Porto, alle società esercenti i servizi di collegamento marittimo con le isole del Golfo di Napoli, alle Camere di Commercio ed è pubblicata sul sito istituzionale della Regione Campania nonché sul BURC.

Avverso la presente Ordinanza è ammesso ricorso giurisdizionale innanzi al Tribunale Amministrativo Regionale nel termine di sessanta giorni dalla pubblicazione, ovvero ricorso straordinario al Capo dello Stato entro il termine di giorni centoventi.

DE LUCA

REGIONE CAMPANIA

*Emergenza epidemiologica da COVID-2019*

*Unità di Crisi Regionale*

*ex Decreto P.G.R.C. n. 51 del 20/3/2020*

---

# ALLEGATO 1 :

# Protocollo di sicurezza anti-diffusione SARS-CoV-2 nel settore della cura della persona: servizi dei parrucchieri e di altri trattamenti estetici

**PREMESSA**

Il presente documento è redatto dalla Unità di Crisi della Regione Campania giusto DPGR n. 51/2020 viste le risultanze degli incontri di ascolto e delle proposte pervenute da Camere Commercio, principali associazioni di categoria e singoli esercenti.

Il periodo di emergenza sanitaria connessa alla pandemia da SARS-CoV-2 ha portato alla necessità di adottare importanti azioni contenitive che hanno richiesto, fra l'altro, la sospensione temporanea di numerose attività produttive, tra cui quelle legate al settore di cura della persona.

Nonostante il limitato numero di dipendenti del settore, la chiusura si è resa necessaria già con il DPCM del 9 marzo, in quanto per le caratteristiche proprie di alcune delle attività svolte da diversi profili professionali (ad es. parrucchieri, estetisti, barbieri, etc.), che prevedono uno stretto contatto con il cliente, risulta difficile il rispetto dell'ormai noto "distanziamento sociale", considerato come uno dei punti chiave nella prevenzione del contagio da SARS-CoV-2.

Il settore delle "Altre attività di servizi per la persona" (ATECO S.96) è classificato con un livello di rischio integrato medio-alto, con indice di aggregazione medio-basso.

Tale livello di rischio è dovuto, da un lato alle attività specifiche legate ai servizi per la persona che avvengono in stretta prossimità con il cliente per cui il distanziamento non può essere garantito, dall'altro all'elevata probabilità di esposizione a fonti di contagio legata anche alla presenza di operazioni che comportano rischio di formazione di aerosol.

In considerazione della complessità di gestione del rischio in tale settore, nella fase di mitigazione delle misure contenitive, molti Paesi europei hanno deciso di ritardare la riapertura di queste attività.

A riguardo, al fine della ripresa delle attività, successivamente alla fase di lockdown, nonché per garantire la tutela della salute del personale addetto e dell'utenza, si rende necessaria una rimodulazione graduale e progressiva delle misure per il contenimento del contagio da SARS-CoV-2 che tenga in considerazione le specificità e le modalità di organizzazione del lavoro, nonché le particolari criticità di gestione del rischio in tale settore.

Le indicazioni qui fornite sono di carattere generale e rappresentano essenzialmente un elenco di criteri guida di cui tener conto nelle singole situazioni.

Esse tengono conto delle attuali conoscenze sulle caratteristiche dell'infezione da SARS-CoV-2 e sull'impatto nelle comunità che, come noto, sono passibili di aggiornamenti all'emergere di nuove evidenze.

In particolare, tra le diverse misure di prevenzione e contenimento riconosciute a livello scientifico per contrastare la diffusione del contagio, si considerano: norme comportamentali, distanziamento sociale e *contact tracing*.

Le indicazioni in esse contenute si pongono, inoltre, in continuità con le indicazioni di livello nazionale, in particolare con il protocollo condiviso tra le parti sociali approvato dal decreto del Presidente del

Consiglio dei ministri del 26 aprile 2020, nonché con i criteri guida generali di cui ai documenti tecnici prodotti da INAIL e Istituto Superiore di Sanità con il principale obiettivo di ridurre il rischio di contagio per i singoli e per la collettività in tutti i settori produttivi ed economici.

In tale contesto, il sistema aziendale della prevenzione consolidatosi nel tempo secondo l'architettura prevista dal decreto legislativo 9 aprile 2008, n. 81 costituisce la cornice naturale per supportare la gestione integrata del rischio connesso all'attuale pandemia.

In ogni caso, solo la partecipazione consapevole e attiva di ogni singolo utente e lavoratore, con pieno senso di responsabilità, potrà risultare determinante, non solo per lo specifico contesto aziendale, ma anche per la collettività.

Infine, è opportuno che le indicazioni operative di cui al presente documento, eventualmente integrate con soluzioni di efficacia superiore, siano adattate ad ogni singola organizzazione, individuando le misure più efficaci in relazione ad ogni singolo contesto locale e le procedure/istruzioni operative per mettere in atto dette misure. Tali procedure/istruzioni operative possono coincidere con procedure/istruzioni operative già adottate, purché opportunamente integrate, così come possono costituire un addendum connesso al contesto emergenziale del documento di valutazione dei rischi redatto ai sensi del decreto legislativo 9 aprile 2008, n. 81.

Resta inteso che in base all'evoluzione dello scenario epidemiologico le misure indicate potranno essere rimodulate, anche in senso più restrittivo.

Tutte le indicazioni riportate devono intendersi come integrazioni alle raccomandazioni di distanziamento sociale e igienico-comportamentali finalizzate a contrastare la diffusione di SARS-CoV-2 in tutti i contesti di vita sociale. Per tutte le procedure di pulizia, disinfezione e sanificazione, di aerazione degli ambienti e di gestione dei rifiuti si rimanda alle indicazioni contenute rispettivamente: nel Rapporto ISS COVID-19 n. 19/2020 *"Raccomandazioni ad interim sui disinfettanti nell'attuale emergenza COVID-19: presidi medico chirurgici e biocidi"*, nel Rapporto ISS COVID-19 n. 5/2020 *"Indicazioni ad interim per la prevenzione e gestione degli ambienti indoor in relazione alla trasmissione dell'infezione da virus SARS-CoV-2"*, e nel Rapporto ISS COVID-19 n. 3/2020 *"Indicazione ad interim per la gestione dei rifiuti urbani in relazione alla trasmissione dell'infezione da virus SARS-CoV-2"*, e nel Rapporto ISS COVID-19 n. 21/2020 *"Guida per la prevenzione della contaminazione da Legionella negli impianti idrici di strutture turistico-ricettive e altri edifici ad uso civile e industriale non utilizzato durante la pandemia COVID-19"*.

Le presenti linee guida sono state predisposte tenendo conto dei principi del *"Documento tecnico su ipotesi di rimodulazione delle misure contenitive del contagio da SARS-CoV-2 nel settore della cura della persona: servizi dei parrucchieri e di altri trattamenti estetici"* elaborato nel maggio 2020 dall'Istituto Nazionale per l'Assicurazione contro gli Infortuni sul Lavoro (INAIL) e dall'Istituto Superiore di Sanità (ISS) – ISBN 978-88-7484-619-1.

Esse, infine, sono coerenti con le "Linee di indirizzo per la riapertura delle Attività Economiche e Produttive" , in conseguenza del nuovo coronavirus SARS-CoV-2, di cui alla nota della Conferenza delle

Regioni e delle Province Autonome prot. 3897/COV19 del 17 maggio 2020, come recepite dall'Allegato 17 al DPCM del 17 maggio 2020.

## CONSIDERAZIONI DI CARATTERE GENERALE

Al fine di garantire l'accessibilità ai servizi dopo un lungo periodo di chiusura e in considerazione delle misure da adottare, che verosimilmente ridurranno il numero di trattamenti in contemporanea, è opportuno prevedere la possibilità di permettere deroghe ai giorni di chiusura e consentire l'estenzione degli orari di apertura dei locali.

Tali misure potranno anche venire incontro ad una verosimile alta richiesta da parte dell'utenza e, allo stesso tempo, permettere una turnazione fra i lavoratori con beneficio della riduzione della presenza contemporanea di soggetti nel locale.

La razionalizzazione degli spazi tale da permettere il distanziamento potrà essere favorita dalla realizzazione di aree di attesa anche all'esterno dei locali, consentendo ove possibile l'occupazione del suolo pubblico in deroga.

Per le misure di contenimento del contagio è stata prevista una distinzione tra "misure organizzative generali", fase di "prenotazione-accoglienza-apertura attività", fase di "svolgimento delle attività" e fase di "conclusione del servizio".

## FASE 1 – MISURE ORGANIZZATIVE GENERALI

- Il layout del locale e la gestione degli spazi dovranno essere ottimizzati anche tramite soluzioni innovative rispetto alla zona originariamente prevista per l'attesa, al fine di garantire le attività e il distanziamento fra clienti ed operatori.
- Ad esempio, si possono riorganizzare gli spazi interni sfruttando tali aree per le fasi di attesa tecnica (ad es. tempo di posa del colore). Potranno altresì essere utilizzate barriere separatorie fra aree e postazioni al fine di mitigare il rischio (in particolare per le aree lavaggio).
- Dovrà essere prevista una adeguata informazione sulle misure di prevenzione, attraverso layout, brochure, segnaletica.
- Individuare chiaramente le zone di passaggio, le zone di lavoro e le zone di attesa.
- Prevedere una distanza minima di almeno un metro di separazione sia tra le singole postazioni di

lavoro che tra i clienti.

- Limitare il numero di persone presenti nel locale allo stretto necessario e comunque al tempo indispensabile all'erogazione del servizio o trattamento.
- Prevedere orari di lavoro flessibili e, ove possibile, turnazione dei dipendenti.
- Ove possibile lavorare con le porte aperte.
- Eliminare riviste ed ogni altro oggetto che possa essere di utilizzo promiscuo nel locale.
- Posizionare nel locale raccoglitori chiusi per i rifiuti.
- Pulire giornalmente i locali comuni come spogliatoi e servizi igienici con prodotti specifici. In tali locali, se dotati di finestre, queste devono rimanere sempre aperte; se privi di finestre, gli estrattori di aria devono essere mantenuti in funzione per l'intero orario di apertura.
- Garantire un ricambio d'aria regolare e sufficiente nei locali di lavoro favorendo, in ogni caso possibile, l'aerazione naturale anche mantenendo la porta di ingresso aperta.
- Eliminare la funzione di ricircolo dell'aria negli impianti di riscaldamento/raffrescamento.

**FASE 2 - PRENOTAZIONE – ACCOGLIENZA – APERTURA ATTIVITA'**

- Dovrà essere prevista una buona programmazione di tutte le attività e dei tempi.
- Le attività avvengono esclusivamente su prenotazione, previo appuntamento on-line o telefonico. A tal fine è necessaria una buona gestione degli orari per evitare le sovrapposizioni di clienti. Sarà necessario mantenere l'elenco delle presenze per un periodo di 14 giorni consecutivi.
- In fase di prenotazione, è necessario predeterminare i tipi di trattamento richiesti per ciascun cliente; ciò è fondamentale per ottimizzare i tempi di attesa e per la prevenzione di ogni forma di affollamento.
- Ogni cliente accede al locale da solo. Nel caso di clienti che necessitano di assistenza (ad es. minori, disabili, etc.) è consentita la presenza di un accompagnatore da concordare in fase di prenotazione.
- Limitare la permanenza dei clienti all'interno del locale esclusivamente al tempo necessario per l'erogazione del servizio/trattamento.
- Dovrà essere rilevata la temperatura corporea, impedendo l'accesso in caso di temperatura > 37.5 °C.
- Il gestore provvederà ad informare il cliente circa la necessità di osservare le misure di igiene personale (ad es. lavaggio della barba) prima di recarsi al locale per il trattamento.
- Igienizzare tutte le superfici in attesa dell'arrivo del primo cliente (anche se eseguito la sera prima), comprese maniglie, porte interne ed esterne del salone, spazio cassa, area lavaggio e posti lavoro.

Disinfettare frequentemente le superfici comuni, ossia utilizzate da più persone (comprese tastiere, POS, maniglie, corrimani, etc.).

- Nelle aree del locale, mettere a disposizione soluzioni idro-alcoliche per l'igiene delle mani dei clienti e degli operatori, con la raccomandazione di procedere ad una frequente igiene delle mani.

**FASE 3 – SVOLGIMENTO DELLE ATTIVITA'**

- Fornire al cliente durante il trattamento/servizio una mantella o un grembiule monouso ed utilizzare asciugamani monouso; se riutilizzabili, devono essere lavati ad almeno 60°C per 30 minuti. Una volta utilizzati debbono essere posti e conservati in un contenitore con un sacco di plastica impermeabile poi chiudibile e che garantisca di evitare i contatti fino al momento del conferimento e/o del lavaggio.
- Privilegiare la conversazione con il cliente tramite lo specchio e svolgere le procedure rimanendo alle spalle del cliente in tutti i casi possibili.
- L'operatore e il cliente, per tutto il tempo dell'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) e ad eccezione del tempo necessario per l'effettuazione di trattamenti che lo inibiscano (ad es. cura della barba).
- L'operatore deve procedere ad una frequente igiene delle mani con soluzioni idro-alcoliche (prima e dopo ogni servizio reso al cliente) ed utilizzare camici/grembiuli possibilmente monouso per gli estetisti.
- I guanti devono essere diversificati fra quelli utilizzati nel trattamento da quelli usualmente utilizzati nel contesto ambientale.

**FASE 4 – CONCLUSIONE DEL SERVIZIO**

- Assicurare una adeguata pulizia e disinfezione delle superfici di lavoro prima di servire un nuovo cliente e una adeguata disinfezione delle attrezzature e accessori.
- Igienizzazione delle postazioni di lavoro dopo ogni cliente.
- Pulire e disinfettare dopo ogni trattamento/servizio gli strumenti utilizzati (ad es. forbici, pettini, etc.)

oltre le normali procedure di prevenzione in atto per il settore.

- Assicurare regolare pulizia e disinfezione dei servizi igienici.
- 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.
- Per quanto attiene il pagamento, è opportuno evitare di maneggiare il denaro contante, privilegiando i pagamenti elettronici, eventualmente in fase di prenotazione.

## TRATTAMENTI ESTETICI

L'attività di un centro estetico presenta caratteristiche diverse da quella del barbiere e parrucchiere anche se in entrambi si lavora a distanza ravvicinata dai propri clienti. L'estetista lavora in ambienti generalmente singoli e separati (cabine) e le prestazioni tipiche comprendono già misure di prevenzione del rischio da agenti biologici alle quali ci si deve attenere rigorosamente nello svolgimento della normale attività professionale. Per quanto concerne le misure di sistema, le misure organizzative di prevenzione e protezione e le misure igienico-sanitarie si rimanda a quanto già riportato per i barbieri e parrucchieri, in linea generale.

Di seguito si riportano alcune indicazioni specifiche, al di là delle misure generali già presenti nel precedente paragrafo.

- Durante i trattamenti estetici, i pannelli della cabina dovranno essere chiusi.
- Nel contesto dell'attuale emergenza sanitaria dovranno essere adottate specifiche misure soprattutto per le operazioni di cura del viso, in particolare, per i trattamenti del viso che implicano l'uso di vapore, si devono prevedere, ove possibile, operazioni alternative. Tali trattamenti potranno essere effettuati solo in locali fisicamente separati, che devono essere arieggiati al termine di ogni prestazione.
- Sono inibiti, ove presenti, l'uso della sauna o del bagno turco, come anche quello delle vasche idromassaggio.
- Al termine di ciascuna sessione vanno rimossi, con i guanti, le pellicole, i lenzuolini monouso e quant'altro sia stato utilizzato per il trattamento.
- Pulire e disinfettare scrupolosamente tutte le superfici della cabina estetica all'uscita di ogni cliente utilizzando disinfettanti idroalcolici con particolare attenzione a tutte le apparecchiature e strumenti e a tutte le superfici con cui il cliente è venuto in contatto.
- Prima di far entrare il cliente successivo, bisogna garantire il ricambio di aria nella cabina il più possibile in modo naturale aprendo le finestre, oppure meccanicamente e la pulizia e disinfezione

delle superfici.

- Tutte le procedure di prevenzione elencate richiederanno inevitabilmente un tempo maggiore del solito, che di conseguenza renderà necessaria una accurata pianificazione dei tempi operativi fin dalla fase di prenotazione secondo gli stessi criteri indicati nella sezione precedente.

## MISURE SPECIFICHE PER I LAVORATORI

In riferimento all'adozione di misure specifiche per i lavoratori nell'ottica del contenimento del contagio da SARS-CoV-2 e di tutela dei lavoratori "fragili" si rimanda a quanto indicato:

- nella normativa specifica in materia di salute e sicurezza sul lavoro ( D.Lgs. 81/08 e s.m.i.).
- nel Protocollo condiviso di regolazione delle misure per il contrasto e il contenimento della diffusione del virus Covid-19 negli ambienti di lavoro del 24 aprile 2020.
- nella Circolare del Ministero della Salute "Indicazioni operative relative alle attività del medico competente nel contesto delle misure per il contrasto e il contenimento della diffusione del virus SARS-CoV-2 negli ambienti di lavoro e nella collettività" del 29 aprile 2020.
- nel Documento tecnico Inail "Documento sulla possibile rimodulazione delle misure di contenimento del contagio da SARS-Cov-2 nei luoghi di lavoro e strategie di prevenzione. Aprile 2020".

In primo luogo, si richiama all'obbligo di utilizzo di mascherine durante tutta la giornata di lavoro e di guanti che dovranno essere cambiati per ogni cliente. I guanti devono essere diversificati fra quelli utilizzati nel trattamento da quelli usualmente utilizzati nel contesto ambientale.

L'uso della mascherina chirurgica dovrà essere associato a visiere o schermi facciali rispondenti ai requisiti previsti dalla norma tecnica di riferimento UNI EN 166:2004, ovvero quelli autorizzati in deroga, ai sensi della normativa vigente per l'emergenza COVID-19, per le attività di cura del viso e della barba.

L'operatore deve procedere ad una frequente igiene delle mani con soluzioni idro-alcoliche (prima e dopo ogni servizio reso al cliente) e utilizzare camici/grembiuli possibilmente monouso per gli estetisti.

In particolare per gli estetisti, e per tutti i trattamenti che prevedono una distanza ravvicinata, dovranno essere previsti dispositivi di protezione individuale di livello protettivo superiore (FFP2 o FFP3 senza valvola espiratoria o visiere) per le attività di cura del viso che prevedono l'utilizzo di vapore e/o generazione potenziale di aerosol e, comunque, in tutti i casi già previsti dalla normativa vigente.

Deve inoltre essere garantita una adeguata informazione e formazione sull'utilizzo dei DPI, con particolare riferimento alla importanza dell'uso esclusivo del dispositivo, alla importanza di non toccare la parte esterna del dispositivo durante l'utilizzo e di procedere alla immediata igiene delle mani nel caso

in cui un simile contatto non possa essere evitato, alle modalità di sanificazione e conservazione dei dispositivi riutilizzabili (in particolare schermi facciali e visiere) fra un utilizzo e l'altro, alla importanza di una accurata igiene delle mani prima di indossare il dispositivo e dopo averlo rimosso e manipolato per la sanificazione se riutilizzabile.

In particolare per la sanificazione dopo ogni utilizzo di schermi facciali e visiere, il dispositivo deve prima essere lavato con acqua e comuni detergenti e quindi disinfettato secondo le istruzioni fornite dal produttore o, in mancanza, mediante prodotti contenenti agenti "disinfettanti" secondo le indicazioni fornite dalle circolari del Ministero della Salute e dal Rapporto ISS COVID-19, n. 19/2020.

L'uso prolungato nel tempo dei prodotti di disinfezione può deteriorare le componenti delle protezioni oculari/facciali. Pertanto, prima di ogni utilizzo del dispositivo è necessario ispezionare la visiera/schermo facciale e, se sono presenti segni di deterioramento, sostituire le componenti danneggiate (seguendo le istruzioni contenute nella guida all'utilizzo del dispositivo) o l'intera protezione.

Allo stesso modo, anche il personale addetto alla cassa dovrà indossare la mascherina chirurgica prevedendo altresì barriere di separazione (ad es. separatore in plexiglass).

In considerazione della tipologia di attività è opportuno, oltre ad un'informazione di carattere generale sul rischio da SARS-CoV-2, impartire altresì un'informativa più mirata, anche in collaborazione con le figure della prevenzione di cui al D.Lgs. 81/08 e s.m.i. con particolare riferimento a specifiche norme igieniche da rispettare nonché all'utilizzo dei dispositivi di protezione individuale, ove previsti, anche per quanto concerne la vestizione/svestizione.

Va ribadita la necessità di una corretta e frequente igiene delle mani, anche attraverso la messa a disposizione in punti facilmente accessibili di appositi dispenser con soluzione idroalcolica.

Particolare attenzione dovrà essere posta ai locali spogliatoi ed ai servizi igienici, in particolare prevedendo un'adeguata attività di pulizia giornaliera degli stessi. In tali locali se dotati di finestre queste devono rimanere sempre aperte; se privi di finestre, gli estrattori di aria devono essere mantenuti in funzione per l'intero orario di apertura.

Si consiglia di indossare abiti da lavoro diversi da quelli di arrivo al lavoro o in alternativa mantella/grembiule monouso.

Lavare regolarmente gli indumenti da lavoro con prodotti specifici ad una temperatura di almeno 60 C° e per un tempo di almeno 30 minuti.

**MANUTENZIONE DEGLI IMPIANTI DI AREAZIONE**

Fino all'individuazione di specifiche modalità di trasmissione del SARS-CoV-2 è necessario prestare molta attenzione alla qualità dell'aria, in particolare, con frequenze maggiori procedendo alla pulizia dei filtri degli impianti di condizionamento e ventilazione. La polvere catturata dai filtri rappresenta un

ambiente favorevole alla proliferazione di batteri e funghi o di altri agenti biologici.

L'OPERATORE DEL SERVIZIO nello specifico garantirà:

**1) Nel caso decidesse di non utilizzare condizionatori di aria:**

- areazione naturale ed il ricambio di aria almeno ogni 20 minuti.

**2) Nel caso decidesse di utilizzare condizionatori di aria:**

- pulizia preliminare dei filtri degli impianti, prevedendo la sostituzione nel caso in cui lo stato di usura fosse avanzata;
- applicazione di un piano di manutenzione e pulizia periodico che garantisca l'uso in sicurezza;
- escludere totalmente, per gli impianti di condizionamento, la funzione di ricircolo dell'aria.

## RICEVIMENTO MATERIE PRIME

Per l'accesso di fornitori esterni devono essere individuate procedure di ingresso, transito e uscita, mediante modalità, percorsi e tempistiche predefinite, al fine di ridurre le occasioni di contatto con il personale interno.

**a.** Dovrà essere stabilito un calendario per gli approvvigionamenti (giornaliero, settimanale) allo scopo di stabilire orari compatibili con le attività evitando che più scarichi avvengano contemporaneamente. L'orario dello scarico deve essere obbligatoriamente previsto al di fuori dell'orario di apertura al pubblico;

**b.** laddove possibile (presenza di area di carico e scarico), il trasportatore dovrà attenersi alla distanza di un metro e comunque è tenuto ad indossare i necessari dispositivi di protezione (mascherina, guanti) in caso di discesa dal mezzo per effettuare la consegna, in caso contrario il trasportatore sarà tenuto a consegnare la merce in corrispondenza dell'area dedicata senza fare ingresso all'interno dell'attività;

**c.** i fornitori sono tenuti a privilegiare la trasmissione della documentazione di trasporto per via telematica ma, in caso di scambio di documenti con il personale, procedono alla preventiva igienizzazione delle mani mantenendo una distanza comunque non inferiore al metro rispetto agli altri operatori.

## SMALTIMENTO DEI DPI

Come indicato dal rapporto dell'Istituto Superiore di Sanità "*Indicazioni ad interim per la gestione dei rifiuti urbani in relazione alla trasmissione dell'infezione da virus sars-cov-2*", aggiornato al 31 marzo 2020, tutti i DPI impiegati in ambienti di lavoro diversi dalle strutture sanitarie, dovranno essere smaltiti nei rifiuti indifferenziati, tranne diverse disposizioni dei singoli regolamenti comunali.

Si raccomanda di:

- chiudere adeguatamente i sacchi utilizzando guanti monouso;
- non schiacciare e comprimere i sacchi con le mani;
- evitare l'accesso di animali da compagnia ai locali dove sono presenti i sacchetti di rifiuti;
- smaltire il rifiuto dal proprio esercizio quotidianamente con le procedure in vigore sul territorio (esporli fuori negli appositi contenitori, o gettarli negli appositi cassonetti rionali o di strada).

Utilizzare almeno due sacchetti uno dentro l'altro o in numero maggiore in dipendenza della resistenza meccanica degli stessi, che dovranno essere chiusi utilizzando legacci o nastro adesivo.

## GESTIONE DI UN CASO SINTOMATICO SOSPETTO

### Ospite

Nel caso in cui un ospite o un operatore durante la permanenza all'interno della struttura o servizio, manifesti febbre e sintomi respiratori (tosse secca, mal di gola, difficoltà respiratorie), lo deve comunicare tempestivamente al personale possibilmente senza entrare in contatto diretto.

La struttura provvede tempestivamente a contattare il Dipartimento di prevenzione dell'ASL di riferimento, fatto salvo situazioni di particolari criticità, ad esempio dispnea o difficoltà respiratorie severe, in cui si chiederà l'intervento del 118.

Al fine di ridurre al minimo il rischio di contagio, nell'attesa del parere sanitario:

- raccomandare al cliente una mascherina chirurgica;
- ridurre al minimo i contatti con altre persone e indirizzarlo a un ambiente isolato con la porta chiusa, garantendo un'adeguata ventilazione naturale;
- escludere l'impianto di ricircolo dell'aria, se possibile;
- l'eventuale consegna di cibo, bevande o altro sarà effettuata lasciando quanto necessario fuori dalla porta;
- eventuali, necessità improrogabili che comportino l'ingresso di personale nel medesimo ambiente, dovranno essere svolte da persone in buona salute utilizzando gli opportuni dispositivi di protezione individuale;
- far eliminare eventuale materiale utilizzato dal cliente malato (es. fazzoletti di carta utilizzati) direttamente dal cliente in un sacchetto chiuso dallo stesso cliente e che dovrà essere smaltito insieme con i materiali infetti eventualmente prodottisi durante l'intervento del personale sanitario.

### Personale dipendente o collaboratore

Se la persona che presenta i sintomi è un dipendente o un collaboratore, al momento in servizio, dovrà interrompere immediatamente l'attività lavorativa comunicandolo al datore di lavoro. Il dipendente è tenuto a rientrare al proprio domicilio adottando le necessarie precauzioni e prendere contatto con il proprio MMG. Qualora il dipendente sia domiciliato presso la struttura, al fine di ridurre al minimo il rischio di contagio, nell'attesa dell'arrivo dei sanitari, dovranno essere adottate le misure sopra indicate in riferimento agli ospiti. È consigliabile che i dipendenti domiciliati presso la struttura siano alloggiati in camere singole poiché se uno di loro si ammala di COVID 19 tutti coloro che hanno dormito nella stessa stanza dovranno essere posti in isolamento domiciliare e allontanati dal lavoro. Se un dipendente o un collaboratore comunica da casa di avere dei sintomi, o sospetta infezione da Coronavirus, dovrà rimanere a casa e cercare subito assistenza medica. In caso di diagnosi di Covid-19 il lavoratore seguirà le istruzioni ricevute dal personale medico, incluso l'isolamento in casa fino a guarigione virologica accertata.

**Kit protettivo**

Presso la struttura dovrebbe essere disponibile un kit da utilizzare per coloro che presentano sintomi da Covid-19 o per coloro che si prendono cura di una persona affetta. Il kit comprende i seguenti elementi: mascherine chirurgiche per il malato e di tipo FFP2 per chi presta assistenza; protezione facciale e guanti (usa e getta); grembiule protettivo (usa e getta), tuta a maniche lunghe a tutta lunghezza; disinfettante / salviette germicide per la pulizia delle superfici e dei tessuti; sacchetto monouso per rifiuti a rischio biologico.

**Persone entrate a contatto con il caso**

Il personale sanitario che effettuerà la valutazione del caso provvederà all'identificazione di tutti i contatti e potrà stabilire le misure di isolamento quarantena e sorveglianza sanitaria nei loro confronti. La struttura/servizio e tutto il personale si impegna a favorire la massima collaborazione in questa fase, e valuterà d'intesa con l'autorità sanitaria, l'opportunità e le eventuali modalità di informazione delle persone non direttamente coinvolte.

## PULIZIA, DISINFEZIONE E SANIFICAZIONE

**Pulizia (o detersione):** rimozione dello sporco visibile (ad es. materiale organico e inorganico) da oggetti e superfici, ambienti confinati e aree di pertinenza; di solito viene eseguita manualmente o meccanicamente usando acqua con detergenti o prodotti enzimatici. Una pulizia accurata è essenziale prima della disinfezione poiché i materiali inorganici e organici che rimangono sulle superfici interferiscono con l'efficacia di questi processi.

**Disinfezione:** un processo in grado di eliminare la maggior parte dei microrganismi patogeni (ad eccezione delle spore batteriche) su oggetti e superfici, attraverso l'impiego di specifici prodotti ad azione germicida. L'efficacia della disinfezione è influenzata dalla quantità di sporco (deve quindi essere preceduta dalla pulizia), dalla natura fisica dell'oggetto (ad es. porosità, fessure, cerniere e fori), da temperatura, pH e umidità. Inoltre, giocano un ruolo la carica organica ed inorganica presente, il tipo ed il livello di contaminazione microbica, la concentrazione ed il tempo di esposizione al germicida.

**Sanificazione:** complesso di procedimenti e operazioni atti a rendere sani determinati ambienti mediante la pulizia e/o la disinfezione e/o la disinfestazione. In sintesi la sanificazione è l'insieme di tutte le procedure atte a rendere ambienti, dispositivi e impianti igienicamente idonei per gli operatori e gli utenti; comprende anche il controllo e il miglioramento delle condizioni del microclima (temperatura, umidità, ventilazione, illuminazione e rumore). Nella graduazione di complessità degli interventi rivolti all'abbattimento del virus SARS CoV-2, dopo pulizia e disinfezione, la sanificazione ha l'obiettivo di intervenire su quei punti dei locali non raggiungibili manualmente; si basa principalmente sulla nebulizzazione dei principi attivi e comprende anche altri interventi come ad esempio le pulizie in altezza e gli interventi sui condotti dell'aerazione.
La sanificazione non può essere eseguita in ambienti ove sono esposti alimenti e/o sono presenti persone o animali. È sempre bene raccomandare la successiva detersione delle superfici a contatto.
La necessità di sanificazione è stabilita in base all'analisi del rischio e non si può considerare un intervento ordinario.

La frequenza della disinfezione e la valutazione della necessità di una sanificazione occasionale o periodica saranno definite sulla base dell'analisi del rischio che tiene conto dei fattori e delle condizioni specifiche del luogo in esame.

**Locali con stazionamento prolungato e/o elevata frequentazione**

Rientrano nella categoria locali e aree confinate ad alta frequentazione: negozi, alberghi, mense collettive, bar e ristoranti, palestre, scuole, strutture socio-assistenziali, carceri, mezzi di trasporto pubblico, aeroporti, stazioni ferroviarie e marittime, locali di lavorazione ad elevata umidità, ecc., e in generale i locali con stazionamento prolungato in cui sono presenti superfici a contatto continuativo con l'aerosol generato dalla respirazione umana. Le misure di pulizia, disinfezione e sanificazione devono essere rivolte principalmente a quelle superfici che si trovano maggiormente esposte al contatto con le persone, come le superfici orizzontali che sono a livello del viso e del busto, e quelle più manipolate, come maniglie di porte e finestre, corrimano, pulsantiere, fotocopiatrici, tastiere, mouse, ecc., poiché la probabilità di presenza e persistenza del virus è maggiore.

Tutte le attività di disinfezione e sanificazione devono essere eseguite dopo adeguate procedure di pulizia. Per ciò che concerne la disinfezione delle superfici le evidenze disponibili hanno dimostrato che il virus SARS CoV-2 è efficacemente inattivato da adeguate procedure che includano l'utilizzo dei comuni disinfettanti di uso ospedaliero, quali ipoclorito di sodio (0.1% per superfici - 0,5% per servizi igienici), etanolo (62-71%) o perossido di idrogeno (0.5%), per un tempo di contatto adeguato.

**Locali con stazionamento breve e/o saltuaria frequentazione**

Per i locali con stazionamento breve o saltuario di persone, come ad esempio, corridoi, hall, magazzini, alcune tipologie di uffici (es quelli occupati da un solo lavoratore o con un'ampia superficie per postazione di lavoro), ecc., compresi i locali dopo chiusura superiore a 9 giorni (tempo stimato di persistenza massima del coronavirus sulle superfici inanimate), le misure di pulizia, disinfezione e sanificazione devono essere, similmente alla precedente situazione, rivolte principalmente a quelle superfici che si trovano maggiormente esposte al contatto con le persone, come le superfici orizzontali che si trovano a livello del viso e del busto, e quelle più manipolate.

In questo caso è opportuno effettuare le operazioni di pulizia con saponi neutri seguite da risciacquo e procedere alla successiva disinfezione delle superfici valutate a più alto rischio con i prodotti indicati sopra.

# ALLEGATO 2:
# Protocollo di sicurezza anti-diffusione
# SARS-CoV2

## *SETTORE DEL COMMERCIO AL DETTAGLIO*

## PREMESSA

Il presente documento è redatto dalla Unità di Crisi della Regione Campania giusto DPGR n. 51/2020 viste le risultanze degli incontri di ascolto e delle proposte pervenute da Camere Commercio, principali associazioni di categoria.

Al fine di garantire la ripresa del commercio al dettaglio successivo alla fase di lockdown, compatibilmente con l'andamento dell'epidemia, nonché la tutela della salute del personale addetto e dell'utenza, si rende necessaria una rimodulazione graduale e progressiva delle misure di contenimento del contagio da SARS-CoV-2 che tenga in considerazione le specificità e le modalità di organizzazione del lavoro, nonché le particolari criticità di gestione del rischio da contagio in tale settore.

Le indicazioni qui fornite sono di carattere generale e rappresentano essenzialmente un elenco di criteri guida di cui tener conto nelle singole situazioni.

Esse tengono conto delle attuali conoscenze sulle caratteristiche dell'infezione da SARS-CoV-2 e sull'impatto nelle comunità che, come noto, sono passibili di aggiornamenti all'emergere di nuove evidenze.
In particolare, tra le diverse misure di prevenzione e contenimento riconosciute a livello scientifico per contrastare la diffusione del contagio, si considerano: norme comportamentali, distanziamento sociale e *contact tracing*.
Le indicazioni in esse contenute si pongono, inoltre, in continuità con le indicazioni di livello nazionale, in particolare con il protocollo condiviso tra le parti sociali approvato dal decreto del Presidente del Consiglio dei ministri del 26 aprile 2020, nonché con i criteri guida generali di cui ai documenti tecnici prodotti da INAIL e Istituto Superiore di Sanità con il principale obiettivo di ridurre il rischio di contagio per i singoli e per la collettività in tutti i settori produttivi ed economici.
In tale contesto, il sistema aziendale della prevenzione consolidatosi nel tempo secondo l'architettura prevista dal decreto legislativo 9 aprile 2008, n. 81 costituisce la cornice naturale per supportare la gestione integrata del rischio connesso all'attuale pandemia.
In ogni caso, solo la partecipazione consapevole e attiva di ogni singolo utente e lavoratore, con pieno senso di responsabilità, potrà risultare determinante, non solo per lo specifico contesto aziendale, ma anche per la collettività.

Infine, è opportuno che le indicazioni operative di cui al presente documento, eventualmente integrate con soluzioni di efficacia superiore, siano adattate ad ogni singola organizzazione, individuando le misure più efficaci in relazione ad ogni singolo contesto locale e le procedure/istruzioni operative per mettere in atto dette misure. Tali procedure/istruzioni operative possono coincidere con procedure/istruzioni operative già adottate, purché opportunamente integrate, così come possono costituire un addendum connesso al contesto emergenziale del documento di valutazione dei rischi redatto ai sensi del decreto legislativo 9 aprile 2008, n. 81.
Resta inteso che in base all'evoluzione dello scenario epidemiologico le misure indicate potranno essere rimodulate, anche in senso più restrittivo.

Tutte le indicazioni riportate devono intendersi come integrazioni alle raccomandazioni di distanziamento sociale e igienico-comportamentali finalizzate a contrastare la diffusione di SARS-CoV-2 in tutti i contesti di vita sociale. Per tutte le procedure di pulizia, disinfezione e sanificazione, di aerazione degli ambienti e di gestione dei rifiuti si rimanda alle indicazioni contenute rispettivamente: nel Rapporto ISS COVID-19 n. 19/2020 *"Raccomandazioni ad interim sui disinfettanti nell'attuale emergenza COVID-19: presidi medico chirurgici e biocidi"*, nel Rapporto ISS COVID-19 n. 5/2020 *"Indicazioni ad interim per la prevenzione e gestione degli ambienti indoor in relazione alla trasmissione dell'infezione da virus SARS-CoV-2"*, e nel Rapporto ISS COVID-19 n. 3/2020 *"Indicazione ad interim per la gestione dei rifiuti urbani in relazione alla trasmissione dell'infezione da virus SARS-CoV-2"*, e nel Rapporto ISS COVID-19 n. 21/2020 *"Guida per la prevenzione della contaminazione da Legionella negli impianti idrici di strutture turistico-ricettive e altri edifici ad uso civile e industriale non utilizzato durante la pandemia COVID-19"*.
Esse, infine, sono coerenti con le *"Linee di indirizzo per la riapertura delle Attività Economiche e Produttive"* , in conseguenza del nuovo coronavirus SARS-CoV-2, di cui alla nota della Conferenza delle Regioni e delle Province Autonome prot. 3897/COV19 del 17 maggio 2020, come recepite dall'Allegato 17 al DPCM del 17 maggio 2020.

## INFORMAZIONE / FORMAZIONE DEL PERSONALE

L'esercente , attraverso idonei mezzi di comunicazione, opuscoli informativi, affissione di informative riguardo il corretto comportamento del personale, formazione/informazione a

distanza e quanto altro sia ritenuto opportuno e necessario, informa tutti i lavoratori e i clienti, circa le disposizioni Nazionali e Regionali.

In particolare, per quanto attiene i lavoratori le informazioni dovranno riguardare:

**a.** la consapevolezza di non doversi recare sul posto di lavoro, ma restare nel proprio domicilio laddove sussistano sintomi influenzali/aumento di temperatura corporea 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 trattenersi presso il proprio domicilio;

**b.** la consapevolezza di doversi sottoporre al controllo della temperatura corporea tutti i giorni presso la sede lavorativa e che il dato non sarà registrato, ma solo utilizzato in caso di positività per poter dare indicazioni precise al medico di famiglia e all'Autorità sanitaria;

**c.** la preclusione dell'accesso al posto di lavoro a chi, negli ultimi 14 giorni, abbia avuto contatti con soggetti risultati positivi al SARS-CoV-2 o provenga da altri Stati a rischio secondo le indicazioni dell'Organizzazione Mondiale della Sanità;

**d.** l'impegno a rispettare tutte le disposizioni del datore di lavoro circa l'ingresso in azienda e la ripresa della propria attività lavorativa, in particolare, mantenere la distanza di sicurezza, osservare le regole di igiene delle mani, osservare le regole di igiene respiratoria, usare i DPI e tenere comportamenti igienicamente corretti.

Prevedere una adeguata formazione e informazione al personale in riferimento al complesso delle misure adottate cui il personale deve attenersi in particolare.

## MODALITA' DI ACCESSO AI LOCALI E SERVIZIO

Le misure generali previste sono :

- In particolar modo per supermercati e centri commerciali, potrà essere rilevata la **temperatura** corporea, impedendo l'accesso in caso di temperatura > 37,5 °C.
- Prevedere regole di accesso, in base alle caratteristiche dei singoli esercizi, in modo da evitare assembramenti e assicurare il mantenimento di almeno **1 metro di separazione** tra i clienti.
- Garantire un'ampia disponibilità e accessibilità a sistemi per l'**igiene delle mani** con soluzioni idro-alcoliche, promuovendone l'utilizzo frequente da parte dei clienti e degli operatori.

- dovranno essere messi a disposizione della clientela guanti monouso da utilizzare obbligatoriamente per scegliere in autonomia, toccandola, la merce.
- I clienti devono sempre indossare la mascherina, così come i lavoratori in tutte le occasioni di interazione con i clienti.
- L'addetto alla vendita deve procedere ad una frequente **igiene delle mani** con soluzioni idro-alcoliche (prima e dopo ogni servizio reso al cliente).
- Assicurare la **pulizia** e la disinfezione quotidiana delle aree comuni.
- Favorire il **ricambio d'aria** negli ambienti interni ed escludere totalmente, per gli impianti di condizionamento, la funzione di ricircolo dell'aria.
- 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.
- L'ingresso ai locali sarà regolamentato da personale addetto che contingenterà l'accesso evitando assembramenti interni e in corrispondenza dell'ingresso verificando che i clienti indossino le mascherine.

## PRECAUZIONI COMPORTAMENTALI E MISURE DI PREVENZIONE DEL CONTAGIO

Al fine di ridurre la possibilità di contagio, anche da parte di soggetti asintomatici, occorre rispettare le raccomandazioni dell'OMS sulle misure di distanziamento sociale, pulizia delle mani e igiene respiratoria. L'OMS ritiene infatti che il distanziamento tra persone, la frequente igiene delle mani e i corretti atteggiamenti in caso di tosse e starnuti, siano le più efficaci misure per limitare la diffusione del SARS-CoV-2.

## DISPOSITIVI DI PROTEZIONE INDIVIDUALE E MODALITA' DI UTILIZZO

È raccomandata l'adozione delle misure relative alla fornitura ai dipendenti e all'uso corretto dei DPI secondo le seguenti modalità:

**a.** è previsto, per tutti i lavoratori che condividono spazi comuni, l'utilizzo di mascherina;

**b.** le mascherine, fornite dall'azienda, andranno indossate secondo modalità che impediscano l'involontaria contaminazione, compromettendone l'efficacia;

**c.** per gli addetti alle pulizie dei servizi igienici oltre alle mascherine è opportuno fornire gli altri DPI ovvero: guanti in lattice, occhiali/visiere;

### Smaltimento dei DPI

Come indicato dal rapporto dell'Istituto Superiore di Sanità "*Indicazioni ad interim per la gestione dei rifiuti urbani in relazione alla trasmissione dell'infezione da virus sars-cov-2*", aggiornato al 31 marzo 2020, tutti i DPI impiegati in ambienti di lavoro diversi dalle strutture sanitarie, dovranno essere smaltiti nei rifiuti indifferenziati, tranne diverse disposizioni dei singoli regolamenti comunali.

Si raccomanda di:

- chiudere adeguatamente i sacchi utilizzando guanti monouso;
- non schiacciare e comprimere i sacchi con le mani;
- evitare l'accesso di animali da compagnia ai locali dove sono presenti i sacchetti di rifiuti;
- smaltire il rifiuto dal proprio esercizio quotidianamente con le procedure in vigore sul territorio (esporli fuori negli appositi contenitori, o gettarli negli appositi cassonetti rionali o di strada).

Utilizzare almeno due sacchetti uno dentro l'altro o in numero maggiore in dipendenza della resistenza meccanica degli stessi, che dovranno essere chiusi utilizzando legacci o nastro adesivo.

## IGIENE DEL PERSONALE

Il lavoratore dovrà rispettare tutte le norme di corretta prassi igienica previste nel Manuale di Autocontrollo e in aggiunta le seguenti disposizioni atte a garantire elevati livelli di sicurezza:

**a.** garantire una corretta igiene delle mani mediante il lavaggio frequente con acqua corrente calda e detergenti disinfettante per almeno un minuto;

**b.** indossare tutti i DPI forniti dall'operatore del servizio in base alla propria mansione;

**c.** coprire bocca e naso quando tossisce o starnutisce provvedendo a sostituire la mascherina lontano dalle zone di produzione e/o confezionamento provvedendo successivamente al lavaggio delle mani e al corretto smaltimento della mascherina dismessa;

**d.** non toccare mai la mascherina mentre si lavora, in caso di necessità allontanarsi dagli alimenti, sistemare la mascherina avendo cura di toccarla solo dai lembi, lavarsi le mani e riprendere l'attività lavorativa;

**e.** non toccarsi mai gli occhi, il naso o la bocca con le mani;

**f.** nei momenti di pausa o fine servizio non sono consentite soste in aree comuni;

**g.** ove possibile arieggiare gli ambienti per favorire il ricambio d'aria.

**h.** È raccomandata la frequente pulizia delle mani con acqua e sapone per almeno 60 secondi (in alternativa è possibile utilizzare anche un disinfettante per le mani con almeno il 60% di alcool per 30 secondi), secondo quanto previsto da "*Previeni le infezioni con il corretto lavaggio delle mani*" del Ministero della Salute.

## GESTIONE DI UN CASO SINTOMATICO SOSPETTO

### Ospite

Nel caso in cui un ospite o un operatore durante la permanenza all'interno della struttura o servizio, manifesti febbre e sintomi respiratori (tosse secca, mal di gola, difficoltà respiratorie), lo deve comunicare tempestivamente al personale possibilmente senza entrare in contatto diretto.

La struttura provvede tempestivamente a contattare il Dipartimento di prevenzione dell'ASL di riferimento, fatto salvo situazioni di particolari criticità, ad esempio dispnea o difficoltà respiratorie severe, in cui si chiederà l'intervento del 118.

Al fine di ridurre al minimo il rischio di contagio, nell'attesa del parere sanitario:

- raccomandare al cliente una mascherina chirurgica;
- ridurre al minimo i contatti con altre persone e indirizzarlo a un ambiente isolato con la porta chiusa, garantendo un'adeguata ventilazione naturale;
- escludere l'impianto di ricircolo dell'aria, se possibile;
- l'eventuale consegna di cibo, bevande o altro sarà effettuata lasciando quanto necessario fuori dalla porta;

- eventuali, necessità improrogabili che comportino l'ingresso di personale nel medesimo ambiente, dovranno essere svolte da persone in buona salute utilizzando gli opportuni dispositivi di protezione individuale;
- far eliminare eventuale materiale utilizzato dal cliente malato (es. fazzoletti di carta utilizzati) direttamente dal cliente in un sacchetto chiuso dallo stesso cliente e che dovrà essere smaltito insieme con i materiali infetti eventualmente prodottisi durante l'intervento del personale sanitario.

**Personale dipendente o collaboratore**

Se la persona che presenta i sintomi è un dipendente o un collaboratore, al momento in servizio, dovrà interrompere immediatamente l'attività lavorativa comunicandolo al datore di lavoro. Il dipendente è tenuto a rientrare al proprio domicilio adottando le necessarie precauzioni e prendere contatto con il proprio MMG. Qualora il dipendente sia domiciliato presso la struttura, al fine di ridurre al minimo il rischio di contagio, nell'attesa dell'arrivo dei sanitari, dovranno essere adottate le misure sopra indicate in riferimento agli ospiti. È consigliabile che i dipendenti domiciliati presso la struttura siano alloggiati in camere singole poiché se uno di loro si ammala di COVID 19 tutti coloro che hanno dormito nella stessa stanza dovranno essere posti in isolamento domiciliare e allontanati dal lavoro. Se un dipendente o un collaboratore comunica da casa di avere dei sintomi, o sospetta infezione da Coronavirus, dovrà rimanere a casa e cercare subito assistenza medica. In caso di diagnosi di Covid-19 il lavoratore seguirà le istruzioni ricevute dal personale medico, incluso l'isolamento in casa fino a guarigione virologica accertata.

**Kit protettivo**

Presso la struttura dovrebbe essere disponibile un kit da utilizzare per coloro che presentano sintomi da Covid-19 o per coloro che si prendono cura di una persona affetta. Il kit comprende i seguenti elementi: mascherine chirurgiche per il malato e di tipo FFP2 per chi presta assistenza; protezione facciale e guanti (usa e getta); grembiule protettivo (usa e getta), tuta a maniche lunghe a tutta lunghezza; disinfettante / salviette germicide per la pulizia delle superfici e dei tessuti; sacchetto monouso per rifiuti a rischio biologico.

**Persone entrate a contatto con il caso**

Il personale sanitario che effettuerà la valutazione del caso provvederà all'identificazione di tutti i contatti e potrà stabilire le misure di isolamento quarantena e sorveglianza sanitaria nei

loro confronti. La struttura/servizio e tutto il personale si impegna a favorire la massima collaborazione in questa fase, e valuterà d'intesa con l'autorità sanitaria, l'opportunità e le eventuali modalità di informazione delle persone non direttamente coinvolte.

## PULIZIA, DISINFEZIONE E SANIFICAZIONE

**Pulizia (o detersione):** rimozione dello sporco visibile (ad es. materiale organico e inorganico) da oggetti e superfici, ambienti confinati e aree di pertinenza; di solito viene eseguita manualmente o meccanicamente usando acqua con detergenti o prodotti enzimatici. Una pulizia accurata è essenziale prima della disinfezione poiché i materiali inorganici e organici che rimangono sulle superfici interferiscono con l'efficacia di questi processi.

**Disinfezione:** un processo in grado di eliminare la maggior parte dei microrganismi patogeni (ad eccezione delle spore batteriche) su oggetti e superfici, attraverso l'impiego di specifici prodotti ad azione germicida. L'efficacia della disinfezione è influenzata dalla quantità di sporco (deve quindi essere preceduta dalla pulizia), dalla natura fisica dell'oggetto (ad es. porosità, fessure, cerniere e fori), da temperatura, pH e umidità. Inoltre, giocano un ruolo la carica organica ed inorganica presente, il tipo ed il livello di contaminazione microbica, la concentrazione ed il tempo di esposizione al germicida.

**Sanificazione:** complesso di procedimenti e operazioni atti a rendere sani determinati ambienti mediante la pulizia e/o la disinfezione e/o la disinfestazione. In sintesi la sanificazione è l'insieme di tutte le procedure atte a rendere ambienti, dispositivi e impianti igienicamente idonei per gli operatori e gli utenti; comprende anche il controllo e il miglioramento delle condizioni del microclima (temperatura, umidità, ventilazione, illuminazione e rumore). Nella graduazione di complessità degli interventi rivolti all'abbattimento del virus SARS CoV-2, dopo pulizia e disinfezione, la sanificazione ha l'obiettivo di intervenire su quei punti dei locali non raggiungibili manualmente; si basa principalmente sulla nebulizzazione dei principi attivi e comprende anche altri interventi come ad esempio le pulizie in altezza e gli interventi sui condotti dell'aerazione.
La sanificazione non può essere eseguita in ambienti ove sono esposti alimenti e/o sono presenti persone o animali. È sempre bene raccomandare la successiva detersione delle

superfici a contatto.
La necessità di sanificazione è stabilita in base all'analisi del rischio e non si può considerare un intervento ordinario.

La frequenza della disinfezione e la valutazione della necessità di una sanificazione occasionale o periodica saranno definite sulla base dell'analisi del rischio che tiene conto dei fattori e delle condizioni specifiche del luogo in esame.

**Locali con stazionamento prolungato e/o elevata frequentazione**

Rientrano nella categoria locali e aree confinate ad alta frequentazione: negozi, alberghi, mense collettive, bar e ristoranti, palestre, scuole, strutture socio-assistenziali, carceri, mezzi di trasporto pubblico, aeroporti, stazioni ferroviarie e marittime, locali di lavorazione ad elevata umidità, ecc., e in generale i locali con stazionamento prolungato in cui sono presenti superfici a contatto continuativo con l'aerosol generato dalla respirazione umana. Le misure di pulizia, disinfezione e sanificazione devono essere rivolte principalmente a quelle superfici che si trovano maggiormente esposte al contatto con le persone, come le superfici orizzontali che sono a livello del viso e del busto, e quelle più manipolate, come maniglie di porte e finestre, corrimano, pulsantiere, fotocopiatrici, tastiere, mouse, ecc., poiché la probabilità di presenza e persistenza del virus è maggiore.
Tutte le attività di disinfezione e sanificazione devono essere eseguite dopo adeguate procedure di pulizia.
Per ciò che concerne la disinfezione delle superfici le evidenze disponibili hanno dimostrato che il virus SARS CoV-2 è efficacemente inattivato da adeguate procedure che includano l'utilizzo dei comuni disinfettanti di uso ospedaliero, quali ipoclorito di sodio (0.1% per superfici - 0,5% per servizi igienici), etanolo (62-71%) o perossido di idrogeno (0.5%), per un tempo di contatto adeguato.

**Locali con stazionamento breve e/o saltuaria frequentazione**

Per i locali con stazionamento breve o saltuario di persone, come ad esempio, corridoi, hall, magazzini, alcune tipologie di uffici (es quelli occupati da un solo lavoratore o con un'ampia superficie per postazione di lavoro), ecc., compresi i locali dopo chiusura superiore a 9 giorni (tempo stimato di persistenza massima del coronavirus sulle superfici inanimate), le misure

di pulizia, disinfezione e sanificazione devono essere, similmente alla precedente situazione, rivolte principalmente a quelle superfici che si trovano maggiormente esposte al contatto con le persone, come le superfici orizzontali che si trovano a livello del viso e del busto, e quelle più manipolate.

In questo caso è opportuno effettuare le operazioni di pulizia con saponi neutri seguite da risciacquo e procedere alla successiva disinfezione delle superfici valutate a più alto rischio con i prodotti indicati sopra

## MANUTENZIONE DEGLI IMPIANTI DI AREAZIONE

Fino all'individuazione di specifiche modalità di trasmissione del SARS-CoV-2 è necessario prestare molta attenzione alla qualità dell'aria, in particolare, con frequenze maggiori procedendo alla pulizia dei filtri degli impianti di condizionamento e ventilazione. La polvere catturata dai filtri rappresenta un ambiente favorevole alla proliferazione di batteri e funghi o di altri agenti biologici.

L'OPERATORE DEL SERVIZIO nello specifico garantirà:

**1) Nel caso decidesse di non utilizzare condizionatori di aria:**

- areazione naturale ed il ricambio di aria almeno ogni 20 minuti.

**2) Nel caso decidesse di utilizzare condizionatori di aria:**

- pulizia preliminare dei filtri degli impianti, prevedendo la sostituzione nel caso in cui lo stato di usura fosse avanzata;
- applicazione di un piano di manutenzione e pulizia periodico che garantisca l'uso in sicurezza;
- escludere totalmente, per gli impianti di condizionamento, la funzione di ricircolo dell'aria.

## RICEVIMENTO MATERIE PRIME

Per l'accesso di fornitori esterni devono essere individuate procedure di ingresso, transito e uscita, mediante modalità, percorsi e tempistiche predefinite, al fine di ridurre le occasioni di contatto con il personale interno.

**a.** Dovrà essere stabilito un calendario per gli approvvigionamenti (giornaliero, settimanale) allo scopo di stabilire orari compatibili con le attività evitando che più scarichi avvengano contemporaneamente. L'orario dello scarico deve essere obbligatoriamente previsto al di fuori dell'orario di apertura al pubblico;

**b.** laddove possibile (presenza di area di carico e scarico), il trasportatore dovrà attenersi alla rigorOperatore del Servizio distanza di un metro e comunque è tenuto ad indossare i necessari dispositivi di protezione (mascherina, guanti) in caso di discesa dal mezzo per effettuare la consegna, in caso contrario il trasportatore sarà tenuto a consegnare la merce in corrispondenza dell'area dedicata senza fare ingresso all'interno dell'attività;

**c.** i fornitori sono tenuti a privilegiare la trasmissione della documentazione di trasporto per via telematica ma, in caso di scambio di documenti con il personale, procedono alla preventiva igienizzazione delle mani mantenendo una distanza comunque non inferiore al metro rispetto agli altri operatori.

REGIONE CAMPANIA

*Emergenza epidemiologica da COVID-2019*
*Unità di Crisi Regionale*
*ex Decreto P.G.R.C. n. 51 del 20.03.2020*

# ALLEGATO 3:
# PROTOCOLLO DI SICUREZZA ANTI-DIFFUSIONE SARS-COV2
# ***SETTORE DELLA RISTORAZIONE E BAR***

**1 PREMESSA..... 3**
**2 RISTORANTI ..... 5**
**3 BAR E ATTIVITÀ CON SERVIZIO A BANCO E AL TAVOLO ..... 7**
**4 DISPOSIZIONI COMUNI PER TUTTE LE TIPOLOGIE DI ATTIVITA' .. 8**
4.1 INFORMAZIONE / FORMAZIONE DEL PERSONALE ..... 8
**5 MODALITA' DI ACCESSO AI LOCALI PER L'OPERATORE DEL SERVIZIO E I DIPENDENTI ..... 9**
**6 PRECAUZIONI COMPORTAMENTALI E MISURE DI PREVENZIONE DEL CONTAGIO ..... 9**
6.1 Aspetti organizzativi e gestionali ..... 10
6.2 Informazioni obbligatorie ..... 10
**7 DISPOSITIVI DI PROTEZIONE INDIVIDUALE E MODALITA' DI UTILIZZO ..... 10**
7.1 Smaltimento dei DPI ..... 11
**8 IGIENE DEL PERSONALE..... 11**
**9 GESTIONE DI UN CASO SINTOMATICO SOSPETTO ..... 12**
**10 PULIZIA, DISINFEZIONE E SANIFICAZIONE ..... 14**
**11 MANUTENZIONE DEGLI IMPIANTI DI AREAZIONE..... 16**
**12 RICEVIMENTO MATERIE PRIME ..... 16**

# 1 PREMESSA

Il presente documento è redatto dalla Unità di Crisi della Regione Campania giusto DPGR n. 51/2020 viste le risultanze degli incontri di ascolto e delle proposte pervenute da Camere Commercio, principali associazioni di categoria, singoli ristoratori e l'Ordine Professionale dei Tecnologi alimentari Campania e Lazio.

Al fine di garantire la ripresa delle attività di ristorazione e bar, successiva alla fase di lockdown, compatibilmente con l'andamento dell'epidemia, nonché la tutela della salute del personale addetto e dell'utenza, si rende necessaria una rimodulazione graduale e progressiva delle misure di contenimento del contagio da SARS-CoV-2 che tenga in considerazione le specificità e le modalità di organizzazione del lavoro, nonché le particolari criticità di gestione del rischio da contagio in tale settore.

Le indicazioni qui fornite sono di carattere generale e rappresentano essenzialmente un elenco di criteri guida di cui tener conto nelle singole situazioni.

Esse tengono conto delle attuali conoscenze sulle caratteristiche dell'infezione da SARS-CoV-2 e sull'impatto nelle comunità che, come noto, sono passibili di aggiornamenti all'emergere di nuove evidenze.

In particolare, tra le diverse misure di prevenzione e contenimento riconosciute a livello scientifico per contrastare la diffusione del contagio, si considerano: norme comportamentali, distanziamento sociale e *contact tracing*.

Le indicazioni in esse contenute si pongono, inoltre, in continuità con le indicazioni di livello nazionale, in particolare con il protocollo condiviso tra le parti sociali approvato dal decreto del Presidente del Consiglio dei ministri del 26 aprile 2020, nonché con i criteri guida generali di cui ai documenti tecnici prodotti da INAIL e Istituto Superiore di Sanità con il principale obiettivo di ridurre il rischio di contagio per i singoli e per la collettività in tutti i settori produttivi ed economici.

In tale contesto, il sistema aziendale della prevenzione consolidatosi nel tempo secondo l'architettura prevista dal decreto legislativo 9 aprile 2008, n. 81 costituisce la cornice naturale per supportare la gestione integrata del rischio connesso all'attuale pandemia.

In ogni caso, solo la partecipazione consapevole e attiva di ogni singolo utente e lavoratore, con pieno senso di responsabilità, potrà risultare determinante, non solo per lo specifico contesto aziendale, ma anche per la collettività.

Infine, è opportuno che le indicazioni operative di cui al presente documento, eventualmente integrate con soluzioni di efficacia superiore, siano adattate ad ogni singola organizzazione, individuando le misure più efficaci in relazione ad ogni singolo contesto locale e le procedure/istruzioni operative per mettere in atto dette misure. Tali procedure/istruzioni operative possono coincidere con procedure/istruzioni operative già adottate, purché opportunamente integrate, così come possono costituire un addendum connesso al contesto emergenziale del documento di valutazione dei rischi redatto ai sensi del decreto legislativo 9 aprile 2008, n. 81.
Resta inteso che in base all'evoluzione dello scenario epidemiologico le misure indicate potranno essere rimodulate, anche in senso più restrittivo.

Per quanto riguarda la necessità del mantenimento di adeguate distanze interpersonali le indicazioni riportante nei paragrafi seguenti in tema di distanziamento fra i commensali si basano sul presupposto che le persone che si recano presso le attività di somministrazione siano consapevoli delle condizioni di salute e di esposizione dei singoli. Pertanto maggiore attenzione è rivolta al distanziamento dei tavoli più che al distanziamento fra le persone che occupano lo stesso tavolo.

Tutte le indicazioni riportate devono intendersi come integrazioni alle raccomandazioni di distanziamento sociale e igienico-comportamentali finalizzate a contrastare la diffusione di SARS-CoV-2 in tutti i contesti di vita sociale. Per tutte le procedure di pulizia, disinfezione e sanificazione, di aerazione degli ambienti e di gestione dei rifiuti si rimanda alle indicazioni contenute rispettivamente: nel Rapporto ISS COVID-19 n. 19/2020 *"Raccomandazioni ad interim sui disinfettanti nell'attuale emergenza COVID-19: presidi medico chirurgici e biocidi"*, nel Rapporto ISS COVID-19 n. 5/2020 *"Indicazioni ad interim per la prevenzione e gestione degli ambienti indoor in relazione alla trasmissione dell'infezione da virus SARS-CoV-2"*, e nel Rapporto ISS COVID-19 n. 3/2020 *"Indicazione ad interim per la gestione dei rifiuti urbani in relazione alla trasmissione dell'infezione da virus SARS-CoV-2"*, e nel Rapporto ISS COVID-19 n. 21/2020 *"Guida per la prevenzione della contaminazione da Legionella negli impianti idrici di strutture turistico-ricettive e altri edifici ad uso civile e industriale non utilizzato durante la pandemia COVID-19"*.
Le presenti linee guida sono state predisposte tenendo conto dei principi del *"Documento tecnico su ipotesi di rimodulazione delle misure contenitive del contagio da SARS-CoV-2 nel settore della ristorazione"* elaborato nel maggio 2020 dall'Istituto Nazionale per l'Assicurazione contro gli

Infortuni sul Lavoro (INAIL) e dall'Istituto Superiore di Sanità (ISS) – ISBN 978-88-7484-617-7.

Esse, infine, sono coerenti con le *"Linee di indirizzo per la riapertura delle Attività Economiche e Produttive"* , in conseguenza del nuovo coronavirus SARS-CoV-2, di cui alla nota della Conferenza delle Regioni e delle Province Autonome prot. 3897/COV19 del 17 maggio 2020, come recepite dall'Allegato 17 al DPCM del 17 maggio 2020.

## 2 RISTORANTI

Ribadendo la posizione della Regione Campania riportata nel documento ufficiale "Linee di indirizzo per la riapertura delle Attività Economiche e Produttive" , in conseguenza del nuovo coronavirus SARS-CoV-2, di cui alla nota della Conferenza delle Regioni e delle Province Autonome prot. 3882/COV19 del 15 maggio 2020, si precisa che le misure da garantire, in relazione alle distanze che dovranno essere assicurate nei locali, sono:

- 1 Mt – distanziamento tra le persone (schiena – schiena);
- 1 Mt – tra i tavoli;

Tali distanze dovranno essere indicate a terra con apposita segnaletica orizzontale.

Qualora il rispetto di tali distanze non sia possibile, sarà necessario utilizzare idonee barriere di protezione come pannelli di dimensione minima in altezza di 1.60m realizzati in sicurezza con materiali sanificabili, iginizzabili e non porosi.

Si allegano alla presente schemi esemplificativi per rendere piu chiare le indicazioni che si adatteranno alla specifica conformazione del locale.

Al fine di evitare assembramenti sarà opportuno applicare le seguenti indicazioni:

**a.** non è consentito consumare alimenti in piedi.

**b.** ove possibile è consigliabile l'allestimento di zone di somministrazione all'esterno nelle aree di pertinenza del locale

**c.** favorire l'utilizzo di tovaglie monouso o sostituirle per ogni cliente.

**d.** evitare la somministrazione di aperitivi con piatti condivisi utile privilengiando le monoporzioni.

**e.** Vanno eliminati modalità di servizio a buffet o similari.

**f.** applicare preferibilmente la modalità di prenotazione telefonica e/o digitale e sarà necessario mantenere l'elenco dei soggetti che hanno prenotato per un periodo di 14 giorni.

In tali attività non possono essere presenti all'interno del locale più clienti di quanti siano i posti a sedere.

**g.** 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 tra i clienti.

**h.** La consumazione al banco è consentita solo se può essere assicurata la distanza interpersonale di almeno 1 metro tra i clienti, ad eccezione delle persone che in base alle disposizioni vigenti non siano soggette al distanziamento interpersonale; detto ultimo aspetto afferisce alla responsabilità individuale.

**i.** separare gli accessi di entrata e di uscita (laddove non fosse possibile sarà necessario prevedere il presidio dell'entrata al fine di monitorare gli ingressi e evitare assembramenti).

**j.** nei pressi dell'ingresso posizionare dispenser con gel igienizzanti per la pulizia delle mani dei clienti (preferire dispenser automatici a quelli manuali).

**k.** è preferibile non mettere a disposizione l'utilizzo del guardaroba se non si possono distanziare i soprabiti.

**l.** adottare menù digitali oppure altri meccanismi informatici da inviare anche sui dispositivi dei clienti. Nel caso di utilizzo di menù tradizionali questi dovranno necessariamente essere plastificati e igienizzati dopo ogni utilizzo.È opportuno utilizzare format di presentazione del menù alternativi rispetto ai tradizionali (ad esempio menù scritti su lavagne, consultabili via app e siti, menù del giorno stampati su fogli monouso).

**m.** si consiglia la predisposizione di barriere fisiche (es. barriere in plexiglas) in prossimità dei registratori di cassa oppure posizionare la cassa ad una distanza di sicurezza dall'utente oppure favorire sistemi digitali di pagamento direttamente dal tavolo (logicamente il pos va sanificato ad ogni utilizzo).

**n.** dovranno essere privilegiati condimenti in contenitori monouso o laddove non fosse possibile sanificare i contenitori ad ogni utilizzo.

**o.** Al di fuori dei locali igienici dovranno essere previsti gel sanificanti. I locali igienici dovranno essere sanificati all'inizio di ogni turno di apertura al pubblico e almeno due volte durante l'orario di apertura.

**p.** L'ingresso ai locali sarà regolamentato da personale addetto che contingenterà l'accesso evitando assembramenti interni e in corrispondenza dell'ingresso verificando che i clienti indossino le mascherine.

**q.** Dovrà essere rilevata la temperatura corporea, impedendo l'accesso in caso di temperatura > 37,5 °C.

**r.** Il cliente potrà togliere la mascherina solo quando seduto al tavolo. In qualunuqe altra condizione di presenza nel locale dovrà indossare la mascherina.

## 3 BAR E ATTIVITÀ CON SERVIZIO A BANCO E AL TAVOLO

È necessario adottare adeguate soluzioni organizzative per evitare assembramenti di clienti all'ingresso dell'esercizio. È opportuno seguire le indicazioni di seguito richiamate:

**a.** gli ingressi dovranno essere contingentati in base alle dimensioni dei locali, e in particolare va rispettato un distanziamento fra i clienti di 1 metro per ogni metro lineare di bancone oppure prevedere adeguate barriere di separazione per diminuire la distanza. Sarà necessario disporre opportuna segnaletica orizzontale a terra che indichi il rispetto delle distanze minime indicate.

**b.** ove possibile è consigliabile l'allestimento di zone di somministrazione all'esterno nelle aree di pertinenza del locale;

**c.** evitare la somministrazione di aperitivi con piatti condivisi e prediligere le monoporzioni;

**d.** negli esercizi che dispongono di posti a sedere privilegiare l'accesso tramite **prenotazione,** mantenere l'elenco dei soggetti che hanno prenotato, per un periodo di 14 giorni. In tali attività non possono essere presenti all'interno del locale più clienti di quanti siano i posti a sedere.

Le distanze che dovranno essere assicurate sono:

-1 Mt – distanziamento tra le persone (schiena – schiena);

- 1 Mt – tra i tavoli;

Tali distanze dovranno essere indicate a terra con apposito segnaletica orizzontale.

Qualora il rispetto di tali distanze non sia possibile, sarà necessario utilizzare idonee barriere di protezione come pannelli di dimensione minima in altezza di 1.60m realizzati in sicurezza con materiali sanificabili, iginizzabili e non porosi.

Si allegano alla presente schemi esemplificativi per rendere piu chiare le indicazioni che si adatteranno alla specifica conformazione del locale.

**e.** nei pressi dell'ingresso posizionare dispenser con gel igienizzanti per la pulizia delle mani dei clienti (preferire dispenser automatici a quelli manuali);

**f.** davanti al banco e alla cassa deve essere posizionata idonea segnaletica orizzontale riportante le indicazioni riguardanti il distanziamento interpersonale con adesivi o sistemi similari;

**g.** sul banco è bene favorire la messa a disposizione di prodotti monouso;

**h.** si consiglia la predisposizione di barriere fisiche (es. barriere in plexiglas) nelle zone dove vi è una maggiore interazione con il pubblico (es. in prossimità dei registratori di cassa);

**i.** preferire e incentivare sistemi digitali di pagamento;

incentivare l'uso del *take away* e del *delivery*.

**s.** Il cliente potrà togliere la mascherina solo al momento del consumo. In qualunuqe altra condizione di presenza nel locale dovrà indossare la mascherina.

In ogni caso, qualora nei bar sia previsto il servizio ristorazione valgono le indicazioni generali del paragrafo 2.

# 4 DISPOSIZIONI COMUNI PER TUTTE LE TIPOLOGIE DI ATTIVITA'

## 4.1 INFORMAZIONE / FORMAZIONE DEL PERSONALE

L'Operatore del Settore Alimentare, attraverso idonei mezzi di comunicazione, opuscoli informativi, affissione di informative riguardo il corretto comportamento del personale, formazione/informazione a distanza e quanto altro sia ritenuto opportuno e necessario, informa tutti i lavoratori e gli avventori, circa le disposizioni Nazionali e Regionali.

In particolare, le informazioni dovranno riguardare:

**a.** la consapevolezza di non doversi recare sul posto di lavoro, ma restare nel proprio domicilio laddove sussistano sintomi influenzali/aumento di temperatura corporea 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 trattenersi presso il proprio domicilio;

**b.** la consapevolezza di doversi sottoporre al controllo della temperatura corporea tutti i giorni presso la sede lavorativa e che il dato non sarà registrato, ma solo utilizzato in caso di positività per poter dare indicazioni precise al medico di famiglia e all'Autorità sanitaria;

**c.** la preclusione dell'accesso al posto di lavoro a chi, negli ultimi 14 giorni, abbia avuto contatti con soggetti risultati positivi al SARS-CoV-2 o provenga da altri Stati a rischio secondo le indicazioni dell'Organizzazione Mondiale della Sanità;

**d.** l'impegno a rispettare tutte le disposizioni del datore di lavoro circa l'ingresso in azienda e la ripresa della propria attività lavorativa, in particolare, mantenere la distanza di sicurezza, osservare le regole di igiene delle mani, osservare le regole di igiene respiratoria, usare i DPI e tenere comportamenti igienicamente corretti.

Prevedere una adeguata formazione e informazione al personale in riferimento al complesso delle misure adottate cui il personale deve attenersi in particolare.

## 5 MODALITA' DI ACCESSO AI LOCALI PER L'OPERATORE DEL SERVIZIO E I DIPENDENTI

All'ingresso sia l'operatore del servizio sia il personale, prima dell'accesso, dovranno sottoporsi al controllo della temperatura corporea mediante l'ausilio di termometro a infrarossi.

Se la temperatura corporea dovesse risultare superiore ai 37,5 °C non sarà consentito l'accesso ai luoghi di lavoro. Le persone in tale condizione saranno trattate secondo quanto riportato nel paragrafo 14.

Dopo essersi sottoposto alla misurazione della temperatura corporea, il personale dovrà procedere alla disinfezione delle mani (allegato XY), indossare i DPI necessari in relazione alla specifica mansione o qualora previsti abiti di lavoro. L'uso degli spogliatoi sarà contingentato ad un dipendente per volta allo scopo di garantirne l'impiego in sicurezza.

## 6 PRECAUZIONI COMPORTAMENTALI E MISURE DI PREVENZIONE DEL CONTAGIO

Al fine di ridurre la possibilità di contagio, anche da parte di soggetti asintomatici, occorre rispettare le raccomandazioni dell'OMS sulle misure di distanziamento sociale, pulizia delle mani e igiene respiratoria (allegato XY). L'OMS ritiene infatti che il distanziamento tra persone, la frequente igiene delle mani e i corretti atteggiamenti in caso di tosse e starnuti, siano le più efficaci misure per limitare la diffusione del SARS-CoV-2.

### 6.1 Aspetti organizzativi e gestionali

L' operatore del servizio prima di riprendere le attività di preparazione e somministrazione di alimenti, deve eseguire l'analisi del rischio della propria attività e adottare le seguenti misure in base alle caratteristiche della propria struttura:

**a.** identificare la persona preposta a fornire ogni opportuno chiarimento in merito alle disposizioni aziendali;

**b.** dotare il personale di idonei DPI opportunamente identificati nel paragrafo dedicato del presente protocollo;

**c.** ridurre il numero di addetti contemporaneamente presenti.

**d.** mettere a disposizione dispenser di soluzioni igienizzanti per la disinfezione delle mani;

**e.** redigere un piano di intervento relativo alla sanificazione di tutti gli ambienti. È consigliabile prevedere almeno una sanificazione straordinaria prima dell'apertura.

### 6.2 Informazioni obbligatorie

l'Operatore del servizio ha l'obbligo di informare personale e avventori delle misure di sicurezza obbligatorie. Le informazioni devono essere comunicate preventivamente con l'ausilio di opportuna segnaletica, layout, brochure e mantenute aggiornate. Le informazioni obbligatorie devono comprendere almeno le seguenti informazioni:

**a.** divieto di accesso a soggetti che abbiano avuto contatti con persone risultate positive COVID-19 negli ultimi 14 giorni;

**b.** mantenimento della distanza interpersonale di almeno un metro;

**c.** contingentamento dell'uso dello spogliatoio ad un dipendente per volta;

evitare situazioni di affollamento di ogni genere anche durante le pause.

## 7 DISPOSITIVI DI PROTEZIONE INDIVIDUALE E MODALITA' DI UTILIZZO

È raccomandata l'adozione delle misure relative alla fornitura ai dipendenti e all'uso corretto dei DPI secondo le seguenti modalità:

**a.** è previsto, per tutti i lavoratori che condividono spazi comuni, l'utilizzo di mascherina;

**b.** le mascherine, fornite dall'azienda, andranno indossate secondo modalità che impediscano l'involontaria contaminazione, compromettendone l'efficacia;

**c.** per gli addetti alle pulizie dei servizi igienici oltre alle mascherine è opportuno fornire gli altri DPI ovvero: guanti in lattice, occhiali/visiere;

**d.** è consigliabile fornire guanti in lattice ai lavoratori impiegati in mansioni che lo richiedono (camerieri, cassieri, receptionist);

**e.** per i lavoratori impiegati in attività che prevedano l'utilizzo di alte temperature (cuochi. aiuto cuochi, pizzaioli) è da preferire il lavoro a mano nuda sollecitando una maggiore frequenza di lavaggio delle mani-.

### 7.1 Smaltimento dei DPI

Come indicato dal rapporto dell'Istituto Superiore di Sanità "*Indicazioni ad interim per la gestione dei rifiuti urbani in relazione alla trasmissione dell'infezione da virus sars-cov-2*", aggiornato al 31 marzo 2020, tutti i DPI impiegati in ambienti di lavoro diversi dalle strutture sanitarie, dovranno essere smaltiti nei rifiuti indifferenziati, tranne diverse disposizioni dei singoli regolamenti comunali.

Si raccomanda di:

- chiudere adeguatamente i sacchi utilizzando guanti monouso;
- non schiacciare e comprimere i sacchi con le mani;
- evitare l'accesso di animali da compagnia ai locali dove sono presenti i sacchetti di rifiuti;
- smaltire il rifiuto dal proprio esercizio quotidianamente con le procedure in vigore sul territorio (esporli fuori negli appositi contenitori, o gettarli negli appositi cassonetti rionali o di strada).

Utilizzare almeno due sacchetti uno dentro l'altro o in numero maggiore in dipendenza della resistenza meccanica degli stessi, che dovranno essere chiusi utilizzando legacci o nastro adesivo.

## 8 IGIENE DEL PERSONALE

Il lavoratore dovrà rispettare tutte le norme di corretta prassi igienica previste nel Manuale di Autocontrollo e in aggiunta le seguenti disposizioni atte a garantire elevati livelli di sicurezza:

**a.** garantire una corretta igiene delle mani mediante il lavaggio frequente con acqua corrente calda e detergenti disinfettante per almeno un minuto;

**b.** indossare tutti i DPI forniti dall'operatore del servizio in base alla propria mansione;

**c.** coprire bocca e naso quando tossisce o starnutisce provvedendo a sostituire la mascherina lontano dalle zone di produzione e/o confezionamento provvedendo successivamente al lavaggio delle mani e al corretto smaltimento della mascherina dismessa;

**d.** non toccare mai la mascherina mentre si lavora, in caso di necessità allontanarsi dagli alimenti, sistemare la mascherina avendo cura di toccarla solo dai lembi, lavarsi le mani e riprendere l'attività lavorativa;

**e.** non toccarsi mai gli occhi, il naso o la bocca con le mani;

**f.** nei momenti di pausa o fine servizio non sono consentite soste in aree comuni;

**g.** ove possibile arieggiare gli ambienti per favorire il ricambio d'aria.

**h.** È raccomandata la frequente pulizia delle mani con acqua e sapone per almeno 60 secondi (in alternativa è possibile utilizzare anche un disinfettante per le mani con almeno il 60% di alcool per 30 secondi), secondo quanto previsto da "*Previeni le infezioni con il corretto lavaggio delle mani*" del Ministero della Salute.

## 9 GESTIONE DI UN CASO SINTOMATICO SOSPETTO

**Ospite**

Nel caso in cui un ospite o un operatore durante la permanenza all'interno della struttura o servizio, manifesti febbre e sintomi respiratori (tosse secca, mal di gola, difficoltà respiratorie), lo deve comunicare tempestivamente al personale possibilmente senza entrare in contatto diretto.

La struttura provvede tempestivamente a contattare il Dipartimento di prevenzione dell'ASL di riferimento, fatto salvo situazioni di particolari criticità, ad esempio dispnea o difficoltà respiratorie severe, in cui si chiederà l'intervento del 118.

Al fine di ridurre al minimo il rischio di contagio, nell'attesa del parere sanitario:

- raccomandare al cliente una mascherina chirurgica;
- ridurre al minimo i contatti con altre persone e indirizzarlo a un ambiente isolato con la porta chiusa, garantendo un'adeguata ventilazione naturale;
- escludere l'impianto di ricircolo dell'aria, se possibile;
- l'eventuale consegna di cibo, bevande o altro sarà effettuata lasciando quanto necessario fuori dalla porta;
- eventuali, necessità improrogabili che comportino l'ingresso di personale nel medesimo ambiente, dovranno essere svolte da persone in buona salute utilizzando gli opportuni dispositivi di protezione individuale;

- far eliminare eventuale materiale utilizzato dal cliente malato (es. fazzoletti di carta utilizzati) direttamente dal cliente in un sacchetto chiuso dallo stesso cliente e che dovrà essere smaltito insieme con i materiali infetti eventualmente prodottisi durante l'intervento del personale sanitario.

**Personale dipendente o collaboratore**

Se la persona che presenta i sintomi è un dipendente o un collaboratore, al momento in servizio, dovrà interrompere immediatamente l'attività lavorativa comunicandolo al datore di lavoro. Il dipendente è tenuto a rientrare al proprio domicilio adottando le necessarie precauzioni e prendere contatto con il proprio MMG. Qualora il dipendente sia domiciliato presso la struttura, al fine di ridurre al minimo il rischio di contagio, nell'attesa dell'arrivo dei sanitari, dovranno essere adottate le misure sopra indicate in riferimento agli ospiti. È consigliabile che i dipendenti domiciliati presso la struttura siano alloggiati in camere singole poiché se uno di loro si ammala di COVID 19 tutti coloro che hanno dormito nella stessa stanza dovranno essere posti in isolamento domiciliare e allontanati dal lavoro. Se un dipendente o un collaboratore comunica da casa di avere dei sintomi, o sospetta infezione da Coronavirus, dovrà rimanere a casa e cercare subito assistenza medica. In caso di diagnosi di Covid-19 il lavoratore seguirà le istruzioni ricevute dal personale medico, incluso l'isolamento in casa fino a guarigione virologica accertata.

**Kit protettivo**

Presso la struttura dovrebbe essere disponibile un kit da utilizzare per coloro che presentano sintomi da Covid-19 o per coloro che si prendono cura di una persona affetta. Il kit comprende i seguenti elementi: mascherine chirurgiche per il malato e di tipo FFP2 per chi presta assistenza; protezione facciale e guanti (usa e getta); grembiule protettivo (usa e getta), tuta a maniche lunghe a tutta lunghezza; disinfettante / salviette germicide per la pulizia delle superfici e dei tessuti; sacchetto monouso per rifiuti a rischio biologico.

**Persone entrate a contatto con il caso**

Il personale sanitario che effettuerà la valutazione del caso provvederà all'identificazione di tutti i contatti e potrà stabilire le misure di isolamento quarantena e sorveglianza sanitaria nei loro confronti. La struttura/servizio e tutto il personale si impegna a favorire la massima collaborazione in questa fase, e valuterà d'intesa con l'autorità sanitaria, l'opportunità e le eventuali modalità di informazione delle persone non direttamente coinvolte.

## 10 PULIZIA, DISINFEZIONE E SANIFICAZIONE

**Pulizia (o detersione):** rimozione dello sporco visibile (ad es. materiale organico e inorganico) da oggetti e superfici, ambienti confinati e aree di pertinenza; di solito viene eseguita manualmente o meccanicamente usando acqua con detergenti o prodotti enzimatici. Una pulizia accurata è essenziale prima della disinfezione poiché i materiali inorganici e organici che rimangono sulle superfici interferiscono con l'efficacia di questi processi.

**Disinfezione:** un processo in grado di eliminare la maggior parte dei microrganismi patogeni (ad eccezione delle spore batteriche) su oggetti e superfici, attraverso l'impiego di specifici prodotti ad azione germicida. L'efficacia della disinfezione è influenzata dalla quantità di sporco (deve quindi essere preceduta dalla pulizia), dalla natura fisica dell'oggetto (ad es. porosità, fessure, cerniere e fori), da temperatura, pH e umidità. Inoltre, giocano un ruolo la carica organica ed inorganica presente, il tipo ed il livello di contaminazione microbica, la concentrazione ed il tempo di esposizione al germicida.

**Sanificazione:** complesso di procedimenti e operazioni atti a rendere sani determinati ambienti mediante la pulizia e/o la disinfezione e/o la disinfestazione. In sintesi la sanificazione è l'insieme di tutte le procedure atte a rendere ambienti, dispositivi e impianti igienicamente idonei per gli operatori e gli utenti; comprende anche il controllo e il miglioramento delle condizioni del microclima (temperatura, umidità, ventilazione, illuminazione e rumore). Nella graduazione di complessità degli interventi rivolti all'abbattimento del virus SARS CoV-2, dopo pulizia e disinfezione, la sanificazione ha l'obiettivo di intervenire su quei punti dei locali non raggiungibili manualmente; si basa principalmente sulla nebulizzazione dei principi attivi e comprende anche altri interventi come ad esempio le pulizie in altezza e gli interventi sui condotti dell'aerazione.
La sanificazione non può essere eseguita in ambienti ove sono esposti alimenti e/o sono presenti persone o animali. È sempre bene raccomandare la successiva detersione delle superfici a contatto.
La necessità di sanificazione è stabilita in base all'analisi del rischio e non si può considerare un intervento ordinario.

La frequenza della disinfezione e la valutazione della necessità di una sanificazione

occasionale o periodica saranno definite sulla base dell'analisi del rischio che tiene conto dei fattori e delle condizioni specifiche del luogo in esame.

**Locali con stazionamento prolungato e/o elevata frequentazione**

Rientrano nella categoria locali e aree confinate ad alta frequentazione: negozi, alberghi, mense collettive, bar e ristoranti, palestre, scuole, strutture socio-assistenziali, carceri, mezzi di trasporto pubblico, aeroporti, stazioni ferroviarie e marittime, locali di lavorazione ad elevata umidità, ecc., e in generale i locali con stazionamento prolungato in cui sono presenti superfici a contatto continuativo con l'aerosol generato dalla respirazione umana. Le misure di pulizia, disinfezione e sanificazione devono essere rivolte principalmente a quelle superfici che si trovano maggiormente esposte al contatto con le persone, come le superfici orizzontali che sono a livello del viso e del busto, e quelle più manipolate, come maniglie di porte e finestre, corrimano, pulsantiere, fotocopiatrici, tastiere, mouse, ecc., poiché la probabilità di presenza e persistenza del virus è maggiore.

Tutte le attività di disinfezione e sanificazione devono essere eseguite dopo adeguate procedure di pulizia.

Per ciò che concerne la disinfezione delle superfici le evidenze disponibili hanno dimostrato che il virus SARS CoV-2 è efficacemente inattivato da adeguate procedure che includano l'utilizzo dei comuni disinfettanti di uso ospedaliero, quali ipoclorito di sodio (0.1% per superfici - 0,5% per servizi igienici), etanolo (62-71%) o perossido di idrogeno (0.5%), per un tempo di contatto adeguato.

**Locali con stazionamento breve e/o saltuaria frequentazione**

Per i locali con stazionamento breve o saltuario di persone, come ad esempio, corridoi, hall, magazzini, alcune tipologie di uffici (es quelli occupati da un solo lavoratore o con un'ampia superficie per postazione di lavoro), ecc., compresi i locali dopo chiusura superiore a 9 giorni (tempo stimato di persistenza massima del coronavirus sulle superfici inanimate), le misure di pulizia, disinfezione e sanificazione devono essere, similmente alla precedente situazione, rivolte principalmente a quelle superfici che si trovano maggiormente esposte al contatto con le persone, come le superfici orizzontali che si trovano a livello del viso e del busto, e quelle più manipolate.

In questo caso è opportuno effettuare le operazioni di pulizia con saponi neutri seguite da risciacquo e procedere alla successiva disinfezione delle superfici valutate a più alto rischio con i prodotti indicati sopra

## 11 MANUTENZIONE DEGLI IMPIANTI DI AREAZIONE

Fino all'individuazione di specifiche modalità di trasmissione del SARS-CoV-2 è necessario prestare molta attenzione alla qualità dell'aria, in particolare, con frequenze maggiori procedendo alla pulizia dei filtri degli impianti di condizionamento e ventilazione. La polvere catturata dai filtri rappresenta un ambiente favorevole alla proliferazione di batteri e funghi o di altri agenti biologici.

L'OPERATORE DEL SERVIZIO nello specifico garantirà:

**1) Nel caso decidesse di non utilizzare condizionatori di aria:**

- areazione naturale ed il ricambio di aria almeno ogni 20 minuti.

**2) Nel caso decidesse di utilizzare condizionatori di aria:**

- pulizia preliminare dei filtri degli impianti, prevedendo la sostituzione nel caso in cui lo stato di usura fosse avanzata;
- applicazione di un piano di manutenzione e pulizia periodico che garantisca l'uso in sicurezza;
- escludere totalmente, per gli impianti di condizionamento, la funzione di ricircolo dell'aria.

## 12 RICEVIMENTO MATERIE PRIME

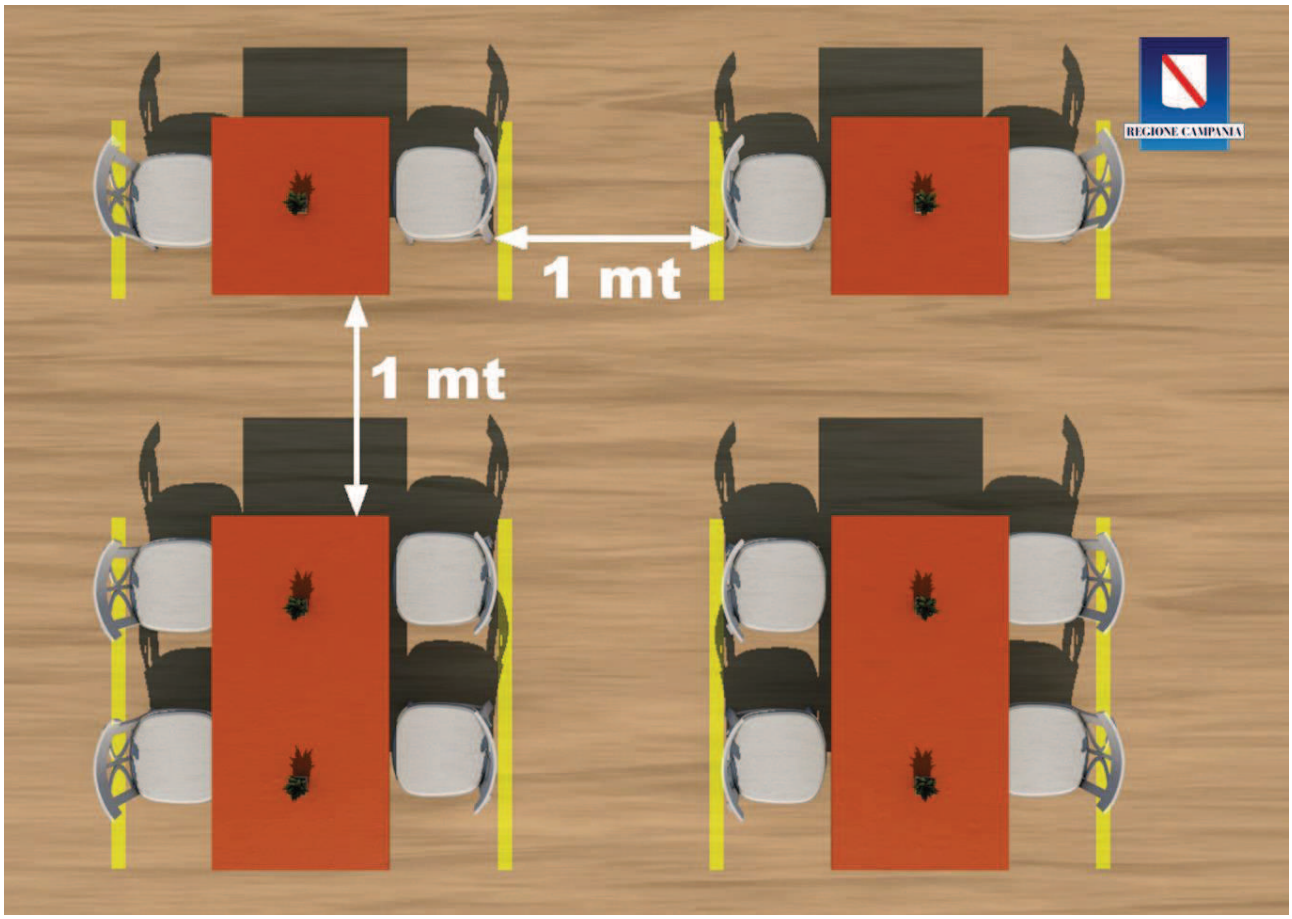
Per l'accesso di fornitori esterni devono essere individuate procedure di ingresso, transito e uscita, mediante modalità, percorsi e tempistiche predefinite, al fine di ridurre le occasioni di contatto con il personale interno.

**a.** Dovrà essere stabilito un calendario per gli approvvigionamenti (giornaliero, settimanale) allo scopo di stabilire orari compatibili con le attività evitando che più scarichi avvengano contemporaneamente. L'orario dello scarico deve essere obbligatoriamente previsto al di fuori dell'orario di apertura al pubblico;

**b.** laddove possibile (presenza di area di carico e scarico), il trasportatore dovrà attenersi alla distanza di un metro e comunque è tenuto ad indossare i necessari dispositivi di protezione (mascherina, guanti) in caso di discesa dal mezzo per effettuare la consegna, in

caso contrario il trasportatore sarà tenuto a consegnare la merce in corrispondenza dell'area dedicata senza fare ingresso all'interno dell'attività;

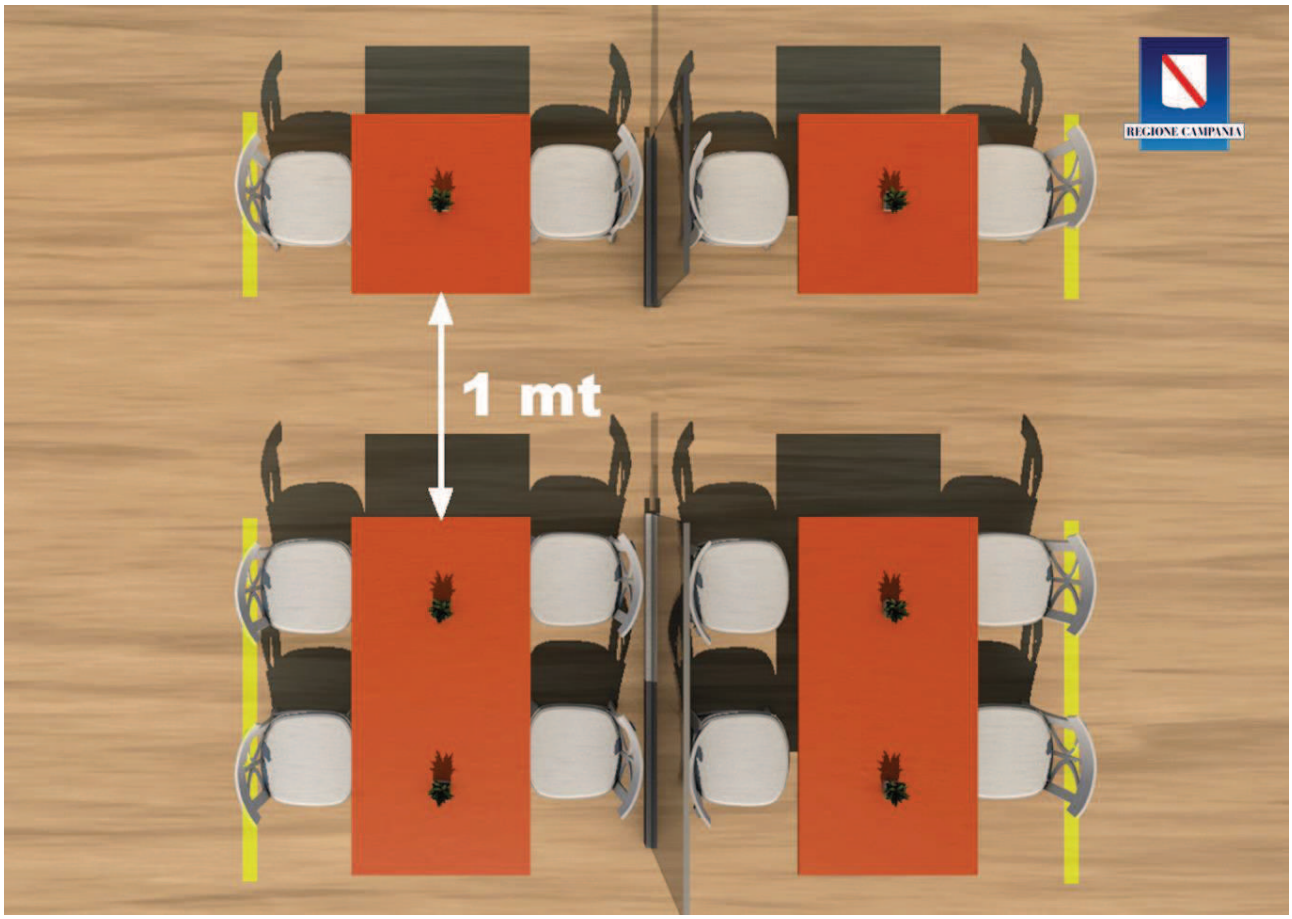
**c.** i fornitori sono tenuti a privilegiare la trasmissione della documentazione di trasporto per via telematica ma, in caso di scambio di documenti con il personale, procedono alla preventiva igienizzazione delle mani mantenendo una distanza comunque non inferiore al metro rispetto agli altri operatori.

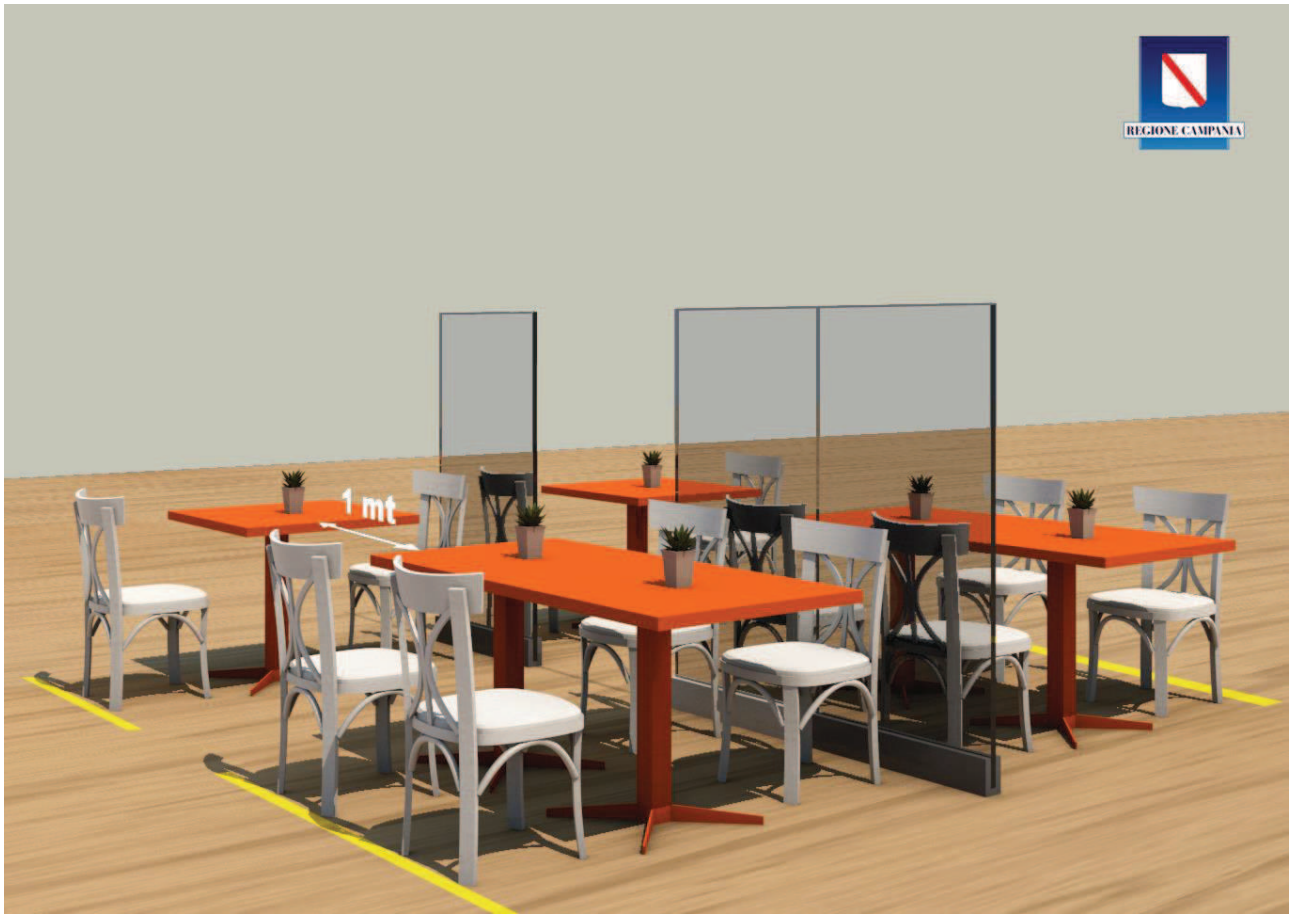




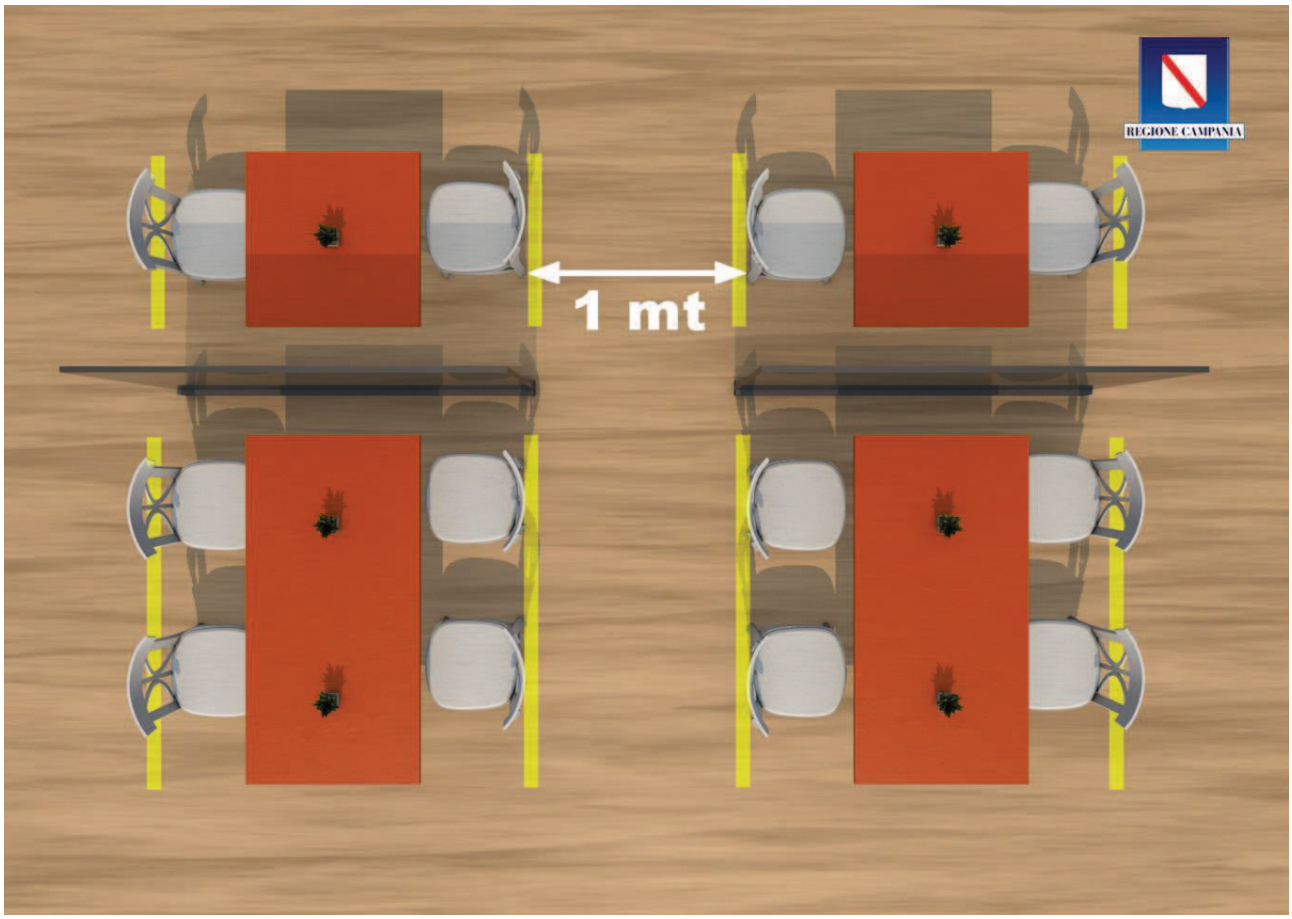


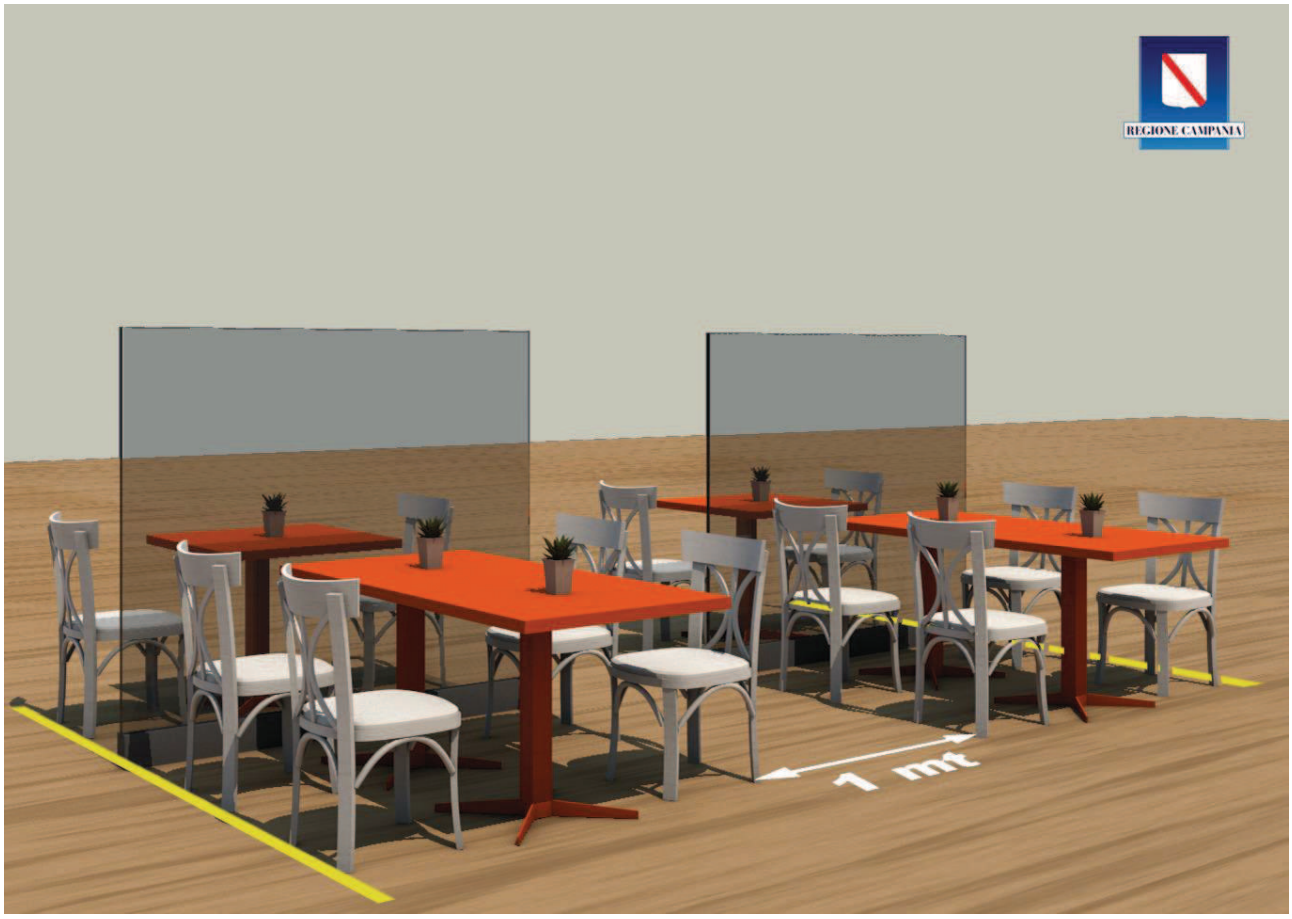
*Le immagini sono puramente indicative*




*Le immagini sono puramente indicative*




*Le immagini sono puramente indicative*







*Le immagini sono puramente indicative*







*Le immagini sono puramente indicative*

*Emergenza epidemiologica da COVID-2019*
*Unità di Crisi Regionale*
*ex Decreto P.G.R.C. n. 51 del 20.03.2020*

# ALLEGATO 4:
# Protocollo di sicurezza anti-diffusione
# SARS-CoV2
## *MUSEI, ARCHIVI E BIBLIOTECHE*

## PREMESSA

Il presente documento è redatto dalla Unità di Crisi della Regione Campania giusto DPGR n. 51/2020.

Al fine di garantire la ripartura dei Musei, Archivi e Biblioteche dopo la fase di lockdown, compatibilmente con l'andamento dell'epidemia, nonché la tutela della salute del personale addetto e dell'utenza, si rende necessaria una rimodulazione graduale e progressiva delle misure di contenimento del contagio da SARS-CoV-2 che tenga in considerazione le specificità e le modalità di organizzazione del lavoro, nonché le particolari criticità di gestione del rischio da contagio in tale settore.

Le indicazioni qui fornite sono di carattere generale e rappresentano essenzialmente un elenco di criteri guida di cui tener conto nelle singole situazioni.

Esse tengono conto delle attuali conoscenze sulle caratteristiche dell'infezione da SARS-CoV-2 e sull'impatto nelle comunità che, come noto, sono passibili di aggiornamenti all'emergere di nuove evidenze.
In particolare, tra le diverse misure di prevenzione e contenimento riconosciute a livello scientifico per contrastare la diffusione del contagio, si considerano: norme comportamentali, distanziamento sociale e *contact tracing*.
Le indicazioni in esse contenute si pongono, inoltre, in continuità con le indicazioni di livello nazionale, in particolare con il protocollo condiviso tra le parti sociali approvato dal decreto del Presidente del Consiglio dei ministri del 26 aprile 2020, nonché con i criteri guida generali di cui ai documenti tecnici prodotti da INAIL e Istituto Superiore di Sanità con il principale obiettivo di ridurre il rischio di contagio per i singoli e per la collettività in tutti i settori produttivi ed economici.
In tale contesto, il sistema aziendale della prevenzione consolidatosi nel tempo secondo l'architettura prevista dal decreto legislativo 9 aprile 2008, n. 81 costituisce la cornice naturale per supportare la gestione integrata del rischio connesso all'attuale pandemia.
In ogni caso, solo la partecipazione consapevole e attiva di ogni singolo utente e lavoratore, con pieno senso di responsabilità, potrà risultare determinante, non solo per lo specifico contesto aziendale, ma anche per la collettività.

Infine, è opportuno che le indicazioni operative di cui al presente documento, eventualmente integrate con soluzioni di efficacia superiore, siano adattate ad ogni singola organizzazione, individuando le misure più efficaci in relazione ad ogni singolo contesto locale e le procedure/istruzioni operative per mettere in atto dette misure. Tali procedure/istruzioni operative possono coincidere con procedure/istruzioni operative già adottate, purché opportunamente integrate, così come possono costituire un addendum connesso al contesto emergenziale del documento di valutazione dei rischi redatto ai sensi del decreto legislativo 9 aprile 2008, n. 81.
Resta inteso che in base all'evoluzione dello scenario epidemiologico le misure indicate potranno essere rimodulate, anche in senso più restrittivo.

Tutte le indicazioni riportate devono intendersi come integrazioni alle raccomandazioni di distanziamento sociale e igienico-comportamentali finalizzate a contrastare la diffusione di SARS-CoV-2 in tutti i contesti di vita sociale. Per tutte le procedure di pulizia, disinfezione e sanificazione, di aerazione degli ambienti e di gestione dei rifiuti si rimanda alle indicazioni contenute rispettivamente: nel Rapporto ISS COVID-19 n. 19/2020 *"Raccomandazioni ad interim sui disinfettanti nell'attuale emergenza COVID-19: presidi medico chirurgici e biocidi"*, nel Rapporto ISS COVID-19 n. 5/2020 *"Indicazioni ad interim per la prevenzione e gestione degli ambienti indoor in relazione alla trasmissione dell'infezione da virus SARS-CoV-2"*, e nel Rapporto ISS COVID-19 n. 3/2020 *"Indicazione ad interim per la gestione dei rifiuti urbani in relazione alla trasmissione dell'infezione da virus SARS-CoV-2"*, e nel Rapporto ISS COVID-19 n. 21/2020 *"Guida per la prevenzione della contaminazione da Legionella negli impianti idrici di strutture turistico-ricettive e altri edifici ad uso civile e industriale non utilizzato durante la pandemia COVID-19"*.
Esse, infine, sono coerenti con le *"Linee di indirizzo per la riapertura delle Attività Economiche e Produttive"* , in conseguenza del nuovo coronavirus SARS-CoV-2, di cui alla nota della Conferenza delle Regioni e delle Province Autonome prot. 3897/COV19 del 17 maggio 2020, come recepite dall'Allegato 17 al DPCM del 17 maggio 2020.

## INFORMAZIONE / FORMAZIONE DEL PERSONALE

Attraverso idonei mezzi di comunicazione, opuscoli informativi, affissione di informative viene informato il personale riguardo il corretto comportamento e quanto altro sia ritenuto opportuno e necessario circa le disposizioni Nazionali e Regionali.

In particolare, per quanto attiene i lavoratori le informazioni dovranno riguardare:

**a.** la consapevolezza di non doversi recare sul posto di lavoro, ma restare nel proprio domicilio laddove sussistano sintomi influenzali/aumento di temperatura corporea 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 trattenersi presso il proprio domicilio;

**b.** la consapevolezza di doversi sottoporre al controllo della temperatura corporea tutti i giorni presso la sede lavorativa e che il dato non sarà registrato, ma solo utilizzato in caso di positività per poter dare indicazioni precise al medico di famiglia e all'Autorità sanitaria;

**c.** la preclusione dell'accesso al posto di lavoro a chi, negli ultimi 14 giorni, abbia avuto contatti con soggetti risultati positivi al SARS-CoV-2 o provenga da altri Stati a rischio secondo le indicazioni dell'Organizzazione Mondiale della Sanità;

**d.** l'impegno a rispettare tutte le disposizioni del datore di lavoro circa l'ingresso nei luoghi di lavoro e la ripresa della propria attività lavorativa, in particolare, mantenendo la distanza di sicurezza, osservando le regole di igiene delle mani, osservando le regole di igiene respiratoria, usare i DPI e tenere comportamenti igienicamente corretti.

Prevedere una adeguata formazione e informazione al personale in riferimento al complesso delle misure adottate cui il personale deve attenersi in particolare.

## MODALITA' DI ACCESSO AI LOCALI

- Definire uno specifico piano di accesso per i visitatori (giorni di apertura, orari, numero massimo visitatori, sistema di prenotazione, etc.) che dovrà essere esposto e comunque comunicato ampiamente (es. canali sociali, sito web, comunicati stampa).
- Potrà essere rilevata la **temperatura** corporea, impedendo l'accesso in caso di temperatura > 37,5 °C.
- I **visitatori devono sempre indossare la mascherina.**
- Il **personale lavoratore** deve indossare la **mascherina** a protezione delle vie aeree sempre quando in presenza di visitatori e comunque quando non è possibile garantire un distanziamento interpersonale di almeno 1 metro.
- L'area di contatto tra personale e utenza all'ingresso, laddove possibile, può essere delimitata da **barriere** fisiche adeguate a prevenire il contagio tramite droplet.

- In tutti i locali mettere a disposizione soluzioni idro-alcoliche per **l'igiene delle mani.**
- Redigere un **programma degli accessi pianificato** (es. con prenotazione online o telefonica) che preveda il numero massimo di visitatori presenti e regolamentare gli accessi in modo da evitare condizioni di assembramento e aggregazione.
- Quando opportuno, **predisporre percorsi ed evidenziare le aree**, anche con segnaletica sul pavimento, per favorire il distanziamento interpersonale e che prevedano una separazione tra ingresso e uscito.
- Assicurare una adeguata **pulizia e disinfezione** delle superfici e degli ambienti, con particolare attenzione a quelle toccate con maggiore frequenza (es. maniglie, interruttori, corrimano, etc.). Assicurare regolare pulizia e disinfezione dei servizi igienici. La pulizia di ambienti ove siano esposti, conservati o stoccati beni culturali, devono essere garantiti con idonee procedure e prodotti
- L'utilizzo di ascensori, dove possibile, va limitato e riservato a persone con disabilità motoria.
- Regolamentare l'utilizzo di eventuali depositi e guardaroba.
- Eventuali **audioguide o supporti informativi** potranno essere utilizzati solo se adeguatamente disinfettati al termine di ogni utilizzo. Favorire l'utilizzo di dispositivi personali per la fruizione delle informazioni.
- Eventuali attività divulgative dovranno tenere conto delle regole di distanziamento sociale e si suggerisce di organizzare le stesse attraverso turni, preventivamente programmati e privilegiando gli spazi aperti.
- Per quanto concerne il trattamento di fondi documentari e collezioni librarie, non potendo essere sottoposti a procedure di disinfezione poiché dannosi per gli stessi, si rimanda alle procedure di stoccaggio in isolamento degli stessi dopo il loro utilizzo.

## PRECAUZIONI COMPORTAMENTALI E MISURE DI PREVENZIONE DEL CONTAGIO

Al fine di ridurre la possibilità di contagio, anche da parte di soggetti asintomatici, occorre rispettare le raccomandazioni dell'OMS sulle misure di distanziamento sociale, pulizia delle mani e igiene respiratoria. L'OMS ritiene infatti che il distanziamento tra persone, la

frequente igiene delle mani e i corretti atteggiamenti in caso di tosse e starnuti, siano le più efficaci misure per limitare la diffusione del SARS-CoV-2.

## SMALTIMENTO DEI DPI

Come indicato dal rapporto dell'Istituto Superiore di Sanità "*Indicazioni ad interim per la gestione dei rifiuti urbani in relazione alla trasmissione dell'infezione da virus sars-cov-2*", aggiornato al 31 marzo 2020, tutti i DPI impiegati in ambienti di lavoro diversi dalle strutture sanitarie, dovranno essere smaltiti nei rifiuti indifferenziati, tranne diverse disposizioni dei singoli regolamenti comunali.

Si raccomanda di:

- chiudere adeguatamente i sacchi utilizzando guanti monouso;
- non schiacciare e comprimere i sacchi con le mani;
- evitare l'accesso di animali da compagnia ai locali dove sono presenti i sacchetti di rifiuti;
- smaltire il rifiuto dal proprio esercizio quotidianamente con le procedure in vigore sul territorio (esporli fuori negli appositi contenitori, o gettarli negli appositi cassonetti rionali o di strada).

Utilizzare almeno due sacchetti uno dentro l'altro o in numero maggiore in dipendenza della resistenza meccanica degli stessi, che dovranno essere chiusi utilizzando legacci o nastro adesivo.

## IGIENE DEL PERSONALE

Il lavoratore dovrà rispettare tutte le norme di corretta prassi igienica previste nel Manuale di Autocontrollo e in aggiunta le seguenti disposizioni atte a garantire elevati livelli di sicurezza:

**a.** garantire una corretta igiene delle mani mediante il lavaggio frequente con acqua corrente calda e detergenti disinfettante per almeno un minuto;

**b.** indossare tutti i DPI forniti dal datore di lavoro in base alla propria mansione;

**c.** coprire bocca e naso quando tossisce o starnutisce provvedendo a sostituire la mascherina lontano dalle zone di produzione e/o confezionamento provvedendo successivamente al lavaggio delle mani e al corretto smaltimento della mascherina dismessa;

**d.** non toccare mai la mascherina mentre si lavora, in caso di necessità allontanarsi dagli alimenti, sistemare la mascherina avendo cura di toccarla solo dai lembi, lavarsi le mani e riprendere l'attività lavorativa;

**e.** non toccarsi mai gli occhi, il naso o la bocca con le mani;

**f.** nei momenti di pausa o fine servizio non sono consentite soste in aree comuni;

**g.** ove possibile arieggiare gli ambienti per favorire il ricambio d'aria.

**h.** È raccomandata la frequente pulizia delle mani con acqua e sapone per almeno 60 secondi (in alternativa è possibile utilizzare anche un disinfettante per le mani con almeno il 60% di alcool per 30 secondi), secondo quanto previsto da "*Previeni le infezioni con il corretto lavaggio delle mani*" del Ministero della Salute.

## GESTIONE DI UN CASO SINTOMATICO SOSPETTO

### Ospite

Nel caso in cui un ospite o un operatore durante la permanenza all'interno della struttura o servizio, manifesti febbre e sintomi respiratori (tosse secca, mal di gola, difficoltà respiratorie), lo deve comunicare tempestivamente al personale possibilmente senza entrare in contatto diretto.

La struttura provvede tempestivamente a contattare il Dipartimento di prevenzione dell'ASL di riferimento, fatto salvo situazioni di particolari criticità, ad esempio dispnea o difficoltà respiratorie severe, in cui si chiederà l'intervento del 118.

Al fine di ridurre al minimo il rischio di contagio, nell'attesa del parere sanitario:

- raccomandare al cliente una mascherina chirurgica;
- ridurre al minimo i contatti con altre persone e indirizzarlo a un ambiente isolato con la porta chiusa, garantendo un'adeguata ventilazione naturale;
- escludere l'impianto di ricircolo dell'aria, se possibile;
- l'eventuale consegna di cibo, bevande o altro sarà effettuata lasciando quanto necessario fuori dalla porta;
- eventuali, necessità improrogabili che comportino l'ingresso di personale nel medesimo

ambiente, dovranno essere svolte da persone in buona salute utilizzando gli opportuni dispositivi di protezione individuale;

- far eliminare eventuale materiale utilizzato dal cliente malato (es. fazzoletti di carta utilizzati) direttamente dal cliente in un sacchetto chiuso dallo stesso cliente e che dovrà essere smaltito insieme con i materiali infetti eventualmente prodottisi durante l'intervento del personale sanitario.

**Personale dipendente o collaboratore**

Se la persona che presenta i sintomi è un dipendente o un collaboratore, al momento in servizio, dovrà interrompere immediatamente l'attività lavorativa comunicandolo al datore di lavoro. Il dipendente è tenuto a rientrare al proprio domicilio adottando le necessarie precauzioni e prendere contatto con il proprio MMG. Qualora il dipendente sia domiciliato presso la struttura, al fine di ridurre al minimo il rischio di contagio, nell'attesa dell'arrivo dei sanitari, dovranno essere adottate le misure sopra indicate in riferimento agli ospiti. È consigliabile che i dipendenti domiciliati presso la struttura siano alloggiati in camere singole poiché se uno di loro si ammala di COVID 19 tutti coloro che hanno dormito nella stessa stanza dovranno essere posti in isolamento domiciliare e allontanati dal lavoro. Se un dipendente o un collaboratore comunica da casa di avere dei sintomi, o sospetta infezione da Coronavirus, dovrà rimanere a casa e cercare subito assistenza medica. In caso di diagnosi di Covid-19 il lavoratore seguirà le istruzioni ricevute dal personale medico, incluso l'isolamento in casa fino a guarigione virologica accertata.

**Kit protettivo**

Presso la struttura dovrebbe essere disponibile un kit da utilizzare per coloro che presentano sintomi da Covid-19 o per coloro che si prendono cura di una persona affetta. Il kit comprende i seguenti elementi: mascherine chirurgiche per il malato e di tipo FFP2 per chi presta assistenza; protezione facciale e guanti (usa e getta); grembiule protettivo (usa e getta), tuta a maniche lunghe a tutta lunghezza; disinfettante / salviette germicide per la pulizia delle superfici e dei tessuti; sacchetto monouso per rifiuti a rischio biologico.

**Persone entrate a contatto con il caso**

Il personale sanitario che effettuerà la valutazione del caso provvederà all'identificazione di tutti i contatti e potrà stabilire le misure di isolamento quarantena e sorveglianza sanitaria nei loro confronti. La struttura/servizio e tutto il personale si impegna a favorire la massima

collaborazione in questa fase, e valuterà d'intesa con l'autorità sanitaria, l'opportunità e le eventuali modalità di informazione delle persone non direttamente coinvolte.

## PULIZIA, DISINFEZIONE E SANIFICAZIONE

**Pulizia (o detersione):** rimozione dello sporco visibile (ad es. materiale organico e inorganico) da oggetti e superfici, ambienti confinati e aree di pertinenza; di solito viene eseguita manualmente o meccanicamente usando acqua con detergenti o prodotti enzimatici. Una pulizia accurata è essenziale prima della disinfezione poiché i materiali inorganici e organici che rimangono sulle superfici interferiscono con l'efficacia di questi processi.

**Disinfezione:** un processo in grado di eliminare la maggior parte dei microrganismi patogeni (ad eccezione delle spore batteriche) su oggetti e superfici, attraverso l'impiego di specifici prodotti ad azione germicida. L'efficacia della disinfezione è influenzata dalla quantità di sporco (deve quindi essere preceduta dalla pulizia), dalla natura fisica dell'oggetto (ad es. porosità, fessure, cerniere e fori), da temperatura, pH e umidità. Inoltre, giocano un ruolo la carica organica ed inorganica presente, il tipo ed il livello di contaminazione microbica, la concentrazione ed il tempo di esposizione al germicida.

**Sanificazione:** complesso di procedimenti e operazioni atti a rendere sani determinati ambienti mediante la pulizia e/o la disinfezione e/o la disinfestazione. In sintesi la sanificazione è l'insieme di tutte le procedure atte a rendere ambienti, dispositivi e impianti igienicamente idonei per gli operatori e gli utenti; comprende anche il controllo e il miglioramento delle condizioni del microclima (temperatura, umidità, ventilazione, illuminazione e rumore). Nella graduazione di complessità degli interventi rivolti all'abbattimento del virus SARS CoV-2, dopo pulizia e disinfezione, la sanificazione ha l'obiettivo di intervenire su quei punti dei locali non raggiungibili manualmente; si basa principalmente sulla nebulizzazione dei principi attivi e comprende anche altri interventi come ad esempio le pulizie in altezza e gli interventi sui condotti dell'aerazione.
La sanificazione non può essere eseguita in ambienti ove sono esposti alimenti e/o sono presenti persone o animali. È sempre bene raccomandare la successiva detersione delle superfici a contatto.

La necessità di sanificazione è stabilita in base all'analisi del rischio e non si può considerare un intervento ordinario.

La frequenza della disinfezione e la valutazione della necessità di una sanificazione occasionale o periodica saranno definite sulla base dell'analisi del rischio che tiene conto dei fattori e delle condizioni specifiche del luogo in esame.

**Locali con stazionamento prolungato e/o elevata frequentazione**

Rientrano nella categoria locali e aree confinate ad alta frequentazione: negozi, alberghi, mense collettive, bar e ristoranti, palestre, scuole, strutture socio-assistenziali, carceri, mezzi di trasporto pubblico, aeroporti, stazioni ferroviarie e marittime, locali di lavorazione ad elevata umidità, ecc., e in generale i locali con stazionamento prolungato in cui sono presenti superfici a contatto continuativo con l'aerosol generato dalla respirazione umana. Le misure di pulizia, disinfezione e sanificazione devono essere rivolte principalmente a quelle superfici che si trovano maggiormente esposte al contatto con le persone, come le superfici orizzontali che sono a livello del viso e del busto, e quelle più manipolate, come maniglie di porte e finestre, corrimano, pulsantiere, fotocopiatrici, tastiere, mouse, ecc., poiché la probabilità di presenza e persistenza del virus è maggiore.
Tutte le attività di disinfezione e sanificazione devono essere eseguite dopo adeguate procedure di pulizia.
Per ciò che concerne la disinfezione delle superfici le evidenze disponibili hanno dimostrato che il virus SARS CoV-2 è efficacemente inattivato da adeguate procedure che includano l'utilizzo dei comuni disinfettanti di uso ospedaliero, quali ipoclorito di sodio (0.1% per superfici - 0,5% per servizi igienici), etanolo (62-71%) o perossido di idrogeno (0.5%), per un tempo di contatto adeguato.

**Locali con stazionamento breve e/o saltuaria frequentazione**

Per i locali con stazionamento breve o saltuario di persone, come ad esempio, corridoi, hall, magazzini, alcune tipologie di uffici (es quelli occupati da un solo lavoratore o con un'ampia superficie per postazione di lavoro), ecc., compresi i locali dopo chiusura superiore a 9 giorni (tempo stimato di persistenza massima del coronavirus sulle superfici inanimate), le misure di pulizia, disinfezione e sanificazione devono essere, similmente alla precedente situazione,

rivolte principalmente a quelle superfici che si trovano maggiormente esposte al contatto con le persone, come le superfici orizzontali che si trovano a livello del viso e del busto, e quelle più manipolate.

In questo caso è opportuno effettuare le operazioni di pulizia con saponi neutri seguite da risciacquo e procedere alla successiva disinfezione delle superfici valutate a più alto rischio con i prodotti indicati sopra

## MANUTENZIONE DEGLI IMPIANTI DI AREAZIONE

Fino all'individuazione di specifiche modalità di trasmissione del SARS-CoV-2 è necessario prestare molta attenzione alla qualità dell'aria, in particolare, con frequenze maggiori procedendo alla pulizia dei filtri degli impianti di condizionamento e ventilazione. La polvere catturata dai filtri rappresenta un ambiente favorevole alla proliferazione di batteri e funghi o di altri agenti biologici.

L'OPERATORE DEL SERVIZIO nello specifico garantirà:

1) **Nel caso decidesse di non utilizzare condizionatori di aria:**
   - areazione naturale ed il ricambio di aria almeno ogni 20 minuti.
2) **Nel caso decidesse di utilizzare condizionatori di aria:**
   - pulizia preliminare dei filtri degli impianti, prevedendo la sostituzione nel caso in cui lo stato di usura fosse avanzata;
   - applicazione di un piano di manutenzione e pulizia periodico che garantisca l'uso in sicurezza;
   - escludere totalmente, per gli impianti di condizionamento, la funzione di ricircolo dell'aria.

## RICEVIMENTO MATERIE PRIME

Per l'accesso di fornitori esterni devono essere individuate procedure di ingresso, transito e uscita, mediante modalità, percorsi e tempistiche predefinite, al fine di ridurre le occasioni di contatto con il personale interno.

**a.** Dovrà essere stabilito un calendario per gli approvvigionamenti (giornaliero, settimanale) allo scopo di stabilire orari compatibili con le attività evitando che più scarichi avvengano contemporaneamente. L'orario dello scarico deve essere obbligatoriamente previsto al di fuori dell'orario di apertura al pubblico;

**b.** laddove possibile (presenza di area di carico e scarico), il trasportatore dovrà attenersi distanza di un metro e comunque è tenuto ad indossare i necessari dispositivi di protezione (mascherina, guanti) in caso di discesa dal mezzo per effettuare la consegna, in caso contrario il trasportatore sarà tenuto a consegnare la merce in corrispondenza dell'area dedicata senza fare ingresso all'interno dell'attività;

**c.** i fornitori sono tenuti a privilegiare la trasmissione della documentazione di trasporto per via telematica ma, in caso di scambio di documenti con il personale, procedono alla preventiva igienizzazione delle mani mantenendo una distanza comunque non inferiore al metro rispetto agli altri operatori.

Il Presidente

Chiarimento n. 26 del 18 maggio 2020 all'ordinanza n. 48 del 17 maggio 2020.

Con riferimento all'Ordinanza n. 48 del 17/05/2020 (*Ulteriori misure per la prevenzione e gestione dell'emergenza epidemiologica da COVID-19. Ordinanza ai sensi dell'art. 32, comma 3, della legge 23 dicembre 1978, n.833 in materia di igiene e sanità pubblica e dell'art. 3 del decreto-legge 25 marzo 2020, n. 19.* ***Disposizioni ai sensi dell'art.1, comma 16 decreto-legge 16 maggio 2020, n.33***), pubblicata sul BURC n. 107 del 17 maggio 2020, si forniscono i seguenti chiarimenti:

- la disposizione di cui al punto 1.2, secondo la quale **"***l'apertura degli esercizi commerciali e delle altre attività di cui al precedente punto 1.1.) è consentita, in deroga ad eventuali disposizioni più restrittive, dalle ore 7,00 alle ore 23,00 e senza obbligo di chiusura domenicale*", **autorizza l'applicazione dell'orario di esercizio dalle ore 7,00 alle ore 23,00** a **tutti gli esercizi per i quali ordinariamente vigono disposizioni di orario più restrittive, che vengono espressamente derogate**. La stessa disposizione, non prevedendo deroghe generalizzate – ma, appunto, solo alle "*eventuali disposizioni più restrittive*"- non si applica agli esercizi per i quali ordinariamente vigono orari di apertura estesi oltre le ore 23,00, ai quali resterà applicato l'orario ordinariamente vigente;

- le attività di vendita al dettaglio in forma ambulante sono ricomprese nella nozione di attività commerciali al dettaglio di cui alla lettera b) del punto 1.1 e, pertanto, ne è consentita la riapertura e l'esercizio nel rispetto delle misure precauzionali di cui all'Allegato n.2, in quanto applicabili a detta forma di commercio al dettaglio.

d'ordine del Presidente
il Vice Capo di Gabinetto
avv. Almerina Bove