REGIONE EMILIA-ROMAGNA

Atti amministrativi

GIUNTA REGIONALE

Atto del Presidente DECRETO

Num. 87 del 23/05/2020 BOLOGNA

Proposta:	PPG/2020/94 del 23/05/2020
Struttura proponente:	GABINETTO DEL PRESIDENTE DELLA GIUNTA
Assessorato proponente:	PRESIDENZA DELLA GIUNTA REGIONALE
Oggetto:	ULTERIORE ORDINANZA AI SENSI DELL'ARTICOLO 32 DELLA LEGGE 23 DICEMBRE 1978, N. 833 IN TEMA DI MISURE PER LA GESTIONE DELL'EMERGENZA SANITARIA LEGATA ALLA DIFFUSIONE DELLA SINDROME DA COVID-19.
Autorità emanante:	IL PRESIDENTE - PRESIDENZA DELLA GIUNTA REGIONALE
Firmatario:	STEFANO BONACCINI in qualità di Presidente della Giunta Regionale

Parere di regolarità amministrativa di Legittimità:	ORLANDO ANDREA	espresso in data 23/05/2020
Parere di regolarità amministrativa di Merito:	ORLANDO ANDREA	espresso in data 23/05/2020

Approvazione Assessore: BONACCINI STEFANO

Responsabile del procedimento: Andrea Orlando

Firmato digitalmente

IL PRESIDENTE

Vista la 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;

Vista l'Ordinanza del Capo del Dipartimento della Protezione Civile n. 630 del 3 febbraio 2020, recante "Primi interventi urgenti di Protezione Civile in relazione all'emergenza relativa al rischio sanitario connesso all'insorgenza di patologie derivanti da agenti virali trasmissibili";

Vista l'Ordinanza del Ministro della Salute, del 21 febbraio 2020, "Ulteriori misure profilattiche contro la diffusione della malattia infettiva COVID-19";

Visto il Decreto-legge 23 febbraio 2020, n. 6 "Misure urgenti in materia di contenimento e gestione dell'emergenza epidemiologica da COVID-19";

Visto il Decreto del Capo del Dipartimento della Protezione Civile del 23 febbraio 2020 "Nomina Soggetto Attuatore Regione Emilia-Romagna", in base al quale il Presidente della medesima Regione è nominato soggetto attuatore ai sensi dell'articolo 1, comma 1, della già richiamata ordinanza del Capo del Dipartimento della protezione civile n. 630/2020, al fine di coordinare le attività poste in essere dalle strutture della Regione Emilia-Romagna competenti nei settori della protezione civile e della sanità, impegnate nella gestione dell'emergenza relativa al rischio sanitario connesso alla diffusione di patologie derivanti da agenti virali trasmissibili;

Vista l'Ordinanza contingibile e urgente n. 1, "Misure urgenti in materia di contenimento e gestione dell'emergenza epidemiologica da COVID-2019", firmata dal Ministro della salute e dal Presidente della Regione Emilia-Romagna il 23/02/2020;

Visto il Decreto del Presidente del Consiglio dei Ministri del 1° marzo 2020 "Ulteriori disposizioni attuative del decreto-legge 23 febbraio 2020, n. 6 recante misure urgenti in materia di contenimento e gestione dell'emergenza epidemiologica da COVID-19";

Visto il Decreto del Presidente del Consiglio dei Ministri del 4 marzo 2020 "Ulteriori disposizioni attuative del Decreto-legge 23 febbraio 2020, n. 6, recante misure urgenti in materia di contenimento e gestione dell'emergenza epidemiologica da COVID-19, applicabili sull'intero territorio nazionale";

Visto il Decreto del Presidente del Consiglio dei Ministri dell'8 marzo 2020 "Ulteriori disposizioni attuative del decreto-legge 23 febbraio 2020, n. 6, recante misure urgenti in materia di contenimento e gestione dell'emergenza epidemiologica da COVID-19";

Visto il Decreto del Presidente del Consiglio dei Ministri dell'9 marzo 2020 "Ulteriori disposizioni attuative del decreto-legge 23 febbraio 2020, n. 6, recante misure urgenti in materia di contenimento e gestione dell'emergenza epidemiologica da COVID-19, applicabili sull'intero territorio nazionale";

Visto il Decreto del Presidente del Consiglio dei Ministri dell'11 marzo 2020 "Ulteriori disposizioni attuative del decreto-legge 23 febbraio 2020, n. 6, recante misure urgenti in materia di contenimento e gestione dell'emergenza epidemiologica da COVID-19, applicabili sull'intero territorio nazionale";

Vista l'Ordinanza del Ministro della Salute del 22 marzo 2020 "Ulteriori misure urgenti in materia di contenimento e gestione dell'emergenza epidemiologica da COVID-19, applicabili sull'intero territorio nazionale";

Visto il Decreto del Presidente del Consiglio dei Ministri del 22 marzo 2020 "Ulteriori disposizioni attuative del decreto-legge 23 febbraio 2020, n. 6, recante misure urgenti in materia di contenimento e gestione dell'emergenza epidemiologica da COVID-19, applicabili sull'intero territorio nazionale";

Visto il Decreto del Presidente del Consiglio dei Ministri 1° aprile 2020 "Disposizioni attuative del Decreto-legge 25 marzo 2020 n. 19, recante "Misure urgenti per fronteggiare l'emergenza epidemiologica da COVID-19, applicabili sull'intero territorio nazionale";

Vista l'Ordinanza contingibile e urgente, ai sensi dell'art. 2 comma 2 del D.L. 19/2020, firmata dal Ministro della salute e dal Presidente della Regione Emilia-Romagna il 03 aprile 2020;

Visto il Decreto del Presidente del Consiglio dei Ministri 10 aprile 2020 "Ulteriori disposizioni attuative del decreto-legge 25 marzo 2020, n. 19, recante misure urgenti per fronteggiare l'emergenza epidemiologica da COVID-19, applicabili sull'intero territorio nazionale";

Visto il Decreto del Presidente del Consiglio dei Ministri 26 aprile 2020 "Ulteriori disposizioni attuative del decreto-legge 23 febbraio 2020, n. 6, recante misure urgenti in materia di contenimento e gestione dell'emergenza epidemiologica da COVID-19, applicabili sull'intero territorio nazionale";

Richiamati i propri Decreti:

n. 34 del 12 marzo 2020 “Ordinanza ai sensi dell'articolo 1 punto 5 del DPCM 11 marzo 2020 in tema di programmazione del servizio erogato dalle aziende del trasporto pubblico locale in riferimento alla gestione dell'emergenza sanitaria legata alla diffusione della sindrome da COVID-19”;

n. 36 del 15 marzo 2020 “Ulteriore Ordinanza ai sensi dell'articolo 32 della legge 23 dicembre 1978, n. 833 in tema di misure per la gestione dell'emergenza sanitaria legata alla diffusione della sindrome da COVID-19. Disposizioni relative al Comune di Medicina”;

n. 39 del 16 marzo 2020 “Ulteriore Ordinanza ai sensi dell'articolo 32 della legge 23 dicembre 1978, n. 833 in tema di misure per la gestione dell'emergenza sanitaria legata alla diffusione della sindrome da COVID-19. Modifiche alle proprie precedenti Ordinanze approvate con Decreto n. 34 del 12 marzo 2020 e n. 36 del 15 marzo 2020”;

n. 43 del 20 marzo 2020 “Ordinanza ai sensi dell'articolo 32 della legge 23 dicembre 1978, e dell'art. 191 del D.lgs. 152/2006 n. 833. Disposizioni urgenti in materia di gestione dei rifiuti a seguito dall'emergenza epidemiologica da COVID-19”;

n. 49 del 25 marzo 2020 “Ulteriore Ordinanza ai sensi dell'articolo 32 della legge 23 dicembre 1978, n. 833 in tema di misure per la gestione dell'emergenza sanitaria legata alla diffusione della sindrome da COVID-19. Disposizioni riguardanti il trasporto pubblico e proroga dell'ordinanza n. 35 del 14 marzo 2020;

n. 57 del 3 aprile 2020 “Ordinanza ai sensi dell'articolo 32 della legge 23 dicembre 1978, n. 833 in tema di misure per la gestione dell'emergenza sanitaria legata alla diffusione della sindrome da COVID-19. Disposizioni in materia di trasporto, rifiuti e sanità privata”;

n. 58 del 4 aprile 2020 “Ulteriore ordinanza ai sensi dell'articolo 32 della legge 23 dicembre 1978, n. 833 in tema di misure per la gestione dell'emergenza sanitaria legata alla diffusione della sindrome da COVID-19”;

n. 61 dell’11 aprile 2020 “Ulteriore ordinanza ai sensi dell'articolo 32 della legge 23 dicembre 1978, n. 833 in tema di misure per la gestione dell'emergenza sanitaria legata alla diffusione della sindrome da COVID-19”;

n. 66 del 22 aprile 2020 “Ulteriore ordinanza ai sensi dell'articolo 32 della legge 23 dicembre 1978, n. 833 in tema di misure per la gestione dell'emergenza sanitaria legata alla diffusione della sindrome da COVID-19. Integrazione dell'ordinanza n. 61 dell'11 aprile 2020”;

n. 69 del 24 aprile 2020 “Ulteriore ordinanza ai sensi dell'articolo 32 della legge 23 dicembre 1978, n. 833 in tema di misure per la gestione dell'emergenza sanitaria legata alla diffusione della sindrome da COVID-19. Provvedimenti in merito ai territori della provincia di Rimini e del Comune di Medicina”;

n. 70 del 27 aprile 2020 “Ulteriore ordinanza ai sensi dell'articolo 32 della legge 23 dicembre 1978, n. 833 in tema di misure per la gestione dell'emergenza sanitaria legata alla diffusione della sindrome da COVID-19. Disposizioni in merito alle prestazioni sanitarie”;
n. 73 del 28 aprile 2020 “Ulteriore ordinanza ai sensi dell'articolo 32 della legge 23 dicembre 1978, n. 833 in tema di misure per la gestione dell'emergenza sanitaria legata alla diffusione della sindrome da COVID-19”;
n. 74 del 30 aprile 2020 “Ulteriore ordinanza ai sensi dell'articolo 32 della legge 23 dicembre 1978, n. 833 in tema di misure per la gestione dell'emergenza sanitaria legata alla diffusione della sindrome da COVID-19”;
n. 75 del 6 maggio 2020 “Ulteriore ordinanza ai sensi dell'articolo 32 della legge 23 dicembre 1978, n. 833 in tema di misure per la gestione dell'emergenza sanitaria legata alla diffusione della sindrome da COVID-19. Provvedimenti in merito allo spostamento delle
persone fisiche e alle attività sportive”;
n. 82 del 17 maggio 2020” Ulteriore ordinanza ai sensi dell'articolo 32 della legge 23 dicembre 1978, n. 833 in tema di misure per la gestione dell'emergenza sanitaria legata alla diffusione della sindrome da COVID-19”;
n. 84 del 21 maggio 2020” Ulteriore ordinanza ai sensi dell'articolo 32 della legge 23 dicembre 1978, n. 833 in tema di misure per la gestione dell'emergenza sanitaria legata alla diffusione della sindrome da COVID-19”;

Visto il Decreto Legge n. 33 del 16 maggio 2020;

Visto il Decreto del Presidente del Consiglio dei Ministri del *17* maggio 2020;

Considerato che:

- il Presidente della Regione Emilia-Romagna è Autorità territoriale di Protezione Civile;
- le Regioni ai sensi dell’art. 3 comma 2 lett. b) del decreto legislativo 2 gennaio 2018 n. 1 sono titolari della potestà legislativa concorrente in materia di protezione civile;
- l’attuazione coordinata delle misure volte a rimuovere gli ostacoli alla ripresa delle normali condizioni di vita e di lavoro costituisce parte essenziale delle attività finalizzate al superamento dell’emergenza e si connota come attività di protezione civile;

Ritenuto che l’attuale situazione epidemiologica del contagio da COVID-19 nel territorio emiliano-romagnolo consenta la riapertura e l’autorizzazione di diverse attività nel rispetto del principio del distanziamento sociale;

Ritenuto in particolare opportuno consentire il riavvio dell'attività di formazione professionale nel rispetto del protocollo sulla sicurezza relativo alle attività formative approvato dalla Conferenza dei Presidenti delle Regioni il 22 maggio 2020;

Ritenuto necessario adottare formalmente i protocolli regionali previsti al punto 7 dell'ordinanza approvata con decreto n. 82 del 17 maggio 2020, per la per la ripresa dell'attività corsistica, dei centri sociali, dei circoli culturali e ricreativi, dei parchi tematici, parchi divertimento e luna park, e delle attività ricettive extralberghiere;

Visto l'articolo 117, comma 1, del D.lgs. 31 marzo 1998, n. 112 e ss.mm.ii, in base al quale le regioni sono abilitate ad adottare provvedimenti d'urgenza in materia sanitaria;

Visto l'articolo 32 della Legge 23 dicembre 1978, n. 833, che disciplina poteri e funzioni in materia di igiene e sanità pubblica del Presidente della Giunta regionale e in forza del quale il Presidente medesimo è considerato autorità sanitaria regionale;

Dato atto dei pareri allegati;

ORDINA

1. di adottare per la ripresa dell'attività corsistica, dei centri sociali, dei circoli culturali e ricreativi, delle attività ricettive extralberghiere, dei parchi tematici e luna park ai sensi del punto 7 dell'ordinanza approvata con Decreto n. 82 del 17 maggio 2020, i seguenti protocolli regionali:

- "Protocollo di regolamentazione delle misure per il contrasto e il contenimento della diffusione del virus Covid-19 delle attività corsistiche" allegato n. 1;
- "Protocollo di regolamentazione delle misure per il contrasto e il contenimento della diffusione del virus Covid-19 in relazione attività dei centri sociali, dei circoli culturali e ricreativi in Emilia-Romagna" allegato n. 2;
- "Protocollo di regolamentazione delle misure per il contrasto e il contenimento della diffusione del virus Covid-19 in relazione allo svolgimento in sicurezza delle strutture ricettive extralberghiere e altre tipologie ricettive in Emilia-Romagna" allegato n. 3;
- "Protocollo di regolamentazione delle misure per il contrasto e il contenimento della diffusione del virus Covid-19 in relazione allo svolgimento in sicurezza delle

attività di gestione di parchi tematici, acquatici, giardini zoologici, luna-park e attrazioni dello spettacolo viaggiante" allegato n. 4;

2. a far data dal 25 maggio 2020, è consentita ai soggetti pubblici e privati che erogano attività di formazione la possibilità di realizzare in presenza la parte pratica prevista dal percorso formativo, secondo le diposizioni dettate dalle "linee guida regionali per la Formazione professionale" allegato n. 5;

3. con successiva ordinanza saranno disciplinate le date di decorrenza e le linee guida da rispettare ai fini della ripresa delle attività di cinema e spettacoli con pubblico dal vivo, attività dei centri termali e centri benessere, discoteche, sagre e fiere;

4. le violazioni alla presente ordinanza, applicate ai sensi dell'art. 4 del Decreto-legge n. 19/2020, sono accertate dai soggetti di cui all'articolo 13 della L. n. 689/1981;

5. la presente ordinanza è pubblicata integralmente sul Bollettino Ufficiale della Regione Emilia-Romagna Telematico ed è trasmessa al Presidente del Consiglio dei ministri, al Ministro della Salute ed è altresì notificata ai Sindaci e ai Prefetti della Regione.

Stefano Bonaccini

Allegato 1

Protocollo di regolamentazione delle misure per il contrasto e il contenimento della diffusione del virus Covid-19 in relazione allo svolgimento in sicurezza delle ATTIVITA' CORSISTICHE

1. Finalità

L'obiettivo del presente protocollo di regolamentazione è fornire linee guida ed indicazioni operative finalizzate a incrementare l'efficacia delle misure precauzionali di contenimento adottate per contrastare l'epidemia di COVID-19 nelle attività corsistiche: a titolo esemplificativo, non esaustivo: corsi di fotografia, di teatro, di lingue straniere, di musica etc.), con l'obiettivo di tutelare la salute degli operatori e dei partecipanti ai corsi.

Il COVID-19 rappresenta un rischio biologico generico per il quale occorre adottare misure per tutta la popolazione. Le attività corsistiche in argomento, accomunate dalla finalità di apprendimento personale di materie per le quali i cittadini sviluppano un interesse, si articolano in una molteplicità di tematiche molto diversificate, accumunate a grandi linee da modalità di insegnamento in aula o comunque indoor e in taluni casi outdoor.
Questa compresenza di condizioni, con gradi di esposizione al rischio covid-19 tra loro diversificate, rende necessario un approccio modulare alla gestione del rischio che consenta di coniugare la possibilità di svolgere l'attività corsistica con l'esigenza di garantire la sicurezza dei titolari, del personale e della clientela, minimizzando la possibilità di contagio durante contatti che avvengono in dette attività.
Al riguardo si sottolinea l'importanza della responsabilità individuale nell'adozione di comportamenti rispettosi delle misure di sicurezza e prevenzione e, a tal fine, della adeguata informazione rivolta all'utenza.

È opportuno che le misure proposte nel presente documento siano poi adottate da ogni singola attività, individuando le misure più efficaci in relazione alle caratteristiche specifiche di ogni struttura e le procedure specifiche per mettere in atto dette misure, comprese le attività di comunicazione e informazione per responsabilizzare clienti e lavoratori sull'adozione di comportamenti corretti che limitino la probabilità di contagio.

Le linee guida contenute nel presente protocollo, redatte avendo a riferimento il *Protocollo condiviso di regolamentazione delle misure per il contrasto e il contenimento della diffusione del virus Covid-19 negli ambienti di lavoro* del 24 aprile 2020, che si intende qui richiamato, potranno essere aggiornate, integrate o modificate, sulla base dell'evoluzione delle disposizioni del Governo per le fasi successive, relativa alla riapertura delle attività produttive alle quali attenersi per soddisfare gli obiettivi di sicurezza e il contenimento del contagio da Covid-19, dell'evoluzione dello scenario epidemiologico, nonché di eventuali ulteriori indirizzi di carattere tecnico-scientifico di livello nazionale o internazionale.

Il presente documento è redatto in collaborazione con la Direzione Generale Cura della Persona Salute e Welfare.

2. Campo di applicazione ed articolazione del protocollo

Il presente protocollo si applica alle attività corsistiche, a titolo esemplificativo: corsi di fotografia, lingue straniere, musica, teatro, ecc. Il protocollo non trova applicazione alle attività scolastiche e formative, autoscuole e scuole nautiche ed attività assimilabili a quelle motorie e sportive, per le quali si rimanda alle specifiche disposizioni e protocolli statali e regionali in materia.

Le presenti misure contengono prescrizioni ed indicazioni e suggerimenti operativi.

Il documento si articola nelle seguenti sezioni:
A) MISURE DI CARATTERE GENERALE
B) MISURE SPECIFICHE PER AREE E SERVIZI
C) ALLEGATI

- Indicazioni tecniche per attività di pulizia, disinfezione e sanificazione in relazione al rischio SARS CoV-2.

A) MISURE DI CARATTERE GENERALE

1. Informazione e comunicazione

In considerazione dell'importanza della responsabilizzazione individuale da parte dei partecipanti alle attività corsistiche nell'adozione di comportamenti rispettosi delle misure di sicurezza e prevenzione deve essere garantita l'adozione da parte degli organizzatori di tutti i possibili strumenti di informazione e comunicazione rivolte alla clientela sulle regole di accesso e comportamento.

In particolare, il responsabile dell'attività corsistica, attraverso le modalità più idonee ed efficaci, i partecipanti al corso circa le disposizioni vigenti, consegnando e/o affiggendo all'ingresso e nei luoghi maggiormente visibili dei locali aziendali, appositi depliants informativi.

In particolare, le informazioni riguardano:

- l'obbligo di rimanere al proprio domicilio in presenza di febbre (oltre 37.5°) o altri sintomi influenzali e in quel caso di chiamare il proprio MMG o PLS.
- l'obbligo di rimanere al proprio domicilio se si è stati a contatto con persone positive al virus nei 14 giorni precedenti
- la consapevolezza e l'accettazione del fatto di non poter permanere e di doverlo dichiarare tempestivamente laddove, anche successivamente all'ingresso, sussistano le condizioni di pericolo (sintomi di influenza, insorgenza di febbre, etc);
- la consapevolezza e l'accettazione del fatto di non poter permanere qualora si stia soggiornando (usufruendo della stessa unità abitativa, ecc) con un soggetto che si trovi in condizioni di sospetto COVID 19;
- l'impegno a rispettare tutte le disposizioni igieniche e quelle relative alle misure di distanziamento di coretto comportamento.

Tra gli strumenti di comunicazione, si raccomandata l'affissione di cartelli in posizione ben visibile indicanti i punti salienti (distanziamento interpersonale, lavaggio delle mani, igiene respiratoria, altri comportamenti da tenere all'interno dello stabilimento e nei vari ambienti).

2. Dispositivi di protezione individuali

Il personale insegnante ed i partecipanti ai corsi saranno tenuti a rispettare le regole attive per tutta la popolazione riguardo l'uso di guanti e mascherine e pertanto dovrà essere dotato di specifici dispositivi di protezione individuale (DPI) alcuni dei quali comuni a tutto il personale, altri differenziati in base al tipo di mansione svolta.
Per il personale addetto alle attività di insegnamento, segreteria, pulizie, amministrazione la definizione dei DPI da usare e delle specifiche regole d'uso saranno stabilite dal RSPP, sulla base di una specifica valutazione del rischio che tenga conto del livello di promiscuità collega ad ogni situazione lavorativa.
Ciascun lavoratore dovrà ricevere formazione/addestramento necessario per il corretto uso dei DPI e, pertanto, dovrà utilizzarli conformemente alle informazioni ricevute. Ciascun lavoratore dovrà custodire i propri DPI senza apportare modifiche agli stessi e dovrà segnalare immediatamente al datore di lavoro qualsiasi difetto o inconveniente.

È necessaria la periodica igiene delle mani attraverso l'utilizzo di acqua e sapone per almeno 60 secondi o attraverso l'utilizzo di gel alcolici. Dopo aver lavato le mani con acqua e sapone è necessario asciugarle accuratamente. I gel alcolici per l'igiene delle mani devono essere utilizzati periodicamente, anche in caso di impiego dei guanti.
Si ricorda che i guanti non sostituiscono la corretta igiene delle mani e devono essere ricambiati ogni volta che si sporcano ed eliminati correttamente nei rifiuti indifferenziati. Non devono essere riutilizzati.
Anche se coperte dai guanti le mani non devono entrare a contatto con bocca, naso e occhi.
Si ricorda che il lavaggio molto frequente delle mani da parte dell'operatore appare la procedura più semplice e idonea a mantenere un buon livello igienico.

Mascherine, guanti monouso (ove necessario) e disinfettante per superfici dovrebbero essere disponibili, anche a pagamento, dei clienti che ne facciano richiesta. Al fine di agevolare lo smaltimento dei dispositivi di protezione utilizzati dai clienti, si suggerisce di collocare cestini portarifiuti dotati di pedale o fotocellula nelle aree comuni. Ogni cestino deve essere dotato di un sacchetto per permettere di svuotarlo senza entrare in contatto con il contenuto.

B) MISURE SPECIFICHE

Gli spazi interni ed esterni, gli orari dei corsi e le modalità operative, dovranno essere rimodulati per garantire il distanziamento interpersonale di almeno un metro ed evitare gli assembramenti.

1. Accesso alla struttura

All'ingresso della sede del corso dovrà essere installata apposita cartellonistica che ricorda ai clienti le misure comportamentali (obbligo di mantenere le distanze di almeno un metro, di evitare assembramenti etc.). La comunicazione dovrà essere esposta in maniera ben visibile ed il prospetto dovrà contenere le prescrizioni di legge. Qualora necessario, dovrà essere comprensibile anche per gli utenti di diverse nazionalità.
Per evitare assembramenti di clienti all'ingresso, devono essere adottate adeguate soluzioni organizzative tali da garantire il distanziamento sociale in relazione alle dimensioni delle strutture, del numero di accessi e del loro posizionamento.

All'ingresso della sede del corso dovranno essere messi a disposizione gel per l'igienizzazione delle mani.

2. Uffici

Negli uffici si devono garantire le misure di distanziamento interpersonale di almeno un metro.
Qualora non siano possibili soluzioni organizzative che consentano il rispetto della distanza interpersonale è necessario l'uso di mascherine.
Durante la compilazione di modulistica e scambio di documenti in genere, si dovranno attuare particolari misure di tutela come schermi in plexiglas, igienizzazione frequente delle superfici che dovranno essere messi a disposizione del personale.
Occorre garantire la pulizia a fine turno e disinfezione di piani di lavoro, tastiere, schermi touch, mouse, calcolatrici, telefoni con adeguati detergenti a base alcolica.
Va limitato per quanto possibile l'accesso all'interno degli uffici da parte di esterni/fornitori/clienti. Ove sia necessario l'accesso a detti ambienti di fornitori, visitatori i e clienti deve avvenire rispettando le regole del distanziamento o con i DPI necessari.
È obbligatorio che il personale presente adotti tutte le precauzioni igieniche, in particolare in relazione all'igiene delle mani e a tal fine dovranno essere messi a disposizione idonei dispenser di gel idroalcolico per le mani.
Si raccomanda altresì attenzione all'atto del pagamento. Se il pagamento viene effettuato in contante o POS portatile, l'operatore provvede alla disinfezione delle mani e del POS al termine dell'operazione.

3. AULE DEI CORSI E ATTIVITA' LABORATORIALI

Nell'attività d'aula, occorre rispettare le seguenti disposizioni:

- Rendere disponibili prodotti igienizzanti per partecipanti e insegnanti anche in più punti degli spazi dedicati all'attività, in particolare all'entrata e in prossimità dei servizi igienici, e promuoverne l'utilizzo frequente.
- La mascherina di protezione delle vie aeree deve essere utilizzata da tutto il personale dipendente, dal personale docente, dai corsisti.
- Garantire una pulizia giornaliera e disinfezione periodica degli ambienti con particolare attenzione alle superfici toccate più frequentemente.
- Sarà assegnato un posto fisso ad ogni partecipante, da utilizzare per tutta la durata della lezione o, ove possibile, del corso.

- Garantire un adeguato e frequente ricambio dell'aria in tutti gli ambienti.
- La temperatura corporea potrà essere rilevata quotidianamente, impedendo l'accesso in aula o alla sede dell'attività formativa in caso di temperatura > 37,5 °C.
- Informare il personale e i corsisti circa le modalità di gestione sui comportamenti da adottare in caso di comparsa di sintomi sospetti per COVID-19.
- Privilegiare, per quanto possibile, attività che possano ridurre contatti prolungati, in particolare in ambienti chiusi, a maggior rischio di eventuale contagio.
- All'interno dell'aula, dovrà essere garantita la distanza tra ogni postazione del corsista di un metro indossando la mascherina.
- Il docente sarà posizionato una distanza di almeno due metri da qualsiasi altra persona in modo da permettere di effettuare la lezione senza mascherina. In caso tale distanza non possa essere assicurata, il docente dovrà indossare la mascherina.
- Nei laboratori, in relazione all'adeguatezza degli stessi e ai parametri dimensionali previsti dalla normativa vigente, dovrà essere garantita la distanza di **un metro e cinquanta** centimetri, da incrementare in funzione del tipo di attività, tra ogni postazione del corsista e tra queste e la postazione del docente.
- Privilegiare l'organizzazione delle attività in gruppi il più possibile omogenei (es. utenti frequentanti il medesimo intervento) e stabili nel tempo.
- Le superfici di lavoro (come ad es. tavoli, scrivanie, sedie con plancia mobile) devono essere igienizzati dopo ogni cambio di docente e corsista e al termine della giornata.
- Le aule, i laboratori, le attrezzature e la strumentazione dovranno essere ad utilizzo esclusivo di un singolo o di un singolo gruppo classe, salvo disinfezione prima dello scambio.
- Si raccomanda di evitare l'uso promiscuo di microfoni mobili, mouse, tastiere, schermi touch, telecomandi, etc. Ove non sia possibile, è necessaria la pulizia con disinfettante tra un uso e l'altro.
- La pulizia e disinfezione delle strumentazioni deve essere definita in funzione delle specificità delle stesse.
- Laddove possibile, con particolare riferimento alle esercitazioni pratiche, privilegiare l'utilizzo degli spazi esterni.
- Laddove l'attività lo consenta, deve essere favorita l'attività all'aperto.
- Occorre evitare l'uso di appendiabiti comuni.

4. EVENTUALI ESAMI FINALI

Qualora siano previsti esami finali e non sia possibile il loro rinvio al verificarsi di condizioni epidemiologiche più favorevoli, si deve privilegiare l'effettuazione di esami a distanza. Qualora ciò non fosse possibile, valgono le seguenti disposizioni in ordine all'organizzazione e attuazione di eventuali esami finali in presenza:

- Autodichiarazione del candidato o di chi ne fa le veci di non avere avuto contatti nei 14 giorni precedenti con persone affette da COVID 19 o con persone che hanno avuto sintomi o di aver convissuto con persone in quarantena.
- Predisporre un'adeguata informazione su tutte le misure di prevenzione da adottare, rivolta sia ai destinatari sia al personale. Prevedere idonea segnaletica con pittogrammi e affini.

- Rendere disponibili prodotti igienizzanti per utenti e personale anche in più punti degli spazi dedicati all'attività, in particolare all'entrata e in prossimità dei servizi igienici, e promuoverne l'utilizzo frequente.
- La mascherina di protezione delle vie aeree deve essere utilizzata da tutto il personale dipendente, dal personale docente, dai componenti della Commissione e dai candidati.
- Garantire una pulizia giornaliera e disinfezione periodica degli ambienti con particolare attenzione alle superfici toccate più frequentemente.
- Si raccomanda di evitare l'uso promiscuo di microfoni mobili, mouse, tastiere, schermi touch, telecomandi, etc. Ove non sia possibile, è necessaria la pulizia con disinfettante tra un uso e l'altro.
- Garantire un adeguato e frequente ricambio dell'aria in tutti gli ambienti, che dovranno essere arieggiati durante gli intervalli tra le sessioni di lavoro.
- La temperatura corporea potrà essere rilevata, impedendo l'accesso in aula o alla sede dell'attività corsistica in caso di temperatura > 37,5 °C, sia ai componenti della Commissione sia ai partecipanti. In caso di T >37.5 °C il soggetto dovrà essere allontanato.
- Informare il personale e tutti i candidati circa le modalità di gestione sui comportamenti da adottare in caso di comparsa di sintomi sospetti per COVID-19.
- Privilegiare, per quanto possibile, attività che possano ridurre contatti prolungati, in particolare in ambienti chiusi, a maggior rischio di eventuale contagio.
- Il calendario di convocazione dei candidati dovrà essere cadenzato temporalmente, in modo che il candidato possa rimanere presso la sede dell'esame il tempo strettamente necessario. Gli orari devono essere distanziati in modo da non creare assembramento fuori dai locali tra persone in attesa di essere esaminate; il candidato deve lasciare la sede subito dopo l'espletamento della prova.
- Lo svolgimento delle prove d'esame dovrà evitare attività di intersezione tra gruppi diversi.
- Le aule, i laboratori, le attrezzature e la strumentazione dovranno essere a utilizzo esclusivo di un singolo gruppo classe, salvo disinfezione prima dello scambio.
- La presenza di pubblico durante lo svolgimento della sessione d'esame dovrà essere limitata al massimo. Per alunni con disabilità, l'accompagnatore può assistere all'esame. Per disabilità particolari può essere valutato, caso per caso, anche l'esame a distanza.
- Durante lo svolgimento di prove tecnico-pratiche, assicurare l'utilizzo di guanti da parte dei candidati e dei componenti della Commissione, laddove sia previsto l'utilizzo di specifiche attrezzature/strumenti e la disinfezione degli stessi tra un candidato e l'altro.
- Laddove la natura e la struttura del corso e degli ambienti a disposizione lo consenta, può essere favorito lo svolgimento delle prove pratiche all'aperto.
- Tutti i commissari devono mantenere la mascherina durante l'espletamento delle prove. Il candidato può togliersi la mascherina, mantenendo la distanza minima di due metri.

5. CORSI DI TEATRO e DI CANTO

Oltre a quanto già stabilito ai precedenti punti 3 e 4, qualora la particolare tipologia di corso non consenta l'uso della mascherina individuale, ad esempio nei corsi di teatro o di canto, occorre che la distanza interpersonale sia di almeno due metri fra i corsisti e fra corsisti e docenti. All'aperto, tale distanza può essere ridotta a un metro e cinquanta centimetri. In ogni caso sono da evitare i contatti diretti fra le persone.

Qualora i partecipanti al corso non avessero postazioni con sedute fisse distanziate di almeno un metro e cinquanta centimetri, ad esempio nei casi dei corsi di teatro o di canto corale, o due metri nel caso di non uso della mascherina, dovranno essere poste sul pavimento segnalazioni fisse (ad esempio con nastro adesivo) che delimitino le postazioni da mantenere.

6. CORSI DI MUSICA

Per i corsi di musica, gli strumenti ad arco, percussioni e strumenti a tastiera devono essere posizionati a 1,5 metri di distanza. Per tutti gli strumenti è preferibile l'utilizzo di strumenti ad uso esclusivamente personale. Nel caso ciò non fosse possibile, gli strumenti devono essere puliti e disinfettati nelle parti che entrano in contatto con la persona, prima che venga utilizzato da un nuovo corsista.
Fino all'adozione di specifici protocolli, restano sospesi i corsi per l'insegnamento con strumenti a fiato.
L'insegnante e il corsista devono dedicare particolare attenzione alla fase dello smontaggio e al riposizionamento dello strumento nella custodia affinché vi sia adeguata disinfezione delle mani e di ogni superficie con cui lo strumento e le mani stesse siano entrate in contatto.

7. CORSI DI DANZA

Per i corsi di danza vale quanto stabilito nel *Protocollo di regolamentazione delle misure per il contrasto e il contenimento della diffusione del virus Covid-19 in relazione allo svolgimento in sicurezza PALESTRE E PALESTRE CHE PROMUOVONO SALUTE* approvato dalla Regione Emilia-Romagna in allegato 1 all'ordinanza del presidente n. 84 del 21 maggio 2020, a cui si rimanda per le misure specifiche di dettaglio. Restano in ogni caso sospesi i corsi di ballo a due e i corsi di ballo per cui non è possibile escludere il contatto fisico e per cui non è possibile assicurare il mantenimento della distanza interpersonale di almeno due metri.

8. AMBIENTI COMUNI

La distanza interpersonale di un metro dovrà essere rispettata anche durante l'accesso e il deflusso. Da valutare la possibilità di accessi differenziati per entrata ed uscita e l'opportunità di ingressi contingentati e/o scaglionati in relazione al numero di partecipanti e alle dimensioni della struttura. Per agevolare il rispetto della distanza, si suggerisce di affiggere dei cartelli informativi e/o di delimitare gli spazi (ad esempio, con adesivi da attaccare sul pavimento, paline, nastri segnapercorso, etc.).

9. ATTIVITA' OUTDOOR (esercitazioni)

Per le attività che si svolgono all'aperto i rischi di contagio da covid-19 sono ridotti.
Deve in ogni caso essere assicurato il distanziamento interpersonale di almeno un metro, al fine di ridurre al minimo il rischio di contagio tra gli istruttori e i corsisti, durante le esercitazioni pratiche.
Durante lo svolgimento delle esercitazioni pratiche i corsisti in attesa del proprio turno, dovranno stazionare in un luogo organizzato, rispettando il distanziamento interpersonale di almeno un metro ed evitando l'assembramento di persone.

9. PULIZIA, DISINFEZIONE E SANIFICAZIONE

Le operazioni di pulizia e disinfezione devono essere organizzate e pianificate in un apposito programma di intervento che definisce modalità operative e prodotti da utilizzare come indicato nel documento Indicazioni pulizia e disinfezione (ALLEGATO uno)

Fermo restando la pulizia periodica della struttura, si dovrà procedere alla disinfezione delle aule dei laboratori, delle attrezzature e della strumentazione prima di ogni sezione di corso, fatto salvo le attrezzature ad utilizzo esclusivo di ogni allievo.
Deve essere effettuata la pulizia e la disinfezione delle strumentazioni, la quale va definita in funzione delle specificità delle stesse.

10. MICROCLIMA
Favorire il ricambio d'aria negli ambienti interni. Per gli impianti di condizionamento, è obbligatorio, se tecnicamente possibile, escludere totalmente la funzione di ricircolo dell'aria; se ciò non fosse tecnicamente possibile, vanno rafforzate ulteriormente le misure per il ricambio d'aria naturale e in ogni caso va garantita la pulizia, ad impianto fermo, dei filtri dell'aria di ricircolo per mantenere i livelli di filtrazione/rimozione adeguati, secondo le indicazioni tecniche di cui al documento dell'Istituto Superiore di Sanità.

Bologna, 21 maggio 2020

C) ALLEGATI

Allegato UNO
Indicazioni tecniche per attività di pulizia, disinfezione e sanificazione in relazione al rischio sars cov-2.

ALLEGATO UNO

SERVIZIO PREVENZIONE COLLETTIVA E SANITÀ PUBBLICA

INDICAZIONI TECNICHE PER ATTIVITÀ DI PULIZIA, DISINFEZIONE E SANIFICAZIONE IN RELAZIONE AL RISCHIO SARS CoV-2

A cura di
Paola Angelini ***Servizio Prevenzione collettiva e Sanità pubblica –Regione Emilia-Romagna***
Davide Di Domenico (collaboratore) e Silvano Natalini ***Dipartimento di Sanità pubblica – Ausl di Bologna***

Il presente documento fornisce indicazioni tecniche specifiche e sintetiche per una buona prassi operativa delle attività di pulizia, disinfezione e sanificazione in relazione al rischio di esposizione al virus SARS CoV-2 ed è indirizzato a coloro che nei luoghi di lavoro programmano questi interventi e alle Imprese di Servizi che li eseguono. Il susseguirsi delle disposizioni sull'epidemia in corso, così come la progressione delle conoscenze sul virus SARS CoV-2, danno al presente documento un carattere di temporaneità e ci si impegna a tempestivi aggiornamenti in coerenza con l'evoluzione di norme e disposizioni tecniche.

Documenti di riferimento per approfondimenti sono prodotti dall'Istituto Superiore di sanità e dalle Associazioni di categoria delle Imprese di Servizi.

Per quanto riguarda gli effetti dei prodotti ad azione biocida sul nuovo Coronavirus, l'Istituto Superiore di Sanità ha redatto un documento[1] "*Raccomandazioni ad interim sui disinfettanti nell'attuale emergenza COVID-19: presidi medico-chirurgici e biocidi*" contenente un'ampia panoramica relativa all'ambito della "disinfezione", a partire dalla tipologia dei prodotti disponibili sul mercato, la loro efficacia, le informazioni sui pericoli, la normativa di riferimento nonché le condizioni per un utilizzo corretto e consapevole.

Un altro documento[2] prodotto dall'istituto Superiore di Sanità, "*Indicazioni ad per la prevenzione e gestione degli ambienti indoor in relazione alla trasmissione dell'infezione da virus SARS-CoV-2"* fornisce indicazioni per la prevenzione e gestione degli ambienti indoor in relazione alla trasmissione dell'infezione da virus SARS-CoV-2.

Più recentemente l'Istituto Superiore di Sanità ha emanato un nuovo documento[3] recante "*Indicazioni per la sanificazione degli ambienti interni per prevenire la trasmissione di SARS-COV 2. Versione dell'8 maggio 2020*".

Anche le Associazioni di Categoria hanno prodotto documenti di riferimento per le presenti indicazioni operative. L'Associazione Nazionale delle Imprese di Disinfestazione (A.N.I.D.) ha reso disponibile una linea

[1] Gruppo di lavoro ISS Biocidi COVID-19. Raccomandazioni ad interim sui disinfettanti nell'attuale emergenza COVID-19: presidi medico-chirurgici e biocidi. Versione del 25 aprile 2020. Roma: Istituto Superiore di Sanità; 2020. (Rapporto ISS COVID-19, n. 19/2020).

[2] Gruppo di lavoro ISS Ambiente e Qualità dell'aria indoor. *Indicazioni ad per la prevenzione e gestione degli ambienti indoor in relazione alla trasmissione dell'infezione da virus SARS-CoV-2.* Versione del 23 marzo 2020. Roma: Istituto Superiore di Sanità; 2020. (Rapporto ISS COVID-19, n. 5/ 2020).

[3] Gruppo di Lavoro ISS Prevenzione e Controllo delle Infezioni *Indicazioni per la sanificazione degli ambienti interni per prevenire la trasmissione di SARS-COV 2.* Versione dell'8 maggio 2020 Roma: Istituto Superiore di Sanità; 2020. (Rapporto ISS COVID-19, n. 20/ 2020).

guida[4] di buone prassi igieniche nei confronti di SARS-CoV-2 e l'Associazione Imprese Disinfestazione professionale (A.I.D.P.I) ha dato indicazioni[5] con un documento orientativo per l'emergenza COVID 19.

PREMESSA

La trasmissione del virus SARS-CoV-2, avviene prevalentemente mediante il contatto interumano tra persona e persona, attraverso l'inalazione di micro-goccioline (droplets), di dimensioni uguali o maggiori di 5 µm di diametro generate dalla tosse o starnuti di un soggetto infetto. Può avvenire anche per contatto indiretto se oggetti e superfici vengono contaminati da droplets o direttamente da secrezioni.

La trasmissione per via aerea (con droplets di dimensioni <5 µm) è considerata meno rilevante e si può verificare negli ambienti sanitari, in relazione alla generazione di aerosol a seguito di specifiche procedure, quali, ad esempio, intubazione o ventilazione forzata.
I tempi di sopravvivenza di SARS-CoV-2 al di fuori dell'organismo infetto non sono completamente noti in quanto ad oggi non esistono studi specifici in tal senso. Una recente revisione della letteratura scientifica[6] ha preso in esame la persistenza nell'ambiente dei coronavirus. Sono stati analizzati parecchi studi relativi a coronavirus umani e di ambito veterinario. La maggior parte dei dati esaminati si riferisce al ceppo di coronavirus umano endemico (HCoV-) 229E, che può rimanere attivo a temperatura ambiente su diverse superfici inanimate come metallo, vetro o plastica in un tempo compreso da 2 ore a 9 giorni. In un recentissimo lavoro[7] è stata valutata la resistenza ambientale di SARS-CoV-2 nell'aerosol e su diverse superfici inanimate. In particolare è stata fatta distinzione fra il ricercare solo l'RNA del virus e ritrovare particelle virali integre in grado di infettare il nostro organismo. Quello che è emerso è che le particelle integre del virus possono essere ritrovate nell'aerosol fino a 3 ore, sul rame fino a 4 ore, sul cartone fino a 24 ore e fino a 3 giorni sulla plastica e sull'acciaio. Tali dati dimostrano la possibilità di trasmissione di SARS-CoV-2 tramite aerosol ed oggetti inanimati.

DEFINIZIONI

I diversi Decreti, gli atti normativi e i due Protocolli sottoscritti dal Presidente del Consiglio e dalle Parti Sociali in data 14 marzo 2020 e 24 aprile 2020 ribadiscono in più punti la necessità di operare una pulizia e la sanificazione dei luoghi di lavoro quale misura di contrasto e contenimento della diffusione del virus SARS-CoV-2.

Nei documenti citati non risulta chiaramente definito il termine sanificazione, al punto che in alcune parti sembra essere usato come sinonimo di igienizzazione. In definitiva la "sanificazione" degli ambienti, delle postazioni di lavoro e delle aree comuni, non può che riferirsi ad attività di pulizia prima e di disinfezione e/o di disinfestazione poi.

Pare opportuno quindi precisare cosa si intende con pulizia, disinfezione e in quali situazioni è necessario procedere ad una 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

[4] A.N.I.D. Buone prassi igieniche nei confronti di SARS-CoV-2 Rev.01 - https://www.disinfestazione.org/linee-guida-disinfezione-sars-cov-2/
[5] A.I.D.P.I. https://aidpi.it/news/attivita-di-sanificazione-documento-orientativo-per-l-emergenza-covid-19/
[6] Kampf G et al., Persistence of coronaviruses on inanimate surfaces and their inactivation with biocidal agents, Springer Journal of Hospital Infection 104 (2020)
[7] van Doremalen N. et al - Aerosol and surface stability of SARS-CoV-2 compared to SARS-CoV-1; New England Journal of Medicine, 2020

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. Per quanto riguarda principi attivi e tempi di esposizione dei disinfettanti verso SARS CoV-2 si può fare riferimento alle indicazioni ISS[2].

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).

Pulizia e Disinfezione possono essere effettuate direttamente ed in autonomia da parte delle aziende e delle strutture operative e commerciali sia in fase di riapertura che di prosecuzione dell'attività. In alternativa possono essere effettuate da Imprese di Pulizia e/o di Disinfestazione regolarmente registrate per tali attività ed abilitate in base alla normativa vigente[8]: i requisiti che sono richiesti alle Imprese per svolgere le sole attività di pulizia e disinfezione afferiscono esclusivamente alla capacità economica e all'onorabilità. Tali imprese sono soggette alla sola dichiarazione di inizio attività da presentare alla Camera di commercio, industria, artigianato e agricoltura.

La sanificazione, quale processo di maggiore complessità, può essere svolta dalle Imprese di Disinfestazione, caratterizzate oltre che dai precedenti requisiti, anche dal più stringente requisito di capacità tecnico-professionale[9].

IL PROGRAMMA DI INTERVENTO

Il programma d'intervento si deve basare su buone prassi igieniche in cui vengono riportate in modo specifico tutte le istruzioni per lo svolgimento delle operazioni di pulizia e disinfezione. Le disinfezioni sono efficaci nell'ambito di un piano operativo in cui la pulizia precede il trattamento seguendo modalità operative appropriate in materia di concentrazione dei prodotti utilizzati, tempo di contatto, temperatura e pH[10].

I metodi di applicazione disponibili consentono di veicolare il disinfettante a contatto con la superficie interessata. La scelta del metodo ottimale, e quindi della specifica attrezzatura, dipende dal contesto e dalle condizioni specifiche dell'ambiente in cui si deve operare.

Il programma d'azione va progettato predisponendo, assieme al Responsabile della sicurezza RSPP, una valutazione dei rischi specifici per l'esecuzione del lavoro, definendo le attrezzature occorrenti, i prodotti necessari (che dovranno essere tutti registrati ed avere un'efficacia virucida dimostrata), le conseguenti misure organizzative, operative e comportamentali da adottare, le misure di prevenzione e protezione collettive e individuali (DPI).

[8] Legge 2 aprile 2007, n. 40 - Art.10 comma 3

[9] Decreto del Ministro dell'industria, del commercio e dell'artigianato 7 luglio 1997, n. 274, e successive modificazioni

[10] Linee guida per un corretto utilizzo dei prodotti disinfettanti per la tutela della collettività. Servizio Sanitario Regionale Emilia Romagna (2016)

Possono presentarsi due tipi di situazioni[11]:
- il caso in cui si debba operare in un ambiente in cui ha stazionato un soggetto positivo a SARS CoV-2
- il caso, più semplice, in cui vi è la necessità di adottare misure preventive.

Per intervenire nelle aree ove ha stazionato un soggetto positivo a SARS CoV-2 il programma di intervento comprenderà le fasi di pulizia e disinfezione nonché di sanificazione previa specifica valutazione del rischio come più avanti spiegato.

Un programma di intervento di natura preventiva si attua nei casi in cui non si è a conoscenza della presenza o meno di coronavirus, ma si vuole comunque garantire la disinfezione ambientale.
Nella programmazione di interventi preventivi in edifici siti in Comuni ad accertata, elevata, circolazione virale oppure di interventi su locali cui ha stazionato un soggetto positivo al virus, è importante la quantificazione del rischio, che va impostata considerando la probabilità che un evento accada e l'entità del danno che questo evento può provocare. Il responsabile definirà il livello di rischio sulla base dei fattori che possono essere rilevanti:
- la frequenza dello stazionamento di persone nei locali,
- il numero di persone nella stessa area,
- l'umidità ambientale,
- i dettagli sulla permanenza nei locali del soggetto positivo (presenza in fase di contagiosità, aree frequentate, ecc.)
- il numero di giorni in cui la struttura è rimasta chiusa per effetto delle misure di Sanità pubblica.

Il responsabile del servizio, mediante sopralluogo, progetterà l'intervento tenendo conto di diversi fattori (es. contesto, tipologia di aree e locali da trattare, tipologia di prodotti e materiali, presenza eventuale di generi alimentari, presenza di persone sensibili, tipologia di superfici, dettaglio delle metrature e delle volumetrie, presenza di punti ciechi o di difficile accesso, ecc.).

Si sintetizzano di seguito i principi generali del programma di intervento declinato per locali a lunga permanenza e/o frequentazione e per locali a uso saltuario e/o a bassa frequentazione.

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 prima cosa occorre rimuovere, ove possibile, gli oggetti presenti sugli arredi e confinarli in un ambiente dedicato alla sanificazione manuale. Assicurarsi inoltre che le apparecchiature siano distaccate dalla corrente elettrica prima di procedere con le attività previste. Le operazioni di pulizia, disinfezione e sanificazione vanno eseguite spostandosi dalle aree meno inquinate verso quelle più inquinate e devono procedere dall'alto al

[11] A.N.I.D. Buone prassi igieniche nei confronti di SARS-CoV-2 Rev.01 - https://www.disinfestazione.org/linee-guida-disinfezione-sars-cov-2/

basso per concludersi con il pavimento. Nell'effettuare le operazioni di disinfezione gli addetti devono usare tutti gli accorgimenti necessari per evitare di sollevare polvere o schizzi di acqua[12].

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.

Per i dettagli sui principi attivi si può fare riferimento documento ISS n. 19/2020 e alle Linee Guida A.N.I.D. utili anche per approfondimenti sulla modalità di esecuzione.

La frequenza della disinfezione e la valutazione sulla 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 breve o saltuario e/o a bassa 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 nelle superfici valutate a più alto rischio con i prodotti indicati sopra.

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.

SANIFICAZIONE

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.

[12] A.N.I.D. Buone prassi igieniche nei confronti di SARS-CoV-2 Rev.01 - https://www.disinfestazione.org/linee-guida-disinfezione-sars-cov-2/

Riepilogo delle operazioni utili e soggetti abilitati allo svolgimento			
Quando	**Operazioni**	**Soggetti**	**Modalità**
Riapertura dopo il lockdown	1. Pulizia approfondita di superfici, oggetti ed ambienti	In autonomia oppure mediante Imprese di Servizi	Con detergenti
	2. Disinfezione approfondita di superfici, oggetti ed ambienti	In autonomia oppure mediante Imprese di Servizi	Con prodotti ad azione virucida (PMC/Prodotti Biocidi/prodotti in libera vendita)
In ordinarietà	1. Pulizia giornaliera dei locali, degli ambienti, delle postazioni di lavoro e delle aree comuni maggiormente esposte al contatto con le persone	In autonomia oppure mediante Imprese di Servizi	Con detergenti
	2. Disinfezione giornaliera dei locali, degli ambienti, delle postazioni di lavoro e delle aree comuni maggiormente esposte al contatto con le persone	In autonomia oppure mediante Imprese di Servizi	Con prodotti ad azione virucida (PMC/Prodotti Biocidi/prodotti in libera vendita)
Presenza di un soggetto risultato positivo al virus	1. Pulizia approfondita dei locali, degli ambienti, delle postazioni di lavoro e delle aree comuni maggiormente esposte al contatto con le persone	In autonomia oppure mediante Imprese di Servizi	Con detergenti
	2. Disinfezione approfondita dei locali, degli ambienti, delle postazioni di lavoro e delle aree comuni maggiormente esposte al contatto con le persone	In autonomia oppure mediante Imprese di Servizi	Con prodotti ad azione virucida (PMC/Prodotti Biocidi/prodotti in libera vendita)
	3. Sanificazione previa valutazione e quantificazione del rischio	Imprese di Disinfestazione, Derattizzazione e Sanificazione	Con PMC/Prodotti Biocidi ed attrezzature dedicate

RegioneEmilia-Romagna

Allegato 2

ASSESSORATO CONTRASTO ALLE DISUGUAGLIANZE E TRANSIZIONE ECOLOGICA: PATTO PER IL CLIMA, WELFARE, POLITICHE ABITATIVE, POLITICHE GIOVANILI, COOPERAZIONE INTERNAZIONALE ALLO SVILUPPO, RELAZIONI INTERNAZIONALI, RAPPORTI CON L'UE

Protocollo di regolamentazione delle misure per il contrasto e il contenimento della diffusione del virus Covid-19 in relazione allo svolgimento in sicurezza delle ATTIVITÀ DEI CENTRI SOCIALI, DEI CIRCOLI CULTURALI E RICREATIVI in Emilia-Romagna

1. Finalità

L'obiettivo del presente protocollo è fornire linee guida e indicazioni operative, omogenee sul territorio regionale, finalizzate a incrementare l'efficacia delle misure precauzionali di contenimento da adottare per contrastare l'epidemia di COVID-19 per le attività dei centri sociali, dei circoli culturali e ricreativi, in funzione dell'avvio della cd. Fase 2 di riapertura delle strutture e delle attività dopo il lock-down, con l'obiettivo di tutelare la salute degli operatori, dei volontari e degli utenti.
Il COVID-19 rappresenta un rischio biologico generico, per il quale occorre adottare misure uguali per tutta la popolazione. Il presente Protocollo contiene, quindi, misure che seguono la logica della precauzione e attuano le prescrizioni del legislatore e le indicazioni delle Autorità sanitarie.
La specificità rappresentata da centri sociali, dei circoli culturali e ricreativi è la pluralità delle attività che vi vengono svolte, spesso anche contemporaneamente, e l'incontro e la permanenza nei locali dei frequentatori per fini genericamente riferibili a finalità aggregative e di socializzazione.
Pertanto le misure devono coniugare la possibilità di svolgere le diverse attività preservandone le caratteristiche di socialità, con l'esigenza di garantire la sicurezza dei gestori, del personale, dei volontari e dei frequentatori, mitigando la possibilità di contagi durante i contatti che avvengono in dette attività.
Il presente documento è redatto dalla Direzione Generale Cura della Persona Salute e Welfare sentite le organizzazioni del Terzo settore.
È opportuno che le misure proposte nel presente documento siano poi adottate da ogni centro o circolo individuando le misure più efficaci in relazione alle caratteristiche specifiche di ogni struttura e le procedure specifiche per mettere in atto dette misure, comprese le attività di comunicazione e informazione per responsabilizzare frequentatori, lavoratori e volontari sull'adozione di comportamenti corretti che limitino la probabilità di contagio.
Si evidenzia altresì l'importanza della responsabilità individuale da parte dei frequentatori nell'adozione di comportamenti rispettosi delle misure di sicurezza e prevenzione e, a tal fine, l'esigenza di una adeguata informazione rivolta ad essi.
Si evidenzia che per le attività svolte all'interno dei centri/circoli da associazioni ed organizzazioni di volontariato a favore delle persone con disabilità, laddove non siano previsti specifici protocolli, valgono le disposizioni di carattere generale della normativa nazionale e regionale, quali ad esempio il principio del rispetto delle regole di distanziamento interpersonale di almeno un metro (salvo quanto specificato dall'art. 9 del DPCM 17 maggio 2020 in merito a persone con disabilità) e dell'utilizzo dei dispositivi di protezione. Possono inoltre essere prese a riferimento, per quanto applicabili alle specifiche attività, le disposizioni previste nel "Programma regionale per la

riattivazione delle attività sociali e socio-sanitarie e dei centri diurni per le persone con disabilità (art.8 DPCM 26 aprile 2020)"
Le presenti linee guida potranno essere aggiornate, integrate o modificate, sulla base dell'evoluzione delle disposizioni del Governo per la cosiddetta Fase 2, dell'evoluzione dello scenario epidemiologico, nonché di eventuali ulteriori indirizzi di carattere tecnico-scientifico di livello nazionale o internazionale.

2. Campo di applicazione ed articolazione del protocollo

Il presente protocollo trova applicazione in relazione a tutte le attività svolte all'interno dei centri sociali, dei circoli culturali e ricreativi della regione Emilia-Romagna.

Il documento si articola pertanto nelle seguenti sezioni:

A. MISURE DI CARATTERE GENERALE
B. RISTORAZIONE E BAR
C. ATTIVITA' LUDICO-RICREATIVE
D. ATTIVITA' CORSISTICHE
E. ATTIVITÀ SPORTIVE E MOTORIE
F. ATTIVITA' CULTURALI
G. ATTIVITA' DIVERSE

ALLEGATI

- Indicazioni tecniche per attività di pulizia, disinfezione e sanificazione in relazione al rischio sars cov-2.

A) MISURE DI CARATTERE GENERALE

1. Informazione e comunicazione

In considerazione dell'importanza della responsabilizzazione individuale da parte dei frequentatori nell'adozione di comportamenti rispettosi delle misure di sicurezza e prevenzione deve essere garantita l'adozione da parte dei titolari dei centri/circoli di tutti i possibili strumenti di informazione e comunicazione rivolti ai frequentatori sulle regole di accesso e comportamento. In particolare, il gestore, attraverso le modalità più idonee ed efficaci, informa i frequentatori circa le disposizioni vigenti, consegnando e/o affiggendo all'ingresso e nei luoghi maggiormente visibili dei locali, appositi depliants informativi.
In particolare, le informazioni riguardano:

- l'obbligo di rimanere al proprio domicilio in presenza di febbre (oltre 37.5°) o altri sintomi influenzali e in quel caso di chiamare il proprio MMG o PLS; l'obbligo di rimanere al proprio domicilio se si è stati a contatto con persone positive al virus nei 14 giorni precedenti;
- la consapevolezza e l'accettazione del fatto di non poter permanere e di doverlo dichiarare tempestivamente al gestore laddove, anche successivamente all'ingresso, sussistano le condizioni di pericolo (sintomi di influenza, insorgenza di febbre, etc);
- l'impegno a rispettare tutte le disposizioni igieniche e quelle relative alle misure di distanziamento interpersonale e di corretto comportamento.

2. Organizzazione degli spazi e dei locali

Gli spazi dovranno essere riorganizzati, per quanto possibile in ragione delle condizioni logistiche e strutturali, per evitare gli assembramenti ed assicurare le misure di distanziamento interpersonale (almeno un metro tra una persona ed un'altra o la distanza più ampia definita da eventuali ordinanze dell'autorità locale).

In generale per lo svolgimento delle attività, laddove compatibili, sono da privilegiare gli spazi all'aperto che presentano minori rischi di trasmissione del virus.
Particolare attenzione andrà dedicata agli spazi al chiuso, adottando opportune misure di distanziamento delle postazioni di lavoro e delle attrezzature (banco, tavoli, sedie).
Si dovrà inoltre favorire il ricambio d'aria negli ambienti interni. Per gli impianti di condizionamento, è obbligatorio, se tecnicamente possibile, escludere totalmente la funzione di ricircolo dell'aria; se ciò non fosse tecnicamente possibile, vanno rafforzate ulteriormente le misure per il ricambio d'aria naturale e in ogni caso va garantita la pulizia, ad impianto fermo, dei filtri dell'aria di ricircolo per mantenere i livelli di filtrazione/rimozione adeguati, secondo le indicazioni tecniche di cui al documento dell'Istituto Superiore di Sanità.
Ove non sia possibile intervenire sulla distribuzione degli spazi, occorrerà porre in essere adeguate misure organizzative per assicurare il distanziamento interpersonale ed il divieto di assembramenti, quali ad esempio la separazione dei percorsi di ingresso ed uscita.
All'ingresso devono essere posizionati dispenser con gel igienizzanti per la pulizia delle mani.
Occorre evitare l'uso di appendiabiti comuni. Il servizio guardaroba viene fornito solo se è possibile evitare il contatto tra gli oggetti dei diversi ospiti (ad esempio, mantenendo adeguate distanze o utilizzando copriabito monouso e buste portaombrelli monouso).
Al fine di agevolare lo smaltimento dei dispositivi di protezione utilizzati da operatori e frequentatori, si suggerisce di collocare cestini portarifiuti dotati di pedale o fotocellula nelle aree comuni. Ogni cestino deve essere dotato di un sacchetto per permettere di svuotarlo senza entrare in contatto con il contenuto.

3. Misure relative ai dipendenti e volontari

Il personale e i collaboratori dovranno essere dotati di specifici dispositivi di protezione individuale (DPI) alcuni dei quali di tipologia comune a tutto il personale, altri differenziati in base al tipo di attività e per i quali si rimanda agli specifici protocolli.
I volontari sono sottoposti ai medesimi obblighi e tutele dei lavoratori in materia di sicurezza.
È obbligatorio l'uso delle mascherine, mentre l'uso dei guanti può essere sostituito da una igienizzazione frequente delle mani.
Ciascun lavoratore dovrà ricevere formazione/addestramento necessario per il corretto uso dei DPI e, pertanto, dovrà utilizzarli conformemente alle informazioni ricevute. Ciascun lavoratore dovrà custodire i propri DPI senza apportare modifiche agli stessi e dovrà segnalare immediatamente al datore di lavoro qualsiasi difetto o inconveniente.
È necessaria la periodica igiene delle mani attraverso l'utilizzo di acqua e sapone o attraverso l'utilizzo di gel alcolici. Dopo aver lavato le mani con acqua e sapone è necessario asciugarle accuratamente. I gel alcolici per l'igiene delle mani devono essere utilizzati periodicamente, anche in caso di impiego dei guanti.
Non si ritiene obbligatoria la misurazione della temperatura per accedere nel centro/circolo, ma il datore di lavoro è tenuto ad informare tutto il personale relativamente all'obbligo di astensione dal lavoro in caso di infezione respiratoria e/o febbre (Temperatura maggiore di 37,5°C).
Deve essere garantita la rigorosa applicazione del principio di astensione dal lavoro del personale che accusi sintomatologia da infezione respiratoria e/o febbre (Temperatura maggiore di 37,5°C). In questo caso è necessaria la segnalazione al medico competente e al medico di medicina generale.
L'ingresso nel centro/circolo di lavoratori precedentemente risultati positivi all'infezione SARS CoV-2 potrà avvenire solamente a seguito della presentazione della certificazione medica di avvenuta guarigione.
Il datore di lavoro provvederà a formare ed informare il proprio personale tramite momenti formativi interni che includano la presente linea guida e le eventuali procedure organizzative interne per la prevenzione della diffusione del virus responsabile del COVID-19.

Ogni membro del personale, sia dipendente della struttura, sia dipendente di ditte terze operanti nella struttura, dovrà rispettare rigorosamente le misure indicate nelle presenti linee guida.
Il mancato completamento dell'aggiornamento della formazione professionale e/o abilitante entro i termini previsti per tutti i ruoli/funzioni in materia di salute e sicurezza nei luoghi di lavoro, dovuto all'emergenza in corso e quindi per causa di forza maggiore, non comporta l'impossibilità a continuare lo svolgimento dello specifico ruolo/funzione (a titolo esemplificativo: l'addetto all'emergenza, sia antincendio, sia primo soccorso, può continuare ad intervenire in caso di necessità).

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

Le indicazioni tecniche specifiche e sintetiche per una buona prassi operativa delle attività di pulizia, disinfezione e sanificazione in relazione al rischio di esposizione al virus SARS CoV-2 sono disponibili nel documento "Indicazioni tecniche per attività di pulizia, disinfezione e sanificazione in relazione al rischio SARS CoV-2" predisposto dal Servizio regionale Prevenzione collettiva e Sanità pubblica (di qui denominato Indicazioni pulizia e disinfezione).
In via generale si considerano necessarie le attività di pulizia seguita da disinfezione. La sanificazione può essere programmata quale misura straordinaria previa valutazione di situazioni che, tenuto conto di una specifica condizione di rischio, la rendano opportuna.
Deve essere stilato un programma di pulizia e disinfezione che definisca, aree di intervento, modalità, prodotti e frequenza.
Durante le ore di apertura al pubblico, i servizi igienici e gli altri luoghi o spazi comuni devono essere puliti e disinfettati con maggior frequenza.
Personale e frequentatori devono attenersi alle norme di comportamento igienico sanitario per concorrere a mantenere la massima pulizia e salubrità di tali ambienti.
Occorre arieggiare gli ambienti sia durante sia dopo l'uso dei prodotti per la pulizia e la disinfezione, aumentando temporaneamente i tassi di ventilazione dei sistemi VMC o aprendo le finestre.
In presenza di una persona con COVID19 confermato, occorre effettuare una pulizia e disinfezione straordinaria degli ambienti, ma non è necessario interrompere l'attività.

B) RISTORAZIONE E BAR

All'interno dei centri sociali e circoli viene spesso erogato il **servizio di bar o ristorazione** a favore dei soci, ad integrazione delle attività ricreative e di socializzazione prevalenti.
A tale tipologia di attività si applicano integralmente le disposizioni contenute nel "Protocollo di regolamentazione delle misure per il contrasto e il contenimento della diffusione del virus Covid-19 in relazione allo svolgimento in sicurezza degli esercizi di somministrazione alimenti e bevande e attività da asporto e consumo sul posto in Emilia-Romagna" allegato 2 al decreto del Presidente della giunta regionale n.82 del 17/5/2020.

C) ATTIVITÀ LUDICO RICREATIVE
Tali attività possono essere organizzate in forma individuale e a gruppi.

Sono ammesse le attività per le quali vengono utilizzati in via esclusiva materiali personali, oppure monouso, oppure per i quali è possibile garantire puntuale sanificazione dopo ogni uso.
Deve inoltre essere possibile garantire la distanza minima di 1 metro tra i giocatori/partecipanti.
A titolo esemplificativo rientrano in questa tipologia: gioco degli scacchi, tombola, freccette, Hobbistica e modellismo, ecc..

In generale valgono le seguenti indicazioni che devono essere rispettate da parte di tutti i partecipanti:

- Obbligo di utilizzo di mascherina
- Lavaggio frequente delle mani
- Rispetto della distanza di sicurezza di almeno un metro sia tra giocatori dello stesso tavolo sia tra tavoli adiacenti
- Accurata disinfezione dei materiali al termine di ogni utilizzo

Vanno pertanto sempre evitati gli assembramenti anche legati alla presenza di pubblico e osservatori. È sempre preferibile e raccomandato lo svolgimento delle attività all'aperto.

Non sono ammesse le attività per le quali non è possibile garantire puntuale e accurata sanificazione dei materiali e/o distanza minima di 1 metro o per le quali sono previsti espressi divieti da parte di disposizioni nazionali/regionali. Tra queste, a titolo esemplificativo: **gioco delle carte, giochi da tavolo, biliardino (calciobalilla), giochi di ruolo.**
Tale disposizione potranno esser riviste sulla base dell'evoluzione dello scenario epidemiologico e del quadro normativo regionale e nazionale.

D) ATTIVITA' CORSISTICHE

Nei centri sociali e circoli culturali e ricreativi vengono organizzati a favore dei soci a fini ricreativi e di socializzazione corsi individuali e di gruppo riguardanti ambiti diversi (a titolo esemplificativo: musica, lingue straniere ed italiano, teatro, fotografia, arti visive, cucina, Informatica, ecc..).
Queste attività possono essere svolte nel rispetto delle indicazioni contenute nello specifico "Protocollo regionale di regolamentazione delle misure per il contrasto e il contenimento della diffusione del virus Covid-19 in relazione allo svolgimento in sicurezza delle ATTIVITA' CORSISTICHE in Emilia-Romagna".

E) ATTIVITÀ SPORTIVE E MOTORIE

Analogamente alle attività corsistiche all'interno dei centri sociali e ai circoli vengono proposte attività sportive e motorie, in forma di corsi o ad accesso libero, in funzione degli spazi e delle attrezzature disponibili. Fra questi a titolo esemplificativo corsi di ginnastica, danza, ping pong, discipline olistiche ed orientali, bocce, biliardo, ecc..
Per le attività sportive e motorie non sussiste l'obbligo della mascherina.
L'uso della mascherina resta obbligatorio per le attività che non comportano un significativo impegno cardio-respiratorio e non consentono un'adeguata prevenzione dal contatto con droplet, come il gioco delle bocce e il biliardo.

Le attività che si configurano come attività motoria individuale possono essere svolte nel rispetto delle indicazioni contenute nello specifico "Protocollo regionale di regolamentazione delle misure per il contrasto e il contenimento della diffusione del virus Covid-19 in relazione allo svolgimento in sicurezza delle attività di PALESTRE E PALESTRE CHE PROMUOVONO SALUTE in Emilia-Romagna" allegato 1 all'Ordinanza del Presidente della Giunta regionale n.84 del 22/05/2010.

Le attività che si configurano come attività sportiva di gruppo in squadra possono essere svolte nel rispetto delle indicazioni nelle "Linee-Guida ai sensi del Decreto del Presidente del Consiglio dei Ministri 17 Maggio 2020, art.1, lett. e). Modalità di svolgimento degli allenamenti per gli sport di squadra" emanate dall'Ufficio per lo Sport – Presidenza del Consiglio dei Ministri" e delle

"Linee guida per l'attività sportiva di base e l'attività motoria in genere con riferimento alle lettere f) del DPCM 17 marzo 2020".

Sono comunque vietate **tutte le attività di ballo** (liscio, danze popolari, ecc..) per cui non è possibile escludere il contatto fisico e assicurare il mantenimento della distanza interpersonale di almeno due metri.

F) ATTIVITÀ CULTURALI

Sono numerose le attività di tipo culturale svolte all'interno di centri e circoli a favore dei soci e possono essere ulteriormente distinte in alcune macro-categorie, in funzione delle caratteristiche e delle misure di contenimento previste da norme da disposizioni regionali e/o nazionali.

1. **Spettacoli aperti al pubblico in teatri, cinema e all'aperto** di cui all'at.1 lett m) del DPCM 17 maggio

Tali attività sono sospese fino al 14 giugno. Dopo tale data devono essere realizzate secondo le indicazioni di cui all'allegato 9 del suddetto DPCM 17 maggio e comunque solo con posti a sedere preassegnati e garantendo il rispetto della distanza interpersonale di almeno 1 metro, nel limite di 1000 persone all'aperto e 200 in luoghi chiusi.

Si richiama inoltre il già citato Protocollo regionale di regolamentazione per gli esercizi di somministrazione alimenti e bevande alla voce "ATTIVITA' ACCESSORIE" che consente "piccoli trattenimenti musicali senza ballo in sale con capienza e afflusso non superiore a cento persone dove la clientela acceda per la consumazione" fermo restando il rispetto del distanziamento interpersonale e il divieto di assembramenti.
In via generale si ravvisa che non sussistono allo stato le condizioni per garantire il distanziamento e il divieto di assembramento per gli intrattenimenti e gli eventi musicali, con la sola eccezione di quelli esclusivamente di "ascolto" con postazioni sedute il cui numero e disposizione consenta il rispetto delle regole di distanziamento previste per la ristorazione.
E' vietata qualsiasi forma di aggregazione che possa creare assembramenti es: ballo, happy hours, etc.

2. Attività riconducibili **a organizzazione di dibattiti, convegni e presentazione libri.**

Tali attività sono ammesse secondo le limitazioni di cui all'allegato 17 al DPCM 17 maggio e del "Protocollo regionale di regolamentazione delle misure per il contrasto e il contenimento della diffusione del virus Covid-19, in relazione allo svolgimento in sicurezza delle STRUTTURE RICETTIVE ALBERGHIERE" allegato 4 al decreto del Presidente della giunta regionale n.82 del 17/5/2020. Quest'ultimo, in relazione alla gestione delle aree destinate a riunioni, conferenze e meeting, formula alcune prime indicazioni:

- All'interno delle aree destinate a riunioni, conferenze e meeting, come negli altri ambienti comuni, è sempre obbligatorio rispettare la distanza interpersonale (almeno un metro tra una persona ed un'altra o la distanza più ampia definita dalle specifiche disposizioni).
- La distanza interpersonale dovrà essere rispettata anche durante l'accesso e il deflusso. Da valutare la possibilità di accessi differenziati per entrata ed uscita e l'opportunità di ingressi contingentati e/o scaglionati in relazione al numero di partecipanti.
- Per agevolare il rispetto della distanza, si suggerisce di affiggere dei cartelli informativi e/o di delimitare gli spazi (ad esempio, con adesivi da attaccare sul pavimento, paline, nastri segnapercorso, etc.).

- Si promuove altresì la registrazione on line dei partecipanti, onde vitare assembramenti o il formarsi di code in fase di registrazione.
- Sarà assegnato un posto fisso numerato ad ogni partecipante, da utilizzare per tutta la durata dell'evento.
- Occorre evitare l'uso di appendiabiti comuni. Il servizio guardaroba viene fornito solo se è possibile evitare il contatto tra gli oggetti dei diversi ospiti (ad esempio, mantenendo adeguate distanze o utilizzando copriabito monouso e buste portaombrelli monouso).
- Anche se è probabile che il personale e gli ospiti abbiano già familiarità con le misure di prevenzione igienico sanitaria, è opportuno rammentarne i contenuti, affiggendo l'apposito cartello all'interno delle sale. Occorre mettere a disposizione del personale e degli ospiti gel alcolico con concentrazione di alcol tra 60-85% per l'igiene delle mani.
- Il podio sarà posizionato una distanza di almeno due metri da qualsiasi altra persona sul palco e dalla prima fila, in modo da permettere di effettuare la presentazione senza mascherina.
- I moderatori seduti al tavolo dovranno mantenere la distanza minima di un metro tra uno e l'altro, per poter permettere loro di intervenire senza indossare la mascherina.
- Si raccomanda di evitare l'uso promiscuo di microfoni mobili, mouse, tastiere, schermi touch, telecomandi, etc. Ove non sia possibile, è necessaria la pulizia con disinfettante tra un uso e l'altro.
- Gli ambienti dovranno essere arieggiati durante gli intervalli tra le sessioni di lavoro e igienizzati dopo ogni evento.

3. Attività assimilabili alla gestione di **biblioteche e sale di studio**, **mostre ed esposizioni**

Tali attività sono disciplinate dalla specifica scheda tecnica "MUSEI, ARCHIVI E BIBLIOTECHE dell'allegato al DPCM del 17 maggio "Nuovo coronavirus SARS-CoV-2 - Linee di indirizzo per la riapertura delle Attività Economiche, Produttive e Ricreative".

Si richiamano alcune indicazioni specifiche ivi indicate:

- 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

- 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 uscita.

- 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.

Per la gestione di libri, riviste e altri documenti si fa inoltre riferimento al documento "Indicazione operative per la ripresa del prestito bibliotecario".

G) ATTIVITA' DIVERSE

Esistono inoltre una pluralità di attività, molto eterogenee fa di loro, svolte continuativamente o occasionalmente, che possono avere sede nel centro/circolo ma anch'esse già disciplinate da provvedimenti di settore.

In particolare, si fa riferimento a:

- **attività educative-ricreative a favore di bambini e ragazzi** (quali Centri estivi per ragazzi, attività di doposcuola ed aiuto compiti, ludoteca, ecc..) che devono essere svolte facendo riferimento alle "Linee guida per la gestione in sicurezza di opportunità organizzate di socialità e gioco per bambini ed adolescenti nella fase 2 dell'emergenza COVID-19" allegato 8 al D.P.C.M. 17/05/2020 e relativo protocollo regionale.

- **Fiere e mercatini, GAS** (Gruppo acquisto solidali) che devono essere svolte secondo le disposizioni contenute nel "Protocollo regionale di regolamentazione delle misure per il contrasto e il contenimento della diffusione del virus Covid-19, in relazione allo svolgimento in sicurezza DEGLI ESERCIZI DI COMMERCIO AL DETTAGLIO IN SEDE FISSA E DEL COMMERCIO SU AREE PUBBLICHE" allegato 1 al decreto del Presidente della giunta regionale n.82 del 17/5/2020.

- **Manutenzione del verde**: attività consentita secondo le indicazioni contenute nella specifica scheda tecnica dell'allegato 17 al DPCM del 17 maggio "Nuovo coronavirus SARS-CoV-2- Linee di indirizzo per la riapertura delle Attività Economiche, Produttive e Ricreative".

- Attività consentite in quanto rientrano tra quelle individuate **dai codici ATECO** di cui al DPCM 26/04/2020, anche se svolte come attività amatoriale/di volontariato (ad es. produzione video Radio / webradio e tv di comunità, ecc..).

- Gestione di **spazi di coworking**. Per lo svolgimento di tali attività si fa riferimento al "Protocollo condiviso di regolamentazione delle misure per il contrasto e il contenimento della diffusione del virus Covid-19 negli ambienti di lavoro" del 24 aprile 2020; in questa sede ci si limita a precisare che va sempre garantita la sanificazione delle postazioni ad ogni cambio utente.

INDICAZIONI TECNICHE PER ATTIVITÀ DI PULIZIA, DISINFEZIONE E SANIFICAZIONE IN RELAZIONE AL RISCHIO SARS CoV-2

A cura di
Paola Angelini *Servizio Prevenzione collettiva e Sanità pubblica –Regione Emilia-Romagna*
Davide Di Domenico (collaboratore) e Silvano Natalini *Dipartimento di Sanità pubblica – Ausl di Bologna*

Il presente documento fornisce indicazioni tecniche specifiche e sintetiche per una buona prassi operativa delle attività di pulizia, disinfezione e sanificazione in relazione al rischio di esposizione al virus SARS CoV-2

ed è indirizzato a coloro che nei luoghi di lavoro programmano questi interventi e alle Imprese di Servizi che li eseguono. Il susseguirsi delle disposizioni sull'epidemia in corso, così come la progressione delle conoscenze sul virus SARS CoV-2, danno al presente documento un carattere di temporaneità e ci si impegna a tempestivi aggiornamenti in coerenza con l'evoluzione di norme e disposizioni tecniche.

Documenti di riferimento per approfondimenti sono prodotti dall'Istituto Superiore di sanità e dalle Associazioni di categoria delle Imprese di Servizi.

Per quanto riguarda gli effetti dei prodotti ad azione biocida sul nuovo Coronavirus, l'Istituto Superiore di Sanità ha redatto un documento[1] "*Raccomandazioni ad interim sui disinfettanti nell'attuale emergenza COVID-19: presidi medico-chirurgici e biocidi*" contenente un'ampia panoramica relativa all'ambito della "disinfezione", a partire dalla tipologia dei prodotti disponibili sul mercato, la loro efficacia, le informazioni sui pericoli, la normativa di riferimento nonché le condizioni per un utilizzo corretto e consapevole.

Un altro documento[2] prodotto dall'istituto Superiore di Sanità, "*Indicazioni ad per la prevenzione e gestione degli ambienti indoor in relazione alla trasmissione dell'infezione da virus SARS-CoV-2"* fornisce indicazioni per la prevenzione e gestione degli ambienti indoor in relazione alla trasmissione dell'infezione da virus SARSCoV-2.

Più recentemente l'Istituto Superiore di Sanità ha emanato un nuovo documento[3] recante "*Indicazioni per la sanificazione degli ambienti interni per prevenire la trasmissione di SARS-COV 2. Versione dell'8 maggio 2020*".

Anche le Associazioni di Categoria hanno prodotto documenti di riferimento per le presenti indicazioni operative. L'Associazione Nazionale delle Imprese di Disinfestazione (A.N.I.D.) ha reso disponibile una linea guida[4] di buone prassi igieniche nei confronti di SARS-CoV-2 e l'Associazione Imprese Disinfestazione professionale (A.I.D.P.I) ha dato indicazioni[5] con un documento orientativo per l'emergenza COVID 19.

---

[1] Gruppo di lavoro ISS Biocidi COVID-19. Raccomandazioni ad interim sui disinfettanti nell'attuale emergenza COVID19: presidi medico-chirurgici e biocidi. Versione del 25 aprile 2020. Roma: Istituto Superiore di Sanità; 2020. (Rapporto ISS COVID-19, n. 19/2020).

[2] Gruppo di lavoro ISS Ambiente e Qualità dell'aria indoor. *Indicazioni ad per la prevenzione e gestione degli ambienti indoor in relazione alla trasmissione dell'infezione da virus SARS-CoV-2.* Versione del 23 marzo 2020. Roma: Istituto Superiore di Sanità; 2020. (Rapporto ISS COVID-19, n. 5/ 2020).

[3] Gruppo di Lavoro ISS Prevenzione e Controllo delle Infezioni *Indicazioni per la sanificazione degli ambienti interni per prevenire la trasmissione di SARS-COV 2.* Versione dell'8 maggio 2020 Roma: Istituto Superiore di Sanità; 2020. (Rapporto ISS COVID-19, n. 20/ 2020).

[4] A.N.I.D. Buone prassi igieniche nei confronti di SARS-CoV-2 Rev.01 - https://www.disinfestazione.org/linee-guidadisinfezione-sars-cov-2/

[5] A.I.D.P.I. https://aidpi.it/news/attivita-di-sanificazione-documento-orientativo-per-l-emergenza-covid-19/

PREMESSA

La trasmissione del virus SARS-CoV-2, avviene prevalentemente mediante il contatto interumano tra persona e persona, attraverso l'inalazione di micro-goccioline (droplets), di dimensioni uguali o maggiori di 5 µm di diametro generate dalla tosse o starnuti di un soggetto infetto. Può avvenire anche per contatto indiretto se oggetti e superfici vengono contaminati da droplets o direttamente da secrezioni.

La trasmissione per via aerea (con droplets di dimensioni <5 µm) è considerata meno rilevante e si può verificare negli ambienti sanitari, in relazione alla generazione di aerosol a seguito di specifiche procedure, quali, ad esempio, intubazione o ventilazione forzata.
I tempi di sopravvivenza di SARS-CoV-2 al di fuori dell'organismo infetto non sono completamente noti in quanto ad oggi non esistono studi specifici in tal senso. Una recente revisione della letteratura scientifica[6] ha preso in esame la persistenza nell'ambiente dei coronavirus. Sono stati analizzati parecchi studi relativi a coronavirus umani e di ambito veterinario. La maggior parte dei dati esaminati si riferisce al ceppo di coronavirus umano endemico (HCoV-) 229E, che può rimanere attivo a temperatura ambiente su diverse superfici inanimate come metallo, vetro o plastica in un tempo compreso da 2 ore a 9 giorni. In un recentissimo lavoro[7] è stata valutata la resistenza ambientale di SARS-CoV-2 nell'aerosol e su diverse superfici inanimate. In particolare è stata fatta distinzione fra il ricercare solo l'RNA del virus e ritrovare particelle virali integre in grado di infettare il nostro organismo. Quello che è emerso è che le particelle integre del virus possono essere ritrovate nell'aerosol fino a 3 ore, sul rame fino a 4 ore, sul cartone fino a 24 ore e fino a 3 giorni sulla plastica e sull'acciaio. Tali dati dimostrano la possibilità di trasmissione di SARS-CoV-2 tramite aerosol ed oggetti inanimati.

DEFINIZIONI

I diversi Decreti, gli atti normativi e i due Protocolli sottoscritti dal Presidente del Consiglio e dalle Parti Sociali in data 14 marzo 2020 e 24 aprile 2020 ribadiscono in più punti la necessità di operare una pulizia e la sanificazione dei luoghi di lavoro quale misura di contrasto e contenimento della diffusione del virus SARSCoV-2.

Nei documenti citati non risulta chiaramente definito il termine sanificazione, al punto che in alcune parti sembra essere usato come sinonimo di igienizzazione. In definitiva la "sanificazione" degli ambienti, delle postazioni di lavoro e delle aree comuni, non può che riferirsi ad attività di pulizia prima e di disinfezione e/o di disinfestazione poi.

Pare opportuno quindi precisare cosa si intende con pulizia, disinfezione e in quali situazioni è necessario procedere ad una 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.

[6] Kampf G et al., Persistence of coronaviruses on inanimate surfaces and their inactivation with biocidal agents, Springer Journal of Hospital Infection 104 (2020)
[7] van Doremalen N. et al - Aerosol and surface stability of SARS-CoV-2 compared to SARS-CoV-1; New England Journal of Medicine, 2020

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. Per quanto riguarda principi attivi e tempi di esposizione dei disinfettanti verso SARS CoV-2 si può fare riferimento alle indicazioni ISS[2].

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).

Pulizia e Disinfezione possono essere effettuate direttamente ed in autonomia da parte delle aziende e delle strutture operative e commerciali sia in fase di riapertura che di prosecuzione dell'attività. In alternativa possono essere effettuate da Imprese di Pulizia e/o di Disinfestazione regolarmente registrate per tali attività ed abilitate in base alla normativa vigente[8]: i requisiti che sono richiesti alle Imprese per svolgere le sole attività di pulizia e disinfezione afferiscono esclusivamente alla capacità economica e all'onorabilità. Tali imprese sono soggette alla sola dichiarazione di inizio attività da presentare alla Camera di commercio, industria, artigianato e agricoltura.

La sanificazione, quale processo di maggiore complessità, può essere svolta dalle Imprese di Disinfestazione, caratterizzate oltre che dai precedenti requisiti, anche dal più stringente requisito di capacità tecnicoprofessionale[9].

IL PROGRAMMA DI INTERVENTO

Il programma d'intervento si deve basare su buone prassi igieniche in cui vengono riportate in modo specifico tutte le istruzioni per lo svolgimento delle operazioni di pulizia e disinfezione. Le disinfezioni sono efficaci nell'ambito di un piano operativo in cui la pulizia precede il trattamento seguendo modalità operative appropriate in materia di concentrazione dei prodotti utilizzati, tempo di contatto, temperatura e pH[10].

I metodi di applicazione disponibili consentono di veicolare il disinfettante a contatto con la superficie interessata. La scelta del metodo ottimale, e quindi della specifica attrezzatura, dipende dal contesto e dalle condizioni specifiche dell'ambiente in cui si deve operare.

Il programma d'azione va progettato predisponendo, assieme al Responsabile della sicurezza RSPP, una valutazione dei rischi specifici per l'esecuzione del lavoro, definendo le attrezzature occorrenti, i prodotti necessari (che dovranno essere tutti registrati ed avere un'efficacia virucida dimostrata), le conseguenti misure organizzative, operative e comportamentali da adottare, le misure di prevenzione e protezione collettive e individuali (DPI).

[8] Legge 2 aprile 2007, n. 40 - Art.10 comma 3

[9] Decreto del Ministro dell'industria, del commercio e dell'artigianato 7 luglio 1997, n. 274, e successive modificazioni

[10] Linee guida per un corretto utilizzo dei prodotti disinfettanti per la tutela della collettività. Servizio Sanitario Regionale Emilia Romagna (2016)

Possono presentarsi due tipi di situazioni[11]:

- il caso in cui si debba operare in un ambiente in cui ha stazionato un soggetto positivo a SARS CoV-2
- il caso, più semplice, in cui vi è la necessità di adottare misure preventive.

Per intervenire nelle aree ove ha stazionato un soggetto positivo a SARS CoV-2 il programma di intervento comprenderà le fasi di pulizia e disinfezione nonché di sanificazione previa specifica valutazione del rischio come più avanti spiegato.

Un programma di intervento di natura preventiva si attua nei casi in cui non si è a conoscenza della presenza o meno di coronavirus, ma si vuole comunque garantire la disinfezione ambientale.
Nella programmazione di interventi preventivi in edifici siti in Comuni ad accertata, elevata, circolazione virale oppure di interventi su locali cui ha stazionato un soggetto positivo al virus, è importante la quantificazione del rischio, che va impostata considerando la probabilità che un evento accada e l'entità del danno che questo evento può provocare. Il responsabile definirà il livello di rischio sulla base dei fattori che possono essere rilevanti:

- la frequenza dello stazionamento di persone nei locali,
- il numero di persone nella stessa area,
- l'umidità ambientale,
- i dettagli sulla permanenza nei locali del soggetto positivo (presenza in fase di contagiosità, aree frequentate, ecc.)
- il numero di giorni in cui la struttura è rimasta chiusa per effetto delle misure di Sanità pubblica.

Il responsabile del servizio, mediante sopralluogo, progetterà l'intervento tenendo conto di diversi fattori (es. contesto, tipologia di aree e locali da trattare, tipologia di prodotti e materiali, presenza eventuale di generi alimentari, presenza di persone sensibili, tipologia di superfici, dettaglio delle metrature e delle volumetrie, presenza di punti ciechi o di difficile accesso, ecc.).

Si sintetizzano di seguito i principi generali del programma di intervento declinato per locali a lunga permanenza e/o frequentazione e per locali a uso saltuario e/o a bassa frequentazione.

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.**

[11] A.N.I.D. Buone prassi igieniche nei confronti di SARS-CoV-2 Rev.01 - https://www.disinfestazione.org/linee-guidadisinfezione-sars-cov-2/

Per prima cosa occorre rimuovere, ove possibile, gli oggetti presenti sugli arredi e confinarli in un ambiente dedicato alla sanificazione manuale. Assicurarsi inoltre che le apparecchiature siano distaccate dalla corrente elettrica prima di procedere con le attività previste. Le operazioni di pulizia, disinfezione e sanificazione vanno eseguite spostandosi dalle aree meno inquinate verso quelle più inquinate e devono procedere dall'alto al basso per concludersi con il pavimento. Nell'effettuare le operazioni di disinfezione gli addetti devono usare tutti gli accorgimenti necessari per evitare di sollevare polvere o schizzi di acqua[12].

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.

Per i dettagli sui principi attivi si può fare riferimento documento ISS n. 19/2020 e alle Linee Guida A.N.I.D. utili anche per approfondimenti sulla modalità di esecuzione.

La frequenza della disinfezione e la valutazione sulla 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 breve o saltuario e/o a bassa 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 nelle superfici valutate a più alto rischio con i prodotti indicati sopra.

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.

SANIFICAZIONE

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.

[12] A.N.I.D. Buone prassi igieniche nei confronti di SARS-CoV-2 Rev.01 - https://www.disinfestazione.org/linee-guidadisinfezione-sars-cov-2/

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

Riepilogo delle operazioni utili e soggetti abilitati allo svolgimento			
Quando	**Operazioni**	**Soggetti**	**Modalità**
Riapertura dopo il lockdown	1. Pulizia approfondita di superfici, oggetti ed ambienti	In autonomia oppure mediante Imprese di Servizi	Con detergenti
	2. Disinfezione approfondita di superfici, oggetti ed ambienti	In autonomia oppure mediante Imprese di Servizi	Con prodotti ad azione virucida (PMC/Prodotti Biocidi/prodotti in libera vendita)
In ordinarietà	1. Pulizia giornaliera dei locali, degli ambienti, delle postazioni di lavoro e delle aree comuni maggiormente esposte al contatto con le persone	In autonomia oppure mediante Imprese di Servizi	Con detergenti
	2. Disinfezione giornaliera dei locali, degli ambienti, delle postazioni di lavoro e delle aree comuni maggiormente esposte al contatto con le persone	In autonomia oppure mediante Imprese di Servizi	Con prodotti ad azione virucida (PMC/Prodotti Biocidi/prodotti in libera vendita)
Presenza di un soggetto risultato positivo al virus	1. Pulizia approfondita dei locali, degli ambienti, delle postazioni di lavoro e delle aree comuni maggiormente esposte al contatto con le persone	In autonomia oppure mediante Imprese di Servizi	Con detergenti
	2. Disinfezione approfondita dei locali, degli ambienti, delle postazioni di lavoro e delle aree comuni maggiormente esposte al contatto con le persone	In autonomia oppure mediante Imprese di Servizi	Con prodotti ad azione virucida (PMC/Prodotti Biocidi/prodotti in libera vendita)
	3. Sanificazione previa valutazione e quantificazione del rischio	Imprese di Disinfestazione, Derattizzazione e Sanificazione	Con PMC/Prodotti Biocidi ed attrezzature dedicate

Bologna, 8 maggio 2020

Allegato 3

Regione Emilia-Romagna

Assessorato a Turismo e Commercio

Protocollo di regolamentazione delle misure per il contrasto e il contenimento della diffusione del virus Covid-19 in relazione allo svolgimento in sicurezza

DELLE STRUTTURE RICETTIVE EXTRALBERGHIERE E ALTRE TIPOLGIE RICETTIVE in Emilia-Romagna

REGIONE EMILIA-ROMAGNA (r_emiro)
Giunta (AOO_EMR)
PG/2020/0381907 del 22/05/2020 09:47:20

1. Finalità

L'obiettivo del presente protocollo di regolamentazione è fornire linee guida ed indicazioni operative finalizzate a incrementare l'efficacia delle misure precauzionali di contenimento adottate per contrastare l'epidemia di COVID-19 all'interno delle strutture ricettive all'aria aperta, con l'obiettivo di tutelare la salute degli ospiti, degli operatori e dei collaboratori.
Il COVID-19 rappresenta un rischio biologico generico per il quale occorre adottare misure per tutta la popolazione. La specificità delle strutture turistico-ricettive è determinata dalla permanenza nella struttura della clientela, che vi soggiorna per periodi più o meno prolungati e dal costante ricambio degli alloggiati, nonché da una molteplicità di altri servizi, ove consentiti in relazione alle tipologie (ristorazione, aree benessere, piscine, etc).
Nella denominazione di strutture ricettive extralberghiere ed altre tipologie ricettive sono contemplate una serie di strutture ed attività ricettive molto diversificate, di cui alcune svolte in forma non imprenditoriale che presentano caratteristiche strutturali e gestionali molto diversificate ed una molteplicità di servizi (somministrazione, etc.) che sono consentiti in base alla LR 16/2004 e smi in relazione a talune specifiche tipologie. Questa compresenza di condizioni, con gradi di esposizione al rischio covid-19 tra loro diversificate, rende necessario un approccio modulare alla gestione del rischio che consenta di coniugare la possibilità di svolgere l'attività ricettiva preservando quelle caratteristiche di accoglienza che connota la nostra regione, con l'esigenza di garantire la sicurezza dei titolari, del personale e della clientela delle strutture, minimizzando la possibilità di contagio durante contatti che avvengono in dette attività.
Al riguardo si sottolinea l'importanza della responsabilità individuale da parte degli ospiti delle strutture ricettive nell'adozione di comportamenti rispettosi delle misure di sicurezza e prevenzione e, a tal fine, della adeguata informazione rivolta alla clientela.

Il presente documento, redatto in collaborazione con la Direzione Generale Cura della Persona Salute e Welfare, propone linee guida condivise rivolte alle imprese che gestiscono strutture ricettive, al fine di indicare le modalità più idonee per prevenire il rischio di contagio dal virus SARS CoV-2 (responsabile della malattia denominata COVID-19) sia nei confronti dei clienti sia nei confronti del personale della struttura e permettere l'esercizio dell'attività nel rispetto della loro sicurezza.

È opportuno che le misure proposte nel presente documento siano poi adottate da ogni singola impresa-attività, individuando le misure più efficaci in relazione alle caratteristiche specifiche di ogni struttura e le procedure specifiche per mettere in atto dette misure, comprese le attività di comunicazione e informazione per responsabilizzare clienti e lavoratori sull'adozione di comportamenti corretti che limitino la probabilità di contagio.

REGIONE EMILIA-ROMAGNA (r_emiro)
Giunta (AOO_EMR)
PG/2020/0381907 del 22/05/2020 09:47:20

Le presenti linee guida, redatte avendo a riferimento il *Protocollo condiviso di regolamentazione delle misure per il contrasto e il contenimento della diffusione del virus Covid-19 negli ambienti di lavoro* del 24 aprile 2020, che si intende qui richiamato, potranno essere aggiornate, integrate o modificate, sulla base dell'evoluzione delle disposizioni del Governo per la cosiddetta Fase 2 relativa alla riapertura delle attività produttive alle quali attenersi per soddisfare gli obiettivi di sicurezza e il contenimento del contagio da Covid-19, dell'evoluzione dello scenario epidemiologico, nonché di eventuali ulteriori indirizzi di carattere tecnico-scientifico di livello nazionale o internazionale.

Inoltre, in relazione a specifiche misure per la mitigazione dal rischio Covid-19 per lo svolgimento delle attività/mansioni occorrerà fare riferimento alle ulteriori misure individuate dagli specifici protocolli aziendali/territoriali definiti in attuazione del sopracitato Protocollo condiviso di regolamentazione del 24/04/2020 o da eventuali specifiche disposizioni sanitarie.
Tali specifici protocolli potranno anche valorizzare il ruolo che può essere svolto in seno alla bilateralità di settore ad esempio in materia di formazione.

2. Campo di applicazione ed articolazione del protocollo

Ai fini del presente documento per strutture ricettive extralberghiere si intendono le strutture turistico-ricettive di cui all'art. 4 c. 8 della LR 16/2004 e s.m.i.;
a) case per ferie;
b) ostelli;
c) rifugi alpini;
d) rifugi escursionistici;
e) affittacamere;
f) case e appartamenti per vacanza.

Ai fini del presente documento per altre tipologie ricettive si intendono le strutture turistico-ricettive di cui all'art. 4 c. 9 della LR 16/2004 e s.m.i.;
a) appartamenti ammobiliati per uso turistico;
b) strutture ricettive all'aria aperta non aperte al pubblico;
c) aree attrezzate di sosta temporanea;
d) attività saltuaria di alloggio e prima colazione;
e) strutture agrituristiche; tale tipologia ricettiva è regolata dalla legge regionale 31 marzo 2009, n. 4 (Disciplina dell'agriturismo e della multifunzionalità delle aziende agricole).

Il presente protocollo contiene misure che seguono la logica della precauzione e sono coerenti alle prescrizioni del legislatore e alle indicazioni dell'Autorità sanitaria.

Le presenti misure contengono prescrizioni ed indicazioni e suggerimenti operativi.

Il documento si articola nelle seguenti sezioni:
A) MISURE DI CARATTERE GENERALE
B) MISURE PER AREE E SERVIZI
C) MISURE SPECIFICHE PER TIPOLOGIA DI STRUTTURA RICETTIVA
D) ALLEGATI

1. Indicazioni tecniche per le attività di produzione, commercializzazione e somministrazione di alimenti in relazione al rischio SARS CoV-2
2. Indicazioni tecniche per attività di pulizia, disinfezione e sanificazione in relazione al rischio SARS CoV-2.

REGIONE EMILIA-ROMAGNA (r_emiro)
Giunta (AOO_EMR)
PG/2020/0381907 del 22/05/2020 09:47:20

A) MISURE DI CARATTERE GENERALE

1. Informazione e comunicazione

In considerazione dell'importanza della responsabilizzazione individuale da parte dei clienti nell'adozione di comportamenti rispettosi delle misure di sicurezza e prevenzione deve essere garantita l'adozione da parte dei titolari degli esercizi di tutti i possibili strumenti di informazione e comunicazione rivolte alla clientela sulle regole di accesso e comportamento.

In particolare, l'esercente, attraverso le modalità più idonee ed efficaci, informa la clientela circa le disposizioni vigenti, consegnando e/o affiggendo all'ingresso e nei luoghi maggiormente visibili dei locali aziendali, appositi depliants informativi.

In particolare, le informazioni riguardano:

- l'obbligo di rimanere al proprio domicilio in presenza di febbre (oltre 37.5°) o altri sintomi influenzali e in quel caso di chiamare il proprio MMG o PLS.
- l'obbligo di rimanere al proprio domicilio se si è stati a contatto con persone positive al virus nei 14 giorni precedenti
- la consapevolezza e l'accettazione del fatto di non poter permanere e di doverlo dichiarare tempestivamente laddove, anche successivamente all'ingresso, sussistano le condizioni di pericolo (sintomi di influenza, insorgenza di febbre, etc);
- la consapevolezza e l'accettazione del fatto di non poter permanere qualora si stia soggiornando (usufruendo della stessa unità abitativa, ecc) con un soggetto che si trovi in condizioni di sospetto COVID 19;
- l'impegno a rispettare tutte le disposizioni igieniche e quelle relative alle misure di distanziamento di coretto comportamento.

Tra gli strumenti di comunicazione, si raccomandata l'affissione di cartelli in posizione ben visibile indicanti i punti salienti (distanziamento interpersonale, lavaggio delle mani, igiene respiratoria, altri comportamenti da tenere all'interno dello stabilimento e nei vari ambienti). I cartelli rivolti alla clientela dovranno essere sia in italiano che in lingua inglese.

2. Dispositivi di protezione individuali

Gli ospiti della struttura saranno tenuti a rispettare le regole attive per tutta la popolazione riguardo l'uso di guanti e mascherine.

Il personale dovrà essere dotato di specifici dispositivi di protezione individuale (DPI) alcuni dei quali comuni a tutto il personale, altri differenziati in base al tipo di mansione svolta.

Per quanto riguarda il personale addetto alla manipolazione e produzione degli alimenti, ove previsto e consentito, si fa riferimento a quanto indicato nelle Indicazioni più dettagliate sui contenuti e le modalità sono presenti nel documento "*Indicazioni tecniche per le attività di produzione, commercializzazione e somministrazione di alimenti in relazione al rischio SARS CoV-2*" predisposto dal Servizio regionale Prevenzione collettiva e Sanità pubblica (da qui denominato Protocollo alimenti) (allegato 1).

REGIONE EMILIA-ROMAGNA (r_emiro)
Giunta (AOO_EMR)
PG/2020/0381907 del 22/05/2020 09:47:20

Per il personale addetto alle attività di reception, pulizie, amministrazione la definizione dei DPI da usare e delle specifiche regole d'uso saranno stabilite dal titolare (in caso di lavoratori autonomi) o dal RSPP sulla base di una specifica valutazione del rischio che tenga conto del livello di promiscuità collega ad ogni situazione lavorativa.

Ciascun lavoratore dovrà ricevere formazione/addestramento necessario per il corretto uso dei DPI e, pertanto, dovrà utilizzarli conformemente alle informazioni ricevute. Ciascun lavoratore dovrà custodire i propri DPI senza apportare modifiche agli stessi e dovrà segnalare immediatamente al datore di lavoro qualsiasi difetto o inconveniente.

È necessaria la periodica igiene delle mani attraverso l'utilizzo di acqua e sapone per almeno 60 secondi o attraverso l'utilizzo di gel alcolici. Dopo aver lavato le mani con acqua e sapone è necessario asciugarle accuratamente. I gel alcolici per l'igiene delle mani devono essere utilizzati periodicamente, anche in caso di impiego dei guanti.
Si ricorda che i guanti non sostituiscono la corretta igiene delle mani e devono essere ricambiati ogni volta che si sporcano ed eliminati correttamente nei rifiuti indifferenziati. Non devono essere riutilizzati.
Anche se coperte dai guanti le mani non devono entrare a contatto con bocca, naso e occhi.
Si ricorda che il lavaggio molto frequente delle mani da parte dell'operatore appare la procedura più semplice e idonea a mantenere un buon livello igienico.

Mascherine, guanti monouso e disinfettante per superfici dovrebbero essere disponibili, anche a pagamento, degli ospiti che ne facciano richiesta. Al fine di agevolare lo smaltimento dei dispositivi di protezione utilizzati dagli ospiti, si suggerisce di collocare cestini portarifiuti dotati di pedale o fotocellula nelle aree comuni. Ogni cestino deve essere dotato di un sacchetto per permettere di svuotarlo senza entrare in contatto con il contenuto.

3. Misure relative ai dipendenti

Modalità di ingresso in azienda dei dipendenti

Non si ritiene obbligatoria la misurazione della temperatura per accedere in azienda, ma il datore di lavoro è tenuto ad informare tutto il personale relativamente all'obbligo di astensione dal lavoro in caso di infezione respiratoria e/o febbre (Temperatura maggiore di 37,5°C).

Deve essere garantita la rigorosa applicazione del principio di astensione dal lavoro del personale che accusi sintomatologia compatibile con malattie trasmissibili con alimenti (Regolamento (CE) 852/2004) e, in ottemperanza alle indicazioni per fronteggiare l'epidemia SARS CoV-2, sintomatologia da infezione respiratoria e/o febbre (Temperatura maggiore di 37,5°C). In questo caso è necessaria la segnalazione al medico del lavoro competente e al medico di medicina generale.

L'ingresso in azienda di lavoratori precedentemente risultati positivi all'infezione SARS CoV-2 potrà avvenire solamente a seguito della presentazione della certificazione medica di accertata guarigione virologica.

Spostamenti interni, riunioni, eventi interni e formazione dei dipendenti

Gli spostamenti all'interno dell'azienda devono essere limitati al minimo indispensabile secondo le diverse

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

Il datore di lavoro provvederà a formare ed informare il proprio personale tramite momenti formativi interni/esterni che includano la presente linea guida e le eventuali procedure aziendali organizzative interne per la prevenzione della diffusione del virus responsabile del COVID-19.
Ogni membro del personale, sia dipendente della struttura, sia dipendente di ditte terze operanti nella struttura, dovrà rispettare rigorosamente le misure indicate nelle presenti linee guida.

La formazione degli addetti, diretti ed indiretti, è prevista sia nella fase pre - apertura che durante la stagione.

Il mancato completamento dell'aggiornamento della formazione professionale e/o abilitante entro i termini previsti per tutti i ruoli/funzioni aziendali in materia di salute e sicurezza nei luoghi di lavoro, dovuto all'emergenza in corso e quindi per causa di forza maggiore, non comporta l'impossibilità a continuare lo svolgimento dello specifico ruolo/funzione (a titolo esemplificativo: l'addetto all'emergenza, sia antincendio, sia primo soccorso, può continuare ad intervenire in caso di necessità).

REGIONE EMILIA-ROMAGNA (r_emiro)
Giunta (AOO_EMR)
PG/2020/0381907 del 22/05/2020 09:47:20

4. Pulizia, disinfezione e sanificazione

Le operazioni di pulizia e disinfezione devono essere organizzate e pianificate in un apposito programma di intervento che definisce modalità operative e prodotti da utilizzare come indicato nel documento *Indicazioni pulizia e disinfezione* (allegato 2)

5. Gestione di un caso sintomatico

Misure di carattere generale

Nel caso in cui un ospite presente all'interno della struttura ricettiva manifesti febbre e sintomi di infezione respiratoria (tosse secca, mal di gola, difficoltà respiratorie) lo deve comunicare tempestivamente alla direzione aziendale via telefono per il tramite della reception della struttura. La direzione aziendale provvede tempestivamente ad informare l'autorità sanitaria competente (contattando i numeri di emergenza dell'AUSL territoriale) fatto salvo situazioni di particolari criticità, ad es dispnea o difficoltà respiratorie severe, in cui si chiederà l'intervento del 118. L'AUSL organizzerà sulla base delle segnalazioni una valutazione del caso (anche per via telefonica) da parte di personale sanitario per la valutazione del caso. Al fine di ridurre al minimo il rischio di contagio, nell'attesa del parere sanitario, dovranno essere adottate le seguenti misure:

- far indossare al cliente una mascherina chirurgica;
- ridurre al minimo i contatti con altre persone e indirizzarlo alla propria stanza-unità abitativa.
  Qualora non sia possibile mettere a disposizione una stanza singola con bagno ad uso esclusivo dove il cliente sintomatico possa stazionare in attesa della definizione del caso, occorre concordare con l'Azienda AUSL l'adozione di percorsi di accoglienza di questi soggetti.
- il servizio di consegna pasti o bevande in camera (unità abitativa) sarà effettuato lasciando il vassoio fuori dalla porta;

- eventuali improrogabili necessità che comportino l'ingresso di personale nella stanza/unità abitativa, dovranno essere svolte da persone in buona salute, che utilizzino gli opportuni dispositivi di protezione individuale e che dovranno lavarsi accuratamente le mani dopo il contatto con la persona;
- far eliminare in sacchetto impermeabile, direttamente dal cliente, i fazzoletti di carta utilizzati e il sacchetto dovrà essere smaltito insieme con i materiali infetti eventualmente prodottisi durante le l'intervento del personale sanitario.

Se la persona che presenta i sintomi è un dipendente o un collaboratore, al momento in servizio, dovrà interrompere immediatamente l'attività lavorativa comunicandolo alla Direzione aziendale per il tramite dell'ufficio del personale. Il dipendente è tenuto a rientrare al proprio domicilio adottando le necessarie precauzioni e prendere contatto con il proprio MMG; la direzione aziendale provvede tempestivamente ad informare il medico competente. Qualora il dipendente sia domiciliato presso la struttura ricettiva, 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. 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'auto-isolamento in casa fino a guarigione virologica accertata.

Kit protettivo

Presso la reception deve 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; 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.

Pulizia degli ambienti

Le unità abitative ed altri ambienti della struttura ricettiva in cui abbiano soggiornato casi confermati di Covid-19 verranno applicate le misure di pulizia previste nel documento "Indicazioni tecniche per attività di pulizia, disinfezione e sanificazione in relazione al rischio SARS CoV-2" predisposto dal Servizio regionale Prevenzione collettiva e Sanità pubblica (di qui denominato Indicazioni pulizia e disinfezione).
La biancheria da letto, le tende e altri materiali di tessuto devono essere sottoposti a un ciclo di lavaggio con acqua calda a 90° C e detergente. Qualora non sia possibile il lavaggio a 90° C per le caratteristiche del tessuto il ciclo di lavaggio dovrà essere eseguito con candeggina o prodotti a base di ipoclorito di sodio).

Persone entrate a contatto con il caso

Il personale sanitario che effettuerà la valutazione del caso dovrà ricostruire i contatti stretti del medesimo e potrà stabilirà le misure di isolamento quarantena e sorveglianza sanitaria nei loro confronti. La direzione aziendale si impegna a favorire la massima collaborazione in questa fase. La direzione aziendale, d'intesa con l'autorità sanitaria, valuterà l'opportunità e le eventuali modalità di informazione delle persone non direttamente coinvolte. Dovrà essere concordato con il Servizio Igiene e Sanità Pubblica il luogo (propria abitazione o strutture appositamente individuate) in cui i contatti stretti (ospiti o personale) trascorreranno il periodo di quarantena.

REGIONE EMILIA-ROMAGNA (r_emiro)
Giunta (AOO_EMR)
PG/2020/0381907 del 22/05/2020 09:47:20

REGIONE EMILIA-ROMAGNA (r_emiro)
Giunta (AOO_EMR)
PG/2020/0381907 del 22/05/2020 09:47:20

B) MISURE PER AREE E SERVIZI

Gli spazi interni ed esterni, gli orari di servizio e le modalità operative, dovranno essere rimodulati per garantire il distanziamento interpersonale di almeno un metro ed evitare gli assembramenti.
In tutti i punti necessari, dove ci sono contatti degli ospiti con superfici, sono collocati i dispenser di gel igienizzante.

1. Area ricevimento

Anche se è probabile che il personale e gli ospiti abbiano già familiarità con le misure di prevenzione igienico sanitaria, è opportuno rammentarne i contenuti, affiggendo l'apposito cartello alla reception e negli altri ambienti comuni.
Alla reception e negli altri ambienti comuni, è sempre obbligatorio rispettare la distanza interpersonale di almeno un metro tra una persona ed un'altra.
Per agevolare il rispetto della distanza interpersonale di un metro tra ogni cliente, oltre ad affiggere cartelli informativi, si suggerisce di delimitare gli spazi (ad esempio, con adesivi da attaccare sul pavimento, palline, nastri segna percorso, etc.).
Se possibile, differenziare i percorsi di entrata da quelli di uscita.
Mantenendo il tono di cordialità connesso all'attività di accoglienza, evitare di stringere la mano, abbracciare o baciare gli ospiti e i colleghi di lavoro.
Occorre mettere a disposizione del personale e degli ospiti gel con una concentrazione di alcol al 60-85% per l'igiene delle mani, per ogni postazione del ricevimento.
Gli addetti al servizio di ricevimento sono dotati di mascherina chirurgica.
L'installazione di uno schermo trasparente può aiutare a proteggere sia il personale che gli ospiti da possibili contagi.
Se è prevista la presenza di più addetti che operano fianco a fianco contemporaneamente, ove non sia possibile garantire il distanziamento interpersonale di almeno un metro, è obbligatorio l'utilizzo della mascherina o, in alternativa, potrà le essere posizionato uno schermo laterale idoneo a proteggere le singole postazioni di lavoro.
Per gli addetti che nello svolgimento della propria attività sono oggettivamente impossibilitati a mantenere la distanza interpersonale di un metro, è richiesto l'uso delle mascherine chirurgiche oppure "conformi alle disposizioni delle autorità scientifiche e sanitarie".

È raccomandata l'adozione di misure volte ad evitare assembramenti e a ridurre il tempo di permanenza nell'area di ricevimento, quali ad esempio:

- modalità che consentano le operazioni da remoto per il check in ed il check out, limitando al massimo le attività sul posto (che saranno svolte senza contatto fisico non protetto).
- ove possibile, utilizzare sistemi automatizzati di registrazione ed autorizzazione all'accesso (self check-in, chiavi elettroniche, etc.), ferma restando la necessità di verificare l'identità dell'ospite utilizzando il documento di identità originale e di acquisire, ove necessario, l'autorizzazione all'addebito della carta di credito;
- in caso di prenotazioni plurime (gruppi, gruppi familiari, etc.) invitare il capogruppo o il capofamiglia a fare da unico tramite per la procedura di check in e per tutte le altre necessità di richiesta di informazioni alla reception; richiedere la rooming list entro il giorno prima dell'arrivo; le chiavi verranno consegnate al capogruppo o al capofamiglia che le distribuirà agli ospiti;

- per contenere la formazione di code, è possibile ritirare il documento degli ospiti in arrivo, consentire l'accesso alla struttura, e concludere in un secondo momento la procedura di registrazione;
- ove possibile, utilizzare sistemi di virtual concierge o sistemi similari di servizio informativo all'ospite in modo tale da ridurre al minimo le occasioni di contatto con la reception.

Si richiama l'attenzione sull'opportunità di effettuare la comunicazione all'autorità di pubblica sicurezza con la massima tempestività, al fine di agevolare l'individuazione di persone che si siano sottratte alle limitazioni degli spostamenti finalizzate al contenimento del rischio di contagio.

Ogni qual volta sia possibile, evitare o limitare allo stretto necessario il contatto delle mani con gli oggetti degli ospiti (ad esempio: invitare gli ospiti a conservare la chiave per tutta la durata del soggiorno; visionare i documenti di identità senza toccarli; favorire pagamenti con sistemi contactless; etc.).
Le chiavi delle unità abitative devono essere disinfettate o sostituite ad ogni cambio dell'ospite.

L'azienda assicura la pulizia e la disinfezione giornaliera dei locali, degli ambienti, delle postazioni di lavoro e delle aree comuni.

Gli addetti al servizio devono tenere pulita la propria postazione e provvedere, alla fine di ogni turno di lavoro, alla pulizia dei piani di lavoro e delle attrezzature (ad esempio: telefono, tastiera, mouse, schermo touch, pos, penne, matite, spillatrici).

Occorre garantire ventilazione costante dei locali.

2. Back of the house

<u>Uffici</u>

È necessario affiggere all'ingresso depliant informativi e cartelli in luogo ben visibile con le misure di prevenzione igienico sanitaria.
Qualora non siano possibili soluzioni organizzative che consentano il rispetto della distanza interpersonale (almeno un metro tra una persona ed un'altra o la distanza più ampia definita da eventuali ordinanze dell'autorità locale) è comunque necessario l'uso delle mascherine chirurgiche oppure conformi alle disposizioni delle autorità scientifiche e sanitarie.
In caso di compresenza di più persone in uffici non a contatto con il pubblico, qualora siano installati divisori tra le postazioni, non vige l'obbligo per i lavoratori di indossare la mascherina chirurgica.

L'azienda assicura la pulizia e la disinfezione giornaliera dei locali, degli ambienti, delle postazioni di lavoro e delle aree comuni.
Occorre garantire la pulizia a fine turno e disinfezione di tastiere, schermi touch, mouse con adeguati detergenti a base alcolica.

Va limitato per quanto possibile l'accesso all'interno degli uffici da parte di esterni/fornitori/clienti. Ove sia necessario l'accesso a detti ambienti di fornitori, visitatori i e clienti deve avvenire rispettando le regole del distanziamento o con i DPI necessari.
È obbligatorio che il personale presente adotti tutte le precauzioni igieniche, in particolare in relazione all'igiene delle mani e a tal fine l'azienda mette a disposizione idonei dispenser di gel idroalcolico per le mani.

REGIONE EMILIA-ROMAGNA (r_emiro)
Giunta (AOO_EMR)
PG/2020/0381907 del 22/05/2020 09:47:20

REGIONE EMILIA-ROMAGNA (r_emiro)
Giunta (AOO_EMR)
PG/2020/0381907 del 22/05/2020 09:47:20

Utilizzo e disinfezione attrezzature e mezzi

I manutentori dovranno indossare sempre i DPI previsti nel documento di valutazione del rischio predisposto ai sensi della normativa sulla sicurezza nei luoghi di lavoro. In particolare, si richiama all'obbligo di indossare:

- la mascherina chirurgica se nell'attività lavorativa non si riesce a mantenere la distanza interpersonale di almeno un metro;
- la mascherina adeguata alla tipologia in caso di lavorazioni che creano polveri;
- guanti monouso o guanti ad uso meccanico a seconda della lavorazione;
- occhiali che dovranno essere disinfettati a fine turno;
- scarpe antinfortunistiche.

Prima e dopo l'utilizzo di una qualsiasi attrezzatura manuale si dovrà procedere alla sua disinfezione attraverso un disinfettante a base alcolica o di ipoclorito di sodio.
Prima e dopo l'utilizzo si dovrà procedere alla disinfezione dei mezzi, usando un disinfettante a base alcolica o di ipoclorito di sodio sulle superfici a contatto con le mani come (volante, cambio, maniglie..)

3. Alloggi e posti letto

Il grado di rischio e conseguentemente le misure di mitigazione del rischio sono molto diversificati in relazione alle condizioni logistiche e strutturali e di servizio delle diverse tipologie di struttura.

In via generale:

Non si ravvisano particolari criticità per le strutture che lochino l'intero appartamento o unità abitativa.
Nelle tipologie di strutture che lochino singole stanze, con utilizzo di servizi igienici in comune, andrà posta particolare attenzione alle modalità di utilizzo e disinfezione dei servizi igienici e delle aree in comune.
Nelle strutture composte da camere con posti letto destinati ad utilizzo di clienti diversi (uso promiscuo), tra loro soggetti al rispetto del distanziamento interpersonale, dovranno essere adottate specifiche e più cautelative misure:

- nelle camere, salvo in caso di presenza di unico nucleo di persone che non siano tenute al distanziamento, deve essere garantito il distanziamento interpersonale di almeno un metro, con una distanza tra letti di 2 metri. Detta misura non trova applicazione tra appartenenti al medesimo nucleo familiare o comunque soggetti che non siano tenuti al distanziamento interpersonale in base alle vigenti disposizioni;
- il posto letto deve essere comprensivo di materasso con coprimaterasso in tessuto lavabile, set monouso composto da copri materasso + copri federa monouso o set lenzuola e coprifedera in cotone lavabile a 90°.
- è facoltativo l'utilizzo del sacco a pelo personale , in alternativa, utilizzare lenzuola monouso oppure biancheria lavabile a 90°;
- in caso di utilizzo di coperte, le stesse devono essere sanificate ad ogni cambio di cliente mediante adeguati trattamenti detergenti e disinfettanti.
- durante il soggiorno notturno nelle camere dovrà essere garantito un adeguato ricambio d'aria (porte interne delle camere aperte, finestre socchiuse).
- durante il giorno la camera dovrà essere ben arieggiata e disinfettata con utilizzo di adeguati detergenti e disinfettanti. Più accurata disinfezione dovrà avvenire ad ogni cambio ospite.
- deve essere fornito ai clienti apposito KIT con disinfettante, con la richiesta agli ospiti di procedere alla disinfezione dopo l'uso.
- Deve essere disattivata la funzione di ricircolo dell'aria condizionata.

Si rimanda altresì alle misure specificamente indicate per le diverse tipologie di strutture ricettive di cui alla sezione C).

REGIONE EMILIA-ROMAGNA (r_emiro)
Giunta (AOO_EMR)
PG/2020/0381907 del 22/05/2020 09:47:20

4. Servizi igienici-docce-lavabi comuni (ove presenti)

Le strutture comuni (bagni, wc, docce, lavandini, lavelli), ove presenti, dovranno essere modificate e gestite per rendere possibile l'utilizzo rispettando il distanziamento interpersonale di almeno un metro ed evitare assembramenti.

Particolare attenzione andrà dedicata alla pulizia e disinfezione dei servizi igienici, docce e lavabi in comune. La pulizia accurata e la disinfezione verrà realizzata almeno 2 volte al giorno.

In ogni caso dovranno essere consegnati o messi a disposizione dei clienti kit di pulizia e disinfezione per un uso in autonomia preliminare all'utilizzo del servizio

5. Aree all'aperto (ove presenti)

Al fine di garantire la distanza interpersonale e il divieto di assembramenti dovranno essere affissi appositi cartelli informativi anche nelle aree e nelle attrezzature all'aperto, posizionati in luoghi ben visibili.

Le aree all'aperto della struttura saranno manutenute e pulite in modo continuativo.
Le aree ecologiche e i bidoncini dei rifiuti saranno svuotati giornalmente e disinfettati nei punti di contatto (aperture).
All'entrata delle aree ecologiche verranno messi a disposizione della clientela dispenser di gel detergente per le mani e guanti monouso.
Le superfici di possibile contatto delle aree esterne (panchine ed altre sedute, corrimano, giochi, ed arredi in genere) saranno disinfettate giornalmente.

6. Area colazioni e ristorazione - somministrazione alimenti e bevande (ove presente)

Per tutto ciò che riguarda preparazione e somministrazione alimenti, per le strutture a cui è consentita tale attività e nei limiti di quanto previsto dalla LR 16/2004 e smi, si rimanda alle indicazioni dettagliate sui contenuti e le modalità sono presenti nel citato Protocollo alimenti (allegato 1).

Dal citato documento si sottolineano quattro punti:

- Gli utenti dovranno consumare i pasti in tavoli che consentano il distanziamento sociale di almeno 1 metro dagli altri avventori., ad eccezione delle persone che non siano tenute al distanziamento interpersonale (stesso nucleo familiare, persone che alloggiano nella stessa stanza-unità)
- È vietata la modalità di somministrazione buffet a self- service con alimenti esposti
- Devono essere utilizzati condimenti, salse, pane, cracker, grissini in confezioni monodose. In alternativa questi alimenti potranno essere somministrati ai singoli consumatori/clienti, in monoporzione non confezionata, ma servita direttamente.
- è obbligatorio l'uso delle mascherine da parte degli addetti alla distribuzione, commercializzazione e somministrazione degli alimenti, mentre l'uso dei guanti può essere sostituito da una igienizzazione frequente delle mani.

Ove sussistano le condizioni logistiche volte ad evitare assembramenti ed assicurare il mantenimento della distanza interpersonale, potrà essere effettuata la colazione a scelta, a condizione che i prodotti in visione siano completamente protetti e distanziati dai clienti ed il servizio di preparazione dei piatti, su indicazione del cliente, sia effettuato esclusivamente dagli addetti dotati dei necessari DPI (vedi protocollo alimenti).

Il flusso della clientela nella sala deve essere gestito garantendo il distanziamento interpersonale e evitando di produrre assembramenti; pertanto rimane preferibile il servizio ai tavoli.

Per tutto quanto riguarda le misure igienico-sanitarie che gli Operatori del settore Alimentare (OSA) devono seguire si rimanda al Protocollo Alimenti.

Si consiglia l'adozione di menu digitali su dispositivi dei clienti o, in alternativa, si procede alla igienizzazione dei menu dopo ogni uso.

I bagni a disposizione dei clienti sono dotati di prodotti igienizzanti per il lavaggio delle mani e dispenser di gel idroalcolico per la disinfezione delle mani. L'accesso ai servizi igienici dovrà avvenire evitando assembramenti.

Al fine di agevolare lo smaltimento dei dispositivi di protezione individuale utilizzati dagli ospiti, si suggerisce di collocare cestini portarifiuti dotati di pedale o fotocellula nell'area di somministrazione o nelle immediate vicinanze. Ogni cestino deve essere dotato di un sacchetto per permettere di svuotarlo senza entrare in contatto con il contenuto.

REGIONE EMILIA-ROMAGNA (r_emiro)
Giunta (AOO_EMR)
PG/2020/0381907 del 22/05/2020 09:47:20

REGIONE EMILIA-ROMAGNA (r_emiro)
Giunta (AOO_EMR)
PG/2020/0381907 del 22/05/2020 09:47:20

C) MISURE SPECIFICHE PER TIPOLOGIA DI STRUTTURA RICETTIVA

Fermo restando l'applicazione delle misure generali si cui alla sezione A) e le misure per aree e servizi di cui alla sezione B), per quanto presenti nelle specifiche strutture, si individuano le seguenti misure in relazione alle peculiarità e caratteristiche delle specifiche tipologie.

AFFITTACAMERE

Art. 10 LR. 16/2004 e smi
Affittacamere

1. Sono esercizi di affittacamere le strutture, gestite in forma imprenditoriale, composte da non più di sei camere destinate a clienti, ubicate in non più di due appartamenti ammobiliati in uno stesso stabile, nelle quali sono forniti alloggio ed eventualmente servizi complementari. Le caratteristiche strutturali ed igienico-edilizie dei locali adibiti ad attività di affittacamere sono quelle previste per i locali di civile abitazione dai regolamenti comunali edilizi e di igiene.
2. L'attività di affittacamere può essere esercitata in modo complementare rispetto ad un esercizio di ristorazione qualora sia svolta da uno stesso titolare e gestore in una struttura immobiliare unitaria. In tal caso l'esercizio può assumere la specificazione tipologica di "locanda".

Misure:

L'ospite potrà accedere alla struttura solo utilizzando i dispositivi di sicurezza previsti (mascherina).
Nell'interazione con gli altri ospiti all'interno dell'appartamento occorre rispettare il distanziamento interpersonale di un metro e indossare la mascherina negli spazi comuni.
Il titolare della struttura deve prestare particolare attenzione nella igienizzazione delle parti comuni ed in particolare dei servizi igienici in comune: la pulizia e disinfezione deve essere effettuata almeno due volte al giorno e deve essere messo a disposizione dei clienti quanto serve per disinfettare il servizio igienico in autonomia ad ogni uso.
Ogni ospite deve essere dotato di biancheria da bagno riservata che non deve essere lasciata nei bagni in comune. Ogni oggetto personale deve essere tenuto nelle rispettive camere.
Ad ogni cambio di clientela l'azienda dovrà procedere alla pulizia ed alla disinfezione, nonché, al cambio di biancheria.

B&B (ESERCIZIO SALTUARIO DI ALLOGGIO E PRIMA COLAZIONE)

Art. 13 LR. 16/2004 e smi
Attività saltuaria di alloggio e prima colazione

1. Si intende per esercizio saltuario di alloggio e prima colazione e può assumere l'identificazione di bed & breakfast l'attività di ospitalità e somministrazione della prima colazione nell'abitazione di residenza *o abituale dimora, avvalendosi della propria normale conduzione familiare e garantendo la compresenza con gli ospiti* , avvalendosi della normale conduzione familiare, senza la fornitura di servizi aggiuntivi e in ogni caso senza organizzazione in forma d'impresa, in non più di tre stanze e con un massimo di sei posti letto, più un eventuale letto aggiunto per stanza in caso di minori di dodici anni. L'ospitalità può essere fornita per un massimo di centoventi giorni nell'arco del periodo di disponibilità all'accoglienza o, in alternativa, per un massimo di cinquecento pernottamenti nell'arco dell'anno solare. Il marchio d'identificazione B&B, sulla base del modello approvato dalla Regione, può essere affisso all'esterno dell'abitazione.
2. Le caratteristiche strutturali ed igienico-edilizie dei locali adibiti all'ospitalità di cui al comma 1 sono quelle previste per i locali di civile abitazione dai regolamenti comunali edilizi e di igiene.

Misure:

L'ospite potrà accedere alla struttura solo utilizzando i dispositivi di sicurezza previsti (mascherina).
Poiché gli ospiti alloggiano nella abitazione di residenza o dimora abituale del titolare, occorre prestare particolare attenzione nel rispetto del distanziamento interpersonale tra ospiti e residenti e dimoranti, con utilizzo della mascherina negli spazi comuni.

Il titolare della struttura deve prestare particolare attenzione nella igienizzazione delle parti comuni ed in particolare dei servizi igienici in comune: la pulizia e disinfezione deve essere effettuata almeno due volte al giorno e deve essere messo a disposizione dei clienti quanto serve per disinfettare il servizio igienico in autonomia ad ogni uso.
Ogni ospite deve essere dotato di biancheria da bagno riservata che non deve essere lasciata nei bagni in comune. Ogni oggetto personale deve essere tenuto nelle rispettive camere.
Ad ogni cambio di clientela l'azienda dovrà procedere alla pulizia ed alla disinfezione, nonché, ove previsto, al cambio di biancheria.

REGIONE EMILIA-ROMAGNA (r_emiro)
Giunta (AOO_EMR)
PG/2020/0381907 del 22/05/2020 09:47:20

CASE E APPARTAMENTI PER VACANZA E APPARTAMENTI AMMOBILIATI AD USO

Art. 11 LR. 16/2004 e smi
Case e appartamenti per vacanze

1. Sono case e appartamenti per vacanza gli immobili composti da uno o più locali, arredati e dotati di servizi igienici e cucine autonome, gestiti in forma imprenditoriale, per l'affitto ai turisti, senza offerta di servizi centralizzati ad eccezione del servizio di ricevimento e di recapito, nel corso di una o più stagioni turistiche con contratti aventi validità non superiore a cinque mesi consecutivi.
2. Ai fini di cui al comma 1 è considerata gestione in forma imprenditoriale quella che viene esercitata da chi ha la proprietà o l'usufrutto di oltre tre case o appartamenti e li concede in locazione con le modalità e nei limiti di cui al comma 1. È, inoltre, considerata gestione in forma imprenditoriale quella esercitata anche su di un numero inferiore di unità abitative da imprese, comprese le agenzie immobiliari che operano nel campo del turismo, che hanno in gestione a qualsiasi titolo case o appartamenti per la locazione a turisti con le modalità
di cui al comma 1.

Art. 12 LR. 16/2004 e smi
Appartamenti ammobiliati per uso turistico

1. Non sono soggetti alla disciplina dell'esercizio di case e appartamenti per vacanze i proprietari o usufruttuari che danno in locazione a turisti case e appartamenti, in numero non superiore a tre, nel corso di una o più stagioni turistiche, con contratti aventi validità non superiore a sei mesi consecutivi, senza la fornitura di servizi aggiuntivi e sempre che l'attività non sia organizzata in forma di impresa.

Misure:

L'interazione tra ospiti e titolare dell'impresa o dipendenti è limitata di norma al momento del check-in e del check out, in cui deve essere rispettato il distanziamento interpersonale di un metro.
Qualora il titolare o un addetto proceda ad accompagnare gli ospiti nell'appartamento, cliente ed ospiti dovranno rispettare il distanziamento interpersonale ed essere dotati di mascherine.

Non si ravvisano criticità afferenti il rispetto del distanziamento in relazione alla permanenza degli ospiti nelle case e appartamenti.
Qualora la casa o appartamento sia inserito nell'ambito di codomini o comunque in compendi immobiliari con aree comuni, gli ospiti, negli spazi comuni (scale, androni, ascensori), dovranno rispettare le misure di distanziamento interpersonale nei confronti dei residenti o comunque delle altre persone presenti.

Non si ravvisano particolari problematiche in merito al periodo al pernottamento o dell'utilizzo dell'appartamento da parte degli ospiti, stante che l'alloggio viene locato complessivamente.
Ad ogni cambio di clientela l'azienda dovrà procedere alla pulizia ed alla disinfezione, nonché, ove previsto, al cambio di biancheria.

REGIONE EMILIA-ROMAGNA (r_emiro)
Giunta (AOO_EMR)
PG/2020/0381907 del 22/05/2020 09:47:20

CASE PER FERIE

Art. 7 LR. 16/2004 e smi
Case per ferie

1. Sono case per ferie le strutture attrezzate per il soggiorno a fini turistici di persone singole o di gruppi, organizzate e gestite senza scopo di lucro, al di fuori dei normali canali commerciali, da enti pubblici, da associazioni o da enti privati operanti per il conseguimento di finalità sociali, culturali, assistenziali, religiose o sportive, nonché da enti o aziende per il soggiorno di propri dipendenti e loro familiari.
2. Nelle case per ferie possono essere altresì ospitati dipendenti e familiari di altre aziende o assistiti di altri enti con cui venga stipulata apposita convenzione.
3. Nelle case per ferie oltre alla prestazione di servizi ricettivi essenziali sono assicurati, di norma, i servizi e l'uso di attrezzature che consentano il perseguimento delle finalità di cui al comma 1. La presenza nelle case per ferie di servizi e attrezzature che consentano il soggiorno di gruppi autogestiti, quali cucine o punti di cottura autonomi, non ne muta la natura.
4. La casa per ferie può assumere specificazioni tipologiche aggiuntive, purché concordate con il Comune e connesse alla categoria di utenza ospitata o alla finalità specifica.

Misure:

L'ospite potrà accedere alla struttura solo utilizzando i dispositivi di sicurezza previsti (mascherina).
Nell'interazione con gli altri ospiti all'interno della struttura occorre rispettare il distanziamento interpersonale di un metro e indossare la mascherina negli spazi comuni.
Nelle tipologie di strutture che lochino singole stanze, con utilizzo di servizi igienici in comune, andrà posta particolare attenzione alle modalità di utilizzo e disinfezione dei servizi igienici e delle aree in comune.
Nelle strutture composte da camere con posti letto destinati ad utilizzo di clienti diversi (uso promiscuo), tra loro soggetti al rispetto del distanziamento interpersonale, dovranno essere adottate specifiche e più cautelative misure.
Si veda paragrafo e sezione B).

OSTELLI

Art. 8 LR. 16/2004 e smi
Ostelli

1. Sono ostelli per la gioventù le strutture ricettive attrezzate prevalentemente per il soggiorno e il pernottamento per periodi limitati dei giovani e degli accompagnatori di gruppi di giovani.
2. Gli ostelli sono gestiti, di norma, da enti pubblici, enti di carattere morale o religioso, associazioni operanti, senza scopo di lucro, ai fini del turismo sociale e giovanile. Gli ostelli possono essere gestiti anche da altri operatori privati, previa convenzione con il Comune, che regolamenti le tariffe e le condizioni di esercizio dell'attività.

Misure:

L'ospite potrà accedere alla struttura solo utilizzando i dispositivi di sicurezza previsti (mascherina).
Nell'interazione con gli altri ospiti all'interno della struttura occorre rispettare il distanziamento interpersonale di un metro e indossare la mascherina negli spazi comuni.
Di norma sono strutture composte da camere con posti letto destinati ad utilizzo di clienti diversi (uso promiscuo), tra loro soggetti al rispetto del distanziamento interpersonale. Pertanto dovranno essere adottate specifiche e più cautelative misure. Si veda paragrafo e sezione B).

REGIONE EMILIA-ROMAGNA (r_emiro)
Giunta (AOO_EMR)
PG/2020/0381907 del 22/05/2020 09:47:20

RIFUGI ALPINI E RIFUGI ESCURSIONISTICI

Art. 9 LR. 16/2004 e smi
Rifugi alpini ed escursionistici

1. Sono rifugi alpini le strutture idonee ad offrire ospitalità e ristoro ad alpinisti in zone isolate di montagna, raggiungibili attraverso mulattiere, sentieri e strade forestali ed ubicati in luoghi favorevoli ad escursioni.
2. Sono rifugi escursionistici le strutture ricettive, di proprietà di enti pubblici o associazioni senza scopo di lucro operanti nel settore alpinistico o escursionistico, aperte al pubblico idonee ad offrire ospitalità e ristoro ad escursionisti in zone ubicate in luoghi favorevoli ad escursioni, anche in prossimità di centri abitati.
……
4. I rifugi sono gestiti, di norma, da enti pubblici, enti di carattere morale o religioso, associazioni operanti senza scopo di lucro. I rifugi possono essere gestiti anche da altri operatori privati, previa convenzione con il Comune, che regolamenti le tariffe e le condizioni di esercizio dell'attività.

Misure:

L'ospite potrà accedere al rifugio solo utilizzando i dispositivi di sicurezza previsti (mascherina).
L'uso delle mascherine è obbligatorio in tutti gli spazi comuni.
All'ingresso di ogni camera deve essere previsto un dispenser di gel disinfettante.
Di norma sono strutture composte da camere con posti letto destinati ad utilizzo di clienti diversi (uso promiscuo), tra loro soggetti al rispetto del distanziamento interpersonale. Pertanto dovranno essere adottate specifiche e più cautelative misure. Si veda paragrafo e sezione B).

AGRITURISMI

Art. 3 LR 4/2009
Definizione di attività agrituristica

1. Per attività agrituristiche si intendono esclusivamente le attività di ricezione ed ospitalità esercitate in azienda dagli imprenditori agricoli di cui all'articolo 2135 del codice civile, anche nella forma di società di capitali o di persone oppure associati fra loro, in rapporto di connessione con le attività agricole di coltivazione, allevamento e silvicoltura.
2. Rientrano nell'agriturismo e sono assoggettate alle prescrizioni di cui alla presente legge le seguenti attività, anche se svolte disgiuntamente:
a) dare ospitalità in alloggi o in spazi aperti attrezzati destinati alla sosta;
b) somministrare pasti e bevande;
c) organizzare degustazioni di prodotti aziendali trasformati in prodotti enogastronomici ivi inclusa la mescita dei vini;
d) organizzare attività ricreative, culturali, sociali, didattiche, di pratica sportiva, escursionistiche e di ippoturismo, anche in convenzione con enti pubblici, finalizzate alla valorizzazione del territorio, delle attività e del patrimonio rurale.

Misure:

Per le attività di alloggio si richiamano le disposizioni di cui alle sezioni A) B) del presente protocollo.
Per le attività di somministrazione occorre fare riferimento al par. 9 e al Protocollo alimenti (allegato 2), evidenziando quanto previsto in merito al divieto di somministrazione a buffet per le attività di cd. degustazione dei prodotti aziendali.
Per le attività ricreative, culturali, sociali, etc. si richiamano le misure di cui al protocollo regionale Allegato n. 5 dell'ordinanza n. 82, relativo alle aree gioco per bambini, alle attività di intrattenimento, alle attività sportive, alle piscine, palestre e aree benessere, ovvero:

- Aree all'aperto: al fine di garantire la distanza interpersonale e il divieto di assembramenti dovranno essere affissi appositi cartelli informativi anche nelle aree e nelle attrezzature all'aperto, posizionati in luoghi ben visibili. Le aree all'aperto della struttura saranno manutenute e pulite in modo continuativo. Le superfici di possibile contatto delle aree esterne (panchine ed altre sedute, corrimano, giochi, ed arredi in genere) saranno disinfettate giornalmente.
- Aree giochi per bambini: le attività di svago e di animazione sono sospese o riorganizzate e previste in piccoli gruppi con spazi ed orari in modo da permettere il distanziamento. Sono eliminate le iniziative che

REGIONE EMILIA-ROMAGNA (r_emiro)
Giunta (AOO_EMR)
PG/2020/0381907 del 22/05/2020 09:47:20

potrebbero portare a potenziali assembramenti. Le aree gioco per bambini all'aperto vanno delimitate ed individuate, indicando il numero massimo di bambini consentiti all'interno dell'area. I bambini sono soggetti alla vigilanza dei genitori per il rispetto delle indicazioni previste. Al riguardo costituirà utile riferimento il Protocollo di regolamentazione sui Centri Estivi che la Regione sta adottando.
Ove in locali al chiuso le aree dovranno essere pulite e accuratamente disinfettate quotidianamente o comunque prima dell'utilizzo ove non quotidiano.
Ove dotate di attrezzature queste devono essere pulite e disinfettate quotidianamente. Anche se ci sono forti evidenze che i rischi per i bambini sono nettamente inferiori rispetto ad adulti e persone anziane, è bene che il personale che è a contatto con i bambini avvisi la direzione e i genitori se nota qualsiasi sintomo di sofferenza respiratoria.
Ove presente uno Staff di animazione si raccomanda la opportuna formazione ed una attività di monitoraggio con incontro prima dell'inizio dell'attività e/o periodici (la Regione sta adottando un regolamento per i centri estivi: appena pronto si può fare riferimento a questo per la formazione dello staff animazione).

- Intrattenimento: fermo restando che occorrerà fare riferimento alla specifica disciplina vigente in materia di misure anticovid per dette attività si ritiene che non sussistano condizioni per garantire il distanziamento e il divieto di assembramento per gli intrattenimenti danzanti e gli eventi musicali, con la sola eccezione di quelli esclusivamente di "ascolto" con postazioni sedute che garantiscano il distanziamento interpersonale.
  Sarà vietata qualsiasi forma di aggregazione che possa creare assembramenti es: ballo, etc.

- Attività sportive: le attività sportive sono consentite negli spazi dedicati e sempre mantenendo il rispetto del distanziamento interpersonale previsto dalla vigente normativa (art. 1 c. 1 lett. f) DPCM 26 aprile: l'attività sportiva e motoria è ammessa nel rispetto della distanza interpersonale di almeno 2 metri).
  Non si ravvisano particolari criticità in relazione agli sport individuali che quindi potranno essere regolarmente praticati nel rispetto delle misure di distanziamento interpersonale.
  Per quanto riguarda sport a coppie o in squadre (tennis, beach volley, calcetto etc.), occorrerà attenersi alle indicazioni fornite al riguardo dal Ministero dello Sport e dalla federazione per la pratica sportiva (CONI, FEDERAZIONI SPORTIVE.), inibendo le tipologie di attività sportive che dovessero essere vietate.

- Piscine, palestre e aree benessere: l'utilizzo di tali servizi avverrà in seguito alla definizione di specifiche indicazioni da parte delle Autorità preposte ed in base alle misure che saranno indicate per questi impianti.
  Dovrà essere affissa cartellonistica informativa su covid-19.
  L'accesso alla piscina sarà limitato e regolamentato come necessario nei limiti delle capienze consentite.
  Le superfici di possibile contatto delle aree esterne ricomprese nella piscina (lettini, sdrai ed altre sedute) saranno disinfettate giornalmente e comunque ad ogni cambio di clientela.

AREE ATTREZZATE SOSTA CAMPER

Art. 15 LR. 16/2004 e smi
Aree attrezzate di sosta temporanea

1. *Per consentire la sosta di caravan, autocaravan, camper e simili mezzi mobili di pernottamento al di fuori delle strutture ricettive all'aperto di cui alla presente legge, i Comuni individuano le zone in cui istituire aree attrezzate, destinate alla sosta temporanea e al parcheggio di tali mezzi, compatibilmente con i loro strumenti urbanistici. Alla realizzazione e gestione di tali aree possono provvedere anche i privati. L'avvio dell'attività è intrapreso a seguito di segnalazione certificata di inizio attività ai sensi dell'articolo 19, comma 2, primo periodo, della legge n. 241 del 1990, da presentare al Comune in cui l'area è ubicata e da redigere su modulo predisposto dal Comune sulla base del modello regionale approvato con determinazione del dirigente competente.*

Misure:

Non si ravvisano particolari criticità, stante che il pernottamento viene effettuato nell'ambito dei caravan, camper e simili di proprietà.
Occorre porre attenzione al distanziamento interpersonale di almeno un metro nell'area, rivedendo eventualmente dove necessario il distanziamento dei posteggi.
Particolare attenzione andrà dedicata alla disinfezione dei servizi igienici comuni e delle attrezzature comuni.

REGIONE EMILIA-ROMAGNA (r_emiro)
Giunta (AOO_EMR)
PG/2020/0381907 del 22/05/2020 09:47:20

D) ALLEGATI

1. **Indicazioni tecniche per le attività di produzione, commercializzazione e somministrazione di alimenti in relazione al rischio SARS CoV-2**

2. **Indicazioni tecniche per attività di pulizia, disinfezione e sanificazione in relazione al rischio sars cov-2.**

REGIONE EMILIA-ROMAGNA (r_emiro)
Giunta (AOO_EMR)
PG/2020/0381907 del 22/05/2020 09:47:20

REGIONE EMILIA-ROMAGNA (r_emiro)
Giunta (AOO_EMR)
PG/2020/0381907 del 22/05/2020 09:47:20

SERVIZIO PREVENZIONE COLLETTIVA E SANITÀ PUBBLICA

INDICAZIONI TECNICHE PER LE ATTIVITA' DI PRODUZIONE, COMMERCIALIZZAZIONE E SOMMINISTRAZIONE DI ALIMENTI IN RELAZIONE AL RISCHIO SARS CoV-2

A cura di Marina Fridel, Anna Padovani e Mara Bernardini – Servizio Prevenzione Collettiva e Sanità Pubblica Regione Emilia-Romagna

Obiettivo del presente protocollo di regolamentazione è fornire indicazioni operative finalizzate a incrementare l'efficacia delle misure precauzionali di contenimento adottate per contrastare l'epidemia di SARS CoV-2 nelle aziende alimentari ovvero le aziende riconosciute o registrate ai sensi dei Regolamenti (CE) 852/2004 e 853/2004 che producono, commercializzano, e somministrano alimenti. La specificità rappresentata dalle aziende alimentari è quella di dovere garantire la sicurezza e salubrità degli alimenti prodotti e al contempo garantire la sicurezza degli operatori del settore e dei consumatori rispetto alla possibilità di contagiarsi durante i contatti che avvengono nello svolgimento delle attività.

A livello nazionale ed europeo, la sicurezza degli alimenti è garantita tramite un approccio "dal campo alla tavola", che comprende requisiti relativi tanto ai prodotti alimentari quanto alla salute e al benessere degli animali e delle piante. Principi fondanti della legislazione alimentare, che interessa sia gli operatori del settore che l'attività di controllo ufficiale in sicurezza alimentare sono: la responsabilità dell'Operatore del Settore Alimentare (OSA) per la salubrità dell'alimento da lui prodotto, trasformato, importato, commercializzato o somministrato, l'adozione di una strategia di controlli integrati lungo tutta la filiera alimentare e inoltre il coinvolgimento del consumatore come parte attiva della sicurezza alimentare.

Al fine di garantire la sicurezza degli alimenti, gli operatori del settore alimentare devono assicurare la piena e costante adesione alle pratiche igieniche e alle procedure di pulizia e disinfezione, come richiesto dalla normativa e come definito nei manuali di buona prassi igienica di settore (GHP) e nei piani HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points) aziendali**. Le buone pratiche igieniche (Good Hygiene Practices, GHP) costituiscono un elemento fondamentale per la prevenzione della dispersione del SARS CoV-2 negli ambienti di produzione, trasformazione e commercializzazione e somministrazione degli alimenti.** E' pertanto importante **rafforzare e integrare tali pratiche che si trovano già dettagliate nei piani di autocontrollo** presenti in ogni stabilimento di produzione, commercializzazione e distribuzione di alimenti, in quanto utili anche per la prevenzione del Coronavirus.

Ad oggi non vi è alcuna evidenza scientifica che dimostri la trasmissione del virus Covid-19 con il consumo di alimenti. In particolare, sembra che il virus non possa sopravvivere negli alimenti e quindi trasmettersi attraverso questi.

Poiché la trasmissione del virus avviene prevalentemente mediante il contatto interumano tra persona e persona, attraverso l'inalazione di micro goccioline (droplets) generate dalla tosse o dagli starnuti di un soggetto infetto che poi si propagano per brevi distanze e possono raggiungere le mucose o le congiuntive di soggetti suscettibili nelle immediate vicinanze o depositarsi su oggetti e superfici , è opportuno, nelle fasi di produzione e commercializzazione degli alimenti, porre una particolare attenzione alla prevenzione della diffusione del virus SARS-CoV-2 (emissione di droplets da parte di soggetti infetti, loro deposizione sulle superfici, e conseguente trasferimento del virus attraverso il contatto).



Azioni specifiche in periodo di epidemia da SARS-COV-2 nelle fasi dalla produzione al consumo di alimenti

Rapporto ISS COVID 19, n.17/2020: "Indicazioni sull'igiene degli alimenti durante l'epidemia da virus SARS-CoV-2

Per quanto riguarda la Regione Emilia-Romagna, sono previste due diverse tipologie di obblighi da parte degli OSA in relazione all'autocontrollo.

Per le microimprese alimentari che non svolgono alcuna attività di preparazione, produzione o trasformazione di prodotti alimentari, oppure che svolgono semplici operazioni di preparazione degli alimenti o in cui la manipolazione degli alimenti segue procedure consolidate, con DGR 1869/2008, si è definita un'applicazione flessibile e semplificata dei principi del sistema HACCP che prevede la predisposizione e la realizzazione da parte delle imprese alimentari di procedure basate sull'applicazione di misure igieniche di base (cosiddetti PRE-REQUISITI).

Tutti gli altri OSA, riconosciuti e/o registrati ai sensi dei Regolamenti (CE) 852 e 853/2004, che non rientrano nella precedente categoria, devono implementare nel loro sistema di autocontrollo, oltre ai prerequisiti, anche un sistema HACCP.

I prerequisiti comprendono fra l'altro:

- requisiti infrastrutturali e attrezzature compresa la manutenzione
- requisiti delle materie prime e qualifica fornitori
- corretta manipolazione dell'alimento (incluso il confezionamento e il trasporto)
- igiene delle lavorazioni
- gestione dei rifiuti e corretta gestione degli scarti di lavorazione
- controllo degli infestanti
- procedure igieniche (pulizia e disinfezione)
- qualità dell'acqua (modalità di approvvigionamento idrico)
- controllo delle temperature e mantenimento della catena del freddo
- igiene del personale: piano di igiene del personale articolato in igiene dell'abbigliamento, sistemi di lavaggio delle mani, norme comportamentali per il personale.
- salute del personale.
- formazione del personale che preveda la partecipazione con verifica dell'apprendimento a corsi interni/esterni all'azienda, addestramento con affiancamento.

Tutti i prerequisiti, se correttamente applicati, sono utili anche per la prevenzione della trasmissione del SARS CoV-2.

REGIONE EMILIA-ROMAGNA (r_emiro)
Giunta (AOO_EMR)
PG/2020/0381907 del 22/05/2020 09:47:20

REGIONE EMILIA-ROMAGNA (r_emiro)
Giunta (AOO_EMR)
PG/2020/0381907 del 22/05/2020 09:47:20

Il presente protocollo contiene misure che seguono la logica del principio di precauzione e sono coerenti con gli obblighi previsti dalla legislazione specifica, comunitaria, nazionale e regionale, in materia di sicurezza alimentare.

1. INFORMAZIONE

L'OSA, in qualità di primo responsabile degli alimenti da lui importati, prodotti, commercializzati, somministrati, deve garantire l'informazione sulle regole di accesso e comportamento in ogni azienda alimentare.

In qualità di datore di lavoro, attraverso le modalità che risultano più idonee ed efficaci, informa tutti i lavoratori, ma anche i fornitori, i clienti, i consumatori, le autorità competenti per i controlli ufficiali, circa le disposizioni vigenti, in merito al contenimento della diffusione del Coronavirus, ad es. consegnando e/o affiggendo all'ingresso e nei luoghi maggiormente visibili dei locali aziendali, appositi depliants informativi o con specifica cartellonistica che descriva graficamente e per immagini le azioni preventive da adottare.

Nel caso di presenza di lavoratori, fornitori e clienti stranieri, le informazioni devono essere rese disponibili almeno anche in lingua inglese.

In particolare, le informazioni devono riguardare:

- l'obbligo di rimanere al proprio domicilio in presenza di febbre (oltre 37.5°) o altri sintomi influenzali e in quel caso di chiamare il proprio medico di medicina generale (MMG)
- i prerequisiti di accesso, tra cui non essere sottoposti a regime di isolamento fiduciario o di quarantena a seguito di provvedimento emanato dall'Autorità sanitaria competente;
- l'obbligo di rimanere al proprio domicilio in presenza di febbre (oltre 37.5°) o altri sintomi influenzali e l'indicazione di contattare in tali casi il proprio medico di medicina generale;
- la consapevolezza e l'accettazione del fatto di non poter fare ingresso, o di poter permanere nei locali, laddove sussistano le condizioni di pericolo sopra citate;
- l'impegno a informare tempestivamente e responsabilmente il datore di lavoro della presenza di qualsiasi sintomo influenzale durante l'espletamento della prestazione lavorativa, avendo cura di rimanere ad adeguata distanza dalle persone presenti;
- l'impegno a rispettare le buone pratiche igieniche e le misure di distanziamento necessarie.

Gli eventuali operatori di aziende terze devono essere informati circa le procedure di accesso ai locali ricevendole in anticipo, in modalità telematica, o in ingresso su supporto cartaceo.

2. MODALITA' DI INGRESSO IN AZIENDA

Non si ritiene obbligatoria la misurazione della temperatura per accedere in azienda, ma il datore di lavoro è tenuto ad informare tutto il personale relativamente all'obbligo di astensione dal lavoro in caso di infezione respiratoria e/o febbre (Temperatura maggiore di 37,5°C).

Deve essere garantita la rigorosa applicazione del principio di astensione dal lavoro del personale che accusi sintomatologia compatibile con malattie trasmissibili con alimenti (Regolamento (CE) 852/2004) e, in ottemperanza alle indicazioni per fronteggiare l'epidemia SARS CoV-2, sintomatologia da infezione respiratoria e/o febbre (Temperatura maggiore di 37,5°C). In questo caso è necessaria la segnalazione al medico competente aziendale e al medico di medicina generale.

Il rientro al lavoro di eventuali dipendenti risultati positivi all'infezione da COVID 19 dovrà essere preceduto da una certificazione rilasciata dal Dipartimento di Sanità Pubblica territorialmente competente da cui risulti la "avvenuta negativizzazione" del tampone naso-faringeo secondo le modalità previste per tali casi.

REGIONE EMILIA-ROMAGNA (r_emiro)
Giunta (AOO_EMR)
PG/2020/0381907 del 22/05/2020 09:47:20

3. MODALITA' DI ACCESSO DEI FORNITORI ESTERNI

Tra i prerequisiti che gli operatori del settore alimentare devono implementare per prevenire la contaminazione degli alimenti da parte degli agenti patogeni responsabili di malattie trasmesse da alimenti e del virus SARS CoV -2 vi è la gestione dei fornitori.

Gli autisti e il personale addetto alle consegne dei prodotti alimentari devono conoscere i potenziali rischi legati alla trasmissione e diffusione del virus SARS CoV- 2. Il virus può diffondersi attraverso il contatto diretto o una superficie contaminata (come il volante, le maniglie delle porte, apparecchi e telefoni mobili, ecc.) e pertanto l'igiene delle mani e il distanziamento fisico sono di primaria importanza. Inoltre la sanificazione delle superfici di contatto è fondamentale per evitare le contaminazioni crociate.

Nel contesto attuale, le imprese alimentari devono ridurre allo stretto necessario i contatti con l'esterno, per cui nei confronti di fornitori ed autisti dei camion che trasportano es. animali vivi (stabilimenti di macellazione) o materie prime di vario genere, devono essere implementate specifiche azioni preventive, quali:

- modalità di accesso, individuando specifiche procedure di ingresso, transito e uscita, mediante percorsi e tempistiche predefinite, al fine di ridurre le occasioni di contatto con il personale che opera all'interno della azienda,
- utilizzo da parte del fornitore di idonea mascherina e guanti. Se ne è sprovvisto, deve rimane nel proprio mezzo o mantenere la distanza di almeno un metro dagli altri operatori,
- per limitare l'accesso agli uffici e ad altri spazi di servizio dovrebbero essere privilegiate modalità informatiche per la trasmissione e lo scambio di documentazione. Qualora non sia possibile evitare lo scambio di documentazione cartacea, si rispettano le seguenti regole:
  - mantenere la distanza di almeno un metro
  - dotarsi di mascherine e guanti per ricevere e firmare la documentazione
  - prevedere accessi contingentati preferendo le modalità su appuntamento
  - disporre adeguato ricambio di aria degli ambienti
  - dotare gli uffici/spazi di ricevimento di distributori di soluzione disinfettante e salviette monouso, contenitori per rifiuti apertura automatica o a pedale.

Durante le attività di carico e scarico degli alimenti i trasportatori dovranno osservare rigorosamente la distanza di un metro, e disinfettarsi le mani o i guanti prima dello scambio dei documenti di consegna al personale della ditta.

Nella restituzione dei resi è preferibile utilizzare contenitori e imballi monouso. In caso di contenitori riutilizzabili, vanno implementati appositi protocolli per l'igiene e la sanificazione (pulizia e disinfezione).

4. PULIZIA E DISINFEZIONE IN AZIENDA

L'azienda alimentare assicura, mediante una specifica procedura, la pulizia giornaliera e la disinfezione periodica dei locali, degli ambienti, delle postazioni di lavoro e delle aree comuni. La pulizia e la disinfezione sono azioni fondamentali che, insieme al distanziamento interpersonale, possono evitare la diffusione del virus.

Le principali pratiche igieniche adottate dagli OSA per evitare la contaminazione degli alimenti da parte di microrganismi nocivi per la salute umana quando si manipolano, preparano, trasformano, confezionano e somministrano gli alimenti, rappresentano un approccio idoneo anche nei confronti della diffusione del SARS CoV -2. (Vedi documento "Indicazioni tecniche per l'attività di pulizia, disinfezione e sanificazione in relazione al rischio SARS CoV-2 predisposto dal Servizio prevenzione Collettiva e Sanità Pubblica della Regione Emilia-Romagna)

REGIONE EMILIA-ROMAGNA (r_emiro)
Giunta (AOO_EMR)
PG/2020/0381907 del 22/05/2020 09:47:20

In particolare, il programma di pulizia e disinfezione, già presente nelle aziende alimentari, prevede:

- pulizia e disinfezione degli ambienti di lavoro e delle pertinenze
- pulizia e disinfezione pre-operativa e operativa delle superfici a contatto

Il programma prerequisito di pulizia e disinfezione deve specificare:

- l'individuazione dei locali e delle attrezzature dello stabilimento da sottoporre alle operazioni di pulizia e disinfezione, comprese le aree esterne
- gli utensili utilizzati per le operazioni di pulizia e disinfezione (spazzole, spatole, lance, ecc.) comprese loro custodia e manutenzione;
- le schede tecniche dei prodotti utilizzati. In caso di utilizzo di prodotti che si trovano comunemente in commercio, le schede tecniche possono essere sostituite dalle etichette dei prodotti. Tutti i prodotti devono essere idonei per l'utilizzo nelle industrie alimentari;
- le modalità di pulizia e disinfezione distinte per aree, attrezzature, ecc. (concentrazioni e modalità d'uso dei prodotti, tempi di contatto) e per tempi di esecuzione;
- la frequenza degli interventi di pulizia e disinfezione;
- la formazione del personale in materia;
- la manutenzione igienica dell'area esterna e delle pertinenze dell'impianto, soprattutto in relazione alla pulizia delle zone di transito ed alla prevenzione dello sviluppo di infestanti (integrità della recinzione, sfalcio delle erbe, accatastamento di attrezzature o materiali vari, presenza di materiale organico).

Per le aziende alimentari che utilizzano per la pulizia dei locali e delle attrezzature aria compressa e/o acqua sotto pressione, o altri metodi che possono produrre spruzzi o aerosolizzare materiale nell'ambiente, è necessario operare in totale assenza di alimenti .

L'utilizzo di aspirapolvere deve essere effettato solo dopo un'adeguata disinfezione.

Negli esercizi di vendita e somministrazione le attività di pulizia e disinfezione devono essere effettuate con una frequenza minima di almeno due volte al giorno.

In particolare negli esercizi di vendita e somministrazione di alimenti , è necessario garantire la pulizia e la disinfezione delle superfici toccate più frequentemente, come ad esempio maniglie di banchi o armadi frigoriferi, tastiere/touchscreen, bilance, nastri trasportatori e aree di deposizione degli acquisti alla cassa, aree di imbustamento e tastiere dei terminali POS, nonché dei carrelli e dei cestini eventualmente presenti nel punto o area vendita con particolare attenzione alle maniglie per il trasporto e/o traino.

Durante le ore di apertura al pubblico, i servizi igienici e gli altri luoghi o spazi comuni devono essere puliti e disinfettati con maggior frequenza.

Tutto il personale deve attenersi alle norme di comportamento igienico sanitario per concorrere a mantenere la massima pulizia e salubrità di tali ambienti.

Occorre arieggiare gli ambienti sia durante sia dopo l'uso dei prodotti per la pulizia e la disinfezione, aumentando temporaneamente i tassi di ventilazione dei sistemi VMC o aprendo le finestre.

Nel caso della ristorazione, la biancheria da sala e da cucina, le tende e altri materiali di tessuto devono essere sottoposti a un ciclo di lavaggio con acqua calda a 60-90 °C con comuni detersivi. La biancheria deve essere maneggiata con guanti.

Come previsto dalla circolare del Ministero della salute n. 5443 del 22 febbraio 2020, in presenza di una persona con COVID19 confermato, occorre effettuare una pulizia e disinfezione straordinaria degli ambienti, ma non è necessario interrompere l'attività (chiusura del locale).

4.1 Microclima

Per garantire un idoneo microclima è necessario:

- evitare correnti d'aria o freddo/caldo eccessivo durante il ricambio naturale dell'aria,
- **eliminare totalmente la funzione di ricircolo dell'aria condizionata** per evitare l'eventuale trasporto di agenti patogeni (batteri, virus, ecc.) in tutti i locali di produzione, commercializzazione e somministrazione degli alimenti.

Gli impianti di ventilazione (Ventilazione Meccanica Controllata- VMC) che movimentano aria attraverso un motore/ventilatore e consentono il ricambio dell'aria di un edificio con l'esterno devono mantenere attivi l'ingresso e l'estrazione dell'aria 24 ore su 24, 7 giorni su 7.

Le prese e le griglie di ventilazione devono essere pulite con panni puliti in microfibra inumiditi con acqua e sapone, oppure con alcool etilico al 75%.

5. PRECAUZIONI IGIENICHE PERSONALI

Tutti gli operatori del settore alimentare devono garantire l'adozione delle misure igieniche previste fra i prerequisiti del piano di autocontrollo, in particolare il lavaggio frequente e adeguato delle mani con sapone.

I disinfettanti possono essere usati come misura aggiuntiva, ma non possono sostituire un accurato lavaggio delle mani. In linea con le raccomandazioni dell'Organizzazione Mondiale della Sanità per ridurre l'esposizione e la trasmissione del virus SARS-CoV-2, gli operatori addetti al settore alimentare devono lavarsi le mani per almeno 20 secondi con acqua calda e sapone liquido e asciugarle con salviette monouso:

- prima di iniziare il lavoro,
- dopo ogni pausa o allontanamento dalla postazione,
- dopo aver toccato naso, bocca, occhi, orecchie,
- dopo essersi soffiati il naso, aver starnutito o tossito, orientati in direzione opposta alle altre persone o all'interno del gomito,
- prima di manipolare alimenti cotti o pronti al consumo,
- dopo aver manipolato o preparato alimenti crudi,
- dopo aver toccato rifiuti,
- dopo le operazioni di pulizia,
- dopo l'uso del bagno,
- dopo aver mangiato, bevuto o fumato
- dopo aver toccato il denaro

Occorre inoltre rispettare le regole di igiene personale (taglio delle unghie, rimozione di accessori e gioielleria, mantenimento in ordine di barba, baffi, capelli, ecc.) e l'utilizzo di abbigliamento idoneo per gli ambienti di produzione (indumenti specifici per il lavoro, camici, copricapo, calzari, ecc.).

6. DISPOSITIVI DI PROTEZIONE INDIVIDUALE

I dispositivi di protezione individuale (DPI), in particolare **mascherine e guanti**, sono efficaci nel ridurre la diffusione di virus e della malattia all'interno delle aziende alimentari, se correttamente utilizzati.

REGIONE EMILIA-ROMAGNA (r_emiro)
Giunta (AOO_EMR)
PG/2020/0381907 del 22/05/2020 09:47:20

È comunque fondamentale garantire il distanziamento fisico e le misure igienico-sanitarie riportate al precedente capitolo, in particolare il lavaggio delle mani in ogni fase della lavorazione, produzione e commercializzazione.

6.1. Utilizzo di guanti

Gli operatori del settore alimentare possono usare guanti idonei al contatto con gli alimenti, ma l'utilizzo di tali guanti non può comunque sostituire il corretto lavaggio delle mani. Il virus COVID-19 e altri microrganismi possono contaminare i guanti monouso nello stesso modo in cui possono contaminare le mani. Indossare guanti monouso può dare un falso senso di sicurezza e può portare il personale a non lavarsi le mani in modo appropriato.

I guanti devono essere cambiati frequentemente e a ogni cambio occorre lavarsi le mani. In particolare, i guanti devono essere cambiati dopo aver svolto attività non legate agli alimenti, come ad esempio aprire e chiudere le porte, svuotare i cestini dei rifiuti, ecc. I lavoratori devono evitare di toccarsi il viso, la bocca e gli occhi quando indossano i guanti. La rimozione dei guanti monouso può portare alla contaminazione delle mani stesse.

6.2. Utilizzo di mascherine

Tali dispositivi, che in alcune tipologie di lavorazione di alimenti considerati particolarmente a rischio di contaminazione microbiologica vengono già adottati come presidio igienico, sono idonei anche per ridurre la possibilità di diffusione da parte di soggetti inconsapevolmente infetti, del virus SARS-CoV-2 tramite droplets, che lo possono veicolare sugli alimenti. L'uso delle mascherine deve essere preso in considerazione negli ambienti destinati alla manipolazione degli alimenti, in particolare quando non si riescono a garantire adeguate distanze fra gli operatori. Devono essere altresì utilizzate in fase di distribuzione, commercializzazione e somministrazione degli alimenti poiché, minimizzando la diffusione delle droplets respiratorie, costituiscono uno strumento adeguato di prevenzione e consentono all'OSA di meglio ottemperare al requisito legislativo relativo alla commercializzazione di prodotti privi di potenziali pericoli per il consumatore. Per un corretto utilizzo della mascherina è necessario:

- lavare le mani prima di indossarla e utilizzare gli elastici o le stringhe senza toccare la parte centrale;
- coprire bene la bocca, il naso e il mento;
- dopo averla tolta, senza toccare la parte centrale, lavare subito le mani.

La mascherina va indossata in tutti i luoghi chiusi e accessibili al pubblico e all'aperto quando non siamo sicuri di poter mantenere la distanza di almeno un metro da altre persone.

Si ricorda che l'uso della mascherina non sostituisce il rispetto delle regole di distanziamento sociale e igiene delle mani.

7. GESTIONE SPAZI COMUNI

L'accesso agli spazi comuni, comprese le mense, le aree fumatori e gli spogliatoi, deve essere contingentato, prevedendo un tempo ridotto di sosta all'interno di tali spazi, il mantenimento della distanza di sicurezza di 1 metro tra le persone all'interno di essi ed una ventilazione continua dei locali.

Occorre quindi:

- provvedere alla organizzazione degli spazi e alla sanificazione degli spogliatoi per garantire idonee condizioni igieniche sanitarie;

REGIONE EMILIA-ROMAGNA (r_emiro)
Giunta (AOO_EMR)
PG/2020/0381907 del 22/05/2020 09:47:20

- garantire la pulizia giornaliera e la disinfezione periodica, con prodotti appositi, dei locali mensa, delle tastiere dei distributori di bevande e snack;
- garantire il ricambio dell'aria degli ambienti/spazi dove sono presenti i distributori automatici di bevande e alimenti.

Nel caso di locali senza finestre (es. archivi, spogliatoi, bagni, ecc.), ma dotati di ventilatori/estrattori, questi devono essere mantenuti in funzione per tutto il tempo di permanenza del personale.

8. ORGANIZZAZIONE AZIENDALE (TURNAZIONE, RIMODULAZIONE DEI LIVELLI PRODUTTIVI)

Tutte le imprese alimentari devono garantire le disposizioni sul distanziamento fisico. Nei casi in cui l'ambiente di lavoro renda difficile mantenere le distanze, i datori di lavoro devono stabilire le misure da adottare per proteggere i lavoratori.

Si riportano degli esempi di misure pratiche per mantenere il distanziamento fisico nell'ambiente lavorativo:

- fornire ai dipendenti DPI. Quando i dispositivi di protezione vengono indossati durante tutte le attività, è infatti possibile ridurre la distanza tra i lavoratori;
- distanziare le postazioni, anche se dovesse comportare una riduzione della velocità delle lavorazioni;
- alternare le postazioni di lavoro sui due lati della linea produttiva, in modo che i lavoratori non stiano uno di fronte all'altro;
- limitare il numero degli addetti in ogni area di preparazione alimenti;
- organizzare il personale in gruppi di lavoro o squadre organizzate in turni per ridurre l'interazione e il contatto fra i gruppi.

9. GESTIONE DELLE ENTRATE ED USCITE DEI DIPENDENTI E DEI CONSUMATORI

Si favoriscono orari di ingresso/uscita scaglionati in modo da evitare il più possibile contatti nelle zone comuni (ingressi, spogliatoi, sala mensa). Dove è possibile, occorre dedicare una porta di entrata e una porta di uscita nei locali, garantendo la presenza di detergenti segnalati da apposite indicazioni.

10. FORMAZIONE

Le buone pratiche igieniche (Good Hygiene Practices, GHP) costituiscono un elemento fondamentale per la prevenzione della dispersione del SARS CoV-2 negli ambienti di produzione, trasformazione e commercializzazione degli alimenti. L'adesione scrupolosa a tali pratiche deve essere rafforzata (anche mediante idonee attività di formazione/training) in fase epidemica da SARS CoV-2 per ridurre il rischio di contaminazione delle superfici, incluse quelle degli alimenti.

Con DGR 311/2019 della Regione Emilia- Romagna sono state definite le modalità per l'organizzazione dei corsi di formazione e aggiornamento in materia di igiene degli alimenti per gli OSA, nonché, con determinazione Regione Emilia-Romagna n. 3642/2018, per la formazione in merito alla produzione e somministrazione di alimenti senza glutine. In questo contesto si raccomanda l'implementazione e la partecipazione a corsi on- line, sia in videoconferenza o webinar oppure in modalità FAD e-learning.

Il mancato completamento dell'aggiornamento della formazione professionale e/o abilitante entro i termini previsti per tutti i ruoli/funzioni aziendali in **materia di salute e sicurezza nei luoghi di lavoro**, dovuto all'emergenza in corso e quindi per causa di forza maggiore, non comporta l'impossibilità a continuare lo svolgimento dello specifico ruolo/funzione (a titolo esemplificativo: l'addetto all'emergenza, sia antincendio, sia primo soccorso, può continuare ad intervenire in caso di necessità).

REGIONE EMILIA-ROMAGNA (r_emiro)
Giunta (AOO_EMR)
PG/2020/0381907 del 22/05/2020 09:47:20

REGIONE EMILIA-ROMAGNA (r_emiro)
Giunta (AOO_EMR)
PG/2020/0381907 del 22/05/2020 09:47:20

11. NORME IGIENICHE E PRECAUZIONI NELLA COMMERCIALIZZAZIONE E SOMMINISTRAZIONE DEGLI ALIMENTI

Gli esercizi di commercio e somministrazione alimentare sono considerati OSA ai sensi del Regolamento (CE) 852/2004 relativo all'igiene dei prodotti alimentari. Come tali sono pertanto tenuti al rispetto delle norme sull'igiene e la sicurezza degli alimenti, incluso l'obbligo di mettere in atto procedure "prerequisiti" basate sui principi del sistema HACCP (vedi introduzione). In qualità di OSA sono soggetti a controllo ufficiale da parte delle autorità sanitarie competenti. In relazione al diffondersi dell'epidemia di SARS CoV-2 e all'esigenza di garantire nei luoghi di commercio e somministrazione alimentare il rispetto delle indicazioni di distanziamento sociale, onde evitare occasioni di contagio interumano, e la massima tutela dell'igiene dei prodotti, è necessario affiancare le consuete pratiche previste con **misure straordinarie**, quali:

- utilizzo, per tutti gli addetti alla preparazione, distribuzione, somministrazione degli alimenti, alla gestione degli scaffali, alla gestione dei magazzini e alla cassa, di guanti e mascherine, ove ritenuto necessario;
- disponibilità, per gli addetti che manipolano direttamente gli alimenti (es. reparti panetteria, gastronomia, macelleria, ecc.), di distributori di spray/gel disinfettanti per le mani e di quantitativi adeguati di guanti idonei al contatto con alimenti e di mascherine, onde consentire un loro cambio frequente;
- prevedere, per le operazioni di movimentazione e sistemazione dei prodotti alimentari sulle scaffalature e nei banchi frigo che si possono svolgere anche durante l'orario di apertura, la garanzia del distanziamento fisico fra operatori e clienti;
- prevedere operazioni di pulizia straordinaria dei locali da parte del personale addetto, previo allontanamento della clientela dall'area di interesse;
- vietare le degustazioni alimentari con esposizione di alimenti a libero servizio; qualora vengano proposte delle degustazioni, queste dovranno essere effettuate esponendo alimenti protetti, senza possibilità di accesso diretto da parte dei consumatori, ma con personale addetto alla distribuzione e somministrazione in monoporzioni.
- vietare negli esercizi di somministrazione buffet a self- service con alimenti esposti; nei banchi di distribuzione si raccomandano mono porzioni preconfezionate;
- utilizzare esclusivamente condimenti, salse, pane, crakers, grissini in confezioni monodose. Qualora questi alimenti fossero prodotti dall'OSA, potranno essere somministrati direttamente ai singoli consumatori/clienti, in monoporzione.

11.1 Modalità di accesso e gestione per le aree di vendita e somministrazione

Allo scopo di ridurre il numero degli accessi fisici ai punti vendita o alle aree di vendita e somministrazione, occorre valutare, anche in ragione della tipologia di esercizio commerciale e delle possibilità organizzative, l'incentivazione dell'ordinazione/vendita a distanza online, sia con modalità di consegna a domicilio che con ritiro dei prodotti direttamente da parte del cliente, in fascia oraria concordata. Laddove l'OSA gestisca servizi di consegna a domicilio dei prodotti, sia gli addetti alla preparazione che gli addetti alla consegna sono tenuti, ove applicabile, al rispetto delle medesime indicazioni a tutela dell'igiene degli alimenti riportate in questo documento.

In sintesi, le misure pratiche per il contenimento della diffusione del SARS-CoV2, sono:

- porre all'ingresso del punto o dell'area di vendita/somministrazione una corretta informazione relativamente al divieto di accesso di persone con sintomi simil-influenzali o comunque riconducibili ad infezioni SARS CoV-2;
- porre all'ingresso del punto o dell'area di vendita e somministrazione istruzioni sul comportamento che il cliente deve tenere all'interno secondo le proprie modalità organizzative o le disposizioni locali;

REGIONE EMILIA-ROMAGNA (r_emiro)
Giunta (AOO_EMR)
PG/2020/0381907 del 22/05/2020 09:47:20

- garantire, nei limiti del possibile, per gli esercizi commerciali e di ristorazione, che le code per l'accesso e alle casse si svolgano nel rispetto del corretto distanziamento individuale;
- garantire all'interno **del punto vendita o dell'area di vendita** l'ingresso esclusivamente a un numero di persone tale da assicurare il corretto distanziamento individuale. Per locali fino a 40 m2 è consentito l'accesso ad una persona alla volta (più un massimo di due operatori dell'esercizio commerciale); per locali di dimensioni superiori l'accesso è regolamentato in funzione degli spazi disponibili (Allegato 5 DPCM 10/04/2020);
- rivalutare la capienza dei locali di **ristorazione e somministrazione** in relazione all'obbligo di mantenere il rispetto del distanziamento sociale. Gli utenti dovranno consumare i pasti in tavoli che consentano il distanziamento sociale di almeno 1 metro dagli altri avventori;
- valutare, laddove la struttura del locale o dell'area commerciale o di somministrazione lo consenta, l'istituzione di percorsi obbligati unidirezionali, per garantire un flusso ordinato della clientela garantendo, laddove possibile, i percorsi di entrata e di uscita differenziati;
- prediligere, la somministrazione di alimenti in aree esterne, all'aperto.

12. CONTROLLO UFFICIALE

Gli operatori del settore alimentare, secondo quanto previsto dall'art.15 del Regolamento (UE) 625/2017, sono soggetti a controllo ufficiale da parte delle Autorità Competenti. Per questo motivo sono tenuti a garantire l'accesso ai a locali e alle attrezzature, nonché alla documentazione aziendale sia in forma cartacea che informatica, in particolare ai manuali di autocontrollo. Anche gli addetti al controllo ufficiale, nell'ambito delle attività previste, devono rispettare le **misure per il contrasto e il contenimento della diffusione del virus SARS CoV-2 nelle aziende.**

13. OBBLIGHI PER IL CONSUMATORE

La sicurezza degli alimenti è un obiettivo che richiede, anche in condizioni ordinarie, la partecipazione proattiva del consumatore, che è chiamato al rispetto delle norme igieniche durante le fasi di acquisto, conservazione, preparazione e consumo degli alimenti, mediante azioni quali l'utilizzo dei guanti monouso nel reparto ortofrutta/panetteria, il mantenimento delle temperature di conservazione, la corretta separazione degli alimenti crudi da quelli cotti, ecc. In periodo di epidemia di SARS CoV-2, tuttavia, il momento dell'acquisto alimentare si connota necessariamente come uno dei momenti in cui viene a determinarsi la compresenza di diversi individui – alcuni dei quali vulnerabili quali i soggetti anziani – all'interno di spazi delimitati, con potenziali implicazioni rispetto ai requisiti di distanziamento e di garanzia di igiene per i prodotti alimentari esposti. Tale situazione di carattere straordinario richiede pertanto l'attuazione di precauzioni aggiuntive da parte del consumatore onde garantire la sicurezza degli alimenti, per sé e per gli altri cittadini al fine di ottemperare alle norme di distanziamento sociale, l'utilizzo di mascherine e guanti.

Bibliografia:

- Covid19 and Food Safety: Guidance for competent authorities resposible for national food safety control systems. Interim guidance 22 April 2020 – Food and Agriculture Organization of The United Nations; World Health Organisation
- Rapporto ISS COVID 19, n.17/2020: "Indicazioni *ad interim* sull'igiene degli alimenti durante l'epidemia da virus SARS-CoV-2" Gruppo Sanità Pubblica Veterinaria e Sicurezza Alimentare, versione del 19 Aprile 2020
- Commissione Europea Direzione Generale Salute e Sicurezza alimentare. Gestione delle crisi nei settori alimentare, degli animali e delle piante. Igiene alimentare – Domande e risposte- 8 aprile 2020

- Regolamento (CE) N. 852/2004 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO del 29 aprile 2004 sull'igiene dei prodotti alimentari
- Regolamento 853/2004 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004 che stabilisce norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale
- Regolamento (UE) 2017/625 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 15 marzo 2017, relativo ai controlli ufficiali e alle altre attività ufficiali effettuati per garantire l'applicazione della legislazione sugli alimenti e sui mangimi, delle norme sulla salute e sul benessere degli animali, sulla sanità delle piante nonché sui prodotti fitosanitari, recante modifica dei regolamenti (CE) n. 999/2001, (CE) n. 396/2005, (CE) n. 1069/2009, (CE) n. 1107/2009, (UE) n. 1151/2012, (UE) n. 652/2014, (UE) 2016/429 e (UE) 2016/2031 del Parlamento europeo e del Consiglio, dei regolamenti (CE) n. 1/2005 e (CE) n. 1099/2009 del Consiglio e delle direttive 98/58/CE, 1999/74/CE, 2007/43/CE, 2008/119/CE e 2008/120/CE del Consiglio, e che abroga i regolamenti (CE) n. 854/2004 e (CE) n. 882/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio, le direttive 89/608/CEE, 89/662/CEE, 90/425/CEE, 91/496/CEE, 96/23/CE, 96/93/CE e 97/78/CE del Consiglio e la decisione 92/438/CEE del Consiglio (regolamento sui controlli ufficiali)
- Regolamento di esecuzione (UE) 2020/466 della Commissione, del 30 marzo 2020, relativo a misure temporanee volte a contenere rischi sanitari diffusi per l'uomo, per gli animali e per le piante e per il benessere degli animali in occasione di determinate gravi disfunzioni dei sistemi di controllo degli Stati membri dovute alla malattia da coronavirus (COVID-19)

REGIONE EMILIA-ROMAGNA (r_emiro)
Giunta (AOO_EMR)
PG/2020/0381907 del 22/05/2020 09:47:20

REGIONE EMILIA-ROMAGNA (r_emiro)
Giunta (AOO_EMR)
PG/2020/0381907 del 22/05/2020 09:47:20

INDICAZIONI TECNICHE PER ATTIVITÀ DI PULIZIA, DISINFEZIONE E SANIFICAZIONE IN RELAZIONE AL RISCHIO SARS CoV-2

A cura di

Paola Angelini ***Servizio Prevenzione collettiva e Sanità pubblica –Regione Emilia-Romagna***

Davide Di Domenico (collaboratore) e Silvano Natalini ***Dipartimento di Sanità pubblica – Ausl di Bologna***

Il presente documento fornisce indicazioni tecniche specifiche e sintetiche per una buona prassi operativa delle attività di pulizia, disinfezione e sanificazione in relazione al rischio di esposizione al virus SARS CoV-2 ed è indirizzato a coloro che nei luoghi di lavoro programmano questi interventi e alle Imprese di Servizi che li eseguono. Il susseguirsi delle disposizioni sull'epidemia in corso, così come la progressione delle conoscenze sul virus SARS CoV-2, danno al presente documento un carattere di temporaneità e ci si impegna a tempestivi aggiornamenti in coerenza con l'evoluzione di norme e disposizioni tecniche.

Documenti di riferimento per approfondimenti sono prodotti dall'Istituto Superiore di sanità e dalle Associazioni di categoria delle Imprese di Servizi.

Per quanto riguarda gli effetti dei prodotti ad azione biocida sul nuovo Coronavirus, l'Istituto Superiore di Sanità ha redatto un documento[1] "*Raccomandazioni ad interim sui disinfettanti nell'attuale emergenza COVID-19: presidi medico-chirurgici e biocidi*" contenente un'ampia panoramica relativa all'ambito della "disinfezione", a partire dalla tipologia dei prodotti disponibili sul mercato, la loro efficacia, le informazioni sui pericoli, la normativa di riferimento nonché le condizioni per un utilizzo corretto e consapevole.

Un altro documento[2] prodotto dall'istituto Superiore di Sanità, "*Indicazioni ad per la prevenzione e gestione degli ambienti indoor in relazione alla trasmissione dell'infezione da virus SARS-CoV-2"* fornisce indicazioni per la prevenzione e gestione degli ambienti indoor in relazione alla trasmissione dell'infezione da virus SARS-CoV-2.

Più recentemente l'Istituto Superiore di Sanità ha emanato un nuovo documento[3] recante "*Indicazioni per la sanificazione degli ambienti interni per prevenire la trasmissione di SARS-COV 2. Versione dell'8 maggio 2020*".

Anche le Associazioni di Categoria hanno prodotto documenti di riferimento per le presenti indicazioni operative. L'Associazione Nazionale delle Imprese di Disinfestazione (A.N.I.D.) ha reso disponibile una linea guida[4] di buone prassi igieniche nei confronti di SARS-CoV-2 e l'Associazione Imprese Disinfestazione professionale (A.I.D.P.I) ha dato indicazioni[5] con un documento orientativo per l'emergenza COVID 19.

PREMESSA

La trasmissione del virus SARS-CoV-2, avviene prevalentemente mediante il contatto interumano tra persona e persona, attraverso l'inalazione di micro-goccioline (droplets), di dimensioni uguali o maggiori di 5 µm di

[1] Gruppo di lavoro ISS Biocidi COVID-19. Raccomandazioni ad interim sui disinfettanti nell'attuale emergenza COVID-19: presidi medico-chirurgici e biocidi. Versione del 25 aprile 2020. Roma: Istituto Superiore di Sanità; 2020. (Rapporto ISS COVID-19, n. 19/2020).

[2] Gruppo di lavoro ISS Ambiente e Qualità dell'aria indoor. *Indicazioni ad per la prevenzione e gestione degli ambienti indoor in relazione alla trasmissione dell'infezione da virus SARS-CoV-2.* Versione del 23 marzo 2020. Roma: Istituto Superiore di Sanità; 2020. (Rapporto ISS COVID-19, n. 5/ 2020).

[3] Gruppo di Lavoro ISS Prevenzione e Controllo delle Infezioni *Indicazioni per la sanificazione degli ambienti interni per prevenire la trasmissione di SARS-COV 2.* Versione dell'8 maggio 2020 Roma: Istituto Superiore di Sanità; 2020. (Rapporto ISS COVID-19, n. 20/ 2020).

[4] A.N.I.D. Buone prassi igieniche nei confronti di SARS-CoV-2 Rev.01 - https://www.disinfestazione.org/linee-guida-disinfezione-sars-cov-2/

[5] A.I.D.P.I. https://aidpi.it/news/attivita-di-sanificazione-documento-orientativo-per-l-emergenza-covid-19/

REGIONE EMILIA-ROMAGNA (r_emiro)
Giunta (AOO_EMR)
PG/2020/0381907 del 22/05/2020 09:47:20

diametro generate dalla tosse o starnuti di un soggetto infetto. Può avvenire anche per contatto indiretto se oggetti e superfici vengono contaminati da droplets o direttamente da secrezioni.

La trasmissione per via aerea (con droplets di dimensioni <5 µm) è considerata meno rilevante e si può verificare negli ambienti sanitari, in relazione alla generazione di aerosol a seguito di specifiche procedure, quali, ad esempio, intubazione o ventilazione forzata.

I tempi di sopravvivenza di SARS-CoV-2 al di fuori dell'organismo infetto non sono completamente noti in quanto ad oggi non esistono studi specifici in tal senso. Una recente revisione della letteratura scientifica[6] ha preso in esame la persistenza nell'ambiente dei coronavirus. Sono stati analizzati parecchi studi relativi a coronavirus umani e di ambito veterinario. La maggior parte dei dati esaminati si riferisce al ceppo di coronavirus umano endemico (HCoV-) 229E, che può rimanere attivo a temperatura ambiente su diverse superfici inanimate come metallo, vetro o plastica in un tempo compreso da 2 ore a 9 giorni. In un recentissimo lavoro[7] è stata valutata la resistenza ambientale di SARS-CoV-2 nell'aerosol e su diverse superfici inanimate. In particolare è stata fatta distinzione fra il ricercare solo l'RNA del virus e ritrovare particelle virali integre in grado di infettare il nostro organismo. Quello che è emerso è che le particelle integre del virus possono essere ritrovate nell'aerosol fino a 3 ore, sul rame fino a 4 ore, sul cartone fino a 24 ore e fino a 3 giorni sulla plastica e sull'acciaio. Tali dati dimostrano la possibilità di trasmissione di SARS-CoV-2 tramite aerosol ed oggetti inanimati.

DEFINIZIONI

I diversi Decreti, gli atti normativi e i due Protocolli sottoscritti dal Presidente del Consiglio e dalle Parti Sociali in data 14 marzo 2020 e 24 aprile 2020 ribadiscono in più punti la necessità di operare una pulizia e la sanificazione dei luoghi di lavoro quale misura di contrasto e contenimento della diffusione del virus SARS-CoV-2.

Nei documenti citati non risulta chiaramente definito il termine sanificazione, al punto che in alcune parti sembra essere usato come sinonimo di igienizzazione. In definitiva la "sanificazione" degli ambienti, delle postazioni di lavoro e delle aree comuni, non può che riferirsi ad attività di pulizia prima e di disinfezione e/o di disinfestazione poi.

Pare opportuno quindi precisare cosa si intende con pulizia, disinfezione e in quali situazioni è necessario procedere ad una 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. Per quanto riguarda principi attivi e tempi di esposizione dei disinfettanti verso SARS CoV-2 si può fare riferimento alle indicazioni ISS[2].

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

[6] Kampf G et al., Persistence of coronaviruses on inanimate surfaces and their inactivation with biocidal agents, Springer Journal of Hospital Infection 104 (2020)

[7] van Doremalen N. et al - Aerosol and surface stability of SARS-CoV-2 compared to SARS-CoV-1; New England Journal of Medicine, 2020

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).

Pulizia e Disinfezione possono essere effettuate direttamente ed in autonomia da parte delle aziende e delle strutture operative e commerciali sia in fase di riapertura che di prosecuzione dell'attività. In alternativa possono essere effettuate da Imprese di Pulizia e/o di Disinfestazione regolarmente registrate per tali attività ed abilitate in base alla normativa vigente[8]: i requisiti che sono richiesti alle Imprese per svolgere le sole attività di pulizia e disinfezione afferiscono esclusivamente alla capacità economica e all'onorabilità. Tali imprese sono soggette alla sola dichiarazione di inizio attività da presentare alla Camera di commercio, industria, artigianato e agricoltura.

La sanificazione, quale processo di maggiore complessità, può essere svolta dalle Imprese di Disinfestazione, caratterizzate oltre che dai precedenti requisiti, anche dal più stringente requisito di capacità tecnico-professionale[9].

IL PROGRAMMA DI INTERVENTO

Il programma d'intervento si deve basare su buone prassi igieniche in cui vengono riportate in modo specifico tutte le istruzioni per lo svolgimento delle operazioni di pulizia e disinfezione. Le disinfezioni sono efficaci nell'ambito di un piano operativo in cui la pulizia precede il trattamento seguendo modalità operative appropriate in materia di concentrazione dei prodotti utilizzati, tempo di contatto, temperatura e pH[10].

I metodi di applicazione disponibili consentono di veicolare il disinfettante a contatto con la superficie interessata. La scelta del metodo ottimale, e quindi della specifica attrezzatura, dipende dal contesto e dalle condizioni specifiche dell'ambiente in cui si deve operare.

Il programma d'azione va progettato predisponendo, assieme al Responsabile della sicurezza RSPP, una valutazione dei rischi specifici per l'esecuzione del lavoro, definendo le attrezzature occorrenti, i prodotti necessari (che dovranno essere tutti registrati ed avere un'efficacia virucida dimostrata), le conseguenti misure organizzative, operative e comportamentali da adottare, le misure di prevenzione e protezione collettive e individuali (DPI).

Possono presentarsi due tipi di situazioni[11]:

- il caso in cui si debba operare in un ambiente in cui ha stazionato un soggetto positivo a SARS CoV-2
- il caso, più semplice, in cui vi è la necessità di adottare misure preventive.

Per intervenire nelle aree ove ha stazionato un soggetto positivo a SARS CoV-2 il programma di intervento comprenderà le fasi di pulizia e disinfezione nonché di sanificazione previa specifica valutazione del rischio come più avanti spiegato.

Un programma di intervento di natura preventiva si attua nei casi in cui non si è a conoscenza della presenza o meno di coronavirus, ma si vuole comunque garantire la disinfezione ambientale.

Nella programmazione di interventi preventivi in edifici siti in Comuni ad accertata, elevata, circolazione virale oppure di interventi su locali cui ha stazionato un soggetto positivo al virus, è importante la quantificazione del rischio, che va impostata considerando la probabilità che un evento accada e l'entità del danno che questo evento può provocare. Il responsabile definirà il livello di rischio sulla base dei fattori che possono essere rilevanti:

[8] Legge 2 aprile 2007, n. 40 - Art.10 comma 3
[9] Decreto del Ministro dell'industria, del commercio e dell'artigianato 7 luglio 1997, n. 274, e successive modificazioni
[10] Linee guida per un corretto utilizzo dei prodotti disinfettanti per la tutela della collettività. Servizio Sanitario Regionale Emilia Romagna (2016)
[11] A.N.I.D. Buone prassi igieniche nei confronti di SARS-CoV-2 Rev.01 - https://www.disinfestazione.org/linee-guida-disinfezione-sars-cov-2/

REGIONE EMILIA-ROMAGNA (r_emiro)
Giunta (AOO_EMR)
PG/2020/0381907 del 22/05/2020 09:47:20

- la frequenza dello stazionamento di persone nei locali,
- il numero di persone nella stessa area,
- l'umidità ambientale,
- i dettagli sulla permanenza nei locali del soggetto positivo (presenza in fase di contagiosità, aree frequentate, ecc.)
- il numero di giorni in cui la struttura è rimasta chiusa per effetto delle misure di Sanità pubblica.

Il responsabile del servizio, mediante sopralluogo, progetterà l'intervento tenendo conto di diversi fattori (es. contesto, tipologia di aree e locali da trattare, tipologia di prodotti e materiali, presenza eventuale di generi alimentari, presenza di persone sensibili, tipologia di superfici, dettaglio delle metrature e delle volumetrie, presenza di punti ciechi o di difficile accesso, ecc.).

Si sintetizzano di seguito i principi generali del programma di intervento declinato per locali a lunga permanenza e/o frequentazione e per locali a uso saltuario e/o a bassa frequentazione.

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 prima cosa occorre rimuovere, ove possibile, gli oggetti presenti sugli arredi e confinarli in un ambiente dedicato alla sanificazione manuale. Assicurarsi inoltre che le apparecchiature siano distaccate dalla corrente elettrica prima di procedere con le attività previste. Le operazioni di pulizia, disinfezione e sanificazione vanno eseguite spostandosi dalle aree meno inquinate verso quelle più inquinate e devono procedere dall'alto al basso per concludersi con il pavimento. Nell'effettuare le operazioni di disinfezione gli addetti devono usare tutti gli accorgimenti necessari per evitare di sollevare polvere o schizzi di acqua[12].

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.

Per i dettagli sui principi attivi si può fare riferimento documento ISS n. 19/2020 e alle Linee Guida A.N.I.D. utili anche per approfondimenti sulla modalità di esecuzione.

La frequenza della disinfezione e la valutazione sulla 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 breve o saltuario e/o a bassa 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),

[12] A.N.I.D. Buone prassi igieniche nei confronti di SARS-CoV-2 Rev.01 - https://www.disinfestazione.org/linee-guida-disinfezione-sars-cov-2/

REGIONE EMILIA-ROMAGNA (r_emiro)
Giunta (AOO_EMR)
PG/2020/0381907 del 22/05/2020 09:47:20

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 nelle superfici valutate a più alto rischio con i prodotti indicati sopra.

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.

SANIFICAZIONE

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.

REGIONE EMILIA-ROMAGNA (r_emiro)
Giunta (AOO_EMR)
PG/2020/0381907 del 22/05/2020 09:47:20

REGIONE EMILIA-ROMAGNA (r_emiro)
Giunta (AOO_EMR)
PG/2020/0381907 del 22/05/2020 09:47:20

Riepilogo delle operazioni utili e soggetti abilitati allo svolgimento			
Quando	**Operazioni**	**Soggetti**	**Modalità**
Riapertura dopo il lockdown	1. Pulizia approfondita di superfici, oggetti ed ambienti	In autonomia oppure mediante Imprese di Servizi	Con detergenti
	2. Disinfezione approfondita di superfici, oggetti ed ambienti	In autonomia oppure mediante Imprese di Servizi	Con prodotti ad azione virucida (PMC/Prodotti Biocidi/prodotti in libera vendita)
In ordinarietà	1. Pulizia giornaliera dei locali, degli ambienti, delle postazioni di lavoro e delle aree comuni maggiormente esposte al contatto con le persone	In autonomia oppure mediante Imprese di Servizi	Con detergenti
	2. Disinfezione giornaliera dei locali, degli ambienti, delle postazioni di lavoro e delle aree comuni maggiormente esposte al contatto con le persone	In autonomia oppure mediante Imprese di Servizi	Con prodotti ad azione virucida (PMC/Prodotti Biocidi/prodotti in libera vendita)
Presenza di un soggetto risultato positivo al virus	1. Pulizia approfondita dei locali, degli ambienti, delle postazioni di lavoro e delle aree comuni maggiormente esposte al contatto con le persone	In autonomia oppure mediante Imprese di Servizi	Con detergenti
	2. Disinfezione approfondita dei locali, degli ambienti, delle postazioni di lavoro e delle aree comuni maggiormente esposte al contatto con le persone	In autonomia oppure mediante Imprese di Servizi	Con prodotti ad azione virucida (PMC/Prodotti Biocidi/prodotti in libera vendita)
	3. Sanificazione previa valutazione e quantificazione del rischio	Imprese di Disinfestazione, Derattizzazione e Sanificazione	Con PMC/Prodotti Biocidi ed attrezzature dedicate

Bologna, 8 maggio 2020

Allegato 4

Regione Emilia-Romagna
Assessorato a Turismo e Commercio

REGIONE EMILIA-ROMAGNA (r_emiro)
Giunta (AOO_EMR)
PG/2020/0381917 del 22/05/2020 09:49:52

Protocollo di regolamentazione delle misure per il contrasto e il contenimento della diffusione del virus Covid-19 in relazione allo svolgimento in sicurezza

DELLE ATTIVITÀ DI GESTIONE DI PARCHI TEMATICI, ACQUATICI, GIARDINI ZOOLOGICI, LUNA-PARK E ATTRAZIONI DELLO SPETTACOLO VIAGGIANTE in Emilia-Romagna

1. Finalità

L'obiettivo del presente protocollo di regolamentazione è fornire linee guida ed indicazioni operative finalizzate a incrementare l'efficacia delle misure precauzionali di contenimento adottate per contrastare l'epidemia di COVID-19 all'interno dei parchi tematici, acquatici, giardini zoologici, luna-park e attrazioni dello spettacolo viaggiante, (d'ora in avanti "PARCHI") con l'obiettivo di tutelare la salute degli ospiti, degli operatori e dei collaboratori.

Il COVID-19 rappresenta un rischio biologico generico per il quale occorre adottare misure per tutta la popolazione.

La specificità dei parchi tematici, acquatici e giardini zoologici è determinata dall'essere luoghi di aggregazione che vedono di norma una considerevole affluenza e compresenza di persone, con all'interno una molteplicità di attrazioni e servizi diversificati (attrazioni, ristorazione, aree spettacolo ecc.). Si ravvisa d'altro canto che:

- la gestione unitaria del parco può assicurare un adeguato contingentamento degli accessi e dell'affluenza, nella sua globalità o nelle singole aree, al fine di garantire il distanziamento interpersonale ed evitare gli assembramenti;
- i posti a sedere nelle attrazioni sono controllati dagli addetti;
- il tempo di esposizione è limitato. Gli ospiti si spostano generalmente in maniera continuativa nell'arco della giornata e durante tutta la loro esperienza, come in un ambiente all'aperto o in una zona interurbana. Gli ospiti non sono seduti mai in un unico posto, gomito a gomito, per un periodo prolungato;
- un'alta percentuale di visitatori è costituita da membri della stessa famiglia e da altre persone che vivono nella stessa casa e che quindi non hanno bisogno di essere fisicamente distanti l'uno dall'altro.
- molti parchi tematici svolgono le loro attività principali all'aperto con naturale ricambio d'aria. Spesso anche i punti vendita sono costituiti da ambienti situati all'aperto o, comunque, in aree che prevedono una continua areazione naturale.

I luna park sono caratterizzati dalla compresenza di una molteplicità di singole attrazioni dello spettacolo viaggiante, tra loro anche molto diversificate (giostre, autoscontro, tiro-a-ssegno, castelli incantati, seggiolini volanti, ecc.), afferenti per lo più a diversi esercenti, di norma autorizzati su aree e spazi pubblici per un limitato periodo temporale.

Si individuano infine le singole attrazioni (ruote panoramiche, giostre ecc.) autorizzate dai Comuni, per periodi annuali o pluriennali o per determinati periodi dell'anno, di norma su aree e spazi pubblici nei centri storici, nelle località turistiche ecc..

REGIONE EMILIA-ROMAGNA (r_emiro)
Giunta (AOO_EMR)
PG/2020/0381917 del 22/05/2020 09:49:52

Questa compresenza e diversificazione di condizioni, con gradi di esposizione al rischio COVID-19 tra loro molto diversificati, rende necessario un approccio modulare alla gestione del rischio che consenta di coniugare la possibilità di svolgere l'attività preservando quelle caratteristiche di accoglienza che connota la nostra regione, con l'esigenza di garantire la sicurezza dei titolari, del personale e della clientela dei parchi, minimizzando la possibilità di contagio durante contatti che avvengono in dette attività.

Al riguardo si sottolinea l'importanza della responsabilità individuale da parte degli ospiti dei parchi tematici nell'adozione di comportamenti rispettosi delle misure di sicurezza e prevenzione e, a tal fine, della adeguata informazione rivolta alla clientela.

Il presente documento, redatto in collaborazione con la Direzione Generale Cura della Persona Salute e Welfare, anche utilizzando quali utili riferimenti le linee guida dell'Associazione Mondiale dei Parchi di Divertimento e di Attrazioni (IAAPA - International Association of Amusement Parks and Attractions) e i Protocolli per la riapertura dei parchi permanenti redatti da ANESV (Associazione Nazionale Esercenti Spettacolo Viaggiante) e da ANSVA (Associazione Nazionale Spettacoli Viaggianti e Affini), propone linee guida condivise rivolte alle imprese che gestiscono parchi tematici, al fine di indicare le modalità più idonee per prevenire il rischio di contagio dal virus SARS CoV-2 (responsabile della malattia denominata COVID-19) sia nei confronti dei clienti sia nei confronti del personale della struttura e permettere l'esercizio dell'attività nel rispetto della loro sicurezza.

È opportuno che le misure proposte nel presente documento siano poi adottate da ogni singola impresa, individuando le misure più efficaci in relazione alle caratteristiche specifiche di ogni parco tematico, acquatico, zoologico, luna-park e attrazione e le procedure specifiche per mettere in atto dette misure, comprese le attività di comunicazione e informazione per responsabilizzare clienti e lavoratori sull'adozione di comportamenti corretti che limitino la probabilità di contagio.

Le presenti linee guida, redatte avendo a riferimento il *Protocollo condiviso di regolamentazione delle misure per il contrasto e il contenimento della diffusione del virus Covid-19 negli ambienti di lavoro* del 24 aprile 2020, che si intende qui richiamato, potranno essere aggiornate, integrate o modificate, sulla base dell'evoluzione delle disposizioni del Governo per la cosiddetta Fase 2 relativa alla riapertura delle attività produttive alle quali attenersi per soddisfare gli obiettivi di sicurezza e il contenimento del contagio da Covid-19, dell'evoluzione dello scenario epidemiologico, nonché di eventuali ulteriori indirizzi di carattere tecnico-scientifico di livello nazionale o internazionale.

Inoltre, in relazione a specifiche misure per la mitigazione del rischio Covid-19 per lo svolgimento delle attività/mansioni occorrerà fare riferimento alle ulteriori misure individuate dagli specifici protocolli aziendali/territoriali definiti in attuazione del sopracitato Protocollo condiviso di regolamentazione del 24/04/2020 o da eventuali specifiche disposizioni sanitarie.

Tali specifici protocolli potranno anche valorizzare il ruolo che può essere svolto in seno alla bilateralità di settore ad esempio in materia di formazione.

2. Articolazione del protocollo

Il presente protocollo trova applicazione in relazione ai parchi tematici, acquatici, zoologici (faunistici, acquatici ecc.), ai lunapark e alle attrazioni dello spettacolo indicate nell'elenco delle attività spettacolari di cui all'art. 4 della Legge 18/03/1968 n. 337, approvato con Decreto Interministeriale del 23/04/1969 e aggiornato con decreto interministeriale del 23 luglio 2019.
Non trova applicazione alle attività circensi.

Le presenti misure contengono prescrizioni ed indicazioni e suggerimenti operativi.

Il documento si articola nelle seguenti sezioni:

A. MISURE DI CARATTERE GENERALE

B. PARCHI TEMATICI

C. LUNA PARK E ATTRAZIONI DELLO SPETTACOLO VIAGGIANTE

D. ALLEGATI

1. Indicazioni tecniche per le attività di produzione, commercializzazione e somministrazione di alimenti in relazione al rischio SARS CoV-2
2. Indicazioni tecniche per attività di pulizia, disinfezione e sanificazione in relazione al rischio SARS CoV-2.

REGIONE EMILIA-ROMAGNA (r_emiro)
Giunta (AOO_EMR)
PG/2020/0381917 del 22/05/2020 09:49:52

REGIONE EMILIA-ROMAGNA (r_emiro)
Giunta (AOO_EMR)
PG/2020/0381917 del 22/05/2020 09:49:52

A) MISURE DI CARATTERE GENERALE

1. Informazione e comunicazione

In considerazione dell'importanza della responsabilizzazione individuale da parte dei clienti nell'adozione di comportamenti rispettosi delle misure di sicurezza e prevenzione deve essere garantita l'adozione da parte dei parchi tematici di tutti i possibili strumenti di informazione e comunicazione rivolte alla clientela sulle regole di accesso e comportamento.

In particolare, l'impresa, attraverso le modalità più idonee ed efficaci, informa la clientela circa le disposizioni vigenti, consegnando e/o affiggendo all'ingresso e nei luoghi maggiormente visibili dei parchi stessi, appositi fogli informativi.

In particolare, le informazioni riguardano:

- l'obbligo di rimanere al proprio domicilio in presenza di febbre (oltre 37.5°) o altri sintomi influenzali e in quel caso di chiamare il proprio MMG o PLS;
- l'obbligo di rimanere al proprio domicilio se si è stati a contatto con persone positive al virus nei 14 giorni precedenti;
- la consapevolezza e l'accettazione del fatto di non poter permanere e di doverlo dichiarare tempestivamente laddove, anche successivamente all'ingresso, sussistano le condizioni di pericolo (sintomi di influenza, insorgenza di febbre, ecc.);
- l'impegno a rispettare tutte le disposizioni igieniche e quelle relative alle misure di distanziamento di coretto comportamento.

Tra gli strumenti di comunicazione, si raccomandata l'affissione di cartelli in posizione ben visibile indicanti i punti salienti (distanziamento interpersonale, lavaggio delle mani, igiene respiratoria, altri comportamenti da tenere all'interno del parco e nei vari ambienti). I cartelli rivolti alla clientela dovranno essere sia in italiano che in lingua inglese.

Indicazioni più dettagliate su contenuti e modalità sono presenti nel documento ***"Indicazioni tecniche per le attività di produzione, commercializzazione e somministrazione di alimenti in relazione al rischio SARS CoV-2"*** predisposto dal Servizio Regionale Prevenzione Collettiva e Sanità Pubblica (da qui denominato Protocollo alimenti) (Allegato 1).

2. Dispositivi di protezione individuali

Gli ospiti del parco tematico saranno tenuti a rispettare le regole attive per tutta la popolazione riguardo l'uso di guanti e mascherine.

Il personale dovrà essere dotato di specifici dispositivi di protezione individuale (DPI) alcuni dei quali comuni a tutto il personale, altri differenziati in base al tipo di mansione svolta.

Tutti gli operatori dovranno avere a disposizione i DPI come individuati nel Documento di Valutazione dei Rischi dell'azienda. Qualora non siano possibili soluzioni organizzative che consentano il rispetto della distanza interpersonale (almeno un metro tra una persona ed un'altra o la distanza più ampia definita da eventuali ordinanze dell'autorità locale) è comunque necessario l'uso delle mascherine conformi alle disposizioni delle autorità scientifiche e sanitarie.

Per quanto riguarda il personale addetto alla manipolazione e produzione degli alimenti si fa riferimento a quanto indicato nel citato Protocollo alimenti.

REGIONE EMILIA-ROMAGNA (r_emiro)
Giunta (AOO_EMR)
PG/2020/0381917 del 22/05/2020 09:49:52

Per il personale addetto alle attività di ufficio, la definizione dei DPI da usare e delle specifiche regole d'uso saranno stabilite dal RSPP, sulla base di una specifica valutazione del rischio che tenga conto del livello di promiscuità collegata ad ogni situazione lavorativa.

Ciascun lavoratore dovrà ricevere formazione/addestramento necessario per il corretto uso dei DPI e, pertanto, dovrà utilizzarli conformemente alle informazioni ricevute. Ciascun lavoratore dovrà custodire i propri DPI senza apportare modifiche agli stessi e dovrà segnalare immediatamente al datore di lavoro qualsiasi difetto o inconveniente.

È necessaria la periodica igiene delle mani attraverso l'utilizzo di acqua e sapone per almeno 60 secondi o attraverso l'utilizzo di gel alcolici. Dopo aver lavato le mani con acqua e sapone è necessario asciugarle accuratamente. I gel alcolici per l'igiene delle mani devono essere utilizzati periodicamente, anche in caso di impiego dei guanti.

Si ricorda che i guanti non sostituiscono la corretta igiene delle mani e devono essere ricambiati ogni volta che si sporcano ed eliminati correttamente nei rifiuti indifferenziati. Non devono essere riutilizzati.

Anche se coperte dai guanti le mani non devono entrare a contatto con bocca, naso e occhi.

Si ricorda che il lavaggio molto frequente delle mani da parte dell'operatore appare la procedura più semplice e idonea a mantenere un buon livello igienico.

Mascherine, e disinfettante per superfici dovrebbero essere disponibili, anche a pagamento, dei clienti che ne facciano richiesta. Al fine di agevolare lo smaltimento dei dispositivi di protezione utilizzati dai clienti, si suggerisce di collocare cestini portarifiuti che consentano di gettare il rifiuto senza toccare il contenitore stesso. Ogni cestino deve essere dotato di un sacchetto per permettere di svuotarlo senza entrare in contatto con il contenuto.

Il parco deve fornire alla clientela guanti monouso nelle situazioni in cui siano ritenuti necessari e/o opportuni.

3. Misure relative ai dipendenti

Modalità di ingresso in azienda dei dipendenti

Non si ritiene obbligatoria la misurazione della temperatura per accedere in azienda, ma il datore di lavoro è tenuto ad informare tutto il personale relativamente all'obbligo di astensione dal lavoro in caso di infezione respiratoria e/o febbre (Temperatura maggiore di 37,5°C).

Deve essere garantita la rigorosa applicazione del principio di astensione dal lavoro del personale che accusi sintomatologia compatibile con malattie trasmissibili con alimenti (Regolamento (CE) 852/2004) e, in ottemperanza alle indicazioni per fronteggiare l'epidemia SARS CoV-2, sintomatologia da infezione respiratoria e/o febbre (Temperatura maggiore di 37,5°C). In questo caso è necessaria la segnalazione al medico del lavoro competente e al medico di medicina generale.

L'ingresso in azienda di lavoratori precedentemente risultati positivi all'infezione SARS CoV-2 potrà avvenire solamente a seguito della presentazione della certificazione medica di accertata guarigione virologica.

Spostamenti interni, riunioni, eventi interni e formazione dei dipendenti

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

Il datore di lavoro provvederà a formare ed informare il proprio personale tramite programmi di formazione che includano la presente linea guida e le eventuali procedure aziendali organizzative interne per la

prevenzione della diffusione del virus responsabile del COVID-19.

Ogni membro del personale, sia dipendente della struttura, sia dipendente di ditte terze operanti nella struttura, dovrà rispettare rigorosamente le misure indicate nelle presenti linee guida.

Il mancato completamento dell'aggiornamento della formazione professionale e/o abilitante entro i termini previsti per tutti i ruoli/funzioni aziendali in materia di salute e sicurezza nei luoghi di lavoro, dovuto all'emergenza in corso e quindi per causa di forza maggiore, non comporta l'impossibilità a continuare lo svolgimento dello specifico ruolo/funzione (a titolo esemplificativo: l'addetto all'emergenza, sia antincendio, sia primo soccorso, può continuare ad intervenire in caso di necessità).

REGIONE EMILIA-ROMAGNA (r_emiro)
Giunta (AOO_EMR)
PG/2020/0381917 del 22/05/2020 09:49:52

REGIONE EMILIA-ROMAGNA (r_emiro)
Giunta (AOO_EMR)
PG/2020/0381917 del 22/05/2020 09:49:52

B) PARCHI TEMATICI, ACQUATICI E GIARDINI ZOOLOGICI

1. Misure di carattere generale

L'obiettivo di garantire la salute e la sicurezza dei dipendenti e degli ospiti si sviluppa attraverso il controllo continuo ed efficace dei seguenti elementi:

- Affluenza
- Distanziamento interpersonale
- Dispositivi di protezione individuale
- Pulizia e disinfezione

tenuto conto del fatto che spesso le attività principali si svolgono in ampi luoghi all'aperto, con naturale ricambio di aria.

Il potenziamento delle misure igieniche e l'adozione di linee guida sul comportamento degli ospiti e dei dipendenti, per assicurare il distanziamento interpersonale ed evitare gli assembramenti, sono indispensabili per contribuire efficacemente alla mitigazione del rischio di contagio da covid-19.

A tal fine si individuano le seguenti misure:

- Si devono prevedere idonee misure logistiche, organizzative e di presidio per garantire accessi scaglionati in relazione agli spazi disponibili per evitare il sovraffollamento dell'area ed assicurare il distanziamento interpersonale.
- Devono essere predisposte postazioni di lavaggio delle mani in vari luoghi all'interno del Parco,
- Si devono rendere disponibili dispenser contenenti soluzioni idroalcoliche o altri disinfettanti al punto di accesso di ogni singola attrazione;
- Si allestisce apposita cartellonistica informativa e, ove possibile, si programmano annunci trasmessi in filodiffusione relativamente alle procedure e regole da seguire da parte di tutti i presenti. Fra queste, particolare importanza hanno le informazioni che ricordano ai visitatori (con cartelli posti all'ingresso, post sui social media, banner sul sito web ecc.) che è loro responsabilità quella di seguire le normative ufficiali nazionali e locali relative alla diffusione del coronavirus, fermo restando che le persone appartenenti al medesimo nucleo familiare non hanno l'obbligo del rispetto della distanza interpersonale.
- Si informa il pubblico (sul sito web, tramite social media, con cartelli posti all'ingresso del parco, ecc.) su quali siano le misure e le regole in atto nella struttura, facendo anche riferimento al senso di responsabilità del visitatore stesso.
- Si predispone apposita segnaletica orizzontale in relazione alle distanze da rispettare.
- Si incrementa la vigilanza proattiva del personale addetto. Affinché questa attività venga svolta con efficacia, si definisce un piano di formazione specifica per tutto il personale operativo (addetti alle attrazioni, pulizie, alle biglietterie, all'amministrazione, al controllo ecc);
- Va favorito il ricambio d'aria negli ambienti al chiuso ed escluso totalmente, per gli impianti di condizionamento, la funzione di ricircolo dell'aria. In ambienti con presenza di animali (acquatici o terrestri), in cui il mantenimento di predeterminate temperature ambientali risulti vitale per gli stessi, si potrà parzializzare il ricircolo interno con il ricambio esterno, favorendo quanto più possibile quest'ultimo.

Si potrà altresì valutare di riaprire in un giorno feriale e non durante il fine settimana al fine di limitare la pressione sul personale e lasciare il tempo di perfezionare le misure di sicurezza adottate.

REGIONE EMILIA-ROMAGNA (r_emiro)
Giunta (AOO_EMR)
PG/2020/0381917 del 22/05/2020 09:49:52

2. Biglietteria e ingressi

Occorre adottare idonee misure di contingentamento degli ingressi e di vigilanza degli accessi.

A tal fine si individua il numero giornaliero massimo di visitatori che possono essere contemporaneamente presenti alle dimensioni del parco~~,~~ per garantire il distanziamento interpersonale ed evitare gli assembramenti.

Si favorisce e si incentiva il più possibile l'acquisto di biglietto online allo scopo di rendere residuale l'acquisto alla biglietteria del parco, che avverrà con percorso obbligato che preveda il rispetto della distanza sociale (anche attraverso installazione di apposita cartellonistica e/o segnaletica orizzontale).

Gli uffici della biglietteria saranno separati dagli ospiti con vetro/plexiglas. A lato della biglietteria, occorre mettere a disposizione gel igienizzante per i clienti.

Devono essere predisposti, ove possibile, percorsi obbligati per l'entrata e l'uscita dal parco, separati. ~~se~~.

Ove possibile, i tornelli o sbarre di ingresso ed uscita sono modificati per permetterne l'apertura senza l'uso delle mani.

3. Servizi igienici

L'ingresso ai servizi igienici avviene in modalità contingentata in relazione alla capienza effettuando la fila all'esterno, nel rispetto delle regole di distanziamento interpersonale.

Le attività di pulizia e disinfezione dei servizi igienici vengono effettuate con prodotti adeguati, in orari prestabiliti e programmati secondo un protocollo specifico che andrà redatto tenendo in considerazione l'utilizzo e la frequentazione dei locali.

All'esterno dei servizi igienici devono essere posizionate postazioni con dispenser di gel igienizzante, oltre al normale sapone già presente all'interno dei bagni.

4. Aree comuni

Tavoli, sedie e panchine vengono posizionati nel rispetto delle regole di distanziamento interpersonale~~.~~

Le attività di pulizia e disinfezione dei tavoli e delle sedute devono essere effettuate con prodotti adeguati, secondo il programma di intervento che andrà redatto tenendo in considerazione la frequenza di utilizzo.

Al fine di garantire la distanza interpersonale e il divieto di assembramenti dovranno essere affissi appositi cartelli informativi anche nelle aree comuni, posizionati in luoghi ben visibili.

Le aree all'aperto della struttura saranno pulite in modo continuativo.

I bidoni dei rifiuti saranno svuotati giornalmente e disinfettati nei punti di contatto (aperture).

Le superfici di possibile contatto delle aree esterne (panchine ed altre sedute, corrimano, giochi, ed arredi in genere) saranno disinfettate giornalmente.

5. Attrazioni

L'accesso alle Qline, alle attrazioni e ai giochi meccanici avviene nel rispetto delle regole di distanziamento interpersonale di almeno un metro, pur non separando i singoli nuclei familiari, attraverso metodologie adatte alle diverse situazioni.

Prima dell'ingresso all'attrazione l'utente è tenuto a disinfettare le mani usando l'erogatore di gel idroalcolico messo a disposizione all'entrata di ogni attrazione o dovrà indossare guanti monouso forniti anch'essi al punto di accesso dell'attrazione.
Le attività di pulizia e disinfezione delle attrazioni vengono effettuate con prodotti adeguati, secondo un protocollo specifico che andrà redatto tenendo in considerazione la frequenza di utilizzo e le caratteristiche delle attrazioni stesse.

6. Area giochi

Si adottano le indicazioni valide per i parchi giochi pubblici comunali.

Le attività di svago e di animazione sono sospese o riorganizzate e previste in piccoli gruppi con spazi ed orari in modo da permettere il distanziamento. Sono eliminate le iniziative che potrebbero portare a potenziali assembramenti.

Le aree gioco per bambini all'aperto vanno delimitate ed individuate, indicando il numero massimo di bambini consentiti all'interno dell'area. I bambini sono soggetti alla vigilanza dei genitori per il rispetto delle indicazioni previste.

Ove in locali al chiuso le aree dovranno essere pulite e accuratamente disinfettate quotidianamente o comunque prima dell'utilizzo ove non quotidiano.

Ove dotate di attrezzature queste devono essere pulite e disinfettate quotidianamente.

Anche se ci sono forti evidenze che i rischi per i bambini sono nettamente inferiori rispetto ad adulti e persone anziane, è bene che il personale che è a contatto con i bambini avvisi la direzione e i genitori se nota qualsiasi sintomo di sofferenza respiratoria.

7. Punti ristoro

Si applicano le linee guida generali secondo le disposizioni di legge in materia di pubblici esercizi. In particolare, verranno applicate le misure previste nel documento ***"Protocollo di regolamentazione delle misure per il contrasto e il contenimento della diffusione del virus Covid-19 in relazione allo svolgimento in sicurezza DEGLI ESERCIZI DI SOMMINISTRAZIONE ALIMENTI E BEVANDE E ATTIVITA' DA ASPORTO E CONSUMO SUL POSTO in Emilia-Romagna"***.

Per tutto ciò che riguarda preparazione e somministrazione alimenti le indicazioni dettagliate sui contenuti e le modalità sono presenti nel citato Protocollo alimenti (allegato 1).

Dal citato documento si sottolineano quattro punti:

- Gli utenti dovranno consumare i pasti in tavoli che consentano il distanziamento sociale di almeno 1 metro dagli altri avventori. Per favorire il distanziamento, possono essere utilizzate per la somministrazione altre aree del parco, normalmente destinate ad altri usi.
- È vietata la modalità di somministrazione buffet a self- service con alimenti esposti
- Devono essere utilizzati condimenti, salse, pane, cracker, grissini in confezioni monodose. In alternativa questi alimenti potranno essere somministrati ai singoli consumatori/clienti, in monoporzione non confezionata, ma servita direttamente.
- È obbligatorio l'uso delle mascherine da parte degli addetti alla distribuzione, commercializzazione e somministrazione degli alimenti, mentre l'uso dei guanti può essere sostituito da una igienizzazione frequente delle mani

Ove sussistano le condizioni logistiche volte ad evitare assembramenti ed assicurare il mantenimento della distanza interpersonale, potrà essere effettuata la selezione di cibi esposti, a condizione che i prodotti in visione siano completamente protetti e distanziati dai clienti ed il servizio di preparazione dei piatti, su

REGIONE EMILIA-ROMAGNA (r_emiro)
Giunta (AOO_EMR)
PG/2020/0381917 del 22/05/2020 09:49:52

indicazione del cliente, sia effettuato esclusivamente dagli addetti dotati dei necessari DPI (vedi protocollo alimenti).

Il flusso della clientela nella sala deve essere gestito garantendo il distanziamento interpersonale e evitando di produrre assembramenti; pertanto rimane preferibile il servizio ai tavoli.

Per tutto quanto riguarda le misure igienico-sanitarie che gli Operatori del settore Alimentare (OSA) devono seguire si rimanda al Protocollo Alimenti.

Si consiglia l'adozione di menu usa e getta o, in alternativa, si procede alla igienizzazione dei menu dopo ogni uso.

Ove possibile, viene incentivato il servizio di asporto, da gestire individuando percorsi differenziati, allo scopo di non creare assembramenti

I bagni a disposizione dei clienti sono dotati di prodotti igienizzanti per il lavaggio delle mani e dispenser di gel idroalcolico per la disinfezione delle mani. L'accesso ai servizi igienici dovrà avvenire evitando assembramenti.

8. Negozi e noleggi

Si applicano le linee guida generali secondo le disposizioni di legge in materia di vendita al dettaglio. In particolare, verranno applicate le misure previste nel documento ***"Protocollo di regolamentazione delle misure per il contrasto e il contenimento della diffusione del virus Covid-19 in relazione allo svolgimento in sicurezza DEGLI ESERCIZI DI COMMERCIO AL DETTAGLIO IN SEDE FISSA E DEL COMMERCIO SU AREE PUBBLICHE in Emilia-Romagna"***.

In caso di noleggio di armadietti occorre provvedere alla disinfezione delle chiavi tra un cliente e l'altro.

Qualora si noleggino attrezzature da utilizzare all'interno del parco devono essere pulite e disinfettate ad ogni cambio di utilizzatore.

9. Spettacoli e attività di interazione con il pubblico – attività didattiche

Fermo restando che occorre fare riferimento alla specifica disciplina vigente in materia di misure anticovid per le attività di pubblico spettacolo ed intrattenimento, anche in relazione alla sospensione delle stesse, è vietata qualsiasi forma di aggregazione che possa creare assembramenti, quali intrattenimenti danzanti e gli eventi musicali, con la sola eccezione di quelli esclusivamente di "ascolto" con postazioni sedute che garantiscano il distanziamento interpersonale.

Nelle fasi di ingresso e uscita dalle aree spettacolo si adottano procedure atte a evitare assembramenti, meglio se attraverso percorsi separati.

Le attività di interazione con il pubblico (meet & greet, talk, feeding time, attività educative, tour guidati, ecc.) devono garantire il rispetto delle regole di distanziamento sociale (pur non separando i singoli nuclei familiari) mediante riduzione del numero dei partecipanti, eventuale adozione di linee di demarcazione degli spazi di seduta ed eventuale adozione di dispositivi tecnologici (es. audio guide: in tal caso usare cuffie usa e getta)

10. Percorsi Avventura

Si applicano le linee guida generali secondo le disposizioni di legge in materia impianti sportivi.

Prima di indossare i dispositivi di sicurezza (cinghie, caschi, ecc) il cliente deve disinfettare accuratamente le mani. Le imbragature di sicurezza vanno indossate evitando contatto con la cute scoperta, quindi il cliente deve avere un abbigliamento idoneo.

REGIONE EMILIA-ROMAGNA (r_emiro)
Giunta (AOO_EMR)
PG/2020/0381917 del 22/05/2020 09:49:52

REGIONE EMILIA-ROMAGNA (r_emiro)
Giunta (AOO_EMR)
PG/2020/0381917 del 22/05/2020 09:49:52

Particolare attenzione andrà dedicata alla pulizia e disinfezione dei caschetti di protezione a noleggio: dopo ogni utilizzo il caschetto, prima di essere reso disponibile per un nuovo noleggio, deve essere oggetto di detersione (con sapone neutro e risciacquo) e successiva disinfezione con disinfettante PT1 adatto al contatto con la cute (sono indicati prodotti a base di ipoclorito di sodio 0,05% o alcool etilico 70%). Il disinfettante deve essere lasciato agire per un periodo di almeno 10 minuti.

11. Aree non aperte al pubblico

L'azienda assicura la pulizia e la disinfezione giornaliera dei locali, degli ambienti, delle postazioni di lavoro e delle aree comuni.

Ogni operatore deve tenere pulita la propria postazione e provvedere, alla fine di ogni turno di lavoro, alla pulizia dei piani di lavoro e delle attrezzature (ad esempio: telefono, tastiera, mouse, schermo touch, pos, penne, matite, spillatrici) con adeguati detergenti a base alcolica. Allo scopo di agevolare lo svolgimento e l'efficacia di tale operazione, è opportuno rimuovere dal piano di lavoro tutti gli oggetti non indispensabili.

Si raccomanda una ventilazione adeguata dei locali.

È necessario affiggere all'ingresso degli uffici depliant informativi e cartelli in luogo ben visibile con le misure di prevenzione igienico sanitaria.

Va limitato per quanto possibile l'accesso all'interno degli uffici da parte di esterni/fornitori/clienti. Ove sia necessario l'accesso a detti ambienti di fornitori, visitatori i e clienti deve avvenire rispettando le regole del distanziamento o con i DPI necessari.

È obbligatorio che il personale presente adotti tutte le precauzioni igieniche, in particolare in relazione all'igiene delle mani e a tal fine l'azienda mette a disposizione idonei dispenser di gel idroalcolico per le mani.

Per quanto riguarda spogliatoi e magazzini, è inoltre necessario che:

- prima di accedere allo spogliatoio il personale autorizzato si lavi e igienizzi le mani;
- al fine di evitare l'eccessivo affollamento dello spogliatoio, siano previsti eventuali turnazioni o intervalli nell'utilizzo;
- gli indumenti e/o gli effetti personali siano obbligatoriamente riposti negli armadietti personali;

La ventilazione di questi locali non è obbligatoria, ma raccomandata, ove possibile.

Utilizzo e disinfezione attrezzature e mezzi: prima e dopo l'utilizzo di una qualsiasi attrezzatura o mezzo si dovrà procedere alla disinfezione delle superfici a contatto con le mani attraverso un disinfettante a base alcolica o di ipoclorito di sodio.

Le operazioni di pulizia e disinfezione devono essere organizzate e pianificate in un apposito programma di intervento che definisce modalità operative e prodotti da utilizzare come indicato nel documento *Indicazioni pulizia e disinfezione* (allegato 2)

11. Parchi acquatici

In considerazione della peculiarità dei parchi acquatici, si individuano ulteriori specifiche misure da adottarsi.

<u>Spogliatoi, toilette e altri locali di servizio agli ospiti</u>

Dovrà essere predisposto un programma d'intervento basato su buone prassi igieniche in cui vengono riportate in modo specifico tutte le istruzioni per lo svolgimento delle operazioni di pulizia e disinfezione (Vedi allegato 2 Indicazioni tecniche per attività di pulizia, disinfezione e sanificazione in relazione al rischio SARS CoV-2)

Occorre definire percorsi obbligati con segnaletica orizzontale per ingresso ed uscita per evitare flussi incrociati e contingentare gli ingressi agli spogliatoi e alle toilette, per evitare assembramenti ed assicurare il rispetto del distanziamento interpersonale.

Si dovrà procedere alla pulizia e disinfezione di spogliatoi e toilette con prodotti adeguati ad orari prestabiliti e programmati ed effettuare la pulizia delle pavimentazioni con prodotti adeguati e implementare il servizio di pulizia giornaliero.

Imporre l'obbligo di accedere a tutti i locali all'asciutto e di camminare nel parco con ciabatte o calzature idonee.

Occorre effettuare la pulizia degli armadietti con prodotti adeguati.

Si procederà a posizionare ulteriori sistemi di disinfezione s mediante dispenser di gel igienizzante oltre al normale sapone già presente.

REGIONE EMILIA-ROMAGNA (r_emiro)
Giunta (AOO_EMR)
PG/2020/0381917 del 22/05/2020 09:49:52

Solarium e zone lettini

Dovranno essere individuate misure per il noleggio delle attrezzature atto ad evitare assembramenti.

Lettini e ombrelloni dovranno essere posizionati in modo tale da garantire il distanziamento interpersonale: a tal fine si farà riferimento allo specifico Protocollo sulle spiagge: 12 mq per ombrellone e ~~le distanze sociali~~ la distanza minima di m. 1,5 tra lettini e sdraio.

Lettini e ombrelloni dovranno essere disinfettati dopo ogni utilizzo e comunque ad ogni cambio di cliente.

Attrazioni – Piscine e piani vasca

Occorre adottare le misure necessarie per assicurare il distanziamento interpersonale ed il divieto di assembramenti, anche in relazione alle caratteristiche delle specifiche attrazioni:

- Delimitare l'accesso su scale con uno scalino colorato ogni 3 con l'obbligo di sostare solamente in quello colorato
- Identificare percorsi obbligati nelle code di accesso alle attrazioni che garantiscano la distanza sociale
- Obbligare l'accesso alle attrazioni con passaggio attraverso la vasca lava piedi e la doccia (già obbligatorie dalle norme igienico sanitarie delle piscine)
- Far uscire immediatamente le persone dalle splash pool o catch unit
- Vietare assembramenti di fronte a splash pool o catch unit
- Utilizzare gommoni singoli ove possibile, consentire i gommoni multipli solo ai nuclei familiari
- Immergere i gommoni nella piscina con acqua clorata per la loro pulizia dopo ogni utilizzo
- Per le attrazioni ad accesso multiplo e le piscine, occorre definire un accesso limitato o a turnazione in relazione ad una capienza massima definita in relazione agli spazi disponibili al fine di assicurare il distanziamento interpersonale ed evitare assembramenti.

REGIONE EMILIA-ROMAGNA (r_emiro)
Giunta (AOO_EMR)
PG/2020/0381917 del 22/05/2020 09:49:52

C) LUNA PARK E ATTRAZIONI DELLO SPETTACOLO VIAGGIANTE

Fermo restando l'applicazione delle misure generali di cui alla sezione A) in termini di informazione, comunicazione e disposizioni in materia di personale, si individuano ulteriori specifiche misure per aree e funzioni.

1. Biglietteria e ingressi

Il responsabile della singola attrazione deve adottare idonee misure organizzative e logistiche per contingentare e/o scaglionare l'afflusso dei visitatori alle attrazioni in relazione agli spazi disponibili, al fine di evitare assembramenti ed assicurare il distanziamento interpersonale di almeno un metro.

Deve essere posizionata in luoghi ben visibili apposita cartellonistica informativa e, ove possibile, si programmano annunci trasmessi in filodiffusione relativamente alle procedure e regole da seguire da parte di tutti i presenti. Fra queste, particolare importanza hanno le informazioni che ricordano ai visitatori che è loro responsabilità quella di seguire le normative ufficiali nazionali e locali relative alla diffusione del coronavirus, fermo restando che le persone appartenenti al medesimo nucleo familiare non hanno l'obbligo del rispetto della distanza interpersonale.

Si informa il pubblico su quali siano le misure e le regole in atto nella struttura e si predispone apposita segnaletica orizzontale in relazione alle distanze da rispettare

L'accesso dovrà essere opportunamente vigilato.

L'acquisto alla biglietteria che avverrà con percorso obbligato che preveda il rispetto della distanza interpersonale (anche attraverso installazione di apposita cartellonistica e/o segnaletica orizzontale e verticale).

Occorre garantire la distanza interpersonale tra i clienti e gli addetti alla biglietteria, attraverso apposita segnaletica orizzontale o il posizionamento di separazioni con vetro/plexiglas. Ove non sia possibile assicurare il distanziamento interpersonale fra clienti ed addetti, è obbligatorio l'utilizzo di mascherine.

Il gestore mette a disposizione dei clienti, anche a pagamento, le mascherine.

A lato della biglietteria, occorre mettere a disposizione gel igienizzante per i clienti.

2. Attrazioni

L'accesso alle Qline, alle attrazioni e ai giochi meccanici deve avvenire nel rispetto delle regole di distanziamento interpersonale di almeno un metro, pur non separando i singoli nuclei familiari attraverso metodologie adatte alle diverse situazioni.

In relazione alle caratteristiche delle specifiche attrazioni dovranno essere adottate tutte le misure necessarie a garantire il distanziamento nella fruizione delle stesse: a titolo esemplificativo individuazione-riduzione dei posti "per giro", indicazioni fisiche sulle postazioni utilizzabili, scaglionamento degli ingressi etc.

Prima dell'ingresso all'attrazione l'utente è tenuto a disinfettare le mani usando l'erogatore di gel idroalcolico messo a disposizione all'entrata di ogni attrazione.

I clienti che accedono alle attrazioni e gli addetti alle stesse devono essere dotati di mascherine.

Le attività di pulizia e disinfezione delle attrazioni vengono effettuate quotidianamente con prodotti adeguati, secondo il programma di intervento che ogni esercente andrà a redigere tenendo in considerazione la frequenza di utilizzo e le caratteristiche delle attrazioni stesse, secondo le *Indicazioni tecniche per attività di pulizia, disinfezione e sanificazione in relazione al rischio SARS CoV-2*, allegato 2.

Dovranno essere individuati percorsi separati di accesso e di deflusso dalle singole attrazioni, attraverso "percorsi di canalizzazione".

3. Servizi igienici

Ove presenti servizi igienici ad hoc nell'area l'ingresso dovrà avvenire nel rispetto delle regole di distanziamento interpersonale ed a tale fine andranno posizionati opportuni cartelli informativi.

Le attività di pulizia e disinfezione dei servizi igienici vengono effettuate con prodotti adeguati, in orari prestabiliti e programmati secondo un protocollo specifico che andrà redatto tenendo in considerazione l'utilizzo e la frequentazione dei locali.

All'esterno dei servizi igienici devono essere posizionate postazioni con dispenser di gel igienizzante, oltre al normale sapone già presente all'interno dei bagni.

4. Monitoraggio

Ogni singolo esercente deve monitorare le attività e le misure applicate finalizzate alla mitigazione del contagio, verificando quotidianamente l'efficacia delle stesse, al fine di migliorare le modalità esecutive nell'ottica della massima sicurezza.

5. Altre attività

Qualora siano previste nell'area altre attività (somministrazione, commercio etc.) queste dovranno attenersi alle misure previste negli specifici protocolli.

Bologna, 20.05.2020

REGIONE EMILIA-ROMAGNA (r_emiro)
Giunta (AOO_EMR)
PG/2020/0381917 del 22/05/2020 09:49:52

D) ALLEGATI

1. **Indicazioni tecniche per le attività di produzione, commercializzazione e somministrazione di alimenti in relazione al rischio SARS CoV-2**
2. **Indicazioni tecniche per attività di pulizia, disinfezione e sanificazione in relazione al rischio sars cov-2.**

REGIONE EMILIA-ROMAGNA (r_emiro)
Giunta (AOO_EMR)
PG/2020/0381917 del 22/05/2020 09:49:52

REGIONE EMILIA-ROMAGNA (r_emiro)
Giunta (AOO_EMR)
PG/2020/0381917 del 22/05/2020 09:49:52

SERVIZIO PREVENZIONE COLLETTIVA E SANITÀ PUBBLICA

INDICAZIONI TECNICHE PER LE ATTIVITA' DI PRODUZIONE, COMMERCIALIZZAZIONE E SOMMINISTRAZIONE DI ALIMENTI IN RELAZIONE AL RISCHIO SARS CoV-2

A cura di Marina Fridel, Anna Padovani e Mara Bernardini – Servizio Prevenzione Collettiva e Sanità Pubblica Regione Emilia-Romagna

Obiettivo del presente protocollo di regolamentazione è fornire indicazioni operative finalizzate a incrementare l'efficacia delle misure precauzionali di contenimento adottate per contrastare l'epidemia di SARS CoV-2 nelle aziende alimentari ovvero le aziende riconosciute o registrate ai sensi dei Regolamenti (CE) 852/2004 e 853/2004 che producono, commercializzano, e somministrano alimenti. La specificità rappresentata dalle aziende alimentari è quella di dovere garantire la sicurezza e salubrità degli alimenti prodotti e al contempo garantire la sicurezza degli operatori del settore e dei consumatori rispetto alla possibilità di contagiarsi durante i contatti che avvengono nello svolgimento delle attività.

A livello nazionale ed europeo, la sicurezza degli alimenti è garantita tramite un approccio "dal campo alla tavola", che comprende requisiti relativi tanto ai prodotti alimentari quanto alla salute e al benessere degli animali e delle piante. Principi fondanti della legislazione alimentare, che interessa sia gli operatori del settore che l'attività di controllo ufficiale in sicurezza alimentare sono: la responsabilità dell'Operatore del Settore Alimentare (OSA) per la salubrità dell'alimento da lui prodotto, trasformato, importato, commercializzato o somministrato, l'adozione di una strategia di controlli integrati lungo tutta la filiera alimentare e inoltre il coinvolgimento del consumatore come parte attiva della sicurezza alimentare.

Al fine di garantire la sicurezza degli alimenti, gli operatori del settore alimentare devono assicurare la piena e costante adesione alle pratiche igieniche e alle procedure di pulizia e disinfezione, come richiesto dalla normativa e come definito nei manuali di buona prassi igienica di settore (GHP) e nei piani HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points) aziendali**. Le buone pratiche igieniche (Good Hygiene Practices, GHP) costituiscono un elemento fondamentale per la prevenzione della dispersione del SARS CoV-2 negli ambienti di produzione, trasformazione e commercializzazione e somministrazione degli alimenti.** E' pertanto importante **rafforzare e integrare tali pratiche che si trovano già dettagliate nei piani di autocontrollo** presenti in ogni stabilimento di produzione, commercializzazione e distribuzione di alimenti, in quanto utili anche per la prevenzione del Coronavirus.

Ad oggi non vi è alcuna evidenza scientifica che dimostri la trasmissione del virus Covid-19 con il consumo di alimenti. In particolare, sembra che il virus non possa sopravvivere negli alimenti e quindi trasmettersi attraverso questi.

Poiché la trasmissione del virus avviene prevalentemente mediante il contatto interumano tra persona e persona, attraverso l'inalazione di micro goccioline (droplets) generate dalla tosse o dagli starnuti di un soggetto infetto che poi si propagano per brevi distanze e possono raggiungere le mucose o le congiuntive di soggetti suscettibili nelle immediate vicinanze o depositarsi su oggetti e superfici , è opportuno, nelle fasi di produzione e commercializzazione degli alimenti, porre una particolare attenzione alla prevenzione della diffusione del virus SARS-CoV-2 (emissione di droplets da parte di soggetti infetti, loro deposizione sulle superfici, e conseguente trasferimento del virus attraverso il contatto).



Azioni specifiche in periodo di epidemia da SARS-COV-2 nelle fasi dalla produzione al consumo di alimenti

Rapporto ISS COVID 19, n.17/2020: "Indicazioni sull'igiene degli alimenti durante l'epidemia da virus SARS-CoV-2

Per quanto riguarda la Regione Emilia-Romagna, sono previste due diverse tipologie di obblighi da parte degli OSA in relazione all'autocontrollo.

Per le microimprese alimentari che non svolgono alcuna attività di preparazione, produzione o trasformazione di prodotti alimentari, oppure che svolgono semplici operazioni di preparazione degli alimenti o in cui la manipolazione degli alimenti segue procedure consolidate, con DGR 1869/2008, si è definita un'applicazione flessibile e semplificata dei principi del sistema HACCP che prevede la predisposizione e la realizzazione da parte delle imprese alimentari di procedure basate sull'applicazione di misure igieniche di base (cosiddetti PRE-REQUISITI).

Tutti gli altri OSA, riconosciuti e/o registrati ai sensi dei Regolamenti (CE) 852 e 853/2004, che non rientrano nella precedente categoria, devono implementare nel loro sistema di autocontrollo, oltre ai prerequisiti, anche un sistema HACCP.

I prerequisiti comprendono fra l'altro:

- requisiti infrastrutturali e attrezzature compresa la manutenzione
- requisiti delle materie prime e qualifica fornitori
- corretta manipolazione dell'alimento (incluso il confezionamento e il trasporto)
- igiene delle lavorazioni
- gestione dei rifiuti e corretta gestione degli scarti di lavorazione
- controllo degli infestanti
- procedure igieniche (pulizia e disinfezione)
- qualità dell'acqua (modalità di approvvigionamento idrico)
- controllo delle temperature e mantenimento della catena del freddo
- igiene del personale: piano di igiene del personale articolato in igiene dell'abbigliamento, sistemi di lavaggio delle mani, norme comportamentali per il personale.
- salute del personale.
- formazione del personale che preveda la partecipazione con verifica dell'apprendimento a corsi interni/esterni all'azienda, addestramento con affiancamento.

Tutti i prerequisiti, se correttamente applicati, sono utili anche per la prevenzione della trasmissione del SARS CoV-2.

REGIONE EMILIA-ROMAGNA (r_emiro)
Giunta (AOO_EMR)
PG/2020/0381917 del 22/05/2020 09:49:52

REGIONE EMILIA-ROMAGNA (r_emiro)
Giunta (AOO_EMR)
PG/2020/0381917 del 22/05/2020 09:49:52

Il presente protocollo contiene misure che seguono la logica del principio di precauzione e sono coerenti con gli obblighi previsti dalla legislazione specifica, comunitaria, nazionale e regionale, in materia di sicurezza alimentare.

1. INFORMAZIONE

L'OSA, in qualità di primo responsabile degli alimenti da lui importati, prodotti, commercializzati, somministrati, deve garantire l'informazione sulle regole di accesso e comportamento in ogni azienda alimentare.

In qualità di datore di lavoro, attraverso le modalità che risultano più idonee ed efficaci, informa tutti i lavoratori, ma anche i fornitori, i clienti, i consumatori, le autorità competenti per i controlli ufficiali, circa le disposizioni vigenti, in merito al contenimento della diffusione del Coronavirus, ad es. consegnando e/o affiggendo all'ingresso e nei luoghi maggiormente visibili dei locali aziendali, appositi depliants informativi o con specifica cartellonistica che descriva graficamente e per immagini le azioni preventive da adottare.

Nel caso di presenza di lavoratori, fornitori e clienti stranieri, le informazioni devono essere rese disponibili almeno anche in lingua inglese.

In particolare, le informazioni devono riguardare:

- l'obbligo di rimanere al proprio domicilio in presenza di febbre (oltre 37.5°) o altri sintomi influenzali e in quel caso di chiamare il proprio medico di medicina generale (MMG)
- i prerequisiti di accesso, tra cui non essere sottoposti a regime di isolamento fiduciario o di quarantena a seguito di provvedimento emanato dall'Autorità sanitaria competente;
- l'obbligo di rimanere al proprio domicilio in presenza di febbre (oltre 37.5°) o altri sintomi influenzali e l'indicazione di contattare in tali casi il proprio medico di medicina generale;
- la consapevolezza e l'accettazione del fatto di non poter fare ingresso, o di poter permanere nei locali, laddove sussistano le condizioni di pericolo sopra citate;
- l'impegno a informare tempestivamente e responsabilmente il datore di lavoro della presenza di qualsiasi sintomo influenzale durante l'espletamento della prestazione lavorativa, avendo cura di rimanere ad adeguata distanza dalle persone presenti;
- l'impegno a rispettare le buone pratiche igieniche e le misure di distanziamento necessarie.

Gli eventuali operatori di aziende terze devono essere informati circa le procedure di accesso ai locali ricevendole in anticipo, in modalità telematica, o in ingresso su supporto cartaceo.

2. MODALITA' DI INGRESSO IN AZIENDA

Non si ritiene obbligatoria la misurazione della temperatura per accedere in azienda, ma il datore di lavoro è tenuto ad informare tutto il personale relativamente all'obbligo di astensione dal lavoro in caso di infezione respiratoria e/o febbre (Temperatura maggiore di 37,5°C).

Deve essere garantita la rigorosa applicazione del principio di astensione dal lavoro del personale che accusi sintomatologia compatibile con malattie trasmissibili con alimenti (Regolamento (CE) 852/2004) e, in ottemperanza alle indicazioni per fronteggiare l'epidemia SARS CoV-2, sintomatologia da infezione respiratoria e/o febbre (Temperatura maggiore di 37,5°C). In questo caso è necessaria la segnalazione al medico competente aziendale e al medico di medicina generale.

Il rientro al lavoro di eventuali dipendenti risultati positivi all'infezione da COVID 19 dovrà essere preceduto da una certificazione rilasciata dal Dipartimento di Sanità Pubblica territorialmente competente da cui risulti la "avvenuta negativizzazione" del tampone naso-faringeo secondo le modalità previste per tali casi.

REGIONE EMILIA-ROMAGNA (r_emiro)
Giunta (AOO_EMR)
PG/2020/0381917 del 22/05/2020 09:49:52

3. MODALITA' DI ACCESSO DEI FORNITORI ESTERNI

Tra i prerequisiti che gli operatori del settore alimentare devono implementare per prevenire la contaminazione degli alimenti da parte degli agenti patogeni responsabili di malattie trasmesse da alimenti e del virus SARS CoV -2 vi è la gestione dei fornitori.

Gli autisti e il personale addetto alle consegne dei prodotti alimentari devono conoscere i potenziali rischi legati alla trasmissione e diffusione del virus SARS CoV- 2. Il virus può diffondersi attraverso il contatto diretto o una superficie contaminata (come il volante, le maniglie delle porte, apparecchi e telefoni mobili, ecc.) e pertanto l'igiene delle mani e il distanziamento fisico sono di primaria importanza. Inoltre la sanificazione delle superfici di contatto è fondamentale per evitare le contaminazioni crociate.

Nel contesto attuale, le imprese alimentari devono ridurre allo stretto necessario i contatti con l'esterno, per cui nei confronti di fornitori ed autisti dei camion che trasportano es. animali vivi (stabilimenti di macellazione) o materie prime di vario genere, devono essere implementate specifiche azioni preventive, quali:

- modalità di accesso, individuando specifiche procedure di ingresso, transito e uscita, mediante percorsi e tempistiche predefinite, al fine di ridurre le occasioni di contatto con il personale che opera all'interno della azienda,
- utilizzo da parte del fornitore di idonea mascherina e guanti. Se ne è sprovvisto, deve rimane nel proprio mezzo o mantenere la distanza di almeno un metro dagli altri operatori,
- per limitare l'accesso agli uffici e ad altri spazi di servizio dovrebbero essere privilegiate modalità informatiche per la trasmissione e lo scambio di documentazione. Qualora non sia possibile evitare lo scambio di documentazione cartacea, si rispettano le seguenti regole:
  - mantenere la distanza di almeno un metro
  - dotarsi di mascherine e guanti per ricevere e firmare la documentazione
  - prevedere accessi contingentati preferendo le modalità su appuntamento
  - disporre adeguato ricambio di aria degli ambienti
  - dotare gli uffici/spazi di ricevimento di distributori di soluzione disinfettante e salviette monouso, contenitori per rifiuti apertura automatica o a pedale.

Durante le attività di carico e scarico degli alimenti i trasportatori dovranno osservare rigorosamente la distanza di un metro, e disinfettarsi le mani o i guanti prima dello scambio dei documenti di consegna al personale della ditta.

Nella restituzione dei resi è preferibile utilizzare contenitori e imballi monouso. In caso di contenitori riutilizzabili, vanno implementati appositi protocolli per l'igiene e la sanificazione (pulizia e disinfezione).

4. PULIZIA E DISINFEZIONE IN AZIENDA

L'azienda alimentare assicura, mediante una specifica procedura, la pulizia giornaliera e la disinfezione periodica dei locali, degli ambienti, delle postazioni di lavoro e delle aree comuni. La pulizia e la disinfezione sono azioni fondamentali che, insieme al distanziamento interpersonale, possono evitare la diffusione del virus.

Le principali pratiche igieniche adottate dagli OSA per evitare la contaminazione degli alimenti da parte di microrganismi nocivi per la salute umana quando si manipolano, preparano, trasformano, confezionano e somministrano gli alimenti, rappresentano un approccio idoneo anche nei confronti della diffusione del SARS CoV -2. (Vedi documento "Indicazioni tecniche per l'attività di pulizia, disinfezione e sanificazione in relazione al rischio SARS CoV-2 predisposto dal Servizio prevenzione Collettiva e Sanità Pubblica della Regione Emilia-Romagna)

REGIONE EMILIA-ROMAGNA (r_emiro)
Giunta (AOO_EMR)
PG/2020/0381917 del 22/05/2020 09:49:52

In particolare, il programma di pulizia e disinfezione, già presente nelle aziende alimentari, prevede:

- pulizia e disinfezione degli ambienti di lavoro e delle pertinenze
- pulizia e disinfezione pre-operativa e operativa delle superfici a contatto

Il programma prerequisito di pulizia e disinfezione deve specificare:

- l'individuazione dei locali e delle attrezzature dello stabilimento da sottoporre alle operazioni di pulizia e disinfezione, comprese le aree esterne
- gli utensili utilizzati per le operazioni di pulizia e disinfezione (spazzole, spatole, lance, ecc.) comprese loro custodia e manutenzione;
- le schede tecniche dei prodotti utilizzati. In caso di utilizzo di prodotti che si trovano comunemente in commercio, le schede tecniche possono essere sostituite dalle etichette dei prodotti. Tutti i prodotti devono essere idonei per l'utilizzo nelle industrie alimentari;
- le modalità di pulizia e disinfezione distinte per aree, attrezzature, ecc. (concentrazioni e modalità d'uso dei prodotti, tempi di contatto) e per tempi di esecuzione;
- la frequenza degli interventi di pulizia e disinfezione;
- la formazione del personale in materia;
- la manutenzione igienica dell'area esterna e delle pertinenze dell'impianto, soprattutto in relazione alla pulizia delle zone di transito ed alla prevenzione dello sviluppo di infestanti (integrità della recinzione, sfalcio delle erbe, accatastamento di attrezzature o materiali vari, presenza di materiale organico).

Per le aziende alimentari che utilizzano per la pulizia dei locali e delle attrezzature aria compressa e/o acqua sotto pressione, o altri metodi che possono produrre spruzzi o aerosolizzare materiale nell'ambiente, è necessario operare in totale assenza di alimenti .

L'utilizzo di aspirapolvere deve essere effettato solo dopo un'adeguata disinfezione.

Negli esercizi di vendita e somministrazione le attività di pulizia e disinfezione devono essere effettuate con una frequenza minima di almeno due volte al giorno.

In particolare negli esercizi di vendita e somministrazione di alimenti , è necessario garantire la pulizia e la disinfezione delle superfici toccate più frequentemente, come ad esempio maniglie di banchi o armadi frigoriferi, tastiere/touchscreen, bilance, nastri trasportatori e aree di deposizione degli acquisti alla cassa, aree di imbustamento e tastiere dei terminali POS, nonché dei carrelli e dei cestini eventualmente presenti nel punto o area vendita con particolare attenzione alle maniglie per il trasporto e/o traino.

Durante le ore di apertura al pubblico, i servizi igienici e gli altri luoghi o spazi comuni devono essere puliti e disinfettati con maggior frequenza.

Tutto il personale deve attenersi alle norme di comportamento igienico sanitario per concorrere a mantenere la massima pulizia e salubrità di tali ambienti.

Occorre arieggiare gli ambienti sia durante sia dopo l'uso dei prodotti per la pulizia e la disinfezione, aumentando temporaneamente i tassi di ventilazione dei sistemi VMC o aprendo le finestre.

Nel caso della ristorazione, la biancheria da sala e da cucina, le tende e altri materiali di tessuto devono essere sottoposti a un ciclo di lavaggio con acqua calda a 60-90 °C con comuni detersivi. La biancheria deve essere maneggiata con guanti.

Come previsto dalla circolare del Ministero della salute n. 5443 del 22 febbraio 2020, in presenza di una persona con COVID19 confermato, occorre effettuare una pulizia e disinfezione straordinaria degli ambienti, ma non è necessario interrompere l'attività (chiusura del locale).

4.1 Microclima

Per garantire un idoneo microclima è necessario:

- evitare correnti d'aria o freddo/caldo eccessivo durante il ricambio naturale dell'aria,
- **eliminare totalmente la funzione di ricircolo dell'aria condizionata** per evitare l'eventuale trasporto di agenti patogeni (batteri, virus, ecc.) in tutti i locali di produzione, commercializzazione e somministrazione degli alimenti.

Gli impianti di ventilazione (Ventilazione Meccanica Controllata- VMC) che movimentano aria attraverso un motore/ventilatore e consentono il ricambio dell'aria di un edificio con l'esterno devono mantenere attivi l'ingresso e l'estrazione dell'aria 24 ore su 24, 7 giorni su 7.

Le prese e le griglie di ventilazione devono essere pulite con panni puliti in microfibra inumiditi con acqua e sapone, oppure con alcool etilico al 75%.

5. PRECAUZIONI IGIENICHE PERSONALI

Tutti gli operatori del settore alimentare devono garantire l'adozione delle misure igieniche previste fra i prerequisiti del piano di autocontrollo, in particolare il lavaggio frequente e adeguato delle mani con sapone.

I disinfettanti possono essere usati come misura aggiuntiva, ma non possono sostituire un accurato lavaggio delle mani. In linea con le raccomandazioni dell'Organizzazione Mondiale della Sanità per ridurre l'esposizione e la trasmissione del virus SARS-CoV-2, gli operatori addetti al settore alimentare devono lavarsi le mani per almeno 20 secondi con acqua calda e sapone liquido e asciugarle con salviette monouso:

- prima di iniziare il lavoro,
- dopo ogni pausa o allontanamento dalla postazione,
- dopo aver toccato naso, bocca, occhi, orecchie,
- dopo essersi soffiati il naso, aver starnutito o tossito, orientati in direzione opposta alle altre persone o all'interno del gomito,
- prima di manipolare alimenti cotti o pronti al consumo,
- dopo aver manipolato o preparato alimenti crudi,
- dopo aver toccato rifiuti,
- dopo le operazioni di pulizia,
- dopo l'uso del bagno,
- dopo aver mangiato, bevuto o fumato
- dopo aver toccato il denaro

Occorre inoltre rispettare le regole di igiene personale (taglio delle unghie, rimozione di accessori e gioielleria, mantenimento in ordine di barba, baffi, capelli, ecc.) e l'utilizzo di abbigliamento idoneo per gli ambienti di produzione (indumenti specifici per il lavoro, camici, copricapo, calzari, ecc.).

6. DISPOSITIVI DI PROTEZIONE INDIVIDUALE

I dispositivi di protezione individuale (DPI), in particolare **mascherine e guanti**, sono efficaci nel ridurre la diffusione di virus e della malattia all'interno delle aziende alimentari, se correttamente utilizzati.

REGIONE EMILIA-ROMAGNA (r_emiro)
Giunta (AOO_EMR)
PG/2020/0381917 del 22/05/2020 09:49:52

È comunque fondamentale garantire il distanziamento fisico e le misure igienico-sanitarie riportate al precedente capitolo, in particolare il lavaggio delle mani in ogni fase della lavorazione, produzione e commercializzazione.

6.1. Utilizzo di guanti

Gli operatori del settore alimentare possono usare guanti idonei al contatto con gli alimenti, ma l'utilizzo di tali guanti non può comunque sostituire il corretto lavaggio delle mani. Il virus COVID-19 e altri microrganismi possono contaminare i guanti monouso nello stesso modo in cui possono contaminare le mani. Indossare guanti monouso può dare un falso senso di sicurezza e può portare il personale a non lavarsi le mani in modo appropriato.

I guanti devono essere cambiati frequentemente e a ogni cambio occorre lavarsi le mani. In particolare, i guanti devono essere cambiati dopo aver svolto attività non legate agli alimenti, come ad esempio aprire e chiudere le porte, svuotare i cestini dei rifiuti, ecc. I lavoratori devono evitare di toccarsi il viso, la bocca e gli occhi quando indossano i guanti. La rimozione dei guanti monouso può portare alla contaminazione delle mani stesse.

6.2. Utilizzo di mascherine

Tali dispositivi, che in alcune tipologie di lavorazione di alimenti considerati particolarmente a rischio di contaminazione microbiologica vengono già adottati come presidio igienico, sono idonei anche per ridurre la possibilità di diffusione da parte di soggetti inconsapevolmente infetti, del virus SARS-CoV-2 tramite droplets, che lo possono veicolare sugli alimenti. L'uso delle mascherine deve essere preso in considerazione negli ambienti destinati alla manipolazione degli alimenti, in particolare quando non si riescono a garantire adeguate distanze fra gli operatori. Devono essere altresì utilizzate in fase di distribuzione, commercializzazione e somministrazione degli alimenti poiché, minimizzando la diffusione delle droplets respiratorie, costituiscono uno strumento adeguato di prevenzione e consentono all'OSA di meglio ottemperare al requisito legislativo relativo alla commercializzazione di prodotti privi di potenziali pericoli per il consumatore. Per un corretto utilizzo della mascherina è necessario:

- lavare le mani prima di indossarla e utilizzare gli elastici o le stringhe senza toccare la parte centrale;
- coprire bene la bocca, il naso e il mento;
- dopo averla tolta, senza toccare la parte centrale, lavare subito le mani.

La mascherina va indossata in tutti i luoghi chiusi e accessibili al pubblico e all'aperto quando non siamo sicuri di poter mantenere la distanza di almeno un metro da altre persone.

Si ricorda che l'uso della mascherina non sostituisce il rispetto delle regole di distanziamento sociale e igiene delle mani.

7. GESTIONE SPAZI COMUNI

L'accesso agli spazi comuni, comprese le mense, le aree fumatori e gli spogliatoi, deve essere contingentato, prevedendo un tempo ridotto di sosta all'interno di tali spazi, il mantenimento della distanza di sicurezza di 1 metro tra le persone all'interno di essi ed una ventilazione continua dei locali.

Occorre quindi:

- provvedere alla organizzazione degli spazi e alla sanificazione degli spogliatoi per garantire idonee condizioni igieniche sanitarie;

REGIONE EMILIA-ROMAGNA (r_emiro)
Giunta (AOO_EMR)
PG/2020/0381917 del 22/05/2020 09:49:52

- garantire la pulizia giornaliera e la disinfezione periodica, con prodotti appositi, dei locali mensa, delle tastiere dei distributori di bevande e snack;
- garantire il ricambio dell'aria degli ambienti/spazi dove sono presenti i distributori automatici di bevande e alimenti.

Nel caso di locali senza finestre (es. archivi, spogliatoi, bagni, ecc.), ma dotati di ventilatori/estrattori, questi devono essere mantenuti in funzione per tutto il tempo di permanenza del personale.

8. ORGANIZZAZIONE AZIENDALE (TURNAZIONE, RIMODULAZIONE DEI LIVELLI PRODUTTIVI)

Tutte le imprese alimentari devono garantire le disposizioni sul distanziamento fisico. Nei casi in cui l'ambiente di lavoro renda difficile mantenere le distanze, i datori di lavoro devono stabilire le misure da adottare per proteggere i lavoratori.

Si riportano degli esempi di misure pratiche per mantenere il distanziamento fisico nell'ambiente lavorativo:

- fornire ai dipendenti DPI. Quando i dispositivi di protezione vengono indossati durante tutte le attività, è infatti possibile ridurre la distanza tra i lavoratori;
- distanziare le postazioni, anche se dovesse comportare una riduzione della velocità delle lavorazioni;
- alternare le postazioni di lavoro sui due lati della linea produttiva, in modo che i lavoratori non stiano uno di fronte all'altro;
- limitare il numero degli addetti in ogni area di preparazione alimenti;
- organizzare il personale in gruppi di lavoro o squadre organizzate in turni per ridurre l'interazione e il contatto fra i gruppi.

9. GESTIONE DELLE ENTRATE ED USCITE DEI DIPENDENTI E DEI CONSUMATORI

Si favoriscono orari di ingresso/uscita scaglionati in modo da evitare il più possibile contatti nelle zone comuni (ingressi, spogliatoi, sala mensa). Dove è possibile, occorre dedicare una porta di entrata e una porta di uscita nei locali, garantendo la presenza di detergenti segnalati da apposite indicazioni.

10. FORMAZIONE

Le buone pratiche igieniche (Good Hygiene Practices, GHP) costituiscono un elemento fondamentale per la prevenzione della dispersione del SARS CoV-2 negli ambienti di produzione, trasformazione e commercializzazione degli alimenti. L'adesione scrupolosa a tali pratiche deve essere rafforzata (anche mediante idonee attività di formazione/training) in fase epidemica da SARS CoV-2 per ridurre il rischio di contaminazione delle superfici, incluse quelle degli alimenti.

Con DGR 311/2019 della Regione Emilia- Romagna sono state definite le modalità per l'organizzazione dei corsi di formazione e aggiornamento in materia di igiene degli alimenti per gli OSA, nonché, con determinazione Regione Emilia-Romagna n. 3642/2018, per la formazione in merito alla produzione e somministrazione di alimenti senza glutine. In questo contesto si raccomanda l'implementazione e la partecipazione a corsi on- line, sia in videoconferenza o webinar oppure in modalità FAD e-learning.

Il mancato completamento dell'aggiornamento della formazione professionale e/o abilitante entro i termini previsti per tutti i ruoli/funzioni aziendali in **materia di salute e sicurezza nei luoghi di lavoro**, dovuto all'emergenza in corso e quindi per causa di forza maggiore, non comporta l'impossibilità a continuare lo svolgimento dello specifico ruolo/funzione (a titolo esemplificativo: l'addetto all'emergenza, sia antincendio, sia primo soccorso, può continuare ad intervenire in caso di necessità).

REGIONE EMILIA-ROMAGNA (r_emiro)
Giunta (AOO_EMR)
PG/2020/0381917 del 22/05/2020 09:49:52

REGIONE EMILIA-ROMAGNA (r_emiro)
Giunta (AOO_EMR)
PG/2020/0381917 del 22/05/2020 09:49:52

11. NORME IGIENICHE E PRECAUZIONI NELLA COMMERCIALIZZAZIONE E SOMMINISTRAZIONE DEGLI ALIMENTI

Gli esercizi di commercio e somministrazione alimentare sono considerati OSA ai sensi del Regolamento (CE) 852/2004 relativo all'igiene dei prodotti alimentari. Come tali sono pertanto tenuti al rispetto delle norme sull'igiene e la sicurezza degli alimenti, incluso l'obbligo di mettere in atto procedure "prerequisiti" basate sui principi del sistema HACCP (vedi introduzione). In qualità di OSA sono soggetti a controllo ufficiale da parte delle autorità sanitarie competenti. In relazione al diffondersi dell'epidemia di SARS CoV-2 e all'esigenza di garantire nei luoghi di commercio e somministrazione alimentare il rispetto delle indicazioni di distanziamento sociale, onde evitare occasioni di contagio interumano, e la massima tutela dell'igiene dei prodotti, è necessario affiancare le consuete pratiche previste con **misure straordinarie**, quali:

- utilizzo, per tutti gli addetti alla preparazione, distribuzione, somministrazione degli alimenti, alla gestione degli scaffali, alla gestione dei magazzini e alla cassa, di guanti e mascherine, ove ritenuto necessario;
- disponibilità, per gli addetti che manipolano direttamente gli alimenti (es. reparti panetteria, gastronomia, macelleria, ecc.), di distributori di spray/gel disinfettanti per le mani e di quantitativi adeguati di guanti idonei al contatto con alimenti e di mascherine, onde consentire un loro cambio frequente;
- prevedere, per le operazioni di movimentazione e sistemazione dei prodotti alimentari sulle scaffalature e nei banchi frigo che si possono svolgere anche durante l'orario di apertura, la garanzia del distanziamento fisico fra operatori e clienti;
- prevedere operazioni di pulizia straordinaria dei locali da parte del personale addetto, previo allontanamento della clientela dall'area di interesse;
- vietare le degustazioni alimentari con esposizione di alimenti a libero servizio; qualora vengano proposte delle degustazioni, queste dovranno essere effettuate esponendo alimenti protetti, senza possibilità di accesso diretto da parte dei consumatori, ma con personale addetto alla distribuzione e somministrazione in monoporzioni.
- vietare negli esercizi di somministrazione buffet a self- service con alimenti esposti; nei banchi di distribuzione si raccomandano mono porzioni preconfezionate;
- utilizzare esclusivamente condimenti, salse, pane, crakers, grissini in confezioni monodose. Qualora questi alimenti fossero prodotti dall'OSA, potranno essere somministrati direttamente ai singoli consumatori/clienti, in monoporzione.

11.1 Modalità di accesso e gestione per le aree di vendita e somministrazione

Allo scopo di ridurre il numero degli accessi fisici ai punti vendita o alle aree di vendita e somministrazione, occorre valutare, anche in ragione della tipologia di esercizio commerciale e delle possibilità organizzative, l'incentivazione dell'ordinazione/vendita a distanza online, sia con modalità di consegna a domicilio che con ritiro dei prodotti direttamente da parte del cliente, in fascia oraria concordata. Laddove l'OSA gestisca servizi di consegna a domicilio dei prodotti, sia gli addetti alla preparazione che gli addetti alla consegna sono tenuti, ove applicabile, al rispetto delle medesime indicazioni a tutela dell'igiene degli alimenti riportate in questo documento.

In sintesi, le misure pratiche per il contenimento della diffusione del SARS-CoV2, sono:

- porre all'ingresso del punto o dell'area di vendita/somministrazione una corretta informazione relativamente al divieto di accesso di persone con sintomi simil-influenzali o comunque riconducibili ad infezioni SARS CoV-2;
- porre all'ingresso del punto o dell'area di vendita e somministrazione istruzioni sul comportamento che il cliente deve tenere all'interno secondo le proprie modalità organizzative o le disposizioni locali;

- garantire, nei limiti del possibile, per gli esercizi commerciali e di ristorazione, che le code per l'accesso e alle casse si svolgano nel rispetto del corretto distanziamento individuale;
- garantire all'interno **del punto vendita o dell'area di vendita** l'ingresso esclusivamente a un numero di persone tale da assicurare il corretto distanziamento individuale. Per locali fino a 40 m2 è consentito l'accesso ad una persona alla volta (più un massimo di due operatori dell'esercizio commerciale); per locali di dimensioni superiori l'accesso è regolamentato in funzione degli spazi disponibili (Allegato 5 DPCM 10/04/2020);
- rivalutare la capienza dei locali di **ristorazione e somministrazione** in relazione all'obbligo di mantenere il rispetto del distanziamento sociale. Gli utenti dovranno consumare i pasti in tavoli che consentano il distanziamento sociale di almeno 1 metro dagli altri avventori;
- valutare, laddove la struttura del locale o dell'area commerciale o di somministrazione lo consenta, l'istituzione di percorsi obbligati unidirezionali, per garantire un flusso ordinato della clientela garantendo, laddove possibile, i percorsi di entrata e di uscita differenziati;
- prediligere, la somministrazione di alimenti in aree esterne, all'aperto.

12. CONTROLLO UFFICIALE

Gli operatori del settore alimentare, secondo quanto previsto dall'art.15 del Regolamento (UE) 625/2017, sono soggetti a controllo ufficiale da parte delle Autorità Competenti. Per questo motivo sono tenuti a garantire l'accesso ai a locali e alle attrezzature, nonché alla documentazione aziendale sia in forma cartacea che informatica, in particolare ai manuali di autocontrollo. Anche gli addetti al controllo ufficiale, nell'ambito delle attività previste, devono rispettare le **misure per il contrasto e il contenimento della diffusione del virus SARS CoV-2 nelle aziende.**

13. OBBLIGHI PER IL CONSUMATORE

La sicurezza degli alimenti è un obiettivo che richiede, anche in condizioni ordinarie, la partecipazione proattiva del consumatore, che è chiamato al rispetto delle norme igieniche durante le fasi di acquisto, conservazione, preparazione e consumo degli alimenti, mediante azioni quali l'utilizzo dei guanti monouso nel reparto ortofrutta/panetteria, il mantenimento delle temperature di conservazione, la corretta separazione degli alimenti crudi da quelli cotti, ecc. In periodo di epidemia di SARS CoV-2, tuttavia, il momento dell'acquisto alimentare si connota necessariamente come uno dei momenti in cui viene a determinarsi la compresenza di diversi individui – alcuni dei quali vulnerabili quali i soggetti anziani – all'interno di spazi delimitati, con potenziali implicazioni rispetto ai requisiti di distanziamento e di garanzia di igiene per i prodotti alimentari esposti. Tale situazione di carattere straordinario richiede pertanto l'attuazione di precauzioni aggiuntive da parte del consumatore onde garantire la sicurezza degli alimenti, per sé e per gli altri cittadini al fine di ottemperare alle norme di distanziamento sociale, l'utilizzo di mascherine e guanti.

Bibliografia:

- Covid19 and Food Safety: Guidance for competent authorities resposible for national food safety control systems. Interim guidance 22 April 2020 – Food and Agriculture Organization of The United Nations; World Health Organisation
- Rapporto ISS COVID 19, n.17/2020: "Indicazioni *ad interim* sull'igiene degli alimenti durante l'epidemia da virus SARS-CoV-2" Gruppo Sanità Pubblica Veterinaria e Sicurezza Alimentare, versione del 19 Aprile 2020
- Commissione Europea Direzione Generale Salute e Sicurezza alimentare. Gestione delle crisi nei settori alimentare, degli animali e delle piante. Igiene alimentare – Domande e risposte- 8 aprile 2020

REGIONE EMILIA-ROMAGNA (r_emiro)
Giunta (AOO_EMR)
PG/2020/0381917 del 22/05/2020 09:49:52

- Regolamento (CE) N. 852/2004 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO del 29 aprile 2004 sull'igiene dei prodotti alimentari
- Regolamento 853/2004 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004 che stabilisce norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale
- Regolamento (UE) 2017/625 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 15 marzo 2017, relativo ai controlli ufficiali e alle altre attività ufficiali effettuati per garantire l'applicazione della legislazione sugli alimenti e sui mangimi, delle norme sulla salute e sul benessere degli animali, sulla sanità delle piante nonché sui prodotti fitosanitari, recante modifica dei regolamenti (CE) n. 999/2001, (CE) n. 396/2005, (CE) n. 1069/2009, (CE) n. 1107/2009, (UE) n. 1151/2012, (UE) n. 652/2014, (UE) 2016/429 e (UE) 2016/2031 del Parlamento europeo e del Consiglio, dei regolamenti (CE) n. 1/2005 e (CE) n. 1099/2009 del Consiglio e delle direttive 98/58/CE, 1999/74/CE, 2007/43/CE, 2008/119/CE e 2008/120/CE del Consiglio, e che abroga i regolamenti (CE) n. 854/2004 e (CE) n. 882/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio, le direttive 89/608/CEE, 89/662/CEE, 90/425/CEE, 91/496/CEE, 96/23/CE, 96/93/CE e 97/78/CE del Consiglio e la decisione 92/438/CEE del Consiglio (regolamento sui controlli ufficiali)
- Regolamento di esecuzione (UE) 2020/466 della Commissione, del 30 marzo 2020, relativo a misure temporanee volte a contenere rischi sanitari diffusi per l'uomo, per gli animali e per le piante e per il benessere degli animali in occasione di determinate gravi disfunzioni dei sistemi di controllo degli Stati membri dovute alla malattia da coronavirus (COVID-19)

REGIONE EMILIA-ROMAGNA (r_emiro)
Giunta (AOO_EMR)
PG/2020/0381917 del 22/05/2020 09:49:52

REGIONE EMILIA-ROMAGNA (r_emiro)
Giunta (AOO_EMR)
PG/2020/0381917 del 22/05/2020 09:49:52

INDICAZIONI TECNICHE PER ATTIVITÀ DI PULIZIA, DISINFEZIONE E SANIFICAZIONE IN RELAZIONE AL RISCHIO SARS CoV-2

A cura di

Paola Angelini ***Servizio Prevenzione collettiva e Sanità pubblica –Regione Emilia-Romagna***

Davide Di Domenico (collaboratore) e Silvano Natalini ***Dipartimento di Sanità pubblica – Ausl di Bologna***

Il presente documento fornisce indicazioni tecniche specifiche e sintetiche per una buona prassi operativa delle attività di pulizia, disinfezione e sanificazione in relazione al rischio di esposizione al virus SARS CoV-2 ed è indirizzato a coloro che nei luoghi di lavoro programmano questi interventi e alle Imprese di Servizi che li eseguono. Il susseguirsi delle disposizioni sull'epidemia in corso, così come la progressione delle conoscenze sul virus SARS CoV-2, danno al presente documento un carattere di temporaneità e ci si impegna a tempestivi aggiornamenti in coerenza con l'evoluzione di norme e disposizioni tecniche.

Documenti di riferimento per approfondimenti sono prodotti dall'Istituto Superiore di sanità e dalle Associazioni di categoria delle Imprese di Servizi.

Per quanto riguarda gli effetti dei prodotti ad azione biocida sul nuovo Coronavirus, l'Istituto Superiore di Sanità ha redatto un documento[1] "*Raccomandazioni ad interim sui disinfettanti nell'attuale emergenza COVID-19: presidi medico-chirurgici e biocidi*" contenente un'ampia panoramica relativa all'ambito della "disinfezione", a partire dalla tipologia dei prodotti disponibili sul mercato, la loro efficacia, le informazioni sui pericoli, la normativa di riferimento nonché le condizioni per un utilizzo corretto e consapevole.

Un altro documento[2] prodotto dall'istituto Superiore di Sanità, "*Indicazioni ad per la prevenzione e gestione degli ambienti indoor in relazione alla trasmissione dell'infezione da virus SARS-CoV-2"* fornisce indicazioni per la prevenzione e gestione degli ambienti indoor in relazione alla trasmissione dell'infezione da virus SARS-CoV-2.

Più recentemente l'Istituto Superiore di Sanità ha emanato un nuovo documento[3] recante "*Indicazioni per la sanificazione degli ambienti interni per prevenire la trasmissione di SARS-COV 2. Versione dell'8 maggio 2020*".

Anche le Associazioni di Categoria hanno prodotto documenti di riferimento per le presenti indicazioni operative. L'Associazione Nazionale delle Imprese di Disinfestazione (A.N.I.D.) ha reso disponibile una linea guida[4] di buone prassi igieniche nei confronti di SARS-CoV-2 e l'Associazione Imprese Disinfestazione professionale (A.I.D.P.I) ha dato indicazioni[5] con un documento orientativo per l'emergenza COVID 19.

PREMESSA

La trasmissione del virus SARS-CoV-2, avviene prevalentemente mediante il contatto interumano tra persona e persona, attraverso l'inalazione di micro-goccioline (droplets), di dimensioni uguali o maggiori di 5 µm di

[1] Gruppo di lavoro ISS Biocidi COVID-19. Raccomandazioni ad interim sui disinfettanti nell'attuale emergenza COVID-19: presidi medico-chirurgici e biocidi. Versione del 25 aprile 2020. Roma: Istituto Superiore di Sanità; 2020. (Rapporto ISS COVID-19, n. 19/2020).

[2] Gruppo di lavoro ISS Ambiente e Qualità dell'aria indoor. *Indicazioni ad per la prevenzione e gestione degli ambienti indoor in relazione alla trasmissione dell'infezione da virus SARS-CoV-2.* Versione del 23 marzo 2020. Roma: Istituto Superiore di Sanità; 2020. (Rapporto ISS COVID-19, n. 5/ 2020).

[3] Gruppo di Lavoro ISS Prevenzione e Controllo delle Infezioni *Indicazioni per la sanificazione degli ambienti interni per prevenire la trasmissione di SARS-COV 2.* Versione dell'8 maggio 2020 Roma: Istituto Superiore di Sanità; 2020. (Rapporto ISS COVID-19, n. 20/ 2020).

[4] A.N.I.D. Buone prassi igieniche nei confronti di SARS-CoV-2 Rev.01 - https://www.disinfestazione.org/linee-guida-disinfezione-sars-cov-2/

[5] A.I.D.P.I. https://aidpi.it/news/attivita-di-sanificazione-documento-orientativo-per-l-emergenza-covid-19/

REGIONE EMILIA-ROMAGNA (r_emiro)
Giunta (AOO_EMR)
PG/2020/0381917 del 22/05/2020 09:49:52

diametro generate dalla tosse o starnuti di un soggetto infetto. Può avvenire anche per contatto indiretto se oggetti e superfici vengono contaminati da droplets o direttamente da secrezioni.

La trasmissione per via aerea (con droplets di dimensioni <5 µm) è considerata meno rilevante e si può verificare negli ambienti sanitari, in relazione alla generazione di aerosol a seguito di specifiche procedure, quali, ad esempio, intubazione o ventilazione forzata.

I tempi di sopravvivenza di SARS-CoV-2 al di fuori dell'organismo infetto non sono completamente noti in quanto ad oggi non esistono studi specifici in tal senso. Una recente revisione della letteratura scientifica[6] ha preso in esame la persistenza nell'ambiente dei coronavirus. Sono stati analizzati parecchi studi relativi a coronavirus umani e di ambito veterinario. La maggior parte dei dati esaminati si riferisce al ceppo di coronavirus umano endemico (HCoV-) 229E, che può rimanere attivo a temperatura ambiente su diverse superfici inanimate come metallo, vetro o plastica in un tempo compreso da 2 ore a 9 giorni. In un recentissimo lavoro[7] è stata valutata la resistenza ambientale di SARS-CoV-2 nell'aerosol e su diverse superfici inanimate. In particolare è stata fatta distinzione fra il ricercare solo l'RNA del virus e ritrovare particelle virali integre in grado di infettare il nostro organismo. Quello che è emerso è che le particelle integre del virus possono essere ritrovate nell'aerosol fino a 3 ore, sul rame fino a 4 ore, sul cartone fino a 24 ore e fino a 3 giorni sulla plastica e sull'acciaio. Tali dati dimostrano la possibilità di trasmissione di SARS-CoV-2 tramite aerosol ed oggetti inanimati.

DEFINIZIONI

I diversi Decreti, gli atti normativi e i due Protocolli sottoscritti dal Presidente del Consiglio e dalle Parti Sociali in data 14 marzo 2020 e 24 aprile 2020 ribadiscono in più punti la necessità di operare una pulizia e la sanificazione dei luoghi di lavoro quale misura di contrasto e contenimento della diffusione del virus SARS-CoV-2.

Nei documenti citati non risulta chiaramente definito il termine sanificazione, al punto che in alcune parti sembra essere usato come sinonimo di igienizzazione. In definitiva la "sanificazione" degli ambienti, delle postazioni di lavoro e delle aree comuni, non può che riferirsi ad attività di pulizia prima e di disinfezione e/o di disinfestazione poi.

Pare opportuno quindi precisare cosa si intende con pulizia, disinfezione e in quali situazioni è necessario procedere ad una 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. Per quanto riguarda principi attivi e tempi di esposizione dei disinfettanti verso SARS CoV-2 si può fare riferimento alle indicazioni ISS[2].

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

[6] Kampf G et al., Persistence of coronaviruses on inanimate surfaces and their inactivation with biocidal agents, Springer Journal of Hospital Infection 104 (2020)

[7] van Doremalen N. et al - Aerosol and surface stability of SARS-CoV-2 compared to SARS-CoV-1; New England Journal of Medicine, 2020

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).

Pulizia e Disinfezione possono essere effettuate direttamente ed in autonomia da parte delle aziende e delle strutture operative e commerciali sia in fase di riapertura che di prosecuzione dell'attività. In alternativa possono essere effettuate da Imprese di Pulizia e/o di Disinfestazione regolarmente registrate per tali attività ed abilitate in base alla normativa vigente[8]: i requisiti che sono richiesti alle Imprese per svolgere le sole attività di pulizia e disinfezione afferiscono esclusivamente alla capacità economica e all'onorabilità. Tali imprese sono soggette alla sola dichiarazione di inizio attività da presentare alla Camera di commercio, industria, artigianato e agricoltura.

La sanificazione, quale processo di maggiore complessità, può essere svolta dalle Imprese di Disinfestazione, caratterizzate oltre che dai precedenti requisiti, anche dal più stringente requisito di capacità tecnico-professionale[9].

IL PROGRAMMA DI INTERVENTO

Il programma d'intervento si deve basare su buone prassi igieniche in cui vengono riportate in modo specifico tutte le istruzioni per lo svolgimento delle operazioni di pulizia e disinfezione. Le disinfezioni sono efficaci nell'ambito di un piano operativo in cui la pulizia precede il trattamento seguendo modalità operative appropriate in materia di concentrazione dei prodotti utilizzati, tempo di contatto, temperatura e pH[10].

I metodi di applicazione disponibili consentono di veicolare il disinfettante a contatto con la superficie interessata. La scelta del metodo ottimale, e quindi della specifica attrezzatura, dipende dal contesto e dalle condizioni specifiche dell'ambiente in cui si deve operare.

Il programma d'azione va progettato predisponendo, assieme al Responsabile della sicurezza RSPP, una valutazione dei rischi specifici per l'esecuzione del lavoro, definendo le attrezzature occorrenti, i prodotti necessari (che dovranno essere tutti registrati ed avere un'efficacia virucida dimostrata), le conseguenti misure organizzative, operative e comportamentali da adottare, le misure di prevenzione e protezione collettive e individuali (DPI).

Possono presentarsi due tipi di situazioni[11]:

- il caso in cui si debba operare in un ambiente in cui ha stazionato un soggetto positivo a SARS CoV-2
- il caso, più semplice, in cui vi è la necessità di adottare misure preventive.

Per intervenire nelle aree ove ha stazionato un soggetto positivo a SARS CoV-2 il programma di intervento comprenderà le fasi di pulizia e disinfezione nonché di sanificazione previa specifica valutazione del rischio come più avanti spiegato.

Un programma di intervento di natura preventiva si attua nei casi in cui non si è a conoscenza della presenza o meno di coronavirus, ma si vuole comunque garantire la disinfezione ambientale.

Nella programmazione di interventi preventivi in edifici siti in Comuni ad accertata, elevata, circolazione virale oppure di interventi su locali cui ha stazionato un soggetto positivo al virus, è importante la quantificazione del rischio, che va impostata considerando la probabilità che un evento accada e l'entità del danno che questo evento può provocare. Il responsabile definirà il livello di rischio sulla base dei fattori che possono essere rilevanti:

[8] Legge 2 aprile 2007, n. 40 - Art.10 comma 3
[9] Decreto del Ministro dell'industria, del commercio e dell'artigianato 7 luglio 1997, n. 274, e successive modificazioni
[10] Linee guida per un corretto utilizzo dei prodotti disinfettanti per la tutela della collettività. Servizio Sanitario Regionale Emilia Romagna (2016)
[11] A.N.I.D. Buone prassi igieniche nei confronti di SARS-CoV-2 Rev.01 - https://www.disinfestazione.org/linee-guida-disinfezione-sars-cov-2/

REGIONE EMILIA-ROMAGNA (r_emiro)
Giunta (AOO_EMR)
PG/2020/0381917 del 22/05/2020 09:49:52

- la frequenza dello stazionamento di persone nei locali,
- il numero di persone nella stessa area,
- l'umidità ambientale,
- i dettagli sulla permanenza nei locali del soggetto positivo (presenza in fase di contagiosità, aree frequentate, ecc.)
- il numero di giorni in cui la struttura è rimasta chiusa per effetto delle misure di Sanità pubblica.

Il responsabile del servizio, mediante sopralluogo, progetterà l'intervento tenendo conto di diversi fattori (es. contesto, tipologia di aree e locali da trattare, tipologia di prodotti e materiali, presenza eventuale di generi alimentari, presenza di persone sensibili, tipologia di superfici, dettaglio delle metrature e delle volumetrie, presenza di punti ciechi o di difficile accesso, ecc.).

Si sintetizzano di seguito i principi generali del programma di intervento declinato per locali a lunga permanenza e/o frequentazione e per locali a uso saltuario e/o a bassa frequentazione.

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 prima cosa occorre rimuovere, ove possibile, gli oggetti presenti sugli arredi e confinarli in un ambiente dedicato alla sanificazione manuale. Assicurarsi inoltre che le apparecchiature siano distaccate dalla corrente elettrica prima di procedere con le attività previste. Le operazioni di pulizia, disinfezione e sanificazione vanno eseguite spostandosi dalle aree meno inquinate verso quelle più inquinate e devono procedere dall'alto al basso per concludersi con il pavimento. Nell'effettuare le operazioni di disinfezione gli addetti devono usare tutti gli accorgimenti necessari per evitare di sollevare polvere o schizzi di acqua[12].

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.

Per i dettagli sui principi attivi si può fare riferimento documento ISS n. 19/2020 e alle Linee Guida A.N.I.D. utili anche per approfondimenti sulla modalità di esecuzione.

La frequenza della disinfezione e la valutazione sulla 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 breve o saltuario e/o a bassa 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),

[12] A.N.I.D. Buone prassi igieniche nei confronti di SARS-CoV-2 Rev.01 - https://www.disinfestazione.org/linee-guida-disinfezione-sars-cov-2/

REGIONE EMILIA-ROMAGNA (r_emiro)
Giunta (AOO_EMR)
PG/2020/0381917 del 22/05/2020 09:49:52

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 nelle superfici valutate a più alto rischio con i prodotti indicati sopra.

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.

SANIFICAZIONE

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.

REGIONE EMILIA-ROMAGNA (r_emiro)
Giunta (AOO_EMR)
PG/2020/0381917 del 22/05/2020 09:49:52

REGIONE EMILIA-ROMAGNA (r_emiro)
Giunta (AOO_EMR)
PG/2020/0381917 del 22/05/2020 09:49:52

Riepilogo delle operazioni utili e soggetti abilitati allo svolgimento			
Quando	**Operazioni**	**Soggetti**	**Modalità**
Riapertura dopo il lockdown	1. Pulizia approfondita di superfici, oggetti ed ambienti	In autonomia oppure mediante Imprese di Servizi	Con detergenti
	2. Disinfezione approfondita di superfici, oggetti ed ambienti	In autonomia oppure mediante Imprese di Servizi	Con prodotti ad azione virucida (PMC/Prodotti Biocidi/prodotti in libera vendita)
In ordinarietà	1. Pulizia giornaliera dei locali, degli ambienti, delle postazioni di lavoro e delle aree comuni maggiormente esposte al contatto con le persone	In autonomia oppure mediante Imprese di Servizi	Con detergenti
	2. Disinfezione giornaliera dei locali, degli ambienti, delle postazioni di lavoro e delle aree comuni maggiormente esposte al contatto con le persone	In autonomia oppure mediante Imprese di Servizi	Con prodotti ad azione virucida (PMC/Prodotti Biocidi/prodotti in libera vendita)
Presenza di un soggetto risultato positivo al virus	1. Pulizia approfondita dei locali, degli ambienti, delle postazioni di lavoro e delle aree comuni maggiormente esposte al contatto con le persone	In autonomia oppure mediante Imprese di Servizi	Con detergenti
	2. Disinfezione approfondita dei locali, degli ambienti, delle postazioni di lavoro e delle aree comuni maggiormente esposte al contatto con le persone	In autonomia oppure mediante Imprese di Servizi	Con prodotti ad azione virucida (PMC/Prodotti Biocidi/prodotti in libera vendita)
	3. Sanificazione previa valutazione e quantificazione del rischio	Imprese di Disinfestazione, Derattizzazione e Sanificazione	Con PMC/Prodotti Biocidi ed attrezzature dedicate

Bologna, 8 maggio 2020

Allegato 5

Linee guida regionali per la Formazione professionale

I soggetti pubblici e privati possono realizzare:

- attività in presenza in laboratorio con l'utilizzo di macchinari e/o attrezzature, in spazi attrezzati con le necessarie strumentazioni, nonché in spazi aperti;
- stage che riguardino attività economiche che non siano sospese, a condizione che tali attività non siano altrimenti realizzabili a distanza.

Lo stage deve essere svolto nel rispetto delle indicazioni tecniche e operative definite nelle linee guida nazionali o nei protocolli regionali previsti per il settore e per lo specifico luogo di lavoro ove si realizza l'attività.

In ogni caso l'organizzazione delle attività deve tener conto delle specifiche esigenze delle persone con disabilità, di cui al "Documento tecnico sulla possibile rimodulazione delle misure di contenimento del contagio da SARS-CoV-2 nei luoghi di lavoro e strategie di prevenzione" pubblicato dall'INAIL.

È consentito ai soggetti privati e pubblici che erogano attività formativa di svolgere in presenza gli esami finali che prevedono prove teorico-pratiche di verifica degli apprendimenti, che non possono essere svolte a distanza perché richiedono l'utilizzo di macchinari e/o attrezzature e/o strumenti o perché la specificità del profilo professionale, e pertanto le competenze oggetto di valutazione, richiede la realizzazione di prove di simulazione lavorative-professionali.

Con riferimento alla formazione in materia di salute e sicurezza, nei soli casi nei quali non sia possibile erogare l'attività formativa in videoconferenza o nel caso in cui debba essere svolta la parte pratica dei corsi di formazione, è possibile erogare formazione in presenza, inclusa la parte pratica dei corsi, se le condizioni logistiche ed organizzative adottate dal soggetto responsabile delle attività formative siano in grado di assicurare il pieno rispetto di tutte le misure di prevenzione e contenimento del contagio individuate per la gestione dell'emergenza epidemiologica da COVID-19.

Il soggetto formativo dovrà realizzare le attività pratiche all'interno di spazi nella propria disponibilità nel rispetto delle seguenti misure di prevenzione e protezione condivise dalla Conferenza delle Regioni e delle Province autonome con il supporto degli uffici di prevenzione dei Dipartimenti di Sanità pubblica il 22 maggio 2020:

■ Predisporre una adeguata informazione sulle misure di prevenzione adottate dalla singola organizzazione, comprensibile anche per gli utenti di altra nazionalità.

■ Potrà essere rilevata la temperatura corporea, impedendo l'accesso in aula o alla sede dell'attività formativa in caso di temperatura > 37,5 °C;

■ Rendere disponibili soluzione idroalcolica per l'igiene delle mani per utenti e personale anche in più punti degli spazi dedicati all'attività, in particolare all'entrata e in prossimità dei servizi igienici, e promuoverne l'utilizzo frequente.

■ Mantenere l'elenco dei soggetti che hanno partecipato alle attività per un periodo di 14 giorni, al fine di consentire alle strutture sanitarie competenti di individuare eventuali contatti.

■ Privilegiare, laddove possibile, l'organizzazione delle attività in gruppi il più possibile omogenei (es. utenti frequentanti il medesimo intervento; utenti della stessa azienda) e solo in subordine organizzare attività per gruppo promiscui.

■ Nel caso di soggetti minori (età 14-17), il rispetto delle norme di distanziamento e il mantenimento della distanza interpersonale sono obiettivi che possono essere applicati solo compatibilmente con il grado di autonomia e di consapevolezza e in considerazione dell'età degli stessi. Pertanto, sulla base di tali considerazioni, le attività dovranno essere modulate in ogni contesto specifico.

■ Laddove possibile, con particolare riferimento alle esercitazioni pratiche, privilegiare l'utilizzo degli spazi esterni.

■ Gli spazi destinati all'attività devono essere organizzati in modo da assicurare il mantenimento di almeno 1 metro di separazione tra gli utenti; tale distanza può essere ridotta solo ricorrendo a barriere fisiche adeguate a prevenire il contagio tramite droplet.

■ Tutti gli utenti (docenti, discenti, tutor d'aula ecc.), considerata la condivisione prolungata del medesimo ambiente, dovranno indossare la mascherina a protezione delle vie respiratorie per tutta la durata delle attività e procedere ad una frequente igiene delle mani con soluzioni idro-alcoliche. Nel caso dei docenti, è possibile fare ricorso ad una visiera trasparente. Resta inteso che nelle attività pratiche dovranno essere utilizzati, se previsti, gli ordinari dispositivi di protezione individuale associati ai rischi della singola attività.

■ Dovrà essere garantita la regolare pulizia e disinfezione degli ambienti, in ogni caso al termine di ogni attività di un gruppo di utenti, con particolare attenzione alle superfici più frequentemente toccate, ai servizi igienici e alle parti comuni (es. aree ristoro, tastiere dei distributori automatici di bevande e snack);

■ Eventuali strumenti e attrezzature dovranno essere puliti e disinfettati ad ogni cambio di utente; in ogni caso andrà garantita una adeguata disinfezione ad ogni fine giornata. Qualora la specifica attività o attrezzatura preveda l'utilizzo frequente e condiviso da parte di più soggetti (a titolo

esemplificativo nel caso di cucine industriali e relative attrezzature specifiche), sarà necessario procedere alla pulizia e disinfezione frequente delle mani o dei guanti;

■ Favorire il ricambio d'aria negli ambienti interni. Per gli impianti di condizionamento, è obbligatorio, se tecnicamente possibile, escludere totalmente la funzione di ricircolo dell'aria; se ciò non fosse tecnicamente possibile, vanno rafforzate ulteriormente le misure per il ricambio d'aria naturale e in ogni caso va garantita la pulizia, ad impianto fermo, dei filtri dell'aria di ricircolo per mantenere i livelli di filtrazione/rimozione adeguati, secondo le indicazioni tecniche di cui al documento dell'Istituto Superiore di Sanità.

■ Per gli allievi in stage presso terzi, si applicano le disposizioni/protocolli della struttura/azienda ospitante. In presenza di più stagisti presso la medesima struttura/azienda e in attuazione di detti protocolli potrà essere necessario articolare le attività di stage secondo turni da concordare con l'allievo, il responsabile dell'azienda/struttura ospitante e/o tutor aziendale.

REGIONE EMILIA-ROMAGNA
Atti amministrativi

GIUNTA REGIONALE

Andrea Orlando, Capo di GABINETTO DEL PRESIDENTE DELLA GIUNTA esprime, ai sensi dell'art. 37, quarto comma, della L.R. n. 43/2001 e della deliberazione della Giunta Regionale n. 2416/2008 e s.m.i., parere di regolarità amministrativa di legittimità in relazione all'atto con numero di proposta PPG/2020/94

IN FEDE

Andrea Orlando

REGIONE EMILIA-ROMAGNA
Atti amministrativi

GIUNTA REGIONALE

Andrea Orlando, Capo di GABINETTO DEL PRESIDENTE DELLA GIUNTA esprime, ai sensi dell'art. 37, quarto comma, della L.R. n. 43/2001 e della deliberazione della Giunta Regionale n. 2416/2008 e s.m.i., parere di regolarità amministrativa di merito in relazione all'atto con numero di proposta PPG/2020/94

IN FEDE

Andrea Orlando