



*Il Presidente della Regione*

---

ALLEGATO ALL'ORDINANZA N. 36 DEL 10 GIUGNO 2021

**PROTOCOLLI DI SICUREZZA PREVISTI  
DALLE ORDINANZE DEL MIN. SALUTE DEL  
29 MAGGIO 2021 E DEL 4 GIUGNO 2021  
IN ATTUAZIONE DI QUANTO PREVISTO  
DALL'ART. 12 D.L. 18 MAGGIO 2021, N. 65**

**“#ABRUZZORIAPRE”**



## *Il Presidente della Regione*

---

### **PREMESSA**

I presenti protocolli di sicurezza contengono gli indirizzi operativi specifici validi per singoli settori di attività, finalizzati a fornire uno strumento sintetico e immediato di applicazione delle misure di prevenzione e contenimento di carattere generale, per sostenere un modello di ripresa delle attività economiche e produttive compatibile con la tutela della salute di utenti e lavoratori.

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

In particolare, i presenti protocolli di sicurezza tengono conto delle disposizioni contenute ne:

- il D.L. n. 52 del 22 aprile 2021;
- il D.L. n. 65 del 18 maggio 2021;
- l'Ord. Min Salute 29 maggio 2021;
- l'Ord. Min. Salute 4 giugno 2021.

Inoltre, i presenti protocolli di sicurezza sono adottati ai sensi dell'art. 1, comma 14, D.L. n. 33 del 16 maggio 2020.

Alla luce dell'evoluzione della curva epidemiologica, i Protocolli di Sicurezza emanati in precedenza si sono dimostrati efficaci per favorire l'applicazione delle misure di prevenzione e contenimento nei diversi settori economici trattati, consentendo una ripresa delle attività economiche e ricreative compatibile con la tutela della salute di utenti e lavoratori. Anche in Abruzzo, uno straordinario contributo al contenimento della diffusione di SARS-CoV-2 e alla prevenzione dello sviluppo di casi gravi, oltre che dei decessi, è offerto dalla campagna di vaccinazione anti-COVID19, che, allo stato attuale, si caratterizza per adesione volontaria e offerta gratuita. Un'elevata adesione alla campagna vaccinale, favorita da adeguata promozione della stessa, determinerà le condizioni immunitarie di protezione dallo sviluppo di patologia grave e d'infezione sia dei lavoratori, sia degli utenti delle attività di cui al presente documento, contribuendo a evitare che si ripresentino le condizioni che hanno portato alle diverse restrizioni nel corso degli ultimi 15-16 mesi.

In continuità con i precedenti Protocolli di Sicurezza, dei quali è stata mantenuta l'impostazione quale strumento sintetico e di immediata applicazione, gli indirizzi in essi contenuti sono stati integrati con alcuni nuovi elementi conoscitivi, legati all'evoluzione dello scenario epidemiologico e delle misure di prevenzione adottate, anche in un'ottica di semplificazione. In particolare, si è ritenuto più utile rimarcare le misure di prevenzione sicuramente efficaci, in luogo di misure che, pur diffusamente adottate, non aggiungono elementi di maggiore sicurezza.



### *Il Presidente della Regione*

---

La stessa finalità di semplificazione è stata tradotta nell'accorpamento dei molteplici settori economici e ricreativi in macro-aree, affini per profilo di rischio o per attività.

Si evidenzia che il presente documento individua i principi di carattere generale per contrastare la diffusione del contagio, quali norme igieniche e comportamentali, utilizzo dei dispositivi di protezione, distanziamento e contact tracing. Rientra nelle prerogative di associazioni di categoria e altri soggetti rappresentativi redigere ulteriori protocolli attuativi di dettaglio ed eventualmente più restrittivi, purché nel rispetto di tali principi generali, la cui attuazione deve essere garantita e soggetta a verifiche puntuali effettuate dalle competenti autorità locali.

I settori di cui al presente documento sono stati individuati sia perché rappresentano le attività maggiormente penalizzate dal meccanismo delle chiusure in base allo scenario, sia perché costituiscono settori in cui il rispetto delle misure previste è più concretamente realizzabile e controllabile rispetto alla pubblica via e ai comportamenti negativi (assembramenti) che vi si registrano.

Per tutte le attività di cui al presente documento devono essere usati da parte dei lavoratori dispositivi di protezione delle vie aeree finalizzati alla protezione dal contagio e deve essere obbligatoria la frequente pulizia e igienizzazione delle mani. Resta inteso che devono essere usati, da parte dei lavoratori, i dispositivi di protezione individuale previsti in base ai rischi specifici della mansione, in adempimento agli obblighi di cui al D.Lgs. n. 81/2008.

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

Inoltre, sono fatte salve le disposizioni normative nazionali successive all'adozione delle presenti linee guida che intervengono a modificare gli attuali obblighi igienico-sanitari e comportamentali. Si evidenzia, altresì, che nella fase attuale nella quale la campagna vaccinale è in corso e non risulta ancora raggiunta una copertura adeguata della popolazione, in considerazione delle indicazioni scientifiche internazionali che non escludono la possibilità che il soggetto vaccinato possa contagiarsi, pur senza sviluppare la malattia, e diffondere il contagio, si ritiene che, allo stato attuale, il possesso e la presentazione di certificazioni vaccinali non sostituisca il rispetto delle misure di prevenzione e contrasto della diffusione del contagio quali ad esempio il distanziamento interpersonale, l'utilizzo della mascherina, l'igienizzazione della mani e delle superfici.

Infine, si sottolinea che i protocolli di sicurezza oggetto del presente allegato possono essere integrati con i protocolli di sicurezza relativi ad ulteriori settori di attività.



*Il Presidente della Regione*

---

## SEZIONE 1

### **Protocollo di sicurezza per l'esercizio delle attività di ristorazione e bar**

#### **1 Premessa.**

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

- l'Allegato 9 del D.P.C.M. 2 marzo 2021, Allegato 9, recante "Linee guida per la riapertura delle Attività economiche, produttive e ricreative", come richiamato dall'articolo 16 del decreto-legge 18 maggio 2021, n. 65;
- il D.L. 22 aprile 2021, n. 52, recante "Misure urgenti per la graduale ripresa delle attività economiche e sociali nel rispetto delle esigenze di contenimento della diffusione dell'epidemia da COVID-19";
- Il D.L. 18 maggio 2021, n. 65, recante "Misure urgenti relative all'emergenza epidemiologica da COVID-19";
- l'Ordinanza del Ministero della Salute del 29 maggio 2021, con la quale si dispone che, ai fini del contenimento della diffusione del virus Sars-Cov-2, le attività economiche e sociali devono svolgersi nel rispetto delle "Linee Guida per la ripresa delle attività economiche e sociali" elaborate dalla Conferenza delle Regioni e delle Province autonome, come definitivamente integrate e approvate dal Comitato tecnico scientifico;
- l'Ordinanza del Ministero della Salute del 4 giugno 2021, trasmessa con prot. 9457-04/06/2021-GAB-GAB-P, con la quale il Ministro ha dettato le misure urgenti di contenimento e gestione dell'emergenza sanitaria nelle Regioni Abruzzo, Liguria, Umbria e Veneto.

Si ricorda, altresì, che le misure di contenimento e di sicurezza anti-contagio sancite con l'Ordinanza del Ministero della Salute del 29 maggio 2021 rappresentano un obbligo per i datori di lavoro delle attività produttive e professionali (inclusi lavoratori autonomi) al fine di garantire il contenimento della diffusione del virus COVID-19 negli ambienti di lavoro.



## *Il Presidente della Regione*

---

Tali misure si applicano in aggiunta a quelle già vigenti in materia di tutela della salute e sicurezza dei lavoratori (*in primis*, il D.Lgs. n. 81/2008 e s.m.i.) e alle procedure/requisiti igienico-sanitari richiesti dalle specifiche normative di settore. È, quindi, necessario che l'adozione delle misure di contenimento contro la diffusione del virus COVID-19 segua un approccio integrato, a garanzia della massima tutela sia dal rischio di contagio da nuovo coronavirus (utenti e lavoratori) sia dai rischi professionali (lavoratori).

A tal fine, è essenziale il coordinamento tra il Comitato ed il Servizio di Prevenzione e Protezione aziendale (ove presente ai sensi del D.Lgs. n. 81/2008), le cui figure possono anche coincidere. Le disposizioni che seguono, hanno lo scopo di fornire ulteriori indicazioni per l'applicazione delle misure anti-contagio nelle attività di ristorazione, le quali, come è noto, già nell'ordinarietà devono rispettare obbligatoriamente sia specifiche norme di igiene e di igiene degli alimenti, nonché procedure ad hoc (ad esempio, HACCP).

Le presenti indicazioni si applicano per ogni tipo di esercizio di somministrazione di pasti e bevande, quali ristoranti, trattorie, pizzerie, self-service, bar, pub, pasticcerie, gelaterie, rosticcerie (anche se collocati nell'ambito delle attività ricettive, all'interno di stabilimenti balneari, nei centri commerciali e in altre strutture in cui sia consentita l'attività di ristorazione), nonché per l'attività di catering (in tal caso, se la somministrazione di alimenti avviene all'interno di una organizzazione aziendale terza, sarà necessario inoltre rispettare le misure di prevenzione disposte da tale organizzazione).

## **2 Misure organizzative, di prevenzione e protezione nel servizio di ristorazione.**

Le misure di seguito riportate, se rispettate, possono consentire lo svolgimento sia del servizio del pranzo, che della cena. In particolare:

- si deve predisporre un'adeguata informazione sulle misure di prevenzione da rispettare, comprensibile anche per i clienti di altra nazionalità;
- si deve definire il numero massimo di presenze contemporanee in relazione ai volumi di spazio e ai ricambi d'aria ed alla possibilità di creare aggregazioni in tutto il percorso di entrata, presenza e uscita;
- può essere rilevata la temperatura corporea, impedendo l'accesso in caso di temperatura >37,5 °C;
- si devono rendere obbligatoriamente disponibili prodotti per l'igienizzazione delle mani per i clienti e per il personale anche in più punti del locale, in particolare all'entrata e in prossimità dei servizi igienici, che devono essere puliti più volte al giorno;
- si devono adottare misure al fine di evitare assembramenti al di fuori del locale e delle sue pertinenze.



### *Il Presidente della Regione*

---

Negli esercizi che somministrano pasti, si raccomanda l'accesso tramite prenotazione e mantenere l'elenco dei soggetti che hanno prenotato per un periodo di 14 giorni. È comunque consentito l'accesso, anche in assenza di prenotazioni, qualora gli spazi lo consentano, nel rispetto delle misure di prevenzione previste. In tali attività non possono essere continuamente presenti all'interno del locale più clienti di quanti siano i posti a sedere.

In tutti gli esercizi, si devono rispettare le seguenti prescrizioni:

disporre i tavoli in modo da assicurare il mantenimento di almeno un metro di separazione tra i clienti di tavoli diversi negli ambienti al chiuso (estendibile ad almeno due metri in base allo scenario epidemiologico di rischio) e di almeno 1 metro di separazione negli ambienti all'aperto (giardini, terrazze, plateatici, dehors, etc.), ad eccezione delle persone che in base alle disposizioni vigenti non siano soggetti al distanziamento interpersonale. Detto ultimo aspetto afferisce alla responsabilità individuale. Tali distanze possono essere ridotte solo con barriere fisiche di separazione, avendo cura che le stesse non ostacolino il ricambio d'aria;

- i clienti devono indossare la mascherina a protezione delle vie respiratorie in ogni occasione in cui non sono seduti al tavolo;
- si deve favorire la consultazione online del menu tramite soluzioni digitali, oppure predisporre menu in stampa plastificata, e quindi disinfettabile dopo l'uso, oppure cartacei a perdere;
- al termine di ogni servizio al tavolo, si deve assicurare pulizia e disinfezione delle superfici (le cui modalità devono essere riportate sul protocollo di autocontrollo).

Negli esercizi che non dispongono di posti a sedere, si deve consentire l'ingresso ad un numero limitato di clienti per volta, in base alle caratteristiche dei singoli locali, in modo da assicurare il mantenimento di almeno un metro di separazione (estendibile ad almeno due metri in base allo scenario epidemiologico di rischio).

Laddove possibile, si deve privilegiare l'utilizzo degli spazi esterni (giardini, terrazze, plateatici, dehors, etc.), sempre nel rispetto del distanziamento di almeno un metro.

Per la consumazione al banco assicurare il mantenimento della distanza interpersonale di almeno un metro tra i clienti (estendibile ad almeno due metri in base allo scenario epidemiologico di rischio), ad eccezione delle persone che in base alle disposizioni vigenti non siano soggetti al distanziamento interpersonale. Detto ultimo aspetto afferisce alla responsabilità individuale.

È possibile organizzare una modalità a buffet mediante somministrazione da parte di personale incaricato, escludendo la possibilità per i clienti di toccare quanto esposto e prevedendo in ogni caso, per clienti e personale, l'obbligo del mantenimento della distanza e l'obbligo dell'utilizzo della mascherina a protezione delle vie respiratorie. La modalità self-service può essere eventualmente consentita per buffet realizzati esclusivamente con prodotti confezionati in monodose. In particolare, la distribuzione degli alimenti deve avvenire con modalità organizzative che evitino la formazione di assembramenti anche attraverso una riorganizzazione degli spazi in relazione alla dimensione dei locali; devono essere, altresì, valutate idonee misure (ad esempio, segnaletica a terra, barriere,



### *Il Presidente della Regione*

---

etc.) per garantire il distanziamento interpersonale di almeno un metro durante la fila per l'accesso al buffet. Tali informazioni sono tenute a disposizione degli organi di controllo della ASL.

Il personale di servizio a contatto con i clienti deve utilizzare la mascherina e deve procedere ad una frequente igiene delle mani con prodotti igienizzanti, prima di ogni servizio al tavolo.

È obbligatorio mantenere aperte, a meno che le condizioni meteorologiche o altre situazioni di necessità non lo consentano, porte, finestre e vetrate al fine di favorire il ricambio d'aria naturale negli ambienti interni.

In ragione dell'affollamento e del tempo di permanenza degli occupanti, dovrà essere verificata l'efficacia degli impianti al fine di garantire l'adeguatezza delle portate di aria esterna secondo le normative vigenti.

In ogni caso, l'affollamento deve essere correlato alle portate effettive di aria esterna. Per gli impianti di condizionamento, è obbligatorio, se tecnicamente possibile, escludere totalmente la funzione di ricircolo dell'aria. In ogni caso, devono essere rafforzate ulteriormente le misure per il ricambio d'aria naturale e/o attraverso l'impianto, e va garantita la pulizia, ad impianto fermo, dei filtri dell'aria di ricircolo per mantenere i livelli di filtrazione/rimozione adeguati. Se tecnicamente possibile, deve essere aumentata la capacità filtrante del ricircolo, sostituendo i filtri esistenti con filtri di classe superiore, garantendo il mantenimento delle portate. Nei servizi igienici deve essere mantenuto in funzione continuativa l'estrattore d'aria.

La postazione dedicata alla cassa può essere dotata di barriere fisiche (ad esempio, schermi); in alternativa il personale deve indossare la mascherina e avere a disposizione gel igienizzante per le mani. In ogni caso, favorire modalità di pagamento elettroniche, possibilmente al tavolo.

Sono consentite le attività ludiche che prevedono l'utilizzo di materiali di cui non sia possibile garantire una puntuale e accurata disinfezione (quali, ad esempio, carte da gioco), purché siano rigorosamente rispettate le seguenti indicazioni:

- obbligo di utilizzo di mascherina;
- igienizzazione frequente delle mani e della superficie di gioco;
- rispetto della distanza di sicurezza di almeno un metro tra giocatori dello stesso tavolo e di almeno un metro tra tavoli adiacenti (estendibile ad almeno due metri in base allo scenario epidemiologico di rischio). Nel caso di utilizzo di carte da gioco è raccomandata inoltre una frequente sostituzione dei mazzi di carte usati con nuovi mazzi.

### **3 Misure specifiche per i lavoratori.**

In coerenza con quanto riportato nel Protocollo Condiviso del 24 aprile e richiamato dal D.P.C.M. del 17 maggio 2020, nonché nel Documento tecnico sulla possibile rimodulazione delle misure di contenimento del contagio da SARS-CoV-2 nei luoghi di lavoro e strategie di prevenzio-



## *Il Presidente della Regione*

---

ne in tema di specifiche misure organizzative, di prevenzione e protezione nonché di sorveglianza sanitaria, ove prevista, di seguito si riportano alcune indicazioni per i lavoratori.

In considerazione della tipologia di attività che prevede la presenza di personale addetto alle cucine e di personale addetto al servizio ai tavoli, oltre a quello dedicato ad attività amministrative se presente, è opportuno, oltre ad un'informazione di carattere generale sul rischio da SARS-CoV-2, impartire altresì un'informazione più mirata, anche in collaborazione con le figure della prevenzione di cui al D.Lgs. n. 81/2008 e s.m.i. con particolare riferimento a specifiche norme igieniche da rispettare nonché all'utilizzo dei dispositivi di protezione individuale, ove previsti, anche per quanto concerne la vestizione/svestizione.

In particolare, per il personale di cucina, in condivisione di spazi confinati:

- deve essere indossata la mascherina chirurgica;
- dovranno essere utilizzati, altresì, guanti in nitrile in tutte le attività in cui ciò sia possibile.

Per il personale addetto al servizio ai tavoli ed avente contatti con i clienti è necessario l'uso della mascherina chirurgica per tutto il turno di lavoro.

La postazione dedicata alla cassa può essere dotata di barriere fisiche (es. schermi). In alternativa, il personale deve indossare la mascherina e avere a disposizione gel igienizzante per le mani. In ogni caso, favorire modalità di pagamento elettroniche, possibilmente al tavolo.

Invece, i clienti devono indossare la mascherina tutte le volte che non sono seduti al tavolo.

Al termine di ogni servizio al tavolo, devono essere previste tutte le consuete misure di pulizia e disinfezione delle superfici, evitando il più possibile utensili e contenitori riutilizzabili se non disinfettabili (saliere, oliere, etc.). Per i menù favorire la consultazione online sul proprio cellulare, o predisporre menù in stampa plastificata, e, quindi, disinfettabile dopo l'uso, oppure cartacei a perdere. Le modalità di sanificazione sono riportate sulla scheda e tenute a disposizione degli organi di controllo.

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

Per quanto concerne il personale eventualmente dedicato ad attività amministrative, in presenza di spazi comuni con impossibilità di mantenimento del distanziamento di un metro, è necessario indossare la mascherina chirurgica; allo stesso modo, il personale addetto alla cassa dovrà indossare la mascherina chirurgica prevedendo, altresì, barriere di separazione (ad esempio, separatore in plexiglass).

Deve essere posta una particolare attenzione ai locali spogliatoi ed ai servizi igienici. In particolare, si dovrà prevedere un'adeguata attività di pulizia degli stessi.

Si deve 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. Inoltre, devono essere rafforzate ulteriormente le misure per il ricambio d'aria naturale e in ogni





### *Il Presidente della Regione*

---

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 "Rapporto I.S.S. COVID-19 n. 5 del 21 aprile 2020".

#### **4 La gestione degli spazi comuni in cucina, negli spogliatoi, nelle aree fumatori, nella sala ristorante e nel bar.**

Il primo criterio di protezione dal Covid-19 è il distanziamento interpersonale (tra lavoratori, tra lavoratori e clienti) trova difficile applicazione nel settore della ristorazione.

Pertanto il rispetto del distanziamento sociale può raggiungersi solo attraverso una rimodulazione della capienza, degli spazi, dell'organizzazione del lavoro e degli orari di accesso e apertura, salvaguardando in ogni caso le buone pratiche igieniche integrando il protocollo di autocontrollo.

Nello specifico:

- **spazi comuni frequentati da soli lavoratori** (cucina, dispensa, spogliatoio, bagno addetti, etc.): bisogna organizzare le attività in modo da garantire un utilizzo differito degli spazi e regolamentare l'accesso dei lavoratori agli spazi comuni (ad esempio, spogliatoio);
- **spazi comuni frequentati da lavoratori e clienti:** bisogna distribuire i tavoli assicurando la distanza di almeno un metro tra i commensali di tavoli vicini. È consentita la deroga per i conviventi. Nel caso di due o più persone non conviventi devono essere garantite le distanze di un metro seduta ed un metro fronte/fronte, o, in alternativa, mediante l'utilizzo di pannelli di separazione (ad esempio, in plexiglas). Bisogna prevedere l'adozione di menu e carta dei vini digitali (gestiti solo dal personale e non dato nelle mani del cliente fatta salva l'immediata igienizzazione del dispositivo post uso) per limitare sia il contatto con i materiali sia quello tra clienti e lavoratori. In alternativa disporre menu su lavagne/tabelle ben visibili in vari punti del locale per evitare assembramenti o disporre menu plastificati per consentirne l'igienizzazione dopo ogni uso.

#### **5 La gestione del servizio di ristorazione.**

Si devono adottare le seguenti adeguate soluzioni organizzative per evitare assembramenti di clienti all'ingresso dell'esercizio e all'interno della sala ristorante:

- si deve prevedere, ove possibile, una separazione degli accessi di entrata e di uscita;
- negli esercizi che somministrano pasti, raccomandare l'accesso tramite prenotazione e mantenere l'elenco dei soggetti che hanno prenotato per un periodo di 14 giorni. E' comunque consentito l'accesso, anche in assenza di prenotazioni, qualora gli spazi lo consentano, nel rispetto delle misure di prevenzione previste, in tali attività non possono essere continuativamente presenti all'interno del locale più clienti di quanti siano i posti a sedere;



### *Il Presidente della Regione*

---

- si deve dotare direttamente i tavoli dei condimenti necessari (salse, condimenti etc., in confezioni monodose);
- all'ingresso devono essere posizionati dispenser con gel igienizzanti per la pulizia delle mani dei clienti;
- nei guardaroba, gli indumenti e oggetti personali devono essere riposti in appositi sacchetti porta abiti;
- gli avventori possono continuare ad essere accompagnati al tavolo nel rispetto delle distanze interpersonali;
- i bagni a disposizione dei clienti devono essere dotati di prodotti igienizzanti per il lavaggio delle mani e riportano *dépliant* con le raccomandazioni delle Autorità sanitarie;
- l'accesso ai servizi igienici deve avvenire evitando assembramenti pertanto è necessario limitare la presenza di più persone nei servizi igienici con avvisi ben visibili (poster/locandine);
- si consiglia l'adozione di menu digitali su dispositivi dei clienti o, in alternativa, si deve procedere alla igienizzazione dei menu dopo ogni uso;
- il personale di sala deve essere dotato di dispositivi di protezione individuale (mascherine o altri dispositivi idonei) e mantiene, nei limiti del possibile, la distanza interpersonale di un metro;
- gli oggetti utilizzati per un servizio (cestino del pane, prodotti per il condimento, zuccheriera monodose, etc.) non possono essere messi a disposizione di nuovi clienti senza adeguata igienizzazione. È, altresì, possibile che l'esercente adotti soluzioni alternative quali prodotti monouso, etc.;
- possono essere messi a disposizione degli avventori appositi cestini per poter buttare i dispositivi di protezione individuale, nonché altri rifiuti biologici (ad esempio, fazzoletti);
- i tavoli devono essere distribuiti assicurando il distanziamento di un metro l'uno dall'altro e, a tal fine, ciascuna azienda può adottare le soluzioni più adeguate al proprio *layout*;
- si favoriscono sistemi digitali di pagamento direttamente dal tavolo. In ogni caso, alla cassa è posizionata adeguata segnaletica orizzontale per il distanziamento;
- piatti, bicchieri, posate e simili devono essere lavati in lavastoviglie a temperatura adeguata, in modo che possano essere disinfettati, inclusi gli oggetti che non sono stati utilizzati dai clienti in quanto potrebbero essere entrati in contatto con le mani degli stessi. Spetta all'esercente verificare le temperature di lavaggio, così come il corretto dosaggio di detersivi e disinfettanti chimici utilizzati nella lavastoviglie. Se, per qualsiasi ragione, il lavaggio automatico non fosse possibile, nell'eseguire quello manuale si consiglia di utilizzare le procedure standard con lavaggio, disinfezione e risciacquo, usando il massimo livello di precauzione, asciugando le stoviglie con tovaglioli di carta monouso;



### *Il Presidente della Regione*

---

- tovaglie, tovaglioli e altri tessuti per la tavola devono essere messi in specifici sacchi per la lavanderia e il lavaggio deve assicurare la rimozione di agenti patogeni;
- ciascun tavolo è servito possibilmente dallo stesso addetto (o più addetti secondo il n. di clienti al tavolo) per la durata dell'intero servizio. Se lo stesso operatore svolge frequentemente in tempi diversi tutte le operazioni, spostandosi continuamente fra diverse postazioni di lavoro, si favorisce la diffusione di eventuali agenti patogeni con possibilità di contaminazioni. Pertanto, l'igiene, l'educazione del personale ed il controllo della contaminazione crociata sono tra i fattori più importanti nel condizionare la salubrità sia delle produzioni che degli ambienti di lavoro.

## **6 La gestione del servizio bar.**

Si devono adottare le seguenti adeguate soluzioni organizzative per evitare assembramenti di clienti all'ingresso dell'esercizio e all'interno del bar:

- adottare sistemi di contingentamento degli ingressi volti a evitare assembramenti;
- disporre, ove possibile, la separazione degli accessi di entrata e di uscita;
- all'ingresso devono essere posizionati dispenser con gel igienizzanti per la pulizia delle mani dei clienti;
- evitare l'uso di appendiabiti comuni;
- il servizio al banco deve assicurare il distanziamento interpersonale di un metro;
- davanti al banco e alla cassa deve essere posizionata idonea segnaletica orizzontale per favorire il distanziamento interpersonale;
- un modello di servizio che favorisce la riduzione degli spostamenti della clientela all'interno dell'esercizio;
- l'accesso ai servizi igienici deve avvenire evitando assembramenti;
- i bagni a disposizione dei clienti sono dotati di prodotti igienizzanti per il lavaggio delle mani e riportano *dépliant* con le raccomandazioni delle autorità sanitarie;
- il personale è dotato di dispositivi di protezione individuale (mascherine) e mantiene, nei limiti del possibile, la distanza interpersonale di un metro;
- sul banco è bene favorire la messa a disposizione di prodotti monouso;
- si favoriscono sistemi digitali di pagamento;
- si devono predisporre barriere fisiche (ad esempio, barriere in plexiglas) nelle zone dove vi è una maggiore interazione con il pubblico (ad esempio, in prossimità dei registratori di cassa);
- si deve incentivare l'uso del *take-away* e del *delivery*;
- piatti, bicchieri, posate e simili devono essere lavati in lavastoviglie a temperatura adeguata, in modo che possano essere disinfettati, inclusi gli oggetti che non sono stati utilizzati dai clienti in quanto potrebbero essere entrati in contatto con le mani degli



### *Il Presidente della Regione*

---

stessi. Spetta all' esercente verificare le temperature di lavaggio, così come il corretto dosaggio di detergenti e disinfettanti chimici utilizzati nella lavastoviglie. Se, per qualsiasi ragione, il lavaggio automatico non fosse possibile, nell' eseguire quello manuale si consiglia di utilizzare le procedure standard con lavaggio, disinfezione e risciacquo, usando il massimo livello di precauzione, asciugando le stoviglie con tovaglioli di carta monouso;

- tovaglie, tovaglioli e altri tessuti per la tavola devono essere messi in sacchi per la lavanderia specifici e il lavaggio deve assicurare la rimozione di agenti patogeni.

## **7 La gestione degli spazi aperti.**

Si devono adottare le seguenti adeguate soluzioni organizzative per evitare assembramenti di clienti nella gestione di spazi aperti:

- le procedure adottate negli ambienti interni devono essere applicate anche negli spazi esterni;
- si deve prestare attenzione al distanziamento tra i tavoli;
- si deve assicurare una corretta pulizia tavoli dopo l' utilizzo da parte dei clienti;
- vi deve essere una adeguata gestione degli ingressi e delle uscite;
- vi deve essere la delimitazione degli spazi.

## **8 La gestione del *catering* e del *banqueting*.**

Si devono adottare le seguenti adeguate soluzioni organizzative per evitare assembramenti di clienti nella gestione del *catering* e del *banqueting*.

In particolare:

- in presenza di *catering* o *banqueting* congressuale in sedi esterne, bisogna:
  - rimodulare gli spazi a cura delle sedi esterne prescelte rispetto al numero dei partecipanti, per assicurare il rispetto della distanza interpersonale;
  - dotare il personale con dispositivi di protezione individuale, qualora non sia possibile la distanza interpersonale di un metro;
  - dotarsi di prodotti igienizzanti per la pulizia delle mani;
  - utilizzare, ove possibile, materiale monouso (bio e compostabile);
  - sanificare il materiale utilizzato per la produzione ed il servizio attraverso lavaggio, asciugatura a vapore e in aggiunta utilizzo di prodotti sanificazione;
  - usare mezzi di trasporto dedicati esclusivamente al trasporto alimenti e altri esclusivamente al trasporto del materiale di ritorno da sanificare. Il camion frigorifero potrà trasportare i contenitori del cibo al rientro dal servizio e verrà in tal caso igienizzato successivamente, avendo cura di annotarlo sull' apposta registrazione.



### *Il Presidente della Regione*

---

- in presenza di servizio a buffet standing non a self-service congressuale, bisogna:
  - favorire il servizio di *take-away* (il cameriere compone un box, *coffee box* e *lunch-box* con la scelta del cliente) per il consumo in apposta area attrezzata;
  - prevedere, in ogni caso, per i clienti l'obbligo del mantenimento della distanza;
  - prevedere buffet, prima del consumo, protetti da schermi o teli trasparenti, o con l'obbligo dell'utilizzo della mascherina a protezione delle vie respiratorie;
  - dotarsi di tendiflex e sistemi di segnalazione delle distanze interpersonali da predisporre a cura delle sedi ospitanti;
  - usare pinze, cucchiari, mestoli e altri utensili a disposizione degli ospiti, che devono essere sostituiti con frequenza e lasciati in contenitori separati, al fine di evitare il più possibile il contatto diretto tra le mani degli ospiti e il cibo;
  - creare percorsi divisi per accesso ed uscita alle aree buffet ideati e predisposti a cura delle sedi ospitanti;
  - non effettuare il servizio a giro braccio;
- in presenza di servizio al tavolo, bisogna:
  - distanziare di un metro tra tavoli per garantire la distanza interpersonale;
  - svolgere il servizio esclusivamente al piatto (no vassoi);
  - svolgere il servizio esclusivamente al tavolo e, quindi, non prevedere aperitivi.

## 9 Cerimonie.

Nel rispetto delle misure di carattere generale sopra riportate e dei protocolli adottati per lo svolgimento dei riti (religiosi e civili), le seguenti indicazioni integrative costituiscono indirizzi specifici per i banchetti nell'ambito delle cerimonie (ad esempio, matrimoni) ed eventi analoghi (ad esempio, congressi), si devono rispettare le seguenti prescrizioni:

- definire il numero massimo di presenze contemporanee in relazione ai volumi di spazio e ai ricambi d'aria ed alla possibilità di creare aggregazioni in tutto il percorso di entrata, presenza e uscita;
- predisporre una adeguata informazione sulle misure di prevenzione da rispettare durante l'evento;
- mantenere l'elenco dei partecipanti per un periodo di quattordici giorni;
- riorganizzare gli spazi, per garantire l'accesso alla sede dell'evento in modo ordinato, al fine di evitare assembramenti di persone e di assicurare il mantenimento di almeno 1 metro di separazione tra gli utenti;
- se possibile, organizzare percorsi separati per l'entrata e per l'uscita;
- disporre i tavoli in modo da assicurare il mantenimento di almeno un metro di separazione tra i clienti di tavoli diversi negli ambienti al chiuso (estendibile ad almeno due metri



### *Il Presidente della Regione*

---

in base allo scenario epidemiologico di rischio) e di almeno un metro di separazione negli ambienti all'aperto (giardini, terrazze, plateatici, dehors), ad eccezione di coloro che in base alle disposizioni vigenti non siano soggetti al distanziamento interpersonale. Detto ultimo aspetto afferisce alla responsabilità individuale. Tali distanze possono essere ridotte solo con barriere fisiche di separazione;

- laddove possibile, privilegiare l'utilizzo degli spazi esterni (ad esempio, giardini, terrazze, etc), sempre nel rispetto del distanziamento di almeno un metro;
- assicurare adeguata pulizia e disinfezione degli ambienti interni e delle eventuali attrezzature prima di ogni utilizzo;
- gli utenti ed i lavoratori devono correttamente indossare la mascherina a protezione delle vie aeree, negli spazi al chiuso e all'aperto secondo le disposizioni vigenti;
- è possibile organizzare una modalità a buffet mediante somministrazione da parte di personale incaricato, escludendo la possibilità per gli ospiti di toccare quanto esposto e prevedendo in ogni caso, per ospiti e personale, l'obbligo del mantenimento della distanza e l'obbligo dell'utilizzo della mascherina a protezione delle vie respiratorie. La modalità self-service può essere eventualmente consentita per buffet realizzati esclusivamente con prodotti confezionati in monodose. In particolare, la distribuzione degli alimenti deve avvenire con modalità organizzative che evitino la formazione di assembramenti anche attraverso una riorganizzazione degli spazi in relazione alla dimensione dei locali; dovranno essere altresì valutate idonee misure (ad esempio, segnaletica a terra, barriere, ecc.) per garantire il distanziamento interpersonale di almeno un metro durante la fila per l'accesso al buffet,
- per eventuali esibizioni musicali da parte di professionisti, si rimanda alle indicazioni contenute nella scheda specifica. In ogni caso, devono essere evitate attività e occasioni di aggregazione che non consentano il mantenimento della distanza interpersonale di almeno un metro;
- è obbligatorio mantenere aperte, a meno che le condizioni meteorologiche o altre situazioni di necessità non lo consentano, porte, finestre e vetrate al fine di favorire il ricambio d'aria naturale negli ambienti interni. In ragione dell'affollamento e del tempo di permanenza degli occupanti, dovrà essere verificata l'efficacia degli impianti al fine di garantire l'adeguatezza delle portate di aria esterna secondo le normative vigenti. In ogni caso, l'affollamento deve essere correlato alle portate effettive di aria esterna. Per gli impianti di condizionamento, è obbligatorio, se tecnicamente possibile, escludere totalmente la funzione di ricircolo dell'aria. In ogni caso, vanno rafforzate ulteriormente le misure per il ricambio d'aria naturale e/o attraverso l'impianto, e va garantita la pulizia, ad impianto fermo, dei filtri dell'aria di ricircolo per mantenere, i livelli di filtrazione/rimozione adeguati. Se tecnicamente possibile, va aumentata la capacità filtrante del ricircolo, sostituendo i filtri esistenti con filtri di classe superiore, garantendo il mantenimento



---

### *Il Presidente della Regione*

---

delle portate, fermo restando che gli alimenti sono tenuti al riparo degli insetti e degli agenti atmosferici;

- nei servizi igienici va mantenuto in funzione continuativa l'estrattore d'aria;
- nei guardaroba, gli indumenti e oggetti personali devono essere riposti in appositi sacchetti porta abiti.



*Il Presidente della Regione*

---

## SEZIONE 2

# **Protocollo di sicurezza per l'esercizio delle attività di produzione, commercializzazione e somministrazione di alimenti.**

### **1 Premessa.**

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

- l'Allegato 9 del D.P.C.M. 2 marzo 2021, Allegato 9, recante "Linee guida per la riapertura delle Attività economiche, produttive e ricreative", come richiamato dall'articolo 16 del decreto-legge 18 maggio 2021, n. 65;
- il D.L. 22 aprile 2021, n. 52, recante "Misure urgenti per la graduale ripresa delle attività economiche e sociali nel rispetto delle esigenze di contenimento della diffusione dell'epidemia da COVID-19";
- Il D.L. 18 maggio 2021, n. 65, recante "Misure urgenti relative all'emergenza epidemiologica da COVID-19";
- l'Ordinanza del Ministero della Salute del 29 maggio 2021, con la quale si dispone che, ai fini del contenimento della diffusione del virus Sars-Cov-2, le attività economiche e sociali devono svolgersi nel rispetto delle "Linee Guida per la ripresa delle attività economiche e sociali" elaborate dalla Conferenza delle Regioni e delle Province autonome, come definitivamente integrate e approvate dal Comitato tecnico scientifico;
- l'Ordinanza del Ministero della Salute del 4 giugno 2021, trasmessa con prot. 9457-04/06/2021-GAB-GAB-P, con la quale il Ministro ha dettato le misure urgenti di contenimento e gestione dell'emergenza sanitaria nelle Regioni Abruzzo, Liguria, Umbria e Veneto.

Si ricorda, altresì, che le misure di contenimento e di sicurezza anti-contagio sanciti con l'Ordinanza del Ministero della Salute del 29 maggio 2021 rappresentano un obbligo per i datori di lavoro delle attività produttive e professionali (inclusi lavoratori autonomi) al fine di garantire il contenimento della diffusione del virus COVID-19 negli ambienti di lavoro.





## *Il Presidente della Regione*

---

Tali misure si applicano in aggiunta a quelle già vigenti in materia di tutela della salute e sicurezza dei lavoratori (*in primis*, il D.Lgs. n. 81/2008 e s.m.i.) e alle procedure/requisiti igienico-sanitari richiesti dalle specifiche normative di settore. È, quindi, necessario che l'adozione delle misure di contenimento contro la diffusione del virus COVID-19 segua un approccio integrato, a garanzia della massima tutela sia dal rischio di contagio da nuovo coronavirus (utenti e lavoratori) sia dai rischi professionali (lavoratori).

A tal fine, è essenziale il coordinamento tra il Comitato ed il Servizio di Prevenzione e Protezione aziendale (ove presente ai sensi del D.Lgs. n. 81/2008), le cui figure possono anche coincidere. Le disposizioni che seguono, hanno lo scopo di fornire ulteriori indicazioni per l'applicazione delle misure anti-contagio nelle attività di ristorazione, le quali, come è noto, già nell'ordinarietà devono rispettare obbligatoriamente sia specifiche norme di igiene e di igiene degli alimenti, nonché procedure ad hoc (ad esempio, HACCP).

Al fine di garantire la sicurezza degli alimenti, gli operatori del settore alimentare devono assicurare la piena e costante adesione alle pratiche igieniche ed alle procedure di pulizia e disinfezione, così come prescritto 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.

Si ricorda che le buone pratiche igieniche (*Good Hygiene Practices*, GHP) rappresentano un elemento fondamentale per la prevenzione della dispersione del SARS CoV-2 negli ambienti di produzione, trasformazione e commercializzazione e somministrazione degli alimenti.

Di conseguenza, è necessario rafforzare ed integrare siffatte pratiche che sono già ben dettagliate nei piani di autocontrollo presenti in ogni stabilimento di produzione, commercializzazione e distribuzione di alimenti.

Si ricorda il rispetto di quanto previsto dal Rapporto ISS COVID 19, n.17/2020 "*Indicazioni sull'igiene degli alimenti durante l'epidemia da virus SARS-CoV-2*".

Infine, si precisa che coloro che somministrano alimenti sotto forma di ristorazione devono sottostare contemporaneamente oltre al Protocollo previsto nella Sezione 1), anche le specifiche previsioni contenute nella presente Sezione, ove compatibili con siffatta attività produttiva.

## **2 Gli obblighi di autocontrollo.**

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, devono predisporre e realizzare specifiche basate sull'applicazione di misure igieniche di base (c.d. prerequisiti).

Invece, tutti gli altri operatori del settore alimentare, riconosciuti e/o registrati ai sensi dei Regolamenti (CE) n. 852/2004 e 853/2004, i quali non sono ricompresi nelle microimprese, devono implementare nel loro sistema di autocontrollo, oltre ai prerequisiti, anche un sistema HACCP.



### *Il Presidente della Regione*

---

I requisiti comprendono, fra l'altro:

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

### **3 L'informazione.**

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

Inoltre, nella sua qualità di datore di lavoro, d'operatore del settore alimentare deve informare (ricorrendo alle le modalità che risultano più idonee ed efficaci) tutti i lavoratori, ma anche i fornitori, i clienti, i consumatori, le autorità competenti per i controlli ufficiali, relativamente alle disposizioni vigenti, in merito al contenimento della diffusione del Covid-19 (ad esempio, consegnando e/o affiggendo all'ingresso e nei luoghi maggiormente visibili dei locali aziendali, appositi avvisi informativi, o specifica cartellonistica che descriva graficamente e per immagini le azioni preventive da adottare).



### *Il Presidente della Regione*

---

Nello specifico, siffatte informazioni devono concernere:

- l'obbligo di rimanere al proprio domicilio in presenza di febbre (oltre 37.5°) o di altri sintomi influenzali e, in tal caso, di contattare il proprio medico di medicina generale (MMG);
- l'obbligo di rimanere al proprio domicilio se si è stati a contatto con persone positive al virus nei quattordici giorni precedenti;
- il dovere di allontanare dal luogo di lavoro tutti coloro che successivamente all'ingresso nell'azienda alimentare manifestino dei sintomi;
- l'obbligo di rispettare le buone pratiche igieniche e le misure di distanziamento necessarie.

Sono inoltre salvaguardate le misure previste per le comunicazioni alle autorità competenti degli eventi avversi e/o delle allerte alimentari (Reg. UE 178/2002).

Gli eventuali operatori di imprese terze devono essere informati, relativamente alle procedure di accesso ai locali ricevendole preventivamente, in modalità telematica, o su supporto cartaceo, al momento dell'ingresso nei locali aziendali.

#### **4 Le modalità di ingresso in azienda.**

Vi è la facoltà, se ritenuto necessario, di misurare la temperatura per accedere in azienda ed il datore di lavoro deve informare tutto il personale relativamente all'obbligo di astensione dal lavoro in caso di infezione respiratoria e/o febbre (cioè, una temperatura corporea superiore ai 37,5°C).

Vi è, altresì, l'obbligo di applicare rigorosamente il principio di astensione dal lavoro del personale che accusi sintomatologia compatibile con malattie trasmissibili con alimenti (cfr., Regolamento (CE) 852/2004) e, in conformità alle indicazioni fornite per fronteggiare l'epidemia SARS CoV-2, una sintomatologia da infezione respiratoria e/o febbre (cioè, una temperatura superiore ai 37,5°C). In tal caso, deve essere fatta tempestiva segnalazione al medico del lavoro competente e al medico di medicina generale.

Il ritorno in azienda dei lavoratori precedentemente risultati positivi all'infezione da Covid-19 può avvenire solo previa presentazione della certificazione medica attestante l'avvenuta guarigione.



## *Il Presidente della Regione*

---

### **5 Le modalità di accesso dei fornitori esterni.**

Le imprese alimentari devono ridurre al minimo necessario i contatti con l'esterno, per cui nei confronti di fornitori ed autisti dei camion che trasportano animali vivi (ad esempio, gli stabilimenti di macellazione) o materie prime di vario genere, devono essere implementate specifiche azioni preventive, quali:

- le 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;
- l'utilizzo da parte del fornitore di idonea mascherina e guanti. Qualora ne sia sprovvisto, deve rimanere nel proprio mezzo o mantenere la distanza di almeno un metro dagli altri operatori;
- la scelta di privilegiare modalità informatiche per la trasmissione e lo scambio di documentazione. Qualora non sia possibile bisogna evitare lo scambio di documentazione cartacea, si devono rispettare 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 e/o gli spazi di ricevimento di distributori di soluzione disinfettante e/o salviette monouso, nonché di contenitori per rifiuti apertura automatica, o a pedale.

Durante le attività di carico e scarico degli alimenti i trasportatori si deve rispettare la distanza di un metro, e disinfettarsi le mani od i guanti prima dello scambio dei documenti di consegna al personale dell'azienda.

Durante la restituzione dei resi, si devono utilizzare contenitori ed imballi monouso. In caso di contenitori riutilizzabili, devono essere implementati appositi protocolli per l'igiene e la sanificazione (pulizia e disinfezione).

### **6 La pulizia e la disinfezione nei locali dell'azienda.**

Tutti gli operatori del settore alimentare devono garantire, mediante apposita procedura, la pulizia giornaliera e la disinfezione periodica dei locali, degli ambienti, delle postazioni di lavoro e delle aree comuni.

Nello specifico, il programma di pulizia e disinfezione, già presente nelle imprese alimentari, prevede:

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



### *Il Presidente della Regione*

---

Inoltre, 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 (ad esempio, spazzole, spatole, lance, etc.) comprese la 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 ed attrezzature (ad esempio, concentrazioni e modalità d'uso dei prodotti, tempi di contatto, etc.), nonché 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, con particolare riferimento alla pulizia delle zone di transito ed alla prevenzione dello sviluppo di infestanti (ad esempio, integrità della recinzione, sfalcio delle erbe, accatastamento di attrezzature o materiali vari, presenza di materiale organico, etc.).

Le imprese alimentari che utilizzano per la pulizia dei locali e delle attrezzature aria compressa e/o acqua sotto pressione (od altri metodi che possono produrre spruzzi o aerosolizzare materiale) nell'ambiente devono operare in totale assenza di alimenti.

L'utilizzo di aspirapolvere deve essere effettuato soltanto 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.

Nello specifico, negli esercizi di vendita e somministrazione di alimenti, è necessario garantire la pulizia e la disinfezione delle superfici toccate più frequentemente (ad esempio, maniglie di banchi o armadi, frigoriferi, tastiere/*touchscreen*, bilance, nastri trasportatori, aree di deposizione degli acquisti alla cassa, aree di imbustamento, tastiere dei terminali POS, carrelli e cestini eventualmente presenti nel punto vendita, etc.).

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 rispettare scrupolosamente le 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, oppure aprendo le finestre.



## *Il Presidente della Regione*

---

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. Inoltre, la biancheria deve essere maneggiata con guanti.

Come previsto dalla Circ. Min. Salute n. 5443 del 22 febbraio 2020, in presenza di una persona affetta da Covid-19 confermato, occorre effettuare una pulizia e disinfezione straordinaria degli ambienti, ma non è necessario interrompere l'attività (cioè, non si deve chiudere il locale).

### **7 Il microclima.**

Per assicurare un microclima idoneo, necessita:

- 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 (come batteri, virus, etc.) in tutti i locali di produzione, commercializzazione e somministrazione degli alimenti.

Gli impianti di ventilazione (Ventilazione Meccanica Controllata- VMC) che movimentano l'aria attraverso un motore e/o un ventilatore e che 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.

Infine, 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%.

### **8 Precauzioni igieniche personali e dispositivi di protezione individuale.**

Tutti gli operatori del settore alimentare devono garantire l'adozione delle misure igieniche previste fra i prerequisiti del piano di autocontrollo, con particolare riferimento al 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 Covid-19, 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;



### *Il Presidente della Regione*

---

- dopo le operazioni di pulizia;
- dopo l'uso del bagno;
- dopo aver mangiato, bevuto o fumato;
- dopo aver toccato il denaro.

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

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. 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, etc.. La rimozione dei guanti monouso può portare alla contaminazione delle mani medesime.

Le mascherine devono essere utilizzate in fase di distribuzione, commercializzazione e somministrazione degli alimenti, poiché, riducendo la diffusione delle *droplet* respiratorie, costituiscono uno strumento adeguato di prevenzione e facilitano l'operatore del settore alimentare nell'ottemperare all'obbligo di legge di commercializzare 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;
- lavare subito le mani, dopo averla tolta, senza toccare la parte centrale.

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

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

## **9 Norme igieniche per la commercializzazione e la somministrazione degli alimenti.**

Gli esercizi di commercio e somministrazione alimentare sono considerati operatori del settore alimentare ai sensi del Regolamento (CE) n. 852/2004, relativamente all'obbligo di rispettare le prescrizioni in materia di igiene dei prodotti alimentari.

Ne consegue l'obbligo di rispettare le norme sull'igiene e la sicurezza degli alimenti, incluso l'obbligo di mettere in atto procedure "prerequisiti" basate sui principi del sistema HACCP.



### *Il Presidente della Regione*

---

In relazione al diffondersi dell'epidemia da Covid-19 ed all'esigenza di garantire nei luoghi di commercio e somministrazione alimentare il rispetto delle indicazioni di distanziamento sociale, onde evitare occasioni di contagio interumano, nonché la massima tutela dell'igiene dei prodotti, è necessario affiancare le usuali pratiche previste con misure straordinarie, quali:

- l'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;
- la disponibilità, per gli addetti che manipolano direttamente gli alimenti (ad esempio, reparti panetteria, gastronomia, macelleria, etc.), 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;
- la previsione, 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, della garanzia del distanziamento fisico fra operatori e clienti;
- la previsione di operazioni di pulizia straordinaria dei locali da parte del personale addetto, previo allontanamento della clientela dall'area di interesse;
- il divieto di degustazioni alimentari con esposizione di alimenti a libero servizio; qualora vengano proposte delle degustazioni, queste dovranno essere effettuate esponendo alimenti protetti, senza alcuna possibilità di accesso diretto da parte dei consumatori, ma con personale addetto alla distribuzione ed alla somministrazione in monoporzioni;
- è possibile organizzare una modalità a buffet mediante somministrazione da parte di personale incaricato, escludendo la possibilità per gli ospiti di toccare quanto esposto e prevedendo in ogni caso, per ospiti e personale, l'obbligo del mantenimento della distanza e l'obbligo dell'utilizzo della mascherina a protezione delle vie respiratorie. La modalità self-service può essere eventualmente consentita per buffet realizzati esclusivamente con prodotti confezionati in monodose. In particolare, la distribuzione degli alimenti dovrà avvenire con modalità organizzative che evitino la formazione di assembramenti anche attraverso una riorganizzazione degli spazi in relazione alla dimensione dei locali; dovranno essere, altresì, valutate idonee misure (es. segnaletica a terra, barriere, etc.) per garantire il distanziamento interpersonale di almeno un metro durante la fila per l'accesso al buffet;
- l'utilizzo esclusivo di condimenti, salse, pane, crackers, grissini in confezioni monodose. Qualora questi alimenti fossero prodotti dall'operatore del settore alimentare, possono essere somministrati direttamente ai singoli consumatori/clienti, in monoporzione.

## **10 L'informazione ai clienti.**

L'impresa, attraverso le modalità più idonee ed efficaci, informa tutti i lavoratori e chiunque vi entri, circa le disposizioni delle Autorità, consegnando e/o affiggendo all'ingresso e nei luoghi





### *Il Presidente della Regione*

---

maggiormente visibili dei locali aziendali, appositi *dépliant* informativi e coadiuvando la partecipazione del personale a momenti informativi sul tema COVID-19.

In particolare, bisogna:

- avvisare il cliente che non può presentarsi in caso di comparsa di sintomatologia febbrile e/o simil-influenzale (tosse, congiuntivite, etc.), o se negli ultimi 14 giorni abbia avuto contatti con soggetti positivi al COVID-19 o sia rientrato da zone a rischio (indicazioni OMS);
- predisporre materiale informativo sulle misure di igiene (ad esempio, locandine, cartelli, etc.) da porre in ingresso e in altre postazioni del locale facilmente accessibili/visibili per informare sulle modalità organizzative adottate per prevenire il contagio. Materiali informativi utili possono essere scaricati da siti istituzionali (Ministero della salute, Istituto Superiore di Sanità (I.S.S.), Organizzazione Mondiale della Sanità (O.M.S.), Regioni, etc.)
- accettare di non poter fare ingresso, né di poter permanere in azienda - e di doverlo dichiarare tempestivamente al titolare o, ove presente, al responsabile della prevenzione laddove sia presente, anche successivamente all'ingresso, qualora sussistano sintomi influenzali e/o aumento di temperatura e, in generale, stati di salute per i quali i provvedimenti delle Autorità impongono di informare il medico di famiglia e l'Autorità sanitaria e di rimanere al proprio domicilio;
- rispettare tutte le disposizioni previste dalle Autorità e del datore di lavoro nell'accedere in azienda (in particolare, mantenere la distanza di sicurezza, osservare le regole di igiene delle mani e tenere comportamenti igienicamente corretti);

Essendo l'informativa valida anche per clienti e consumatori che accedono al locale, è opportuno che le locandine/poster siano facilmente comprensibili e scritti in varie lingue (materiali disponibili e scaricabili da siti ufficiali come Ministero della Salute, Istituto Superiore di Sanità, Organizzazione Mondiale della Sanità, Regioni, etc.).

Per i lavoratori dipendenti e per i lavoratori di aziende terze (addetti pulizie, manutenzione, fornitori, vigilanza, etc.) si può fare ricorso anche a strumenti informatici e materiali multimediali, in modo da trasmetterli prima dell'accesso in azienda ed evitare la trasmissione di materiale cartaceo.

L'azienda fornisce al personale dipendente le informazioni sulle misure adottate tenendo conto anche delle mansioni e dei contesti lavorativi, in particolare riguardo all'importanza di mantenere la distanza di sicurezza ogni qualvolta la mansione lo consenta rispettare il divieto di assembramento osservare le regole di igiene utilizzare correttamente i Dispositivi di protezione.

A tal proposito il datore di lavoro assicura adeguata formazione sul corretto uso dei dispositivi (cfr., materiale OMS, ISS, Ministero della Salute, etc.), privilegiando modalità di formazione a distanza (ad esempio, FAD, e-learning).

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



## *Il Presidente della Regione*

---

I lavoratori dell'azienda che svolge attività di *catering* presso la struttura di un soggetto giuridico pubblico o privato (azienda), ricevono le informazioni sul protocollo da questi adottati e ne rispettano le disposizioni.

### **11 Le modalità di accesso al locale.**

L'impresa deve regolare l'accesso al locale, sia del personale che dei clienti e fornitori, in modo da evitare assembramenti e attese negli spazi comuni.

L'ingresso è consentito solo indossando la mascherina e dopo aver correttamente igienizzato le mani con soluzione idroalcolica. Non vi è necessità di indossare i guanti monouso da parte dei clienti, salvo nelle aree di vendita al dettaglio di frutta e ortaggi, in tal caso i guanti vanno indossati solamente in quell'area e va effettuata l'igiene delle mani con soluzione idroalcolica prima e dopo averli indossati. Per quanto riguarda il personale, l'uso dei guanti va limitato a quelle attività per le quali essi sono prescritti. La misurazione della temperatura corporea rappresenta un'ulteriore azione preventiva, che tuttavia non rappresenta un obbligo.

I fornitori esterni devono permanere il tempo minimo necessario per il completamento delle operazioni di consegna/pagamento della merce e devono essere muniti di protezione delle vie respiratorie e guanti monouso, questi ultimi solo ove prescritto. E' tuttavia sempre raccomandata l'igiene scrupolosa delle mani.

Inoltre, bisogna:

- posizionare all'ingresso del locale, e in sufficienti aree al suo interno, dispenser di gel idroalcolico per l'igiene delle mani e guanti monouso solamente nelle aree di vendita di prodotti ortofrutticoli;
- consentire la permanenza dei clienti all'interno dei locali limitatamente al tempo indispensabile all'erogazione del servizio;
- assicurare, per quanto possibile, il rispetto della distanza di sicurezza interpersonale tra lavoratore e cliente ogni qualvolta le fasi di lavoro lo consentano;
- fare uso obbligatorio della mascherina chirurgica del lavoratore e curare scrupolosamente l'igiene delle mani (lavaggio con acqua e sapone e uso di soluzione/gel disinfettante, anche preparato secondo ricetta OMS), in quanto la maggior parte dei compiti legati alle mansioni richiedono il contatto diretto con il cliente e non consentono il rispetto della distanza minima di sicurezza.

Il personale, prima dell'accesso al luogo di lavoro, andrà sottoposto al controllo della temperatura corporea (termometro a infrarossi) nel rispetto della privacy.

I dipendenti e i collaboratori, anche occasionali, devono essere forniti di un tesserino di riconoscimento esposto e visibile, in modo che i clienti possano avere punti di riferimento immediatamente riconoscibili.



### *Il Presidente della Regione*

---

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

- rilevare la temperatura e non registrare il dato acquisito. È possibile identificare l'interessato e registrare il superamento della soglia di temperatura solo qualora sia necessario a documentare le ragioni che hanno impedito l'accesso ai locali aziendali;
- fornire l'informativa sul trattamento dei dati personali. Si ricorda che l'informativa può omettere le informazioni di cui l'interessato è già in possesso e può essere fornita anche oralmente;
- definire le misure di sicurezza e organizzative adeguate a proteggere i dati. In particolare, sotto il profilo organizzativo, occorre individuare i soggetti preposti al trattamento e fornire loro le istruzioni necessarie. A tal fine, si ricorda che i dati possono essere trattati esclusivamente per finalità di prevenzione dal contagio da COVID-19 e non devono essere diffusi o comunicati a terzi al di fuori delle specifiche previsioni normative (ad esempio, in caso di richiesta da parte dell'Autorità sanitaria per la ricostruzione della filiera degli eventuali contatti stretti di un lavoratore risultato positivo al COVID-19);
- in caso di isolamento momentaneo dovuto al superamento della soglia di temperatura, assicurare modalità tali da garantire la riservatezza e la dignità del lavoratore. Tali garanzie devono essere assicurate anche nel caso in cui il lavoratore comunichi all'ufficio responsabile del personale di aver avuto, al di fuori del contesto aziendale, contatti con soggetti risultati positivi al COVID-19 e nel caso di allontanamento del lavoratore che durante l'attività lavorativa sviluppi febbre e sintomi di infezione respiratoria e dei suoi colleghi.

Al fine di evitare preventivamente il diffondersi del virus nell'ambiente di lavoro, e, nel caso in cui venga riscontrato un contagio, per riuscire a tracciare i contatti avuti dalla persona infetta e poter efficacemente predisporre le misure di prevenzione. Se tale temperatura risulterà superiore ai 37,5°, non sarà consentito l'accesso ai luoghi di lavoro. Le persone in tale condizione devono essere momentaneamente isolate, ci si deve accertare che indossino la mascherina protettiva e si seguirà la procedura indicata nel presente Protocollo di sicurezza. In alternativa, il personale può presentare una autocertificazione giornaliera sullo stato di Salute.

Si evidenzia che, per effettuare il controllo della temperatura con termometro a infrarossi, si deve:

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



## *Il Presidente della Regione*

---

Dopo essersi sottoposto alla misurazione della temperatura corporea, il personale all'ingresso in azienda deve procedere al lavaggio delle mani con acqua e sapone e alla disinfezione delle mani con gel idroalcolici con concentrazione di alcol di almeno il 60%.

L'impresa ha la possibilità di individuare un responsabile per la prevenzione con il compito di distribuire i dispositivi di prevenzione, controllare l'applicazione delle misure di prevenzione e, in caso d'emergenza, applicare le procedure di primo intervento.

### **12 Le modalità di accesso dei fornitori esterni e dei clienti.**

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

In particolare, bisogna:

- disporre che gli ordinativi dei prodotti siano effettuati per telefono, e-mail o altri dispositivi, privilegiando la trasmissione telematica di documenti;
- regolare gli accessi nel locale dei fornitori/corrieri in orari di non apertura al pubblico, ed evitare gli accessi non strettamente correlati all'attività di ristorazione.

Nelle attività di consegna, carico e scarico, il trasportatore, corriere o fornitore lascia preferibilmente la merce all'esterno in prossimità dell'ingresso. Eventuale scambio di materiali/documenti deve avvenire nel rispetto della distanza di sicurezza (almeno un metro), indossando dispositivi di protezione (mascherine e guanti, ove prescritti, ed effettuando una scrupolosa igiene delle mani).

Per l'accesso dei clienti:

- mantenere ed incentivare l'attività di consegna a domicilio, in quanto evita il rischio da "assembramento" ed offre la maggior garanzia limitando i contatti. Il personale addetto alla consegna indossa la mascherina, si igienizza le mani con soluzione idroalcolica e consegna il cibo all'ingresso senza entrare nel domicilio;
- favorire sistemi di pagamento elettronici e dotare l'addetto di disinfettante per le mani e prodotti per la pulizia dei POS dopo ogni utilizzo (alcol etilico almeno al 70% o altro prodotto equivalente);
- incentivare l'attività di *take-away*, in quanto evita il rischio da esposizione per consumazione nei locali.
- gestire gli accessi dei clienti con orari scaglionati su prenotazione telefonica/on-line, secondo percorsi segnalati per il rispetto della distanza di sicurezza;
- limitare la permanenza al tempo necessario per il ritiro per evitare assembramenti;

Per il servizio ristorante/bar, bisogna:

- differenziare (se possibile) entrata e uscita e delimitare i percorsi con segnaletica che facilita il rispetto della distanza di almeno un metro;



### *Il Presidente della Regione*

---

- controllare il rispetto del numero massimo ammesso nel rispetto delle misure di distanziamento;
- accompagnare i clienti al tavolo nel rispetto della distanza superiore a un metro.

### **13 I servizi a domicilio.**

I trasportatori sono tenuti ad indossare i DPI richiesti (mascherina protettiva e guanti monouso quando prescritti), effettuare una scrupolosa igiene delle mani prevedendo, sul mezzo di trasporto, adeguata disponibilità di soluzione antisettica idroalcolica per le mani.

La consegna avviene con modalità che escludono o limitano il contatto con i clienti: i trasportatori non possono entrare nel domicilio, il cibo deve essere lasciato sull'uscio;

Devono essere favoriti sistemi di pagamento elettronici. Se il pagamento viene effettuato in contante o POS portatile, l'operatore deve provvedere alla disinfezione delle mani e del POS al termine dell'operazione.

Inoltre, in accordo con il cliente, il pagamento tramite contanti avviene senza contatto diretto ed il contante deve essere lasciato sull'uscio della porta dell'avventore e l'operatore, una volta verificato il pagamento, deve lasciare il cibo e l'eventuale resto, per, poi, allontanarsi prima che il cliente apra la porta.

### **14 Vendita per asporto.**

All'atto della consegna i lavoratori sono tenuti ad indossare i DPI richiesti (mascherina protettiva e guanti monouso ove richiesti), mentre i clienti indosseranno la sola mascherina chirurgica. Entrambi dovranno comunque sempre effettuare un'accurata igiene delle mani.

Inoltre, devono essere assicurate modalità tali da escludere o limitare il contatto con i clienti che non possono entrare nell'esercizio, la consegna deve essere eseguita sull'uscio del locale;

Devono essere favoriti sistemi di pagamento elettronici. Se il pagamento viene effettuato in contante o POS portatile, l'operatore provvede alla disinfezione delle mani e del POS al termine dell'operazione. Inoltre, se il pagamento avviene tramite contanti, si eviteranno contatti diretti ed il contante deve essere lasciato dal cliente in un apposito contenitore messo a disposizione dall'esercente, l'operatore, una volta verificato il pagamento, procede alla consegna del cibo e dell'eventuale resto in un contenitore a parte.

### **15 Le attività di pulizia e disinfezione.**

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

Nello specifico, si devono compiere le seguenti attività:



### *Il Presidente della Regione*

---

- **la riapertura dell'attività:** effettuare, alla riapertura, in aggiunta alle normali attività di pulizia, una sanificazione (PULIZIA più DISINFEZIONE) straordinaria della struttura, dell'attrezzatura e degli strumenti di lavoro, del mezzo di trasporto e/o del veicolo mobile nelle aree geografiche a maggiore endemia; tale sanificazione straordinaria può essere opportuna comunque in ogni parte del territorio
- **la pulizia giornaliera dell'ambiente di lavoro e l'attrezzatura:** procedere due volte al giorno alla pulizia, utilizzando panni inumiditi con acqua e sapone oppure con una soluzione di alcool etilico con una percentuale minima del 70% v/v;
- **la sanificazione giornaliera delle superfici toccate più frequentemente:** procedere giornalmente, per le superfici toccate più di frequente, oltre che alla pulizia effettuata come sopra, alla disinfezione con una soluzione di ipoclorito di sodio diluita allo 0,1% di cloro attivo;
- **la sanificazione periodica dell'ambiente di lavoro e dell'attrezzatura:** effettuare una sanificazione periodica dell'intera struttura, e non solo delle superfici toccate più di frequente, a seconda delle diverse attività (in relazione alla tipologia dei rischi da prodotto commercializzato o servizio prestato, da tipo e numero di frequentazione e da continuità e frequenza dei contatti). La periodicità sarà correlata alle specificità;
- **la sanificazione in caso di presenza di casi sospetti di contagio:** Nel caso in cui vi sia stata la presenza di casi sospetti di persone con COVID-19 in relazione all'attività e relativa struttura, è necessario procedere alla sanificazione eseguita secondo le disposizioni della Circ. Min. Salute n. 5443/2020 (pulizia con acqua e sapone e successivamente con una soluzione di ipoclorito di sodio diluita allo 0,1% e con alcool etilico al 70% per superfici che possono essere danneggiate dall'ipoclorito di sodio). In questo caso, è opportuno rivolgersi ad una ditta specializzata.

Inoltre, sussiste l'obbligo di seguire le seguenti regole di condotta:

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

Le attività di pulizia e sanificazione sono riportate sul protocollo di lavorazione e tenute a disposizione delle autorità competenti.



## *Il Presidente della Regione*

---

### **16 Le precauzioni comportamentali personali.**

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

Si ricorda che:

- il distanziamento sociale include evitare abbracci, baci, strette di mano con gli altri commercianti ed i clienti. La distanza minima raccomandata è di un metro e si consiglia di evitare o tenere quanto più a distanza, chiunque tossica o starnutisca;
- l'igiene delle mani implica un lavaggio frequente e accurato.

Devono essere seguite le seguenti procedure:

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

### **17 La gestione di una persona sintomatica.**

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

L'impresa, al fine di agevolare le misure di quarantena, collabora con le Autorità sanitarie per la definizione degli eventuali "contatti stretti" avuti nel posto di lavoro di una persona presente in azienda risultata positiva al tampone COVID-19. Nel periodo dell'indagine, l'azienda potrà chiedere agli eventuali contatti stretti di lasciare cautelativamente l'attività, secondo le indicazioni dell'Autorità sanitaria.

### **18 La sorveglianza sanitaria. Il medico competente. Il rappresentante dei lavoratori per la sicurezza.**

La sorveglianza sanitaria deve proseguire rispettando le misure igieniche contenute nelle indicazioni del Ministero della Salute (c.d. Decalogo).



### *Il Presidente della Regione*

---

Inoltre, devono essere privilegiate, in questo periodo, le visite preventive, le visite a richiesta e le visite da rientro da malattia;

La sorveglianza sanitaria periodica non deve essere interrotta, perché rappresenta una ulteriore misura di prevenzione di carattere generale: sia perché può intercettare possibili casi e sintomi sospetti del contagio, sia per l'informazione e la formazione che il medico competente può fornire ai lavoratori per evitare la diffusione del contagio;

Nell'integrare e proporre tutte le misure di regolamentazione legate al COVID-19 il medico competente collabora con il datore di lavoro e le RLS/RLST.

Il medico competente segnala all'azienda situazioni di particolare fragilità e patologie attuali o pregresse dei dipendenti e l'azienda provvede alla loro tutela nel rispetto della privacy;

Il medico competente applicherà le indicazioni delle Autorità Sanitarie. Il medico competente, in considerazione del suo ruolo nella valutazione dei rischi e nella sorveglianza sanitaria, potrà suggerire l'adozione di eventuali mezzi diagnostici qualora ritenuti utili al fine del contenimento della diffusione del virus e della salute dei lavoratori;

Alla ripresa delle attività, è opportuno che sia coinvolto il medico competente per le identificazioni dei soggetti con particolari situazioni di fragilità e per il reinserimento lavorativo di soggetti con pregressa infezione da COVID-19.

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

Per il reintegro progressivo di lavoratori dopo l'infezione da COVID-19, il medico competente, previa presentazione di certificazione di avvenuta negativizzazione del tampone secondo le modalità previste e rilasciata dal Dipartimento di Prevenzione dell'Azienda U.S.L. territorialmente competente, effettua la visita medica precedente alla ripresa del lavoro, a seguito di assenza per motivi di salute di durata superiore ai sessanta giorni continuativi, al fine di verificare l'idoneità alla mansione (cfr., art. 41, comma 2, lett. e-ter), D.Lgs. n. 81/2008), anche per valutare profili specifici di rischio e comunque indipendentemente dalla durata dell'assenza per malattia.

Le aziende del settore commercio che non hanno nominato il medico competente in quanto non previsto ad esito della valutazione dei rischi ai sensi del D.Lgs. n. 81/2008, alla ripresa dell'attività applicheranno le indicazioni della Autorità sanitarie.

## **19 HACCP.**

Nel caso di vendita di prodotti alimentari, in relazione alla ineludibile necessità di prevedere modifiche nelle fasi della preparazione e della vendita dei prodotti medesimi, gli operatori del settore devono procedere al riesame delle procedure di cui al Regolamento (CE) 29 aprile 2004, n. 852, Regolamento del Parlamento europeo e del Consiglio sull'igiene dei prodotti alimentari, c.d. "Piano di controllo HACCP";





---

### *Il Presidente della Regione*

---

Deve essere presta una particolare attenzione all'informazione ed alla formazione dei dipendenti e collaboratori, attenendosi alle norme del Protocollo condiviso di regolamentazione delle misure per il contrasto e il contenimento della diffusione del virus COVID-19 negli ambienti di lavoro sottoscritto il 24 aprile 2020 fra il Governo e le parti sociali di cui all'Allegato 12 al D.P.C.M. 11 giugno 2020.



*Il Presidente della Regione*

---

## SEZIONE 3

# Protocollo di sicurezza per l'esercizio delle attività ricettive alberghiere ed extralberghiere

### 1 Premessa.

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

- l'Allegato 9 del D.P.C.M. 2 marzo 2021, Allegato 9, recante "Linee guida per la riapertura delle Attività economiche, produttive e ricreative", come richiamato dall'articolo 16 del decreto-legge 18 maggio 2021, n. 65;
- il D.L. 22 aprile 2021, n. 52, recante "Misure urgenti per la graduale ripresa delle attività economiche e sociali nel rispetto delle esigenze di contenimento della diffusione dell'epidemia da COVID-19";
- il D.L. 18 maggio 2021, n. 65, recante "Misure urgenti relative all'emergenza epidemiologica da COVID-19";
- l'Ordinanza del Ministero della Salute del 29 maggio 2021, con la quale si dispone che, ai fini del contenimento della diffusione del virus Sars-Cov-2, le attività economiche e sociali devono svolgersi nel rispetto delle "Linee Guida per la ripresa delle attività economiche e sociali" elaborate dalla Conferenza delle Regioni e delle Province autonome, come definitivamente integrate e approvate dal Comitato tecnico scientifico;
- l'Ordinanza del Ministero della Salute del 4 giugno 2021, trasmessa con prot. 9457-04/06/2021-GAB-GAB-P, con la quale il Ministro ha dettato le misure urgenti di contenimento e gestione dell'emergenza sanitaria nelle Regioni Abruzzo, Liguria, Umbria e Veneto.

Si ricorda, altresì, che le misure di contenimento e di sicurezza anti-contagio sanciti con l'Ordinanza del Ministero della Salute del 29 maggio 2021 rappresentano un obbligo per i datori di lavoro delle attività produttive e professionali (inclusi lavoratori autonomi) al fine di garantire il contenimento della diffusione del virus COVID-19 negli ambienti di lavoro.



## *Il Presidente della Regione*

---

Tali misure si applicano in aggiunta a quelle già vigenti in materia di tutela della salute e sicurezza dei lavoratori (*in primis*, il D.Lgs. n. 81/2008 e s.m.i.) e alle procedure/requisiti igienico-sanitari richiesti dalle specifiche normative di settore. È, quindi, necessario che l'adozione delle misure di contenimento contro la diffusione del virus COVID-19 segua un approccio integrato, a garanzia della massima tutela sia dal rischio di contagio da nuovo coronavirus (utenti e lavoratori) sia dai rischi professionali (lavoratori).

A tal fine, è essenziale il coordinamento tra il Comitato ed il Servizio di Prevenzione e Protezione aziendale (ove presente ai sensi del D.Lgs. n. 81/2008), le cui figure possono anche coincidere. Le disposizioni che seguono, hanno lo scopo di fornire ulteriori indicazioni per l'applicazione delle misure anti-contagio nelle attività di ristorazione, le quali, come è noto, già nell'ordinarietà devono rispettare obbligatoriamente sia specifiche norme di igiene e di igiene degli alimenti, nonché procedure ad hoc (ad esempio, HACCP).

Alle locazioni brevi devono essere applicate le misure di cui alla presente Sezione, per le parti compatibili. Si raccomanda, al cambio ospite, l'accurata pulizia e disinfezione di ambienti, arredi, utensili e, laddove fornita, biancheria.

Infine, si precisa che le strutture ricettive alberghiere ed extralberghiere, nel somministrare gli alimenti anche sotto forma di ristorazione, devono sottostare al Protocollo previsto nella Sezione 1, unitamente alle specifiche previsioni contenute nella Sezione 2, ove compatibili con siffatta attività produttiva.

## **2 Le misure specifiche per il settore ricettivo.**

Le strutture ricettive alberghiere ed extralberghiere devono rispettare rigorosamente le misure di protezione generali anti Covid-19 raccomandate dall'OMS, come l'igiene delle mani, l'allontanamento fisico, evitare di toccare gli occhi, il naso e la bocca, osservare le misure d'igiene respiratoria e prestare attenzione al consiglio di rimanere a casa e di rivolgersi a un medico in caso di sintomi coerenti con la malattia.

Inoltre, la direzione di una struttura ricettiva alberghiera deve rispettare gli obblighi previsti nei seguenti paragrafi.

## **3 Il piano d'azione.**

I gestori, i direttori ed i manager delle strutture ricettive alberghiere ed extralberghiere devono stabilire un piano d'azione di controllo del contagio adattandolo alle caratteristiche specifiche della struttura ed al contesto locale ed attuarlo in conformità con le raccomandazioni delle autorità sanitarie pubbliche locali e nazionali, devono:

- prevenire i casi;
- gestire efficacemente i contagiati;
- ridurre i rischi tra i clienti e il personale;



### *Il Presidente della Regione*

---

- garantire la pulizia e la disinfezione delle stanze occupate da persone colpite dal virus;
- mantenere il distanziamento interpersonale di almeno un metro in tutte le aree comuni e favorire la differenziazione dei percorsi all'interno delle strutture, con particolare attenzione alle zone di ingresso e uscita;
- utilizzare mascherine anche di comunità per gli ospiti negli spazi comuni, nonché per i lavoratori che operano in spazi condivisi o a contatto con il pubblico.
- prevedere la pulizia giornaliera degli ambienti, delle postazioni di lavoro e delle aree comuni con particolare riferimento alle superfici di contatto di frequente utilizzo;
- assicurare un'adeguata aerazione naturale e ricambio d'aria e rispetto delle raccomandazioni concernenti sistemi di ventilazione e di condizionamento;
- assicurare un'ampia disponibilità e accessibilità a sistemi per la disinfezione delle mani.
- favorire modalità di pagamento elettroniche e di gestione delle prenotazioni online, anche con sistemi automatizzati di *check-in* e *check-out*, ove possibile;
- comunicare agli utenti le misure di sicurezza e di prevenzione del rischio da seguire all'interno dei luoghi della struttura.
- predisporre barriere fisiche per la reception e la cassa;
- eventuali oggetti forniti in uso dalla struttura agli ospiti debbono essere disinfettati, prima e dopo di ogni utilizzo;
- prevedere che le modalità di uso degli ascensori devono consentire il rispetto della distanza interpersonale, prevedendo eventuali deroghe in caso di componenti dello stesso nucleo familiare;
- assicurare una pulizia regolare ed una disinfezione di tutti gli ambienti e locali, con particolare attenzione alle aree comuni e alle superfici toccate con maggior frequenza.

Se ritenuto necessario, vi è la facoltà di misurare la temperatura corporea agli ospiti ed al personale, impedendo l'accesso in caso di temperatura superiore a 37,5° C.

L'attuazione del piano d'azione e l'efficacia delle misure intraprese devono essere verificate frequentemente, intervenendo sulle lacune sulla base dell'esperienza maturata sul campo.

È necessario mettere a disposizione risorse umane ed economiche sufficienti per garantire che il piano d'azione possa essere attuato in modo rapido ed efficace.

#### **4 Il registro delle azioni.**

I gestori, i direttori ed i manager delle strutture recettive alberghiere ed extralberghiere devono redigere un registro delle azioni in cui annotare le azioni previste dal presente protocollo di sicurezza e le relative misure intraprese con sufficiente dettaglio, includendo le misure programmate per la prevenzione al rischio di contagio.



## *Il Presidente della Regione*

---

È utile riportare siffatte azioni in maniera dettagliata (ad esempio, includendo la data, l'ora e il luogo delle sanificazioni, i disinfettanti usati, il personale che avrà condotto le operazioni, e altri dettagli che potranno essere annotati e riutilizzati in seguito per rivalutare e migliorare il proprio piano). Il registro delle azioni può anche essere funzionale all'aggiornamento del DVR aziendale.

### **5 La comunicazione.**

La comunicazione tra la Direzione e lo staff deve essere rigorosa e costantemente aggiornata.

Tra gli strumenti di comunicazione è raccomandata l'affissione di brevi documenti o poster informativi ben visibili, in diverse lingue, che riportino chiaramente i messaggi chiave (come, ad esempio: distanze sociali, lavaggio delle mani, igiene respiratoria, altri comportamenti da tenere all'interno della struttura ricettiva e nei vari ambienti, sia per i clienti che per il personale, etc.).

Le comunicazioni possono essere realizzate anche con cartelli informativi o schermi nella hall e negli spazi comuni, il sito internet della struttura ricettiva, le televisioni in camera, la posta elettronica, i sistemi di messaggistica, i social network, etc..

### **6 La formazione e l'informazione del personale.**

L'impresa titolare della struttura ricettiva alberghiera deve formare ed informare il proprio personale, organizzando specifici momenti formativi interni che abbiano ad oggetto il presente protocollo di sicurezza e le eventuali procedure aziendali organizzative interne per la prevenzione della diffusione del Covid-19.

Ogni membro del personale, sia dipendente della struttura, sia dipendente di ditte terze operanti nella struttura, deve rigorosamente rispettare le misure indicate nel presente protocollo di sicurezza.

Tutti i dipendenti della struttura ricettiva alberghiera ed i suoi collaboratori, ancorché occasionali, devono essere dotati di un tesserino o di un elemento di riconoscimento (divisa, maglietta staff o altro) esposto e in modo visibile, affinché che i clienti possano avere punti di riferimento immediatamente visibili.

Il personale deve essere in grado di informare gli ospiti che chiedono delle policy interne e delle misure di prevenzione, o di altri servizi di cui potrebbero avere bisogno (ad esempio, servizi medici e farmacie in prossimità).

Il personale della struttura ricettiva alberghiera deve informare gli ospiti che, in presenza di sintomi respiratori, hanno l'obbligo di restare nelle loro stanze fino a quando non siano stati visitati da un medico.



## *Il Presidente della Regione*

---

### **7 Screening test del personale e dotazioni di sicurezza individuale.**

Se ritenuto necessario, il titolare della struttura può disporre in loco, verso tutti i lavoratori che operano all'interno della struttura ricettiva alberghiera, compresi i collaboratori, ancorché occasionali, la misurazione della temperatura corporea prima di iniziare il turno lavorativo. In caso di febbre (superiore a 37.5° C), tosse o difficoltà respiratoria, costoro non possono iniziare l'attività lavorativa e devono contattare immediatamente il proprio medico curante e seguire le sue indicazioni.

Il personale deve essere dotato da parte dei gestori di DPI adeguati (mascherine, guanti, disinfettante etc.) ed è obbligato all'adozione di DPI, in caso di contatti ravvicinati con i clienti e attività a rischio (ad esempio, contatto con rifiuti potenzialmente infetti, condizioni di formazione di aerosol durante la sanificazione etc.).

### **8 L'accesso dei fornitori all'interno della struttura ricettiva alberghiera.**

Per l'accesso dei fornitori all'interno della struttura ricettiva alberghiera ed extralberghiera, nel rispetto delle disposizioni contenute nell'Allegato 9 al D.P.C.M. 11 giugno 2020, si precisa quanto segue.

Dovrà essere limitato il contatto dei fornitori con il personale e con gli ospiti. I fornitori di beni e servizi che entrano nella struttura devono usare preferibilmente dei percorsi a loro dedicati nonché tutte le precauzioni di sicurezza e i sistemi di prevenzione della diffusione del COVID 19.

Di seguito, in sintesi, si indicano le principali misure previste dal protocollo (si rinvia alla lettura integrale del protocollo per maggiori dettagli):

- la struttura deve informare i fornitori che intendono entrare in azienda, della preclusione dell'accesso a chi, in seguito a contatto con caso sospetto/confermato di COVID-19, sia tuttora sottoposto a misure di quarantena/isolamento;
- dovranno essere individuate tutte le modalità possibili al fine di ridurre le occasioni di contatto tra fornitori e personale della struttura;
- nelle attività di scarico merce, gli autisti dei mezzi non potranno accedere agli uffici e, per le necessarie operazioni di approntamento delle attività, il trasportatore dovrà rispettare la distanza interpersonale;
- i fornitori, trasportatori e altro personale esterno non potranno utilizzare i servizi igienici dei dipendenti della struttura; dovranno pertanto essere individuati servizi igienici dedicati agli esterni, i quali dovranno essere sottoposti a pulizia giornaliera.

In ogni caso i fornitori esterni e, in generale, tutti i visitatori, dovranno sottostare alle regole aziendali che la struttura ha definito per la prevenzione del contagio.

La struttura dovrà sincerarsi che tutti i fornitori con che avranno accesso alla struttura, compresi i gestori di attività esterne, abbiano adottato le necessarie misure di prevenzione.

La struttura dovrà informare i gestori delle attività interne (bar, ristoranti, negozi, etc.) della necessità di rispettare quanto previsto dalla presente linea guida.



## *Il Presidente della Regione*

---

### **9 Reception, prima accoglienza ed aree comuni.**

Alla *reception* e negli altri ambienti comuni, è obbligatorio rispettare la distanza interpersonale di almeno un metro tra una persona ed un'altra (estendibile ad almeno due metri in base allo scenario epidemiologico di rischio).

Inoltre, si deve favorire la differenziazione dei percorsi all'interno delle strutture, con particolare attenzione alle zone di ingresso e uscita. Si suggerisce, a tal proposito, di affiggere dei cartelli informativi e/o di delimitare gli spazi (ad esempio, con adesivi da attaccare sul pavimento, palline, nastri segnapercorso, etc.).

Il distanziamento interpersonale non si applica ai membri dello stesso gruppo familiare o di conviventi, né alle persone che occupano la medesima camera o lo stesso ambiente per il pernottamento, né alle persone

che in base alle disposizioni vigenti non sono soggetti al distanziamento interpersonale (detto ultimo aspetto afferisce alla responsabilità individuale).

Per agevolare il rispetto della distanza, si devono:

- affiggere dei cartelli informativi;
- delimitare gli spazi (ad esempio, con adesivi da attaccare sul pavimento, paline, nastri segnapercorso, etc.).

Inoltre, ove possibile, si devono differenziare i percorsi di entrata da quelli di uscita.

Si deve mettere a disposizione del personale e degli ospiti gel con una concentrazione di alcol al 60%-85% per l'igiene delle mani, se possibile per ogni postazione del ricevimento.

Gli addetti al servizio di ricevimento devono essere dotati dei dispositivi di protezione individuale necessari al corretto svolgimento del lavoro loro affidato. La postazione dedicata alla *reception* e alla cassa può essere dotata di barriere fisiche (ad esempio, schermi). In alternativa, il personale dovrà indossare la mascherina. In ogni caso, è opportuno favorire modalità di pagamento elettroniche e gestione delle prenotazioni online, con sistemi automatizzati di check-in e check-out ove possibile. Resta fermo l'obbligo di provvedere al riconoscimento dell'ospite in presenza, prima di effettuare la comunicazione all'autorità di pubblica sicurezza.

L'addetto al servizio di ricevimento deve provvedere, alla fine di ogni turno di lavoro, alla pulizia del piano di lavoro e delle attrezzature utilizzate.

È possibile garantire il distanziamento necessario per evitare il contagio da *droplet*, facendo ricorso anche a schermi trasparenti posizionati sul piano di lavoro della *reception*.

Si devono adottare misure volte ad evitare assembramenti e a ridurre il tempo di permanenza nell'area di ricevimento, quali, ad esempio:

- richiedere agli ospiti di inviare alla struttura ricettiva alberghiera, prima dell'arrivo, tutte le informazioni necessarie per la registrazione, nonché copia del documento di identità che sarà esibito all'arrivo, fornendo agli ospiti l'informativa sul trattamento dei dati personali;



### *Il Presidente della Regione*

---

- ove possibile, utilizzare sistemi automatizzati di registrazione ed autorizzazione all'accesso (ad esempio, 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 l'autorizzazione all'addebito della carta di credito;
- in caso di prenotazioni plurime (ad esempio, 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 esigenze di contatto diretto alla reception;
  - chiedere la *rooming list* entro il giorno prima dell'arrivo;
  - consegnare le chiavi, insieme a delle targhette per il bagaglio con il numero della camera, al capogruppo od 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 informazioni turistiche all'ospite online, in modo tale da ridurre al minimo le occasioni di contatto con la reception;
- incentivare pagamenti *cashless* e, ove possibile, *check out on line*.

Ogni qualvolta sia possibile, è necessario 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 stanze devono essere pulite o sostituite ad ogni cambio dell'ospite. La pulizia deve interessare anche il portachiavi, se presente.

L'ospite ha la facoltà di chiedere che, durante il soggiorno, il personale addetto alle pulizie non faccia ingresso in camera.

I dipendenti devono indossare i guanti solo quando esplicitamente prescritti, per movimentare i bagagli non è necessario l'utilizzo dei guanti, ma è fondamentale una frequente igiene delle mani.

Gli addetti al ricevimento devono essere in grado di favorire l'accesso ai servizi sanitari.

A questo fine, presso la reception devono essere disponibili i numeri di telefono da contattare in caso di necessità: numero unico di emergenza, guardia medica, ospedale più vicino, e numero Covid Regionale 800 59 54 59.

Le istruzioni riguardanti il comportamento da tenere in presenza di persone con febbre e/o sintomi respiratori sono contenute nell'apposita sezione del presente protocollo.

Nelle aree comuni è obbligatorio rispettare la distanza interpersonale di almeno 1 metro. Pertanto, è necessario promuovere e facilitare il rispetto di tale misura e favorire la differenziazione dei percorsi all'interno delle strutture, con particolare attenzione alle zone di ingresso e uscita. Si suggerisce, a tal proposito, di affiggere dei cartelli informativi e/o di delimitare gli spazi (ad esempio, con adesivi da attaccare sul pavimento, palline, nastri segnapercorso, etc.).





### *Il Presidente della Regione*

---

Il distanziamento interpersonale non si applica ai membri dello stesso gruppo familiare o di conviventi, né alle persone che occupano la medesima camera, né alle persone che in base alle disposizioni vigenti non sono soggetti al distanziamento interpersonale (detto ultimo aspetto afferisce alla responsabilità individuale).

Può essere consentito l'accesso contemporaneo alla vasca idromassaggio, sauna, bagno turco, solo nei confronti dei componenti del medesimo nucleo familiare convivente.

Gli ospiti devono sempre indossare la mascherina nelle aree comuni chiuse. Nelle zone interne di attesa, l'uso della mascherina è obbligatorio, nel rispetto delle indicazioni esposte dalla struttura. Negli ambienti comuni all'aperto, la mascherina deve essere indossata quando non sia possibile rispettare la distanza di almeno un metro, mentre il personale dipendente è tenuto all'utilizzo della mascherina sempre in presenza dei clienti e comunque in ogni circostanza in cui non sia possibile garantire la distanza interpersonale di almeno un metro.

Si deve garantire un'ampia disponibilità e accessibilità a sistemi per l'igiene delle mani con soluzioni idro-alcoliche in varie postazioni all'interno della struttura, promuovendone l'utilizzo frequente da parte dei clienti e del personale dipendente. Eliminare la disponibilità di riviste e materiale informativo di uso promiscuo.

Ogni oggetto fornito in uso dalla struttura all'ospite, deve essere disinfettato prima della consegna all'ospite.

Si deve garantire la frequente pulizia e disinfezione di tutti gli ambienti e locali, con particolare attenzione alle aree comuni e alle superfici toccate con maggiore frequenza (corrimano, interruttori della luce, pulsanti degli ascensori, maniglie di porte e finestre, etc.).

È obbligatorio mantenere aperte, a meno che le condizioni meteorologiche o altre situazioni di necessità non lo consentano, porte, finestre e vetrate al fine di favorire il ricambio d'aria naturale negli ambienti interni.

In ragione dell'affollamento e del tempo di permanenza degli occupanti, dovrà essere verificata l'efficacia degli impianti al fine di garantire l'adeguatezza delle portate di aria esterna secondo le normative vigenti.

In ogni caso, l'affollamento deve essere correlato alle portate effettive di aria esterna. Per gli impianti di condizionamento, è obbligatorio, se tecnicamente possibile, escludere totalmente la funzione di ricircolo dell'aria. In ogni caso vanno rafforzate ulteriormente le misure per il ricambio d'aria naturale e/o attraverso l'impianto, e deve essere garantita la pulizia, ad impianto fermo, dei filtri dell'aria di ricircolo per mantenere i livelli di filtrazione/rimozione adeguati. Se tecnicamente possibile, deve essere aumentata la capacità filtrante del ricircolo, sostituendo i filtri esistenti con filtri di classe superiore, garantendo il mantenimento delle portate. Nei servizi igienici, deve essere mantenuto in funzione continuata l'estrattore d'aria.



---

## *Il Presidente della Regione*

---

### **10 Guanti, mascherine e cestini.**

Sia in caso di utilizzo o non utilizzo dei guanti, che devono essere indossati solo quando obbligatoriamente prescritto per specifiche attività, è sempre obbligatoria una frequente 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.

Mascherine, disinfettante per superfici e gel idroalcolico, devono essere messi a disposizione degli ospiti che ne facciano richiesta, eventualmente anche a pagamento.

Al fine di agevolare lo smaltimento dei dispositivi di protezione utilizzati dagli ospiti, si devono 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.

### **11 Gli ascensori, parcheggi ed attrezzature.**

L'utilizzo degli ascensori deve essere tale da consentire il rispetto della distanza interpersonale. La distanza può essere derogata in caso di persone che fanno parte dello stesso nucleo familiare o che condividono la camera. Negli altri casi, è necessario utilizzare la mascherina.

I pulsanti degli ascensori devono essere puliti frequentemente.

Il parcheggio dell'eventuale autovettura deve essere effettuato preferibilmente dall'ospite. Qualora ciò non sia possibile, prima di accedere all'autovettura dell'ospite l'addetto al parcheggio deve effettuare l'igiene delle mani indossare la mascherina, areare l'abitacolo e assicurarsi che l'aria condizionata sia spenta. L'addetto al parcheggio provvederà all'igiene delle mani anche dopo essere uscito dall'autovettura.

Ogni oggetto (ad esempio, biciclette, computer, etc.) fornito in uso dalla struttura agli ospiti, deve essere sanificato prima e dopo di ogni utilizzo.

### **12 Gli strumenti di lavoro.**

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, il telefono, la tastiera, il mouse, lo schermo *touch*, il POS, la cancelleria, etc.). Al fine di agevolare lo svolgimento e l'efficacia di tale operazione, è opportuno rimuovere dal piano di lavoro tutti gli oggetti non indispensabili.

Ogni qual volta gli strumenti di lavoro devono essere utilizzati durante il medesimo turno da più persone, l'addetto deve igienizzare le mani con acqua e sapone o con soluzione idroalcolica prima e dopo l'utilizzo.



### *Il Presidente della Regione*

---

Si deve evitare lo scambio della cornetta del telefono se la stessa prima del passaggio da un operatore all'altro non venga opportunamente disinfettata.

## **13 La pulizia delle camere e degli ambienti comuni.**

La pulizia quotidiana è effettuata secondo la prassi in uso nella struttura ricettiva alberghiera, impiegando detergenti adeguati alle diverse tipologie di materiale trattato, nel rispetto delle indicazioni di utilizzo fornite dai produttori.

La sanificazione dell'ambiente è l'attività che riguarda il complesso di procedure e operazioni idonee a rendere salubre un determinato ambiente mediante interventi di detergenza e successiva disinfezione, ad esempio con una soluzione di ipoclorito di sodio diluita allo 0,1% o con alcool etilico al 70% per le superfici che possono essere danneggiate dall'ipoclorito di sodio nel rispetto delle indicazioni di utilizzo fornite dai produttori.

La pulizia e sanificazione possono essere svolte separatamente o essere condotte con un unico processo utilizzando prodotti che hanno duplice azione; è importante rimuovere lo sporco o i residui di sporco che possono contribuire a rendere inefficace l'intero processo.

Negli spazi comuni ai piani (corridoi, pianerottoli, atrii ascensori) devono essere messi a disposizione degli ospiti distributori di gel con una concentrazione di alcol al 60-85% per l'igiene delle mani.

Gli addetti al servizio di pulizia e rifacimento delle camere e di pulizia dei saloni e delle aree comuni devono essere dotati di dispositivi di protezione individuale necessari al corretto svolgimento del lavoro loro affidato.

Quando possibile, è opportuno evitare la presenza contemporanea di più addetti nella medesima camera. In ogni caso, durante la pulizia delle camere l'ospite non deve essere presente.

Le modalità operative di svolgimento del servizio ai piani sono le seguenti:

- all'ingresso di ogni camera deve essere previsto un dispenser di gel disinfettante.
- prima di entrare nella stanza verificare di aver indossato correttamente gli opportuni dispositivi di protezione individuale;
- dare aria alla stanza aprendo le finestre, se presenti, prima di intraprendere le successive operazioni di pulizia. La pulizia della stanza deve essere effettuata con diverse modalità a seconda che sia già occupata da un ospite (fermata) o che sia destinata ad accogliere un nuovo ospite (partenza);
- nel caso di fermata la stanza deve essere pulita secondo la prassi in uso nell'azienda;
- il posto letto deve essere comprensivo di materasso con coprimaterasso in tessuto lavabile, set monouso composto da copri materasso e copri federa monouso, o, eventualmente, biancheria in tessuto lavabile a 90 °C;
- nel caso si vogliano utilizzare le lenzuola monouso, queste devono essere aggiuntive rispetto al coprimaterasso e al copriferda monouso;



### *Il Presidente della Regione*

---

- nelle camere con posti letto destinati ad uso promiscuo, ovvero clienti soggetti al rispetto del distanziamento interpersonale, si dovranno adottare specifiche e più cautelative misure: garantire il distanziamento interpersonale di almeno un metro, con una distanza tra letti di due metri;
- nel caso di partenza, la stanza sarà sanificata;
- dopo ogni fase del ciclo di pulizia è obbligatorio cambiare i guanti, quando prescritti;
- i rifiuti presenti devono essere gettati nel cestino, dotato di sacchetto. Il sacchetto contenente i rifiuti deve essere chiuso e riposto nello scomparto dei rifiuti del carrello;
- la pulizia deve riguardare tutte le superfici che sono venute a contatto con l'ospite, quali comodini, scrivania, sedie, tavolini, eventuali suppellettili, telefono, telecomando, maniglie e pulsantiere, armadi e cassette;
- in caso di cambio biancheria, la biancheria usata (lenzuola e biancheria da bagno) deve essere riposta in un contenitore chiuso separato dal carrello con la biancheria pulita;
- la biancheria sporca e la biancheria pulita devono essere sempre separate e non venire in contatto;
- non utilizzare la biancheria sporca come supporto nelle operazioni di pulizia della stanza (ad esempio: non utilizzare asciugamani o tappetini doccia utilizzati nelle operazioni di pulizia del bagno).
- il materiale di pulizia (panni, salviette e quanto necessario per la pulizia e la spolveratura) deve essere monouso o precedentemente trattato con una soluzione di ipoclorito di sodio 2% per 10 minuti o con altro trattamento di pari efficacia; non usare un panno utilizzato per eliminare lo sporco per asciugare o lucidare superfici pulite;
- se il frigorifero è presente e attivo, ad ogni cambio dell'ospite pulire le confezioni integre presenti nel frigorifero, quindi pulire internamente ed esternamente il frigorifero;
- i bicchieri e le tazze devono essere sostituiti al cambio dell'ospite, anche se non utilizzati;
- i pavimenti vengono puliti e sanificati con prodotti adeguati alle diverse tipologie di materiali;
- quando possibile, è opportuno evitare di dotare le stanze o gli altri ambienti della struttura di tappeti o di elementi di arredo che non sopportano cicli di pulizia quotidiani;
- rimuovere *runner*, cuscini decorativi ed altri elementi non necessari;
- nelle aree comuni (corridoi, scale, pianerottoli, saloni etc.) tutti gli elementi che vengono a contatto ripetuto con gli ospiti, quali maniglie, maniglioni, pulsantiere etc. devono essere puliti ad intervalli regolari in funzione del livello di utilizzo.
- eventuali portarifiuti vanno svuotati e puliti;
- gli eventuali trattamenti aggiuntivi a scopo di sanificazione e purificazione vengono svolti al termine delle operazioni di pulizia;



### *Il Presidente della Regione*

---

- a fine del turno di servizio il carrello utilizzato per il servizio alle camere deve essere pulito, riordinato e ripristinato con tutti i materiali mancanti.

Le modalità operative del servizio nelle aree comuni di soggiorno e svago sono le seguenti:

- la zona di soggiorno e svago, come ogni altra area della struttura in cui sono presenti diverse persone deve essere periodicamente areata;
- i pavimenti vengono lavati e sanificati con prodotti adeguati alle diverse tipologie di materiali almeno due volte al giorno, e comunque con una frequenza adeguata all'affollamento delle stesse nel corso della giornata. Per il mobilio e tutte le superfici di contatto si procede come avviene per le camere a una pulizia periodica, tanto più ravvicinata quanto maggiore è l'afflusso di ospiti;
- le pulsantiere e altre superfici e suppellettili a frequente contatto con gli ospiti vengono puliti almeno due volte al giorno e comunque ogni qualvolta l'utilizzo ripetuto da parte della clientela lo richieda;
- per la pulizia dei divani, delle poltrone e delle sedute in genere si procede secondo la prassi in uso nell'azienda, impiegando detergenti adeguati alle diverse tipologie di materiale trattato, nel rispetto delle indicazioni di utilizzo fornite dai produttori;
- all'esterno dei servizi igienici degli spazi comuni dovranno essere messi a disposizione distributori di gel con una concentrazione di alcol al 60-85% per l'igiene delle mani, con l'indicazione di igienizzare le mani prima dell'accesso e anche all'uscita. In alternativa, potrà essere data indicazione di utilizzare i servizi igienici delle camere o si procederà ad una sanificazione dopo ogni utilizzo.

## **14 Gli impianti di condizionamento.**

Gli impianti di condizionamento devono essere puliti a impianti spenti, in base alle indicazioni fornite dai produttori e/o dai responsabili incaricati della manutenzione.

Per la pulizia delle prese e delle griglie di ventilazione devono essere usati panni puliti in microfibra inumiditi con acqua e sapone, oppure con alcool etilico al 75% asciugando successivamente.

## **15 Somministrazione di alimenti e bevande.**

Fermo restando quanto previsto dalle Sezioni 1) e 2) del presente documento, il personale deve aver ricevuto un addestramento e/o una formazione in materia d'igiene alimentare conforme alla normativa vigente.

All'ingresso delle aree destinate alla somministrazione di alimenti e bevande (sala colazioni, bar, sala ristorante, etc.), come negli altri ambienti comuni, è sempre obbligatorio rispettare la distanza interpersonale (almeno un metro tra una persona ed un'altra).



### *Il Presidente della Regione*

---

Per agevolare il rispetto della distanza, si devono affiggere cartelli informativi e/o di delimitare gli spazi (ad esempio, con adesivi da attaccare sul pavimento, paline, nastri segnapercorso, etc.).

Si deve mettere a disposizione del personale e degli ospiti gel alcolico con concentrazione di alcol tra 60-85% per l'igiene delle mani, con ferma indicazione di utilizzo prima di accedere al ristorante/bar.

Sono vietati gli 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).

Per favorire il distanziamento, possono essere utilizzate per la somministrazione altre aree interne ed esterne alla struttura ricettiva, normalmente destinate ad altri usi.

I tavoli devono essere posizionati in modo che gli ospiti siano distanti tra di loro almeno un metro, salvo che per i nuclei familiari o per persone conviventi o che condividono la stessa camera o unità abitativa.

Gli addetti di sala, che sono a contatto diretto con gli alimenti, devono indossare la mascherina e devono lavare o igienizzare le mani con gel alcolico frequentemente.

Le tovaglie devono essere sostituite ad ogni cambio di ospite. Nel caso siano utilizzati coprimacchia al di sopra delle tovaglie, è sufficiente sostituire quest'ultimi. Quando non è previsto l'utilizzo di tovaglie che coprono l'intera superficie del tavolo, il tavolo va pulito dopo ogni servizio.

Il servizio di somministrazione deve essere erogato dal personale, munito di attrezzatura adeguata, possibilmente con servizio al tavolo e menu a la carta.

È consigliato l'utilizzo di prodotti monodose per evitare il più possibile il contatto promiscuo.

La consumazione a buffet in modalità self-service non è consentita. È possibile organizzare una modalità a buffet mediante somministrazione da parte di personale incaricato, escludendo la possibilità per gli ospiti di toccare quanto esposto e prevedendo in ogni caso, per ospiti e personale, l'obbligo del mantenimento della distanza e l'obbligo dell'utilizzo della mascherina a protezione delle vie respiratorie. La modalità self-service può essere eventualmente consentita per buffet realizzati esclusivamente con prodotti confezionati in monodose. In particolare, la distribuzione degli alimenti dovrà avvenire con modalità organizzative che evitino la formazione di assembramenti anche attraverso una riorganizzazione degli spazi in relazione alla dimensione dei locali; dovranno essere altresì valutate idonee misure (es. segnaletica a terra, barriere, ecc.) per garantire il distanziamento interpersonale di almeno un metro durante la fila per l'accesso al buffet.

Tutti i piatti, posate e bicchieri devono essere lavati e disinfettati in lavastoviglie, compresi gli oggetti che non sono stati utilizzati, se c'è la possibilità che siano toccati dagli ospiti o dal personale, o comunque esposti al contagio.

Nel caso in cui non fosse possibile il lavaggio in lavastoviglie, nell'eseguire quello manuale occorre procedere con lavaggio, disinfezione e risciacquo, usando il massimo livello di precauzione, asciugando con carta monouso.



### *Il Presidente della Regione*

---

Le tovaglie ed i tovaglioli devono essere lavati con le modalità consuete.

Gli alimenti da somministrare tramite servizio in camera devono essere trasferiti al piano su vassoi o tramite carrelli con contenitori chiusi o muniti di apposito coperchio. Durante il trasferimento è importante curare la protezione degli alimenti dalle contaminazioni accidentali da parte del personale, che dovrà indossare guanti e mascherina. I tempi di allestimento e consegna devono essere minimizzati.

In caso di richiesta di cibi da asporto, gli alimenti, preparati secondo le vigenti norme igienico-sanitarie da personale fornito di mascherina e guanti, devono essere consegnati agli ospiti in idonei contenitori monouso, accuratamente chiusi in modo da evitare la fuoriuscita accidentale di materiale.

Per quanto concerne la preparazione degli alimenti, gli addetti alla preparazione di alimenti devono aver ricevuto un addestramento e/o una formazione in materia d'igiene alimentare conforme alla normativa vigente.

Essi devono indossare la mascherina e i guanti, da cambiare con la frequenza indicata dai produttori. I guanti vanno cambiati, in particolare dopo aver svolto attività non legate al cibo, come l'apertura e/o chiusura manuale delle porte di entrata ed uscita dai locali cucina e lo svuotamento di contenitori. Quando si indossano i guanti, non bisogna toccarsi occhi, bocca e naso.

Ad ogni cambio di guanti, e quando i guanti vengono rimossi, occorre lavarsi le mani. Il lavaggio delle mani costituisce una barriera protettiva alle infezioni maggiore rispetto all'indossare guanti monouso. I lavoratori del settore alimentare si devono lavare accuratamente e frequentemente le mani, con sapone normale e acqua corrente calda. I disinfettanti per le mani possono essere utilizzati come misura aggiuntiva, ma non devono sostituire il lavaggio delle mani.

Nel caso in cui i locali adibiti alla preparazione degli alimenti rendano difficile mantenere le misure di distanziamento, occorre mettere in atto misure alternative per proteggere i lavoratori. Ad esempio:

- realizzare postazioni di lavoro sfalsate, in modo che i lavoratori non si trovino uno di fronte all'altro;
- fornire dispositivi di protezione individuale come mascherine, cuffie per i capelli, guanti
- monouso, tute pulite e scarpe da lavoro antisdrucchiolo;
- distanziare le stazioni di lavoro;
- limitare il numero dei lavoratori addetti contemporaneamente ad un'area di preparazione di alimenti;
- organizzare il personale in gruppi di lavoro per ridurre le interazioni tra i gruppi.

Occorre lavare frequentemente e sanificare periodicamente tutte le superfici e gli utensili a contatto con gli alimenti.

Al fine di agevolare lo smaltimento dei dispositivi di protezione individuale utilizzati dai lavoratori, si suggerisce di collocare cestini portarifiuti dotati di pedale o fotocellula nell'area di lavoro.



---

## *Il Presidente della Regione*

---

ro o nelle immediate vicinanze. Ogni cestino deve essere dotato di un sacchetto per permettere di svuotarlo senza entrare in contatto con il contenuto.

### **16 Lavoratore contagiato.**

Se un membro del personale segnala sintomi respiratori, il lavoratore deve immediatamente interrompere il lavoro e rivolgersi all'assistenza medica.

La direzione aziendale provvede tempestivamente ad informare l'autorità sanitaria competente (contattando i numeri di emergenza per il Covid-19 indicati dalla Regione) ed il medico competente.

In questi casi, in attesa dell'intervento dei servizi medici, la persona dovrà rimanere isolata in un'apposita stanza.

Il lavoratore sintomatico deve essere dotato di tessuti monouso e di una mascherina che dovrà indossare quando sono presenti altre persone o quando deve uscire nelle aree comuni.

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'autoisolamento in casa fino a che non risulti guarito.

### **17 Le attività ricreative e di svago.**

Le attività di svago e di animazione sono sospese o riorganizzate e previste in piccoli gruppi, con spazi ed orari in modo da permettere sempre il distanziamento anche per quanto riguarda i miniclub privilegiando aree all'aperto.

Le attività sportive a squadre quali beach volley, calcetto, etc., che non consentono il prescritto distanziamento sociale, sono limitate secondo quanto prescritto dalle normative specifiche in vigore.

L'utilizzo delle piscine interne alle strutture ricettive può essere consentito solo in funzione di una limitazione di accessi, di ricambio frequente dell'acqua e di disinfezione, adeguata a prevenire l'esposizione a infezione Covid-19 da parte dei clienti sia nell'area di accesso che all'interno della vasca.

L'accesso alla piscina deve essere controllato attraverso un ingresso/uscita con numero contingentato in relazione alla capienza della struttura con una densità di affollamento in vasca, che deve essere calcolata con un indice di 7 mq di superficie di acqua a persona. Pertanto, il gestore è tenuto, in ragione delle aree a disposizioni, a calcolare ed a gestire le entrate dei frequentatori nell'impianto.

Tra le persone deve comunque essere sempre garantito il distanziamento di almeno un metro sia fuori che dentro l'acqua con deroga per le persone appartenenti allo stesso nucleo familiare.





## *Il Presidente della Regione*

---

Sussiste l'obbligo di regolamentare la disposizione delle attrezzature (sedie a sdraio, lettino) attraverso percorsi dedicati in modo da garantire il distanziamento sociale di almeno 1,5 m tra persone non appartenenti allo stesso nucleo familiare o conviventi.

Per tutte le altre disposizioni concernenti le piscine, si rinvia alla Sezione 16) del presente documento.

L'ingresso in acqua deve essere consentito solo dopo la doccia.

In particolare per le piscine, si prescrive la massima attenzione per:

- la manutenzione e verifica del corretto funzionamento degli impianti di trattamento acqua;
- la conferma dell'idoneità alla balneazione attraverso le analisi chimiche e microbiologiche previste;
- la verifica costante della concentrazione di cloro nell'acqua.

Ai bordi della piscina, per garantire il distanziamento sociale è preferibile che sia consentito il posizionamento solo sui lettini che devono essere usati da persone della stessa famiglia con asciugamano/telo mare di proprietà. L'ingresso in acqua è organizzato utilizzando, ove necessario, i camminamenti predisposti, consentendo il distanziamento sociale. Gli addetti al salvataggio avranno cura di richiamare al rispetto delle regole ove necessario.

Gli arredi (ombrelloni, lettini, sdraie) a bordo piscina o area solarium, devono essere posizionati in postazioni fisse nel rispetto delle prescrizioni contenute nella Sezione 3) del presente documento.

Per le aree ricreative dedicate ai bambini, a seconda del contesto locale e delle istruzioni delle autorità sanitarie nazionali, è consigliabile evitare assembramenti e prevedere protocolli specifici per la pulizia e sanificazione di queste aree.

## **18 Ospite contagiato.**

Nel caso in cui un ospite presente all'interno della struttura ricettiva (ospite, collaboratore, etc.) presenti febbre e sintomi di infezione respiratoria (tosse secca, febbre, mal di gola, difficoltà respiratorie) lo deve comunicare tempestivamente alla direzione aziendale. La comunicazione deve essere effettuata telefonicamente, per il tramite della reception. La direzione aziendale provvede tempestivamente ad informare l'autorità sanitaria competente (contattando i numeri di emergenza per il Covid-19 indicati dalla Regione).

Al fine di ridurre al minimo il rischio di contagio, nell'attesa dell'arrivo dei sanitari, dovranno essere adottate le seguenti misure: fargli indossare una mascherina chirurgica; ridurre al minimo i contatti con altre persone; indirizzarlo alla propria stanza o a un ambiente isolato con la porta chiusa, garantendo un'adeguata ventilazione naturale; escludere l'impianto di ricircolo dell'aria, se possibile.

Nessun visitatore deve essere autorizzato a entrare nella stanza occupata dall'ospite malato.



## *Il Presidente della Regione*

---

In base alla disponibilità, gli eventuali accompagnatori dovranno essere spostati in un'altra camera.

A seguito dell'identificazione di un caso sospetto nello stabilimento si deve immediatamente passare all'individuazione dei contatti avuti.

La direzione della struttura dovrà occuparsi senza indugio della pulizia e sanificazione della stanza che era occupata dall'ospite, seguendo i protocolli per camere esposte a Covid-19

### **19 Ospiti non coinvolti.**

Gli ospiti non interessati sono persone che si ritiene abbiano avuto un'esposizione a basso rischio con l'ospite malato. A costoro devono essere fornite tutte le informazioni sulla malattia, sulla sua trasmissione e sulle misure preventive. Dovrebbe essere chiesto loro di automonitorarsi per 14 giorni dalla data di conferma della presenza di un caso nello stabilimento. In presenza di sintomi indicativi del Covid-19 entro 14 giorni, dovranno essere invitati ad autoisolarsi immediatamente e a contattare i servizi sanitari locali.

### **20 Responsabilità.**

La corretta attuazione in tutte le sue fasi del Piano d'azione predisposto, in ottemperanza a quanto verrà stabilito dalle autorità sanitarie regionali o nazionali, esonererà espressamente il titolare e/o rappresentante legale, i gestori, direttori e manager (soggetti individuati tra i componenti la rete aziendale della prevenzione ai sensi del D.Lgs. 9 aprile 2008, n. 81), da ogni responsabilità derivante dal verificarsi di eventuali casi positivi all'interno della struttura ricettiva.

### **21 Disposizioni specifiche per gli ostelli della gioventù.**

Relativamente agli ostelli della gioventù, si applicano le seguenti prescrizioni:

- quando possibile, l'area esterna all'ostello deve essere delimitata, consentendo un accesso regolamentato. In presenza di plateatico (ad esempio, tavoli, panche, etc.) è necessario inserire un cartello che richiami le norme igieniche e le distanze di sicurezza e prevedere percorsi che non permettano l'incrocio delle persone;
- all'ingresso dell'area deve essere appostato un dispenser con disinfettante per le mani;
- nelle aree esterne, quando è prevista una zona dedicata al pranzo al sacco, la medesima deve essere ad accesso limitato. È opportuno, ove possibile, provvedere alla copertura esterna con gazebo, tende, pensiline, limitando, in tal modo, l'eccessiva pressione all'entrata dell'ostello;



### *Il Presidente della Regione*

---

- il pernottamento ed eventuale erogazione pasti possono essere forniti solo su prenotazione obbligatoria;
- deve essere tenuta registrazione per almeno 14 giorni delle presenze;
- la movimentazione tra le stanze dell'ostello può avvenire solo utilizzando i dispositivi di sicurezza. È fatto divieto di muoversi nella zona notte con le proprie scarpe: gli ospiti dovranno indossare ciabatte proprie;
- nel caso in cui si raggiunga l'occupazione massima prevista dei posti a sedere per la ristorazione all'interno dell'ostello, nel rispetto delle distanze di sicurezza, il gestore deve predisporre un cartello in entrata che blocchi l'accesso;
- per l'accesso ai servizi igienici e docce della struttura, che devono essere puliti più volte al giorno, è necessario rendere disponibili prodotti per l'igienizzazione delle mani;
- le strutture comuni (bagni, wc, docce, lavandini, lavelli), ove presenti, dovranno essere gestite per rendere possibile l'utilizzo rispettando il distanziamento interpersonale di almeno un metro ed evitare assembramenti;
- la pulizia accurata e la disinfezione verrà realizzata almeno due volte al giorno. Particolare attenzione deve essere dedicata alla pulizia e disinfezione dei servizi igienici, docce e lavabi in comune. In ogni caso, devono essere consegnati o messi a disposizione dei clienti kit di pulizia e disinfezione per un uso in autonomia preliminare all'utilizzo del servizio;
- all'ingresso di ogni camera ad uso promiscuo e priva di servizi igienici deve essere previsto un dispenser di gel disinfettante;
- il posto letto deve essere comprensivo di materasso con coprimaterasso in tessuto lavabile, set monouso composto da copri materasso e copri federa monouso, o eventualmente biancheria in tessuto lavabile a 90 °C;
- nel caso si vogliano utilizzare le lenzuola monouso, queste devono essere aggiuntive rispetto al coprimaterasso e al copriferda monouso;
- nelle camere con posti letto destinati ad uso promiscuo, ovvero clienti soggetti al rispetto del distanziamento interpersonale, si dovranno adottare specifiche e più cautelative misure: garantire il distanziamento interpersonale di almeno un metro, con una distanza tra letti di 1,5 metri.

## **22 Disposizioni specifiche per le locazioni brevi.**

Relativamente alle locazioni brevi, oltre al rispetto delle indicazioni di carattere generale, si raccomanda, al cambio ospite, l'accurata pulizia e disinfezione di ambienti, arredi, utensili e, laddove fornita, biancheria. Inoltre, a tutela di eventuali persone residenti o soggiornanti nel medesimo stabile nel quale si svolge l'attività di locazione breve, si suggerisce di provvedere con maggiore



---

### *Il Presidente della Regione*

---

frequenza ad un'accurata pulizia e disinfezione anche di spazi comuni (ad esempio, ascensori, androni, scale, porte, etc). Tale ultima raccomandazione deve esser presa in accordo tra i condomini o, laddove presente, dall'Amministratore condominiale.



*Il Presidente della Regione*

---

## SEZIONE 4

### **Protocollo di sicurezza per l'esercizio delle strutture ricettive all'aria aperta, campeggi e villaggi turistici**

#### **1 Premessa.**

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

- l'Allegato 9 del D.P.C.M. 2 marzo 2021, Allegato 9, recante "Linee guida per la riapertura delle Attività economiche, produttive e ricreative", come richiamato dall'articolo 16 del decreto-legge 18 maggio 2021, n. 65;
- il D.L. 22 aprile 2021, n. 52, recante "Misure urgenti per la graduale ripresa delle attività economiche e sociali nel rispetto delle esigenze di contenimento della diffusione dell'epidemia da COVID-19";
- il D.L. 18 maggio 2021, n. 65, recante "Misure urgenti relative all'emergenza epidemiologica da COVID-19";
- l'Ordinanza del Ministero della Salute del 29 maggio 2021, con la quale si dispone che, ai fini del contenimento della diffusione del virus Sars-Cov-2, le attività economiche e sociali devono svolgersi nel rispetto delle "Linee Guida per la ripresa delle attività economiche e sociali" elaborate dalla Conferenza delle Regioni e delle Province autonome, come definitivamente integrate e approvate dal Comitato tecnico scientifico;
- l'Ordinanza del Ministero della Salute del 4 giugno 2021, trasmessa con prot. 9457-04/06/2021-GAB-GAB-P, con la quale il Ministro ha dettato le misure urgenti di contenimento e gestione dell'emergenza sanitaria nelle Regioni Abruzzo, Liguria, Umbria e Veneto.

Si ricorda, altresì, che le misure di contenimento e di sicurezza anti-contagio sanciti con l'Ordinanza del Ministero della Salute del 29 maggio 2021 rappresentano un obbligo per i datori di lavoro delle attività produttive e professionali (inclusi lavoratori autonomi) al fine di garantire il contenimento della diffusione del virus COVID-19 negli ambienti di lavoro.



---

## *Il Presidente della Regione*

---

Tali misure si applicano in aggiunta a quelle già vigenti in materia di tutela della salute e sicurezza dei lavoratori (*in primis*, il D.Lgs. n. 81/2008 e s.m.i.) e alle procedure/requisiti igienico-sanitari richiesti dalle specifiche normative di settore. È, quindi, necessario che l'adozione delle misure di contenimento contro la diffusione del virus COVID-19 segua un approccio integrato, a garanzia della massima tutela sia dal rischio di contagio da nuovo coronavirus (utenti e lavoratori) sia dai rischi professionali (lavoratori).

A tal fine, è essenziale il coordinamento tra il Comitato ed il Servizio di Prevenzione e Protezione aziendale (ove presente ai sensi del D.Lgs. n. 81/2008), le cui figure possono anche coincidere. Le disposizioni che seguono, hanno lo scopo di fornire ulteriori indicazioni per l'applicazione delle misure anti-contagio nelle attività di ristorazione, le quali, come è noto, già nell'ordinarietà devono rispettare obbligatoriamente sia specifiche norme di igiene e di igiene degli alimenti, nonché procedure ad hoc (ad esempio, HACCP).

Infine, si precisa che le strutture ricettive all'aria aperta, campeggi e villaggi turistici, nel somministrare gli alimenti anche sotto forma di ristorazione, devono sottostare al Protocollo previsto nella Sezione 1), unitamente alle specifiche previsioni contenute nella Sezione 2), ove compatibili con siffatta attività produttiva.

## **2 Le misure specifiche per strutture ricettive all'aria aperta.**

Le strutture ricettive all'aria aperta, campeggi e villaggi turistici, devono rispettare rigorosamente le misure di protezione generali anti Covid-19 raccomandate dall'OMS, come l'igiene delle mani, l'allontanamento fisico, evitare di toccare gli occhi, il naso e la bocca, osservare le misure d'igiene respiratoria e prestare attenzione al consiglio di rimanere a casa e di rivolgersi a un medico in caso di sintomi coerenti con la malattia.

Inoltre, la direzione di una impresa turistico ricettiva all'aria aperta deve rispettare i seguenti obblighi.

## **3 Il piano d'azione.**

I gestori, i direttori ed i manager delle strutture ricettive all'aria aperta, campeggi e villaggi turistici devono stabilire un piano d'azione di controllo del contagio adattandolo alle caratteristiche specifiche della struttura ed al contesto locale ed attuarlo in conformità con le raccomandazioni delle autorità sanitarie pubbliche locali e nazionali, devono:

- prevenire i casi;
- gestire efficacemente i contagiati;
- ridurre i rischi tra i clienti e il personale;
- garantire la pulizia e la disinfezione delle stanze occupate da persone colpite dal virus;
- utenti e lavoratori devono correttamente indossare la mascherina a protezione delle vie aeree, negli spazi al chiuso e all'aperto secondo le disposizioni vigenti;



### *Il Presidente della Regione*

---

- mantenere il distanziamento interpersonale di almeno un metro in tutte le aree comuni e favorire la differenziazione dei percorsi all'interno delle strutture, con particolare attenzione alle zone di ingresso e uscita;
- utilizzare mascherine anche di comunità per gli ospiti negli spazi comuni, nonché per i lavoratori che operano in spazi condivisi o a contatto con il pubblico;
- prevedere la pulizia giornaliera degli ambienti, delle postazioni di lavoro e delle aree comuni con particolare riferimento alle superfici di contatto di frequente utilizzo;
- assicurare un'adeguata aerazione naturale e ricambio d'aria e rispetto delle raccomandazioni concernenti sistemi di ventilazione e di condizionamento;
- i mezzi mobili di pernottamento degli ospiti (ad esempio, tende, roulotte, camper) dovranno essere posizionati all'interno di piazzole delimitate, in modo tale da garantire il rispetto delle misure di distanziamento tra i vari equipaggi, comunque non inferiore a tre metri tra i due ingressi delle unità abitative, qualora frontali. Il distanziamento di almeno 1,5 metri dovrà essere mantenuto anche nel caso di utilizzo di accessori o pertinenze (ad esempio, tavoli, sedie, lettini, sedie a sdraio);
- Si raccomanda agli occupanti della piazzola di pulire e disinfettare gli arredi esterni oltre a quelli interni;
- per i servizi igienici ad uso comune, considerata la peculiarità degli stessi nel contesto di queste strutture, sono introdotti interventi di pulizia da effettuare almeno due volte al giorno. In ragione di una maggiore affluenza degli ospiti, nel caso di occupazione superiore al 70% delle piazzole sprovviste di servizi igienici presenti nella struttura (escludendo quindi case mobili, bungalow e piazzole con servizi privati), la pulizia e la disinfezione sarà effettuata almeno tre volte al giorno;
- assicurare un'ampia disponibilità e accessibilità a sistemi per la disinfezione delle mani.
- favorire modalità di pagamento elettroniche e di gestione delle prenotazioni online, anche con sistemi automatizzati di *check-in* e *check-out*, ove possibile;
- comunicare agli utenti delle misure di sicurezza e di prevenzione del rischio da seguire all'interno dei luoghi della cultura.
- predisporre barriere fisiche per la reception e la cassa;
- fornire eventuali oggetti forniti in uso dalla struttura agli ospiti debbono essere disinfettati, prima e dopo di ogni utilizzo;
- prevedere che le modalità di uso degli ascensori devono consentire il rispetto della distanza interpersonale, prevedendo eventuali deroghe in caso di componenti dello stesso nucleo familiare;
- In ogni caso, al di là della percentuale di affluenza, si deve assicurare una pulizia regolare ed una disinfezione di tutti gli ambienti e locali, con particolare attenzione alle aree comuni e alle superfici toccate con maggior frequenza;



### *Il Presidente della Regione*

---

- l'intervento di manutentori/dipendenti negli appartamenti in presenza degli ospiti deve essere effettuato in modo da garantire il distanziamento sociale di almeno un metro.

Se ritenuto necessario, vi è la facoltà di misurare la temperatura corporea agli ospiti ed al personale, impedendo l'accesso in caso di temperatura superiore a 37,5° C.

L'attuazione del piano d'azione e l'efficacia delle misure intraprese devono essere verificate e rivalutate frequentemente, intervenendo sulle lacune sulla base dell'esperienza maturata sul campo.

È necessario mettere a disposizione risorse umane ed economiche sufficienti per garantire che il piano d'azione possa essere attuato in modo rapido ed efficace.

#### **4 Il registro delle azioni.**

I gestori, i direttori ed i manager delle strutture recettive all'aria aperta, campeggi e villaggi turistici devono redigere un registro delle azioni in cui annotare le azioni previste dal presente protocollo di sicurezza e le relative misure intraprese con sufficiente dettaglio, includendo le misure programmate per la prevenzione del rischio di contagio.

È utile riportare siffatte azioni in maniera dettagliata (ad esempio, includendo la data, l'ora e il luogo delle sanificazioni, i disinfettanti usati, il personale che avrà condotto le operazioni, e altri dettagli che potranno essere annotati e riutilizzati in seguito per rivalutare e migliorare il proprio piano). Il registro delle azioni può anche essere funzionale all'aggiornamento del DVR aziendale.

#### **5 La comunicazione.**

La comunicazione tra la Direzione e lo staff deve essere rigorosa e costantemente aggiornata.

Tra gli strumenti di comunicazione è raccomandata l'affissione di brevi documenti o poster informativi ben visibili, in diverse lingue, che riportino chiaramente i messaggi chiave (come, ad esempio, distanze sociali, il lavaggio delle mani, l'igiene respiratoria, altri comportamenti da tenere all'interno della struttura ricettiva e nei vari ambienti, sia per i clienti che per il personale etc.).

Le comunicazioni possono essere realizzate anche con cartelli informativi o schermi negli spazi comuni, il sito internet della struttura ricettiva, la posta elettronica, i sistemi di messaggistica, i social network, etc..

#### **6 La formazione e l'informazione del personale.**

L'impresa turistico ricettiva all'aria aperta deve formare ed informare il proprio personale, organizzando specifici momenti formativi interni che abbiano ad oggetto il presente protocollo di sicurezza e le eventuali procedure aziendali organizzative interne per la prevenzione della diffusione del Covid-19.





---

## *Il Presidente della Regione*

---

Ogni membro del personale, sia dipendente della struttura, sia dipendente di ditte terze operanti nella struttura, deve rigorosamente rispettare le misure indicate nel presente protocollo di sicurezza.

Tutti i dipendenti della struttura ricettiva all'aria aperta, campeggio e villaggio turistico ed i suoi collaboratori, ancorché occasionali, devono essere dotati di un tesserino o di un elemento di riconoscimento (divisa, maglietta staff o altro) esposto e in modo visibile, affinché che i clienti possano avere punti di riferimento immediatamente visibili.

Il personale deve essere in grado di informare gli ospiti che chiedono delle policy interne e delle misure di prevenzione, o di altri servizi di cui potrebbero avere bisogno (ad esempio, servizi medici e farmacie in prossimità).

Il personale della struttura ricettiva all'aria aperta, campeggio e villaggio turistico deve anche essere in grado di identificare gli ospiti con sintomi respiratori ed informarli sulla necessità che restino nelle loro stanze fino a quando non verranno visitati da un medico.

## **7 Screening test del personale e dotazioni di sicurezza individuale.**

Se ritenuto necessario, ai sensi dell'Allegato 12) al D.P.C.M. 11 giugno 2020, il titolare della struttura può disporre in loco, verso tutti i lavoratori che operano all'interno della struttura ricettiva alberghiera, compresi i collaboratori, ancorché occasionali, la misurazione della temperatura corporea prima di iniziare il turno lavorativo. In caso di febbre (superiore a 37.5° C), tosse o difficoltà respiratoria, costoro non possono iniziare l'attività lavorativa e devono contattare immediatamente il proprio medico curante e seguire le sue indicazioni.

Il personale deve essere dotato da parte dei gestori di DPI adeguati (mascherine, guanti, disinfettante etc.) ed è obbligato all'adozione di DPI, in caso di contatti ravvicinati con i clienti e attività a rischio (ad esempio, contatto con rifiuti potenzialmente infetti, condizioni di formazione di aerosol durante la sanificazione etc.).

## **8 L'accesso dei fornitori all'interno della struttura ricettiva alberghiera.**

Per l'accesso dei fornitori all'interno dei villaggi turistici e dei campeggi, si devono rispettare le seguenti disposizioni redatte nel rispetto delle prescrizioni contenute nell'Allegato 9 al D.P.C.M. 11 giugno 2020.

Dovrà essere limitato il contatto dei fornitori con il personale e con gli ospiti. I fornitori di beni e servizi che entrano nelle strutture devono usare preferibilmente dei percorsi a loro dedicati nonché tutte le precauzioni di sicurezza e i sistemi di prevenzione della diffusione del COVID 19.

Il principale documento di riferimento in merito alla gestione dell'accesso ai fornitori è rappresentato, al momento della stesura del presente atto di indirizzo, dal Protocollo condiviso di regolamentazione delle misure per il contrasto e il contenimento della diffusione del virus Covid-19 ne-



### *Il Presidente della Regione*

---

gli ambienti di lavoro del 14 marzo 2020, come integrato in data 24 aprile 2020 (ora, trasfuso nell'Allegato 12 al D.P.C.M. 11 giugno 2020).

In particolare:

- la struttura deve informare i fornitori che intendono entrare in azienda, della preclusione dell'accesso a chi, in seguito a contatto con caso sospetto/confermato di COVID-19, sia tuttora sottoposto a misure di quarantena/isolamento;
- devono essere individuate tutte le modalità possibili al fine di ridurre le occasioni di contatto tra fornitori e personale della struttura;
- nelle attività di scarico merce, gli autisti dei mezzi non possono accedere agli uffici e, per le necessarie attività di approntamento delle attività, il trasportatore dovrà rispettare la distanza interpersonale;
- i fornitori, trasportatori e altro personale esterno non possono utilizzare i servizi igienici dei dipendenti della struttura; dovranno pertanto essere individuati servizi igienici dedicati agli esterni, i quali dovranno essere sottoposti a pulizia giornaliera;

In ogni caso i fornitori esterni e, in generale, tutti i visitatori, devono sottostare alle regole aziendali che la struttura ha definito per la prevenzione del contagio.

La struttura deve sincerarsi che tutti i fornitori con che avranno accesso alla struttura, compresi i gestori di attività esterne, abbiano adottato le necessarie misure di prevenzione.

La struttura deve informare i gestori delle attività interne (bar, ristoranti, negozi, etc.) della necessità di rispettare quanto previsto dalla presente linea guida.

## **9 Reception, prima accoglienza ed aree comuni.**

Alla *reception* e negli altri ambienti comuni, è obbligatorio rispettare la distanza interpersonale di almeno un metro tra una persona ed un'altra.

Per agevolare il rispetto della distanza, si devono:

- affiggere dei cartelli informativi;
- delimitare gli spazi (ad esempio, con adesivi da attaccare sul pavimento, paline, nastri segnapercorso, etc.).

Inoltre, ove possibile, si devono differenziare i percorsi di entrata da quelli di uscita.

Si deve mettere a disposizione del personale e degli ospiti gel con una concentrazione di alcol al 60-85% per l'igiene delle mani, se possibile per ogni postazione del ricevimento.



### *Il Presidente della Regione*

---

Gli addetti al servizio di ricevimento devono essere dotati dei dispositivi di protezione individuale necessari al corretto svolgimento del lavoro loro affidato.

L'addetto al servizio di ricevimento deve provvedere, alla fine di ogni turno di lavoro, alla pulizia del piano di lavoro e delle attrezzature utilizzate.

È possibile garantire il distanziamento necessario per evitare il contagio da *droplet*, facendo ricorso anche a schermi trasparenti posizionati sul piano di lavoro della reception.

Si devono adottare misure volte ad evitare assembramenti e a ridurre il tempo di permanenza nell'area di ricevimento, quali, ad esempio:

- richiedere agli ospiti di inviare alla struttura ricettiva alberghiera, prima dell'arrivo, tutte le informazioni necessarie per la registrazione, nonché copia del documento di identità che sarà esibito all'arrivo, fornendo agli ospiti l'informativa sul trattamento dei dati personali;
- ove possibile, utilizzare sistemi automatizzati di registrazione ed autorizzazione all'accesso (ad esempio, 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 l'autorizzazione all'addebito della carta di credito;
- in caso di prenotazioni plurime (ad esempio, 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 esigenze di contatto diretto alla reception;
  - chiedere la *rooming list* entro il giorno prima dell'arrivo;
  - consegnare le chiavi, insieme a delle targhette per il bagaglio con il numero della camera, al capogruppo od 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 informazioni turistiche all'ospite online, in modo tale da ridurre al minimo le occasioni di contatto con la reception;
- incentivare pagamenti *cashless* e, ove possibile, *check-out* on line.

Ogni qualvolta sia possibile, è necessario 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 stanze devono essere pulite o sostituite ad ogni cambio dell'ospite. La pulizia deve interessare anche il portachiavi, se presente.

L'ospite ha la facoltà di chiedere che, durante il soggiorno, il personale addetto alle pulizie non faccia ingresso in camera.

I dipendenti devono indossare i guanti solo quando esplicitamente prescritti, per movimentare i bagagli non è necessario l'utilizzo dei guanti, ma è fondamentale una frequente igiene delle mani.



### *Il Presidente della Regione*

---

Gli addetti al ricevimento devono essere in grado di favorire l'accesso ai servizi sanitari.

A questo fine, presso la reception devono essere disponibili i numeri di telefono da contattare in caso di necessità: numero unico di emergenza (112), guardia medica, ospedale più vicino, e numero Covid Regionale 800 59 54 59.

Le istruzioni riguardanti il comportamento da tenere in presenza di persone con febbre e/o sintomi respiratori sono contenute nell'apposita sezione del presente protocollo.

Nelle aree comuni è obbligatorio rispettare la distanza interpersonale di almeno 1 metro. Pertanto, è necessario promuovere e facilitare il rispetto di tale misura e favorire la differenziazione dei percorsi all'interno delle strutture, con particolare attenzione alle zone di ingresso e uscita. Si suggerisce, a tal proposito, di affiggere dei cartelli informativi e/o di delimitare gli spazi (ad esempio, con adesivi da attaccare sul pavimento, palline, nastri segnapercorso, etc.).

Il distanziamento interpersonale non si applica ai membri dello stesso gruppo familiare o di conviventi, né alle persone che occupano la medesima camera, né alle persone che in base alle disposizioni vigenti non sono soggetti al distanziamento interpersonale (detto ultimo aspetto afferisce alla responsabilità individuale).

Gli ospiti devono sempre indossare la mascherina nelle aree comuni chiuse. Negli ambienti comuni all'aperto, la mascherina deve essere indossata quando non sia possibile rispettare la distanza di almeno un metro, mentre il personale dipendente è tenuto all'utilizzo della mascherina sempre in presenza dei clienti e comunque in ogni circostanza in cui non sia possibile garantire la distanza interpersonale di almeno un metro.

Si deve garantire un'ampia disponibilità e accessibilità a sistemi per l'igiene delle mani con soluzioni idro-alcoliche in varie postazioni all'interno della struttura, promuovendone l'utilizzo frequente da parte dei clienti e del personale dipendente. Eliminare la disponibilità di riviste e materiale informativo di uso promiscuo.

Ogni oggetto fornito in uso dalla struttura all'ospite, deve essere disinfettato prima della consegna all'ospite.

Si deve garantire la frequente pulizia e disinfezione di tutti gli ambienti e locali, con particolare attenzione alle aree comuni e alle superfici toccate con maggiore frequenza (corrimano, interruttori della luce, pulsanti degli ascensori, maniglie di porte e finestre, etc.).

Si deve 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 filtri.



## *Il Presidente della Regione*

---

### **10 Guanti, mascherine e cestini.**

Sia in caso di utilizzo o non utilizzo dei guanti, che vanno indossati solo quando obbligatoriamente prescritto per specifiche attività, è sempre obbligatoria una frequente 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.

Mascherine, disinfettante per superfici e gel idroalcolico, devono essere messi a disposizione degli ospiti che ne facciano richiesta, eventualmente anche a pagamento.

Al fine di agevolare lo smaltimento dei dispositivi di protezione utilizzati dagli ospiti, si devono 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.

### **11 Ascensori, parcheggi e attrezzature.**

L'utilizzo degli ascensori di uso comune deve essere tale da consentire il rispetto della distanza interpersonale. La distanza può essere derogata in caso di persone che fanno parte dello stesso nucleo familiare o che condividono la camera. Negli altri casi, è necessario utilizzare la mascherina.

I pulsanti degli ascensori devono essere puliti frequentemente.

Il parcheggio dell'eventuale autovettura deve essere effettuato preferibilmente dall'ospite. Qualora ciò non sia possibile, prima di accedere all'autovettura dell'ospite l'addetto al parcheggio deve effettuare l'igiene delle mani indossare la mascherina, areare l'abitacolo e assicurarsi che l'aria condizionata sia spenta. L'addetto al parcheggio provvederà all'igiene delle mani anche dopo essere uscito dall'autovettura.

Ogni oggetto (ad esempio, biciclette, computer, etc.) fornito in uso dalla struttura agli ospiti, deve essere sanificato prima e dopo di ogni utilizzo.

### **12 Gli strumenti di lavoro.**

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, il telefono, la tastiera, il mouse, lo schermo *touch*, il POS, la cancelleria, etc.). Al fine di agevolare lo svolgimento e l'efficacia di tale operazione, è opportuno rimuovere dal piano di lavoro tutti gli oggetti non indispensabili.

Ogni qual volta gli strumenti di lavoro devono essere utilizzati durante il medesimo turno da più persone, l'addetto deve igienizzare le mani con acqua e sapone o soluzione idroalcolica prima e dopo l'utilizzo.



### *Il Presidente della Regione*

---

Si deve evitare lo scambio della cornetta del telefono se la stessa prima del passaggio da un operatore all'altro non venga opportunamente disinfettata.

## **13 La pulizia delle unità abitative e degli ambienti e aree comuni.**

Ai clienti ospitati in unità abitative “autonome” è consegnato un documento che fornisce indicazioni per una corretta pulizia e sanificazione degli ambienti personali.

La pulizia quotidiana degli spazi ed edifici comuni è effettuata secondo la prassi in uso nella struttura ricettiva, impiegando detergenti adeguati alle diverse tipologie di materiale trattato, nel rispetto delle indicazioni di utilizzo fornite dai produttori.

La sanificazione dell'ambiente è l'attività che riguarda il complesso di procedure e operazioni idonee a rendere salubre un determinato ambiente mediante interventi di detergenza e successiva disinfezione, ad esempio con una soluzione di ipoclorito di sodio diluita allo 0,1% o con alcool etilico al 70% per le superfici che possono essere danneggiate dall'ipoclorito di sodio nel rispetto delle indicazioni di utilizzo fornite dai produttori.

La pulizia e sanificazione possono essere svolte separatamente o essere condotte con un unico processo utilizzando prodotti che hanno duplice azione; è importante rimuovere lo sporco o i residui di sporco che possono contribuire a rendere inefficace l'intero processo.

Negli edifici e aree comuni devono essere messi a disposizione degli ospiti distributori di gel con una concentrazione di alcol al 60-85% per l'igiene delle mani.

Gli addetti al servizio di pulizia delle unità abitative e degli edifici comuni (ricreativi e di ristorazione) e delle aree comuni devono essere dotati di dispositivi di protezione individuale necessari al corretto svolgimento del lavoro loro affidato.

Quando possibile, è opportuno evitare la presenza contemporanea di più addetti nella medesima unità abitativa. In ogni caso, durante la pulizia delle unità abitative l'ospite non deve essere mai presente.

Le modalità operative di svolgimento del servizio sono le seguenti:

- prima di entrare nella unità abitative verificare di aver indossato correttamente gli opportuni dispositivi di protezione individuale;
- areare le stanze aprendo le finestre, se presenti, prima di intraprendere le successive operazioni di pulizia;
- nel caso di partenza l'unità abitativa sarà sanificata;
- dopo ogni fase del ciclo di pulizia è opportuno cambiare i guanti;
- i rifiuti presenti devono essere gettati nel cestino, dotato di sacchetto. Il sacchetto contenente i rifiuti deve essere chiuso e riposto nello scomparto dei rifiuti del carrello;



### *Il Presidente della Regione*

---

- la pulizia deve riguardare tutte le superfici che sono venute a contatto con l'ospite, quali comodini, scrivania, sedie, tavolini, eventuali suppellettili, telefono, telecomando, maniglie e pulsantiere, armadi e cassette;
- in caso di cambio biancheria, la biancheria usata (lenzuola e biancheria da bagno) deve essere riposta in un contenitore chiuso separato dal carrello con la biancheria pulita;
- la biancheria sporca e la biancheria pulita devono essere sempre separate e non venire in contatto;
- non utilizzare la biancheria sporca come supporto nelle operazioni di pulizia della stanza (ad esempio: non utilizzare asciugamani o tappetini doccia utilizzati nelle operazioni di pulizia del bagno).
- il materiale di pulizia (panni, salviette e quanto necessario per la pulizia e la spolveratura) deve essere monouso o precedentemente trattato con una soluzione di ipoclorito di sodio 2% per 10 minuti o con altro trattamento di pari efficacia; non usare un panno utilizzato per eliminare lo sporco per asciugare o lucidare superfici pulite;
- i bicchieri e le tazze devono essere sostituiti al cambio dell'ospite, anche se non utilizzati;
- i pavimenti vengono puliti e sanificati con prodotti adeguati alle diverse tipologie di materiali;
- quando possibile, è opportuno evitare di dotare le stanze o gli altri ambienti della struttura di tappeti o di elementi di arredo che non sopportano cicli di pulizia quotidiani;
- rimuovere *runner*, cuscini decorativi ed altri elementi non necessari;
- negli edifici comuni (ricreativi e di ristorazione) tutti gli elementi che vengono a contatto ripetuto con gli ospiti, quali maniglie, maniglioni, pulsantiere etc. devono essere puliti ad intervalli regolari in funzione del livello di utilizzo;
- eventuali portarifiuti vanno svuotati e puliti;
- gli eventuali trattamenti aggiuntivi a scopo di sanificazione e purificazione vengono svolti al termine delle operazioni di pulizia.

Le modalità operative del servizio di pulizia nelle aree comuni di soggiorno e svago sono le seguenti:

- la zona di soggiorno e svago, come ogni altra area della struttura in cui sono presenti diverse persone deve essere periodicamente areata;
- i pavimenti vengono lavati e sanificati con prodotti adeguati alle diverse tipologie di materiali almeno due volte al giorno, e comunque con una frequenza adeguata all'affollamento delle stesse nel corso della giornata. Per il mobilio e tutte le superfici di contatto si procede come avviene per le camere a una pulizia periodica, tanto più ravvicinata quanto maggiore è l'afflusso di ospiti;



### *Il Presidente della Regione*

---

- le pulsantiere e altre superfici e suppellettili a frequente contatto con gli ospiti vengono puliti almeno due volte al giorno e comunque ogni qualvolta l'utilizzo ripetuto da parte della clientela lo richieda;
- per la pulizia dei divani, delle poltrone e delle sedute in genere si procede secondo la prassi in uso nell'azienda, impiegando detergenti adeguati alle diverse tipologie di materiale trattato, nel rispetto delle indicazioni di utilizzo fornite dai produttori;
- all'esterno dei servizi igienici degli spazi comuni dovranno essere messi a disposizione distributori di gel con una concentrazione di alcol al 60-85% per l'igiene delle mani, con l'indicazione di igienizzare le mani prima dell'accesso e anche all'uscita. In alternativa, potrà essere data indicazione di utilizzare i servizi igienici delle camere o si procederà ad una sanificazione dopo ogni utilizzo.

#### **14 Mezzi mobili, servizi igienici comuni, servizi commerciali.**

I mezzi mobili dei clienti (tende – roulotte – camper - ecc.) dovranno essere preferibilmente posizionati in maniera equidistante dai margini delle piazzole.

Per garantire il rispetto delle misure di distanziamento sociale tra i vari equipaggi, le piazzole, per tutta l'estensione del loro perimetro, dovranno essere separate da una fascia libera di almeno 1,5 metri.

I servizi igienici comuni devono essere dotati all'ingresso di distributori di igienizzante per le mani, oltre all'affissione di cartelli contenenti il richiamo alle norme comportamentali, nonché di un foglio di lavoro che riporti distintamente gli orari dei passaggi delle pulizie e delle schede tecniche dei prodotti utilizzati.

Gli utenti in transito negli spazi comuni/zone di passaggio dovranno sempre indossare i DPI, allorquando non siano impegnati nelle ordinarie operazioni di igiene personali.

In ogni caso, l'utilizzo dei servizi comuni dovrà avvenire nel rispetto delle misure di distanziamento e sicurezza, evitando ogni possibile assembramento. Pertanto, l'accesso al gruppo servizi sarà consentito solo quando i lavandini o le cabine docce e wc siano disponibili, in modo tale che il numero di questi ultimi sia pari al numero degli utenti, così da evitare inutili soste negli spazi comuni/zone di passaggio.

I lavandini dovranno essere distanti almeno 1 mt, se ciò non fosse possibile, si procederà alla chiusura alternata degli stessi, così da assicurare la distanza di sicurezza tra gli ospiti.

Negli ambienti chiusi, sarà costantemente garantito il ricambio d'aria, conformemente a quanto previsto dalle norme.

Gli eventuali market o punti vendita di prodotti commerciali della struttura, dovranno garantire la fornitura di soluzioni da utilizzare per la disinfezione e sanificazione degli ambienti, idonei a tali scopi e conformi alle indicazioni previste dai vigenti protocolli sanitari (soluzioni disinfettanti a base alcolica, a base di ipoclorito di sodio, etc.), oltre a tutti gli altri dispositivi di protezione indivi-





### *Il Presidente della Regione*

---

duali, quali guanti e mascherine. Nei negozi e attività commerciali interne alla struttura, fermo restando il rispetto di quanto previsto nella Sezione 10) del presente documento, si devono applicare le misure di distanziamento disposte dalle linee guida specifiche per la categoria incentivando la consegna dei prodotti direttamente presso le piazzole e i bungalow, ordinando da remoto. Deve essere assicurato il corretto accesso alle aree e ai servizi comuni con percorsi di sicurezza ed eventuale perimetrazione delle aree stesse, predisponendo segnaletica per delimitare gli spazi.

### **15 Gli impianti di condizionamento.**

Gli impianti di condizionamento devono essere puliti a impianti spenti, in base alle indicazioni fornite dai produttori e/o dai responsabili incaricati della manutenzione.

Per la pulizia delle prese e delle griglie di ventilazione devono essere usati panni puliti in microfibra inumiditi con acqua e sapone, oppure con alcool etilico al 75% asciugando successivamente.

### **16 Somministrazione di alimenti e bevande.**

Fermo restando quanto previsto dalle Sezioni 1) e 2) del presente documento, il personale deve aver ricevuto un addestramento e/o una formazione in materia d'igiene alimentare conforme alla normativa vigente.

All'ingresso delle aree destinate alla somministrazione di alimenti e bevande (sala colazioni, bar, sala ristorante, etc.), come negli altri ambienti comuni, è sempre obbligatorio rispettare la distanza interpersonale (almeno un metro tra una persona ed un'altra).

Per agevolare il rispetto della distanza, si devono affiggere cartelli informativi e/o di delimitare gli spazi (ad esempio, con adesivi da attaccare sul pavimento, paline, nastri segnapercorso, etc.).

Si deve mettere a disposizione del personale e degli ospiti gel alcolico con concentrazione di alcol tra 60-85% per l'igiene delle mani, con ferma indicazione di utilizzo prima di accedere al ristorante/bar.

Sono vietati gli 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).

Per favorire il distanziamento, possono essere utilizzate per la somministrazione altre aree interne ed esterne alla struttura ricettiva, normalmente destinate ad altri usi.

I tavoli devono essere posizionati in modo che gli ospiti siano distanti tra di loro almeno un metro, salvo che per i nuclei familiari o per persone conviventi o che condividono la stessa camera o unità abitativa.



### *Il Presidente della Regione*

---

Gli addetti di sala, che sono a contatto diretto con gli alimenti, devono indossare la mascherina e devono lavare o igienizzare le mani con gel alcolico frequentemente.

Le tovaglie devono essere sostituite ad ogni cambio di ospite. Nel caso siano utilizzati coprimacchia al di sopra delle tovaglie, è sufficiente sostituire quest'ultimi. Quando non è previsto l'utilizzo di tovaglie che coprono l'intera superficie del tavolo, il tavolo va pulito dopo ogni servizio.

Il servizio di somministrazione deve essere erogato dal personale, munito di attrezzatura adeguata, possibilmente con servizio al tavolo e menu a la carta.

È consigliato l'utilizzo di prodotti monodose per evitare il più possibile il contatto promiscuo.

La consumazione a buffet in modalità self-service non è consentita. È possibile organizzare una modalità a buffet mediante somministrazione da parte di personale incaricato, escludendo la possibilità per gli ospiti di toccare quanto esposto e prevedendo in ogni caso, per ospiti e personale, l'obbligo del mantenimento della distanza e l'obbligo dell'utilizzo della mascherina a protezione delle vie respiratorie. La modalità self-service può essere eventualmente consentita per buffet realizzati esclusivamente con prodotti confezionati in monodose. In particolare, la distribuzione degli alimenti dovrà avvenire con modalità organizzative che evitino la formazione di assembramenti anche attraverso una riorganizzazione degli spazi in relazione alla dimensione dei locali; dovranno essere altresì valutate idonee misure (ad esempio, segnaletica a terra, barriere, etc.) per garantire il distanziamento interpersonale di almeno un metro durante la fila per l'accesso al buffet.

Tutti i piatti, posate e bicchieri devono essere lavati e disinfettati in lavastoviglie, compresi gli oggetti che non sono stati utilizzati, se c'è la possibilità che siano toccati dagli ospiti o dal personale, o comunque esposti al contagio.

Nel caso in cui non fosse possibile il lavaggio in lavastoviglie, nell'eseguire quello manuale occorre procedere con lavaggio, disinfezione e risciacquo, usando il massimo livello di precauzione, asciugando con carta monouso.

Le tovaglie ed i tovaglioli devono essere lavati con le modalità consuete.

Gli alimenti da somministrare tramite servizio in camera devono essere trasferiti al piano su vassoi o tramite carrelli con contenitori chiusi o muniti di apposito coperchio. Durante il trasferimento è importante curare la protezione degli alimenti dalle contaminazioni accidentali da parte del personale, che dovrà indossare guanti e mascherina. I tempi di allestimento e consegna devono essere minimizzati.

In caso di richiesta di cibi da asporto, gli alimenti, preparati secondo le vigenti norme igienico-sanitarie da personale fornito di mascherina e guanti, devono essere consegnati agli ospiti in idonei contenitori monouso, accuratamente chiusi in modo da evitare la fuoriuscita accidentale di materiale.

Per quanto concerne la preparazione degli alimenti, gli addetti alla preparazione di alimenti devono aver ricevuto un addestramento e/o una formazione in materia d'igiene alimentare conforme alla normativa vigente.



### *Il Presidente della Regione*

---

Essi devono indossare la mascherina e i guanti, da cambiare con la frequenza indicata dai produttori. I guanti vanno cambiati, in particolare dopo aver svolto attività non legate al cibo, come l'apertura/chiusura manuale delle porte di entrata ed uscita dai locali cucina e lo svuotamento di contenitori. Quando si indossano i guanti, non bisogna toccarsi occhi, bocca e naso.

Ad ogni cambio di guanti, e quando i guanti vengono rimossi, occorre lavarsi le mani. Il lavaggio delle mani costituisce una barriera protettiva alle infezioni maggiore rispetto all'indossare guanti monouso. I lavoratori del settore alimentare si devono lavare accuratamente e frequentemente le mani, con sapone normale e acqua corrente calda. I disinfettanti per le mani possono essere utilizzati come misura aggiuntiva, ma non devono sostituire il lavaggio delle mani.

Nel caso in cui i locali adibiti alla preparazione degli alimenti rendano difficile mantenere le misure di distanziamento, occorre mettere in atto misure alternative per proteggere i lavoratori. Ad esempio:

- realizzare postazioni di lavoro sfalsate, in modo che i lavoratori non si trovino uno di fronte all'altro;
- fornire dispositivi di protezione individuale come mascherine, cuffie per i capelli, guanti monouso, tute pulite e scarpe da lavoro antisdrucchiolo;
- distanziare le stazioni di lavoro;
- limitare il numero dei lavoratori addetti contemporaneamente ad un'area di preparazione di alimenti;
- organizzare il personale in gruppi di lavoro per ridurre le interazioni tra i gruppi.

Occorre lavare frequentemente e sanificare periodicamente tutte le superfici e gli utensili a contatto con gli alimenti.

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

## **17 Le attività ricreative e di svago.**

Le attività di svago e di animazione sono sospese o riorganizzate e previste in piccoli gruppi, con spazi ed orari in modo da permettere sempre il distanziamento anche per quanto riguarda i miniclub privilegiando aree all'aperto.

Le attività sportive a squadre quali beach volley, calcetto, etc., che non consentono il prescritto distanziamento sociale, sono limitate secondo quanto prescritto dalle normative specifiche in vigore.

L'utilizzo delle piscine interne alle strutture ricettive può essere consentito solo in funzione di una limitazione di accessi, di ricambio frequente dell'acqua e di disinfezione, adeguata a prevenire



### *Il Presidente della Regione*

---

l'esposizione a infezione Covid-19 da parte dei clienti sia nell'area di accesso che all'interno della vasca.

L'accesso alla piscina deve essere controllato attraverso un ingresso/uscita con numero contingentato in relazione alla capienza della struttura con una densità di affollamento in vasca, che deve essere calcolata con un indice di 7 mq di superficie di acqua a persona. Pertanto, il gestore è tenuto, in ragione delle aree a disposizioni, a calcolare ed a gestire le entrate dei frequentatori nell'impianto.

Tra le persone deve comunque essere sempre garantito il distanziamento di almeno un metro sia fuori che dentro l'acqua con deroga per le persone appartenenti allo stesso nucleo familiare.

Sussiste l'obbligo di regolamentare la disposizione delle attrezzature (sedie a sdraio, lettino) attraverso percorsi dedicati in modo da garantire il distanziamento sociale di almeno 1,5 m tra persone non appartenenti allo stesso nucleo familiare o conviventi.

Per tutte le altre disposizioni concernenti le piscine, si rinvia alla Sezione 16 del presente documento.

L'ingresso in acqua deve essere consentito solo dopo la doccia.

In particolare, per le piscine, si prescrive la massima attenzione per:

- la manutenzione e verifica del corretto funzionamento degli impianti di trattamento acqua;
- la conferma dell'idoneità alla balneazione attraverso le analisi chimiche e microbiologiche previste;
- la verifica costante della concentrazione di cloro nell'acqua.

Ai bordi della piscina, per garantire il distanziamento sociale è preferibile che sia consentito il posizionamento solo sui lettini che devono essere usati da persone della stessa famiglia con asciugamano/telo mare di proprietà. L'ingresso in acqua è organizzato utilizzando, ove necessario, i camminamenti predisposti, consentendo il distanziamento sociale. Gli addetti al salvataggio avranno cura di richiamare al rispetto delle regole ove necessario.

Gli arredi (ombrelloni, lettini, sdraie) a bordo piscina o area solarium, devono essere posizionati in postazioni fisse nel rispetto delle prescrizioni contenute nella Sezione 3) del presente documento.

Per le aree ricreative dedicate ai bambini, a seconda del contesto locale e delle istruzioni delle autorità sanitarie nazionali, è consigliabile evitare assembramenti e prevedere protocolli specifici per la pulizia e sanificazione di queste aree.



## *Il Presidente della Regione*

---

### **18 I comportamenti igienico-sanitari da adottare da parte dei clienti.**

I clienti devono soggiacere ai seguenti obblighi:

- obbligo di non accedere all'area turistico-ricettiva in caso di provvedimento di quarantena, in presenza di sintomi influenzali o di temperatura corporea superiore ai 37,5°C;
- obbligo di distanziamento sociale di almeno un metro, nel corso di ogni permanenza e attività all'interno della struttura ricettiva;
- rispetto del distanziamento sociale in ogni circostanza, anche durante l'utilizzo di docce e servizi igienici;
- lavaggio dei teli frequenti, almeno a 60°C;
- misure di igiene personale, curando in particolare la pulizia e disinfezione frequente delle mani anche dei bambini;
- obbligo di doccia immediatamente dopo la balneazione con particolare cura di pulizia di mani e viso;
- indossare mascherine chirurgiche secondo la normativa in vigore;
- controllo da parte dei genitori del rispetto di tutte le norme comportamentali da parte dei bambini.

Le deroghe al distanziamento fisico sono limitate alle persone appartenenti allo stesso nucleo familiare ovvero conviventi (a tal fine, è possibile acquisire apposita autocertificazione).

### **19 Lavoratore contagiato.**

Se un membro del personale segnala sintomi respiratori, il lavoratore deve immediatamente interrompere il lavoro e rivolgersi all'assistenza medica.

La direzione aziendale provvede tempestivamente ad informare l'autorità sanitaria competente (contattando i numeri di emergenza per il Covid-19 indicati dalla Regione Abruzzo e il medico competente).

In questi casi, in attesa dell'intervento dei servizi medici, la persona dovrà rimanere isolata in un'apposita stanza.

Il lavoratore sintomatico deve essere dotato di tessuti monouso e di una mascherina che dovrà indossare quando sono presenti altre persone o quando deve uscire nelle aree comuni.

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 che non risulti guarito.



## *Il Presidente della Regione*

---

### **20 Ospite contagiato.**

Nel caso in cui un ospite presente all'interno della struttura ricettiva (ospite, collaboratore, etc.) presenti febbre e sintomi di infezione respiratoria (tosse secca, febbre, mal di gola, difficoltà respiratorie) lo deve comunicare tempestivamente alla direzione aziendale. La comunicazione deve essere effettuata telefonicamente, per il tramite della reception. La direzione aziendale provvede tempestivamente ad informare l'autorità sanitaria competente (contattando i numeri di emergenza per il Covid-19 indicati dalla Regione).

Al fine di ridurre al minimo il rischio di contagio, nell'attesa dell'arrivo dei sanitari, dovranno essere adottate le seguenti misure: fargli indossare una mascherina chirurgica; ridurre al minimo i contatti con altre persone; indirizzarlo alla propria unità abitativa o a un ambiente isolato con la porta chiusa, garantendo un'adeguata ventilazione naturale; escludere l'impianto di ricircolo dell'aria, se possibile.

Nessun visitatore deve essere autorizzato a entrare nella unità abitativa occupata dall'ospite malato.

In base alla disponibilità, gli eventuali accompagnatori dovranno essere spostati in un'altra camera.

A seguito dell'identificazione di un caso sospetto nello stabilimento si deve immediatamente passare all'individuazione dei contatti avuti.

La direzione della struttura dovrà occuparsi senza indugio della pulizia e sanificazione della stanza che era occupata dall'ospite, seguendo i protocolli per camere esposte a Covid-19.

A seguito dell'identificazione di un caso sospetto nello stabilimento si deve immediatamente passare all'individuazione dei contatti.

### **21 Ospiti non coinvolti.**

Gli ospiti non interessati sono persone che si ritiene abbiano avuto un'esposizione a basso rischio con l'ospite malato. A costoro devono essere fornite tutte le informazioni sulla malattia, sulla sua trasmissione e sulle misure preventive. Dovrebbe essere chiesto loro di automonitorarsi per 14 giorni dalla data di conferma della presenza di un caso nello stabilimento. In presenza di sintomi indicativi del Covid-19 entro 14 giorni, dovranno essere invitati ad autoisolarsi immediatamente e a contattare i servizi sanitari locali.

### **22 Responsabilità.**

La corretta attuazione in tutte le sue fasi del piano d'azione predisposto, in ottemperanza a quanto verrà stabilito dalle autorità sanitarie regionali o nazionali, esonererà espressamente il titolare e/o rappresentante legale, i gestori, direttori e manager (soggetti individuati tra i componenti la rete aziendale della prevenzione ai sensi del D.L. 9 aprile 2008, n. 81), da ogni responsabilità derivante dal verificarsi di eventuali casi positivi all'interno della struttura ricettiva.



*Il Presidente della Regione*

---

## SEZIONE 5

# Protocollo di sicurezza per l'esercizio delle attività dei rifugi di cui alla L.R. n. 75/1995 ss.mm.ii.

### 1 Premessa.

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

- l'Allegato 9 del D.P.C.M. 2 marzo 2021, Allegato 9, recante "Linee guida per la riapertura delle Attività economiche, produttive e ricreative", come richiamato dall'articolo 16 del decreto-legge 18 maggio 2021, n. 65;
- il D.L. 22 aprile 2021, n. 52, recante "Misure urgenti per la graduale ripresa delle attività economiche e sociali nel rispetto delle esigenze di contenimento della diffusione dell'epidemia da COVID-19";
- il D.L. 18 maggio 2021, n. 65, recante "Misure urgenti relative all'emergenza epidemiologica da COVID-19";
- l'Ordinanza del Ministero della Salute del 29 maggio 2021, con la quale si dispone che, ai fini del contenimento della diffusione del virus Sars-Cov-2, le attività economiche e sociali devono svolgersi nel rispetto delle "Linee Guida per la ripresa delle attività economiche e sociali" elaborate dalla Conferenza delle Regioni e delle Province autonome, come definitivamente integrate e approvate dal Comitato tecnico scientifico;
- l'Ordinanza del Ministero della Salute del 4 giugno 2021, trasmessa con prot. 9457-04/06/2021-GAB-GAB-P, con la quale il Ministro ha dettato le misure urgenti di contenimento e gestione dell'emergenza sanitaria nelle Regioni Abruzzo, Liguria, Umbria e Veneto.

Si ricorda, altresì, che le misure di contenimento e di sicurezza anti-contagio sanciti con l'Ordinanza del Ministero della Salute del 29 maggio 2021 rappresentano un obbligo per i datori di lavoro delle attività produttive e professionali (inclusi lavoratori autonomi) al fine di garantire il contenimento della diffusione del virus COVID-19 negli ambienti di lavoro.



## *Il Presidente della Regione*

---

Tali misure si applicano in aggiunta a quelle già vigenti in materia di tutela della salute e sicurezza dei lavoratori (*in primis*, il D.Lgs. n. 81/2008 e s.m.i.) e alle procedure/requisiti igienico-sanitari richiesti dalle specifiche normative di settore. È, quindi, necessario che l'adozione delle misure di contenimento contro la diffusione del virus COVID-19 segua un approccio integrato, a garanzia della massima tutela sia dal rischio di contagio da nuovo coronavirus (utenti e lavoratori) sia dai rischi professionali (lavoratori).

A tal fine, è essenziale il coordinamento tra il Comitato ed il Servizio di Prevenzione e Protezione aziendale (ove presente ai sensi del D.Lgs. n. 81/2008), le cui figure possono anche coincidere. Le disposizioni che seguono, hanno lo scopo di fornire ulteriori indicazioni per l'applicazione delle misure anti-contagio nelle attività di ristorazione, le quali, come è noto, già nell'ordinarietà devono rispettare obbligatoriamente sia specifiche norme di igiene e di igiene degli alimenti, nonché procedure ad hoc (ad esempio, HACCP).

Le disposizioni che seguono, hanno lo scopo di fornire ulteriori indicazioni per l'applicazione delle misure anti-contagio nei rifugi montani ed escursionistici custoditi di cui alla L.R. n. 75/1995 ss.mm.ii..

## **2 Prescrizioni in caso si situazioni critiche.**

Il rifugio è un "presidio di pubblica sicurezza" della montagna: per disposizione di legge tutti gli escursionisti che lo richiedano devono essere "accolti" nella struttura. Questa situazione si verifica, ad esempio:

- in caso di condizioni meteorologiche avverse (non solo pioggia ma anche vento, basse temperature, etc.);
- nelle ore serali o notturne;
- in caso di difficoltà dell'escursionista o di necessità di sosta.

In queste situazioni critiche che comportano il sovraffollamento degli ambienti e quindi, potenzialmente, il non rispetto delle disposizioni sul distanziamento, il rifugio dovrà comunque dare ricovero agli escursionisti assicurandosi che tutte le persone indossino una mascherina chirurgica. In questa fase non potranno essere somministrati alimenti (eventualmente solo bevande calde) e, se possibile, andrà tenuta aperta una porta o una finestra verso l'esterno.

## **3 Misure igieniche del contenimento dell'epidemia in rifugi custoditi.**

La pulizia quotidiana è effettuata secondo la prassi in uso impiegando detergenti adeguati alle diverse tipologie di materiale trattato, nel rispetto delle indicazioni di utilizzo fornite dai produttori.

La sanificazione dell'ambiente è l'attività che riguarda il complesso di procedure e operazioni idonee a rendere salubre un determinato ambiente mediante interventi di detergenza e successiva disinfezione, ad esempio con una soluzione di ipoclorito di sodio diluita allo 0,1% o con alcool etilico





### *Il Presidente della Regione*

---

al 70% per le superfici che possono essere danneggiate dall'ipoclorito di sodio nel rispetto delle indicazioni di utilizzo fornite dai produttori.

La pulizia e sanificazione possono essere svolte separatamente o essere condotte con un unico processo utilizzando prodotti che hanno duplice azione; è importante rimuovere lo sporco o i residui di sporco che possono contribuire a rendere inefficace l'intero processo.

Il lavaggio della biancheria da letto è da attuare con detersivo a 90° o a temperatura più bassa con additivo (candeggina).

Si raccomanda di seguire le indicazioni presenti e future del Collegio regionale delle Guide Alpine al fine, anche, di programmare le attività favorendo quelle di una sola giornata con possibile utilizzo dei rifugi custoditi usando il servizio di ristoro, meglio se all'aperto, secondo le norme di distanziamento sociale.

Nel caso di superamento delle restrizioni in materia di soggiorno, qualora si decida un'attività di più giorni gli operatori della montagna devono acquisire le autocertificazioni dei clienti relative all'anamnesi COVID-19 da conservare nel rispetto delle norme sulla privacy fino alla fine dello stato di emergenza (questionari somministrati prima della gita e facoltà di misurazione della temperatura corporea).

È obbligatorio l'uso del proprio sacco lenzuolo con copricuscino su biancheria da letto sanificata.

È assolutamente vietato l'utilizzo dei bivacchi incustoditi almeno in questa fase, tranne in caso di emergenza; comunque l'accesso equivale ad accettazione del rischio di contagio da Covid-19. È necessario usare una tenda od un sacco bivacco all'esterno.

## **4 Il piano d'azione.**

I gestori dei rifugi stabiliscono un piano d'azione di controllo del contagio adattandolo alle caratteristiche specifiche della struttura ed al contesto locale ed attuarlo in conformità con le raccomandazioni delle autorità sanitarie pubbliche locali e nazionali, perseguendo l'obiettivo di:

- prevenire i casi;
- gestire efficacemente i contagiati;
- ridurre i rischi tra i clienti e il personale;
- garantire la pulizia e la disinfezione delle stanze occupate da persone colpite dal virus;
- quando possibile, l'area esterna al rifugio deve essere delimitata, consentendo un accesso regolamentato;
- in presenza di plateatico (tavoli, panche, etc.) è necessario inserire un cartello che richiami le norme igieniche e le distanze di sicurezza e prevedere percorsi che non permettano l'incrocio delle persone. Per quanto concerne i rifugi d'alta quota (situati oltre i 3000 metri di altitudine), l'area esterna non può essere considerata usufruibile in



### *Il Presidente della Regione*

---

alcun modo. Pertanto, il rifugista può utilizzare come spazi utili soltanto quelli interni al rifugio;

- nelle aree esterne, quando è prevista una zona dedicata al pranzo al sacco, la medesima deve essere ad accesso limitato. Inoltre, deve essere definito e comunicato con apposita segnaletica il numero massimo di presenze contemporanee. È opportuno, ove possibile, provvedere alla copertura esterna con gazebo, tende, pensiline, limitando così l'eccessiva pressione all'entrata del rifugio.
- l'entrata in rifugio è contingentata in base al numero di persone previsto e si può accedere solo utilizzando i dispositivi di sicurezza previsti (mascherina).
- ove possibile, è necessario individuare dei percorsi all'interno del rifugio che non consentano l'incrocio tra persone;
- il pernottamento ed erogazione pasti devono essere forniti preferibilmente su prenotazione e comunque deve essere tenuta registrazione per almeno 14 giorni delle presenze;
- la movimentazione tra le stanze del rifugio avviene solo indossando la mascherina. È fatto divieto di muoversi nella zona notte dei rifugi con gli scarponi: gli ospiti dovranno indossare ciabatte proprie;
- nel caso in cui si raggiunga l'occupazione massima prevista dei posti a sedere per la ristorazione all'interno del rifugio, nel rispetto delle distanze di sicurezza, il gestore deve predisporre un cartello in entrata che blocchi l'accesso;
- la pulizia accurata e la disinfezione deve essere realizzata almeno due volte al giorno. Particolare attenzione deve essere dedicata alla pulizia e disinfezione dei servizi igienici, docce e lavabi in comune. In ogni caso, devono essere consegnati o messi a disposizione dei clienti kit di pulizia e disinfezione per un uso in autonomia preliminare all'utilizzo del servizio.

L'attuazione del piano d'azione e l'efficacia delle misure intraprese devono essere verificate frequentemente, intervenendo sulle lacune sulla base dell'esperienza maturata sul campo.

È necessario mettere a disposizione risorse umane ed economiche sufficienti per garantire che il piano d'azione possa essere attuato in modo rapido ed efficace.

## **5 Il registro delle azioni.**

I gestori redigono un registro delle azioni in cui devono essere annotate le azioni previste dal presente protocollo di sicurezza e le relative misure intraprese con sufficiente dettaglio, includendo le misure programmate per la prevenzione al rischio di contagio.

È utile riportare siffatte azioni in maniera dettagliata (ad esempio, includendo la data, l'ora e il luogo delle sanificazioni, i disinfettanti usati, il personale che avrà condotto le operazioni, e altri dettagli che potranno essere annotati e riutilizzati in seguito per rivalutare e migliorare il proprio piano).



## *Il Presidente della Regione*

---

### **6 La comunicazione.**

Tra gli strumenti di comunicazione è raccomandata l'affissione di brevi documenti o poster informativi ben visibili, in diverse lingue, che riportino chiaramente i messaggi chiave (come, ad esempio, distanze sociali, il lavaggio delle mani, l'igiene respiratoria, altri comportamenti da tenere all'interno della struttura ricettiva e nei vari ambienti, sia per i clienti che per il personale, etc.).

### **7 Modalità operative del servizio nell'area di ricevimento.**

È necessario garantire un buon ricambio dell'aria aprendo con maggiore frequenza finestre e balconi. Il ricambio dell'aria deve tenere conto del numero delle persone presenti, del tipo di attività svolta e della durata della permanenza negli ambienti.

Nel caso di locali senza finestre (es. spogliatoi, bagni, etc.), ma dotati di ventilatori/estrattori questi devono essere mantenuti in funzione per tutto il tempo di permanenza delle persone per ridurre le concentrazioni nell'aria; per quanto riguarda la ventilazione dei servizi igienici negli ambienti per il pernottamento, la stessa potrà essere a intervalli programmati.

I giornali, le riviste di carta, i libri e tutto il materiale cartaceo (comprese brochure e biglietti visita) e giochi d'intrattenimento (carte da gioco e giochi di società, etc.) non devono essere messi a disposizione dei clienti. Negli spazi interni, vanno precluse le aree giochi.

### **8 L'occupazione delle camere.**

Il pernottamento al rifugio è consentito solo previa prenotazione che deve essere confermata almeno ventiquattro ore prima dal gestore del rifugio.

Le camere fino a sei posti letto devono essere riservate preferibilmente a gruppi famigliari. Nelle stanze da sei posti letto è permesso il pernottamento di massimo due persone estranee tra di loro, purché siano assicurate forme adeguate di distanziamento sociale, ponendo, ad esempio, i letti ad almeno 1,50 metri di distanza l'uno dall'altro. Nelle camere con più di sei posti letto ("c.d camere") è permesso il pernottamento di persone estranee tra di loro fino ad un massimo di 1/3 dei posti letto, purché siano assicurate forme adeguate di distanziamento sociale, ponendo, ad esempio, i letti ad almeno 1,50 metri di distanza l'uno dall'altro.

Nei casi in cui l'escursionista faccia uso di sacco lenzuolo o sacco a pelo proprio, deve essere utilizzato un coprimaterasso usa e getta o, alternativamente, un coprimaterasso che venga lavato al cambio dell'ospite, assieme alla federa ed al copripiumino qualora non vengano utilizzati materiali usa o getta. Le ciabatte messe a disposizione degli ospiti devono essere eliminate.

### **9 Servizi igienici comuni.**

Laddove le stanze non siano dotate di servizi igienici personali ma condividono servizi igienici comuni, devono essere adottati dei protocolli di igienizzazione con frequenze maggiori, in parti-



## *Il Presidente della Regione*

---

colare per le superfici toccate più frequentemente (maniglie, rubinetti, interruttori, etc.) e devono essere regolamentati gli accessi.

Lo stesso principio vale per le docce comuni se finestrate. In caso contrario, le docce comuni non possono essere utilizzate.

Deve essere assicurata una igienizzazione frequente ed una aerazione naturale o meccanica dei servizi igienici comuni. Laddove la struttura al momento della riapertura non potesse assicurare questi requisiti, le porte di accesso devono essere mantenute aperte nei momenti di non utilizzo.

### **10 Sistema di grigliatura reflui.**

Il personale che si occupa dell'asporto, "insaccamento" e trasporto a valle del materiale grossolano presente nelle acque reflue ed intercettato dal sistema di grigliatura meccanico, deve indossare mascherina chirurgica, visiere protettive, guanti ed indumenti protettivi usa e getta.

### **11 La somministrazione di alimenti e bevande.**

Si raccomanda in via prioritaria di utilizzare gli spazi aperti nella somministrazione di alimenti e bevande.

I tavoli devono essere posizionati in modo che gli ospiti siano distanti tra di loro almeno un metro, salvo che per i nuclei familiari o per persone che condividono la stessa camera o unità abitativa.

I tavoli negli ambienti esterni (giardini, terrazze, plateatici) dovranno essere posizionati in modo che la distanza tra il dorso di una sedia e il dorso dell'altra sedia, sia di almeno un metro e che le persone che sono rivolte l'una verso l'altra siano distanziate di almeno un metro. Si consiglia, pertanto, di disporre posti a sedere sfasati. Si raccomanda di evitare in ogni caso gli assembramenti.

Gli addetti di sala, che sono a contatto diretto con gli alimenti, devono indossare la mascherina e devono lavare o igienizzare le mani con gel alcolico frequentemente.

Le tovaglie devono essere sostituite ad ogni cambio di ospite. Quando non è previsto l'utilizzo di tovaglie che coprono l'intera superficie del tavolo, il tavolo va pulito dopo ogni servizio.

L'addetto al servizio bar deve indossare la mascherina ed igienizzare le mani. L'impiego dei guanti monouso, quando eventualmente richiesto, non sostituisce l'igiene delle mani, che va effettuata frequentemente. Non può essere effettuato il servizio al banco.

Per quanto non previsto espressamente nel presente paragrafo, si rinvia alle Sezioni 1) e 2) del presente documento, per quanto applicabili.



## *Il Presidente della Regione*

---

### **12 Trattamento dei casi sintomatici.**

Per gli interventi di primo soccorso in caso si verifichi un caso Covid-19 in rifugio, si deve fare eventualmente ulteriore riferimento al protocollo predisposto dal soccorso alpino.

### **13 Le attività consigliate (e non) in montagna nella Fase 2.**

Sulla base delle indicazioni fornite per la riduzione del contagio, del fatto che le persone hanno avuto un periodo di decondizionamento fisico e anche considerando che all'inizio della Fase 2 gli ospedali saranno ancora congestionati, sarà opportuno proporre attività meno faticose e in cui vi siano presenti meno pericoli oggettivi generalmente tipici degli ambienti montani più severi.

I gruppi di clienti dovranno essere limitati a poche persone (ad esempio, al massimo 5 persone) per poter mantenere il distanziamento efficace per la riduzione del contagio.

Anche queste indicazioni chiaramente potranno variare in base ai decreti periodici emanati a livello nazionale o regionale.

Le attività consigliate e non sono le seguenti:

- **Alpinismo e/o Scialpinismo e/o Escursionismo (estivo o invernale):** praticabile seguendo le indicazioni di distanziamento come indicato e di uso della mascherina e lavaggio mani;
- **Eliski:** non praticabile per spazio disponibile ristretto sull'elicottero;
- **Vie ferrate:** praticabile seguendo le indicazioni di uso della mascherina e disinfezione delle mani e corde/catene e materiale;
- **Arrampicata su ghiaccio:** rivalutazione nel prossimo inverno in base all'andamento della pandemia;
- **Arrampicata su roccia:** praticabile seguendo le indicazioni di uso della mascherina e disinfezione delle mani e corde/catene e materiale;
- **Alpinismo extraeuropeo:** al momento da valutare in base ad apertura delle frontiere e fortemente sconsigliato per inattendibilità situazioni in alcune aree e per problematicità in caso di esordio di malattia in paese extraeuropeo. Da notare che nessuna compagnia copre i trasferimenti sanitari in corso di pandemia;
- **Canyoning:** praticabile seguendo le indicazioni di uso della mascherina e disinfezione delle mani.



*Il Presidente della Regione*

---

## SEZIONE 6

### **Protocollo di sicurezza per l'esercizio delle attività degli agriturismi di cui alla L.R. 31 luglio 2012, n. 38**

#### **1 Premessa.**

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

- l'Allegato 9 del D.P.C.M. 2 marzo 2021, Allegato 9, recante "Linee guida per la riapertura delle Attività economiche, produttive e ricreative", come richiamato dall'articolo 16 del decreto-legge 18 maggio 2021, n. 65;
- il D.L. 22 aprile 2021, n. 52, recante "Misure urgenti per la graduale ripresa delle attività economiche e sociali nel rispetto delle esigenze di contenimento della diffusione dell'epidemia da COVID-19";
- il D.L. 18 maggio 2021, n. 65, recante "Misure urgenti relative all'emergenza epidemiologica da COVID-19";
- l'Ordinanza del Ministero della Salute del 29 maggio 2021, con la quale si dispone che, ai fini del contenimento della diffusione del virus Sars-Cov-2, le attività economiche e sociali devono svolgersi nel rispetto delle "Linee Guida per la ripresa delle attività economiche e sociali" elaborate dalla Conferenza delle Regioni e delle Province autonome, come definitivamente integrate e approvate dal Comitato tecnico scientifico;
- l'Ordinanza del Ministero della Salute del 4 giugno 2021, trasmessa con prot. 9457-04/06/2021-GAB-GAB-P, con la quale il Ministro ha dettato le misure urgenti di contenimento e gestione dell'emergenza sanitaria nelle Regioni Abruzzo, Liguria, Umbria e Veneto.

Si ricorda, altresì, che le misure di contenimento e di sicurezza anti-contagio sanciti con l'Ordinanza del Ministero della Salute del 29 maggio 2021 rappresentano un obbligo per i datori di lavoro delle attività produttive e professionali (inclusi lavoratori autonomi) al fine di garantire il contenimento della diffusione del virus COVID-19 negli ambienti di lavoro.



## *Il Presidente della Regione*

---

Tali misure si applicano in aggiunta a quelle già vigenti in materia di tutela della salute e sicurezza dei lavoratori (*in primis*, il D.Lgs. n. 81/2008 e s.m.i.) e alle procedure/requisiti igienico-sanitari richiesti dalle specifiche normative di settore. È, quindi, necessario che l'adozione delle misure di contenimento contro la diffusione del virus COVID-19 segua un approccio integrato, a garanzia della massima tutela sia dal rischio di contagio da nuovo coronavirus (utenti e lavoratori) sia dai rischi professionali (lavoratori).

A tal fine, è essenziale il coordinamento tra il Comitato ed il Servizio di Prevenzione e Protezione aziendale (ove presente ai sensi del D.Lgs. n. 81/2008), le cui figure possono anche coincidere. Le disposizioni che seguono, hanno lo scopo di fornire ulteriori indicazioni per l'applicazione delle misure anti-contagio nelle attività di ristorazione, le quali, come è noto, già nell'ordinarietà devono rispettare obbligatoriamente sia specifiche norme di igiene e di igiene degli alimenti, nonché procedure ad hoc (ad esempio, HACCP).

Le disposizioni che seguono, hanno lo scopo di fornire ulteriori indicazioni per l'applicazione delle misure anti-contagio negli agriturismi.

Infine, si precisa che gli agriturismi di cui alla L.R. 31 luglio 2012, n. 38:

- nel somministrare gli alimenti anche sotto forma di ristorazione, devono sottostare al Protocollo previsto nella Sezione 1 del presente documento ed alle specifiche previsioni contenute nella Sezione 2 del presente documento, ove compatibili con siffatta attività produttiva;
- soggiacciono alle disposizioni di cui alle Sezioni 1), 2) e 5) del presente documento che si applicano anche agli agriturismi di cui alla L.R. 31 luglio 2012, n. 38, ove compatibili con siffatta attività produttiva.

## **2 Le misure specifiche per il settore ricettivo.**

Le strutture ricettive devono rispettare rigorosamente le misure di protezione generali anti Covid-19 raccomandate dall'OMS, come l'igiene delle mani, l'allontanamento fisico, evitare di toccare gli occhi, il naso e la bocca, osservare le misure d'igiene respiratoria e prestare attenzione al consiglio di rimanere a casa e di rivolgersi a un medico in caso di sintomi coerenti con la malattia.

Inoltre, la direzione di una struttura ricettiva deve rispettare i seguenti obblighi.

## **3 Il piano d'azione.**

I gestori degli agriturismi devono stabilire un piano d'azione di controllo del contagio adattandolo alle caratteristiche specifiche della struttura ed al contesto locale ed attuarlo in conformità con le raccomandazioni delle autorità sanitarie pubbliche locali e nazionali, perseguendo l'obiettivo di:

- prevenire i casi;
- gestire efficacemente i contagiati;
- ridurre i rischi tra i clienti e il personale;



## *Il Presidente della Regione*

---

- garantire la pulizia e la disinfezione delle stanze occupate da persone colpite dal virus.

L'attuazione del piano d'azione e l'efficacia delle misure intraprese devono essere verificate frequentemente, intervenendo sulle lacune sulla base dell'esperienza maturata sul campo.

È necessario mettere a disposizione risorse umane ed economiche sufficienti per garantire che il piano d'azione possa essere attuato in modo rapido ed efficace.

### **4 Il registro delle azioni.**

I gestori degli agriturismi di cui alla L.R. 31 luglio 2012, n. 38 devono redigere un registro delle azioni in cui annotare le azioni previste dal presente protocollo di sicurezza e le relative misure intraprese con sufficiente dettaglio, includendo le misure programmate per la prevenzione al rischio di contagio.

È utile riportare siffatte azioni in maniera dettagliata (ad esempio, includendo la data, l'ora e il luogo delle sanificazioni, i disinfettanti usati, il personale che avrà condotto le operazioni, e altri dettagli che potranno essere annotati e riutilizzati in seguito per rivalutare e migliorare il proprio piano). Il registro delle azioni può anche essere funzionale all'aggiornamento del DVR aziendale.

### **5 La comunicazione.**

La comunicazione tra la Direzione e lo staff deve essere rigorosa e costantemente aggiornata.

Tra gli strumenti di comunicazione è raccomandata l'affissione di brevi documenti o poster informativi ben visibili, in diverse lingue, che riportino chiaramente i messaggi chiave (come, ad esempio, distanze sociali, il lavaggio delle mani, l'igiene respiratoria, altri comportamenti da tenere all'interno della struttura ricettiva e nei vari ambienti, sia per i clienti che per il personale, etc.).

Le comunicazioni possono essere realizzate anche con cartelli informativi o schermi nella hall e negli spazi comuni, il sito internet della struttura ricettiva, le televisioni in camera, la posta elettronica, i sistemi di messaggistica, i social network, etc..

Oltre alle comunicazioni sopra descritte, il cliente deve essere informato di poter scaricare e utilizzare la APP "Immuni".

### **6 La formazione e l'informazione del personale.**

L'impresa titolare dell'agriturismo di cui alla L.R. 31 luglio 2012, n. 38 deve formare ed informare il proprio personale, organizzando specifici momenti formativi interni che abbiano ad oggetto il presente protocollo di sicurezza e le eventuali procedure aziendali organizzative interne per la prevenzione della diffusione del Covid-19.





## *Il Presidente della Regione*

---

Ogni membro del personale, sia dipendente della struttura, sia dipendente di ditte terze operanti nella struttura, deve rigorosamente rispettare le misure indicate nel presente protocollo di sicurezza.

Tutti i dipendenti dell'agriturismo ed i suoi collaboratori, ancorché occasionali, devono essere dotati di un tesserino o di un elemento di riconoscimento (divisa, maglietta staff o altro) esposto e in modo visibile, affinché che i clienti possano avere punti di riferimento immediatamente visibili.

Il personale deve essere in grado di informare gli ospiti che chiedono delle policy interne e delle misure di prevenzione, o di altri servizi di cui potrebbero avere bisogno (ad esempio, servizi medici e farmacie in prossimità).

Il personale dell'agriturismo deve anche essere in grado di identificare gli ospiti con sintomi respiratori ed informarli sulla necessità che restino nelle loro stanze fino a quando non verranno visitati da un medico.

### **7 Screening test del personale e dotazioni di sicurezza individuale.**

Se ritenuto necessario, ai sensi dell'Allegato 6, punto, 2) del D.P.C.M. 26 aprile 2020, il titolare della struttura può disporre in loco, verso tutti i lavoratori che operano all'interno della struttura ricettiva, compresi i collaboratori, ancorché occasionali, la misurazione della temperatura corporea prima di iniziare il turno lavorativo. In caso di febbre (superiore a 37.5° C), tosse o difficoltà respiratoria, costoro non possono iniziare l'attività lavorativa e devono contattare immediatamente il proprio medico curante e seguire le sue indicazioni.

Il personale deve essere dotato da parte dei gestori di DPI adeguati (mascherine, guanti, disinfettante etc.) ed è obbligato all'adozione di DPI, in caso di contatti ravvicinati con i clienti e attività a rischio (ad esempio, contatto con rifiuti potenzialmente infetti, condizioni di formazione di aerosol durante la sanificazione etc.).

### **8 L'accesso dei fornitori all'interno dell'agriturismo.**

Per l'accesso dei fornitori all'interno dell'agriturismo, si devono rispettare le disposizioni contenute nell'Allegato 14 al D.P.C.M. 11 giugno 2020.

Dovrà essere limitato il contatto dei fornitori con il personale e con gli ospiti. I fornitori di beni e servizi che entrano nella struttura devono usare preferibilmente dei percorsi a loro dedicati, nonché tutte le precauzioni di sicurezza e i sistemi di prevenzione della diffusione del COVID 19.

Il principale documento di riferimento in merito alla gestione dell'accesso ai fornitori è rappresentato, al momento della stesura del presente atto di indirizzo, dal Protocollo condiviso di regolamentazione delle misure per il contrasto e il contenimento della diffusione del virus Covid-19 negli ambienti di lavoro del 14 marzo 2020, come integrato in data 24 aprile 2020 (ora, recepito dall'Allegato 12 al D.P.C.M. 12 maggio 2020).



## *Il Presidente della Regione*

---

Di seguito, in sintesi, si indicano le principali misure previste dal protocollo (si rinvia alla lettura integrale del protocollo per maggiori dettagli):

- la struttura deve informare i fornitori che intendono entrare in azienda, della preclusione dell'accesso a chi, in seguito a contatto con caso sospetto/confermato di COVID-19, sia tuttora sottoposto a misure di quarantena/isolamento;
- dovranno essere individuate tutte le modalità possibili al fine di ridurre le occasioni di contatto tra fornitori e personale della struttura;
- nelle attività di scarico merce, gli autisti dei mezzi non potranno accedere agli uffici e, per le necessarie attività di approntamento delle attività, il trasportatore dovrà rispettare la distanza interpersonale;
- i fornitori, trasportatori e altro personale esterno non potranno utilizzare i servizi igienici dei dipendenti della struttura; dovranno pertanto essere individuati servizi igienici dedicati agli esterni, i quali dovranno essere sottoposti a pulizia giornaliera.

In ogni caso i fornitori esterni e, in generale, tutti i visitatori, dovranno sottostare alle regole aziendali che la struttura ha definito per la prevenzione del contagio.

La struttura dovrà sincerarsi che tutti i fornitori con che avranno accesso alla struttura, compresi i gestori di attività esterne, abbiano adottato le necessarie misure di prevenzione.

La struttura dovrà informare i gestori delle attività interne (bar, ristoranti, negozi, etc.) della necessità di rispettare quanto previsto dalla presente linea guida.

## **9 Reception e prima accoglienza.**

Alla *reception* e negli altri ambienti comuni, è obbligatorio rispettare la distanza interpersonale di almeno un metro tra una persona ed un'altra.

Per agevolare il rispetto della distanza, si devono:

- affiggere dei cartelli informativi;
- delimitare gli spazi (ad esempio, con adesivi da attaccare sul pavimento, paline, nastri segnapercorso, etc.).

Inoltre, ove possibile, si devono differenziare i percorsi di entrata da quelli di uscita.

Si deve mettere a disposizione del personale e degli ospiti gel con una concentrazione di alcol al 60-85% per l'igiene delle mani, se possibile per ogni postazione del ricevimento.

Gli addetti al servizio di ricevimento devono essere dotati dei seguenti dispositivi di protezione individuale necessari al corretto svolgimento del lavoro loro affidato:

- disinfettante germicida e salviette per la pulizia delle superfici e dei tessuti;
- mascherine facciali;
- occhiali;
- adeguata fornitura di gel idroalcolico per l'igiene delle mani;



### *Il Presidente della Regione*

---

- guanti monouso, quando prescritti;
- abito a maniche lunghe
- sacchetto per rifiuti a rischio biologico

Si devono adottare misure volte ad evitare assembramenti e a ridurre il tempo di permanenza nell'area di ricevimento, quali, ad esempio:

- richiedere agli ospiti di inviare alla struttura ricettiva alberghiera, prima dell'arrivo, tutte le informazioni necessarie per la registrazione, nonché copia del documento di identità che sarà esibito all'arrivo, fornendo agli ospiti l'informativa sul trattamento dei dati personali;
- ove possibile, utilizzare sistemi automatizzati di registrazione ed autorizzazione all'accesso (ad esempio, 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 l'autorizzazione all'addebito della carta di credito;
- in caso di prenotazioni plurime (ad esempio, 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 esigenze di contatto diretto alla reception;
  - chiedere la rooming list entro il giorno prima dell'arrivo
  - consegnare le chiavi, insieme a delle targhette per il bagaglio con il numero della camera, al capogruppo od 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 informazioni turistiche all'ospite online, in modo tale da ridurre al minimo le occasioni di contatto con la reception;
- incentivare pagamenti *cashless* e, ove possibile, *check-out on line*.

Ogni qual volta sia possibile, è necessario 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 stanze devono essere pulite o sostituite ad ogni cambio dell'ospite. La pulizia deve interessare anche il portachiavi, se presente.

L'ospite ha la facoltà di chiedere che, durante il soggiorno, il personale addetto alle pulizie non faccia ingresso in camera.

I dipendenti devono effettuare una frequente igiene delle mani. Per movimentare i bagagli non è generalmente previsto l'utilizzo dei guanti.

Gli addetti al ricevimento devono essere in grado di favorire l'accesso ai servizi sanitari.



## *Il Presidente della Regione*

---

A questo fine, presso la reception devono essere disponibili i numeri di telefono da contattare in caso di necessità: numero unico di emergenza (112), guardia medica, ospedale più vicino, e numero Covid Regionale 800595459.

Le istruzioni riguardanti il comportamento da tenere in presenza di persone con febbre e/o sintomi respiratori sono contenute nell'apposita sezione del presente protocollo.

### **10 La pulizia delle camere e degli ambienti comuni.**

La pulizia quotidiana è effettuata secondo la prassi in uso nella struttura ricettiva, impiegando detergenti adeguati alle diverse tipologie di materiale trattato, nel rispetto delle indicazioni di utilizzo fornite dai produttori.

La sanificazione dell'ambiente è l'attività che riguarda il complesso di procedure e operazioni idonee a rendere salubre un determinato ambiente mediante interventi di detergenza e successiva disinfezione, ad esempio con una soluzione di ipoclorito di sodio diluita allo 0,1% o con alcool etilico al 70% per le superfici che possono essere danneggiate dall'ipoclorito di sodio nel rispetto delle indicazioni di utilizzo fornite dai produttori.

La pulizia e sanificazione possono essere svolte separatamente o essere condotte con un unico processo utilizzando prodotti che hanno duplice azione; è importante rimuovere lo sporco o i residui di sporco che possono contribuire a rendere inefficace l'intero processo.

Negli spazi comuni ai piani (corridoi, pianerottoli, atrii ...) devono essere messi a disposizione degli ospiti distributori di gel con una concentrazione di alcol al 60-85% per l'igiene delle mani.

Gli addetti al servizio di pulizia e rifacimento delle camere e di pulizia dei saloni e delle aree comuni devono essere dotati di dispositivi di protezione individuale necessari al corretto svolgimento del lavoro loro affidato:

- guanti;
- mascherina;
- cuffia per i capelli;
- calzature idonee ad essere sanificate.

Quando possibile, è opportuno evitare la presenza contemporanea di più addetti nella medesima camera. In ogni caso, durante la pulizia delle camere l'ospite non deve essere presente.

Le modalità operative di svolgimento del servizio ai piani sono le seguenti:

- prima di entrare nella stanza verificare di aver indossato correttamente gli opportuni dispositivi di protezione individuale;
- areare la stanza aprendo le finestre, se presenti, prima di intraprendere le successive operazioni di pulizia. La pulizia della stanza sarà effettuata con diverse modalità a seconda che sia già occupata da un ospite (fermata) o che sia destinata ad accogliere un nuovo ospite (partenza);



### *Il Presidente della Regione*

---

- nel caso di fermata la stanza sarà pulita secondo la prassi in uso nell'azienda;
- nel caso di partenza la stanza sarà sanificata;
- dopo ogni fase del ciclo di pulizia è opportuno cambiare i guanti.
- i rifiuti presenti devono essere gettati nel cestino, dotato di sacchetto. Il sacchetto contenente i rifiuti deve essere chiuso e riposto nello scomparto dei rifiuti del carrello;
- la pulizia deve riguardare tutte le superfici che sono venute a contatto con l'ospite, quali comodini, scrivania, sedie, tavolini, eventuali suppellettili, telefono, telecomando, maniglie e pulsantiere, armadi e cassette;
- in caso di cambio biancheria, la biancheria usata (lenzuola e biancheria da bagno) deve essere riposta in un contenitore chiuso separato dal carrello con la biancheria pulita;
- la biancheria sporca e la biancheria pulita devono essere sempre separate e non venire in contatto;
- non utilizzare la biancheria sporca come supporto nelle operazioni di pulizia della stanza (ad esempio: non utilizzare asciugamani o tappetini doccia utilizzati nelle operazioni di pulizia del bagno).
- il materiale di pulizia (panni, salviette e quanto necessario per la pulizia e la spolveratura) deve essere monouso o precedentemente trattato con una soluzione di ipoclorito di sodio 2% per 10 minuti o con altro trattamento di pari efficacia; non usare un panno utilizzato per eliminare lo sporco per asciugare o lucidare superfici pulite;
- se il frigobar è presente e attivo, ad ogni cambio dell'ospite pulire le confezioni integre presenti nel frigobar, quindi pulire internamente ed esternamente il frigorifero;
- i bicchieri e le tazze devono essere sostituiti al cambio dell'ospite, anche se non utilizzati;
- i pavimenti vengono puliti e sanificati con prodotti adeguati alle diverse tipologie di materiali;
- quando possibile, è opportuno evitare di dotare le stanze o gli altri ambienti della struttura di tappeti o di elementi di arredo che non sopportano cicli di pulizia quotidiani;
- rimuovere *runner*, cuscini decorativi ed altri elementi non necessari;
- nelle aree comuni (corridoi, scale, pianerottoli, saloni etc.) tutti gli elementi che vengono a contatto ripetuto con gli ospiti, quali maniglie, maniglioni, pulsantiere etc. devono essere puliti ad intervalli regolari in funzione del livello di utilizzo;
- eventuali portarifiuti vanno svuotati e puliti;
- gli eventuali trattamenti aggiuntivi a scopo di sanificazione e purificazione vengono svolti al termine delle operazioni di pulizia;
- a fine del turno di servizio il carrello utilizzato per il servizio alle camere deve essere pulito, riordinato e ripristinato con tutti i materiali mancanti.



### *Il Presidente della Regione*

---

Le modalità operative del servizio nelle aree comuni di soggiorno e svago sono le seguenti:

- la zona di soggiorno e svago, come ogni altra area della struttura in cui sono presenti diverse persone deve essere periodicamente areata;
- i pavimenti vengono lavati e sanificati con prodotti adeguati alle diverse tipologie di materiali almeno due volte al giorno, e comunque con una frequenza adeguata all'affollamento delle stesse nel corso della giornata. Per il mobilio e tutte le superfici di contatto si procede come avviene per le camere a una pulizia periodica, tanto più ravvicinata quanto maggiore è l'afflusso di ospiti;
- le pulsantiere e altre superfici e suppellettili a frequente contatto con gli ospiti vengono puliti almeno due volte al giorno e comunque ogni qualvolta l'utilizzo ripetuto da parte della clientela lo richieda;
- per la pulizia dei divani, delle poltrone e delle sedute in genere si procede secondo la prassi in uso nell'azienda, impiegando detergenti adeguati alle diverse tipologie di materiale trattato, nel rispetto delle indicazioni di utilizzo fornite dai produttori;
- all'esterno dei servizi igienici degli spazi comuni dovranno essere messi a disposizione distributori di gel con una concentrazione di alcol al 60-85% per l'igiene delle mani, con l'indicazione di igienizzare le mani prima dell'accesso e anche all'uscita. In alternativa, potrà essere data indicazione di utilizzare i servizi igienici delle camere o si procederà ad una sanificazione dopo ogni utilizzo.

## **11 Gli impianti di condizionamento.**

Gli impianti di condizionamento devono essere puliti a impianti spenti, in base alle indicazioni fornite dai produttori e/o dai responsabili incaricati della manutenzione.

Per la pulizia delle prese e delle griglie di ventilazione devono essere usati panni puliti in microfibra inumiditi con acqua e sapone, oppure con alcool etilico al 75% asciugando successivamente.

## **12 Somministrazione di alimenti e bevande.**

Fermo restando quanto previsto dalle Sezioni 1) e 2) del presente documento, il personale deve aver ricevuto un addestramento e/o una formazione in materia d'igiene alimentare conforme alla normativa vigente.

All'ingresso delle aree destinate alla somministrazione di alimenti e bevande (sala colazioni, bar, sala ristorante, etc.), come negli altri ambienti comuni, è sempre obbligatorio rispettare la distanza interpersonale (almeno un metro tra una persona ed un'altra).

Per agevolare il rispetto della distanza, si devono affiggere cartelli informativi e/o di delimitare gli spazi (ad esempio, con adesivi da attaccare sul pavimento, paline, nastri segnapercorso, etc.).



### *Il Presidente della Regione*

---

Si deve mettere a disposizione del personale e degli ospiti gel alcolico con concentrazione di alcol tra 60-85% per l'igiene delle mani, con ferma indicazione di utilizzo prima di accedere al ristorante/bar.

Sono vietati gli 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).

Per favorire il distanziamento, possono essere utilizzate per la somministrazione altre aree interne ed esterne alla struttura ricettiva, normalmente destinate ad altri usi.

I tavoli devono essere posizionati in modo che gli ospiti siano distanti tra di loro almeno un metro, salvo che per i nuclei familiari o per persone conviventi o che condividono la stessa camera o unità abitativa.

Gli addetti di sala, che sono a contatto diretto con gli alimenti, devono indossare la mascherina e devono lavare o igienizzare le mani con gel alcolico frequentemente.

Le tovaglie devono essere sostituite ad ogni cambio di ospite. Nel caso siano utilizzati coprimacchia al di sopra delle tovaglie, è sufficiente sostituire quest'ultimi. Quando non è previsto l'utilizzo di tovaglie che coprono l'intera superficie del tavolo, il tavolo va pulito dopo ogni servizio.

Il servizio di somministrazione deve essere erogato dal personale, munito di attrezzatura adeguata, possibilmente con servizio al tavolo e menu a la carta.

È consigliato l'utilizzo di prodotti monodose per evitare il più possibile il contatto promiscuo.

Il servizio a buffet a self service è vietato. È possibile organizzare una modalità a buffet mediante somministrazione da parte di personale incaricato, escludendo la possibilità per gli ospiti di toccare quanto esposto e prevedendo in ogni caso, per ospiti e personale, l'obbligo del mantenimento della distanza e l'obbligo dell'utilizzo della mascherina a protezione delle vie respiratorie. La modalità self-service può essere eventualmente consentita per buffet realizzati esclusivamente con prodotti confezionati in monodose. In particolare, la distribuzione degli alimenti dovrà avvenire con modalità organizzative che evitino la formazione di assembramenti anche attraverso una riorganizzazione degli spazi in relazione alla dimensione dei locali; dovranno essere altresì valutate idonee misure (es. segnaletica a terra, barriere, ecc.) per garantire il distanziamento interpersonale di almeno un metro durante la fila per l'accesso al buffet.

Tutti i piatti, posate e bicchieri devono essere lavati e disinfettati in lavastoviglie, compresi gli oggetti che non sono stati utilizzati, se c'è la possibilità che siano toccati dagli ospiti o dal personale, o comunque esposti al contagio.

Nel caso in cui non fosse possibile il lavaggio in lavastoviglie, nell'eseguire quello manuale occorre procedere con lavaggio, disinfezione e risciacquo, usando il massimo livello di precauzione, asciugando con carta monouso.

Le tovaglie ed i tovaglioli devono essere lavati con le modalità consuete.



### *Il Presidente della Regione*

---

Gli alimenti da somministrare tramite servizio in camera devono essere trasferiti al piano su vassoi o tramite carrelli con contenitori chiusi o muniti di apposito coperchio. Durante il trasferimento è importante curare la protezione degli alimenti dalle contaminazioni accidentali da parte del personale, che dovrà indossare guanti e mascherina. I tempi di allestimento e consegna devono essere minimizzati.

In caso di richiesta di cibi da asporto, gli alimenti, preparati secondo le vigenti norme igienico-sanitarie da personale fornito di mascherina e guanti, devono essere consegnati agli ospiti in idonei contenitori monouso, accuratamente chiusi in modo da evitare la fuoriuscita accidentale di materiale.

Per quanto concerne la preparazione degli alimenti, gli addetti alla preparazione di alimenti devono aver ricevuto un addestramento e/o una formazione in materia d'igiene alimentare conforme alla normativa vigente.

Essi devono indossare la mascherina e i guanti, da cambiare con la frequenza indicata dai produttori. I guanti vanno cambiati, in particolare dopo aver svolto attività non legate al cibo, come l'apertura/chiusura manuale delle porte di entrata ed uscita dai locali cucina e lo svuotamento di contenitori. Quando si indossano i guanti, non bisogna toccarsi occhi, bocca e naso.

Ad ogni cambio di guanti, e quando i guanti vengono rimossi, occorre lavarsi le mani. Il lavaggio delle mani costituisce una barriera protettiva alle infezioni maggiore rispetto all'indossare guanti monouso. I lavoratori del settore alimentare si devono lavare accuratamente e frequentemente le mani, con sapone normale e acqua corrente calda. I disinfettanti per le mani possono essere utilizzati come misura aggiuntiva, ma non devono sostituire il lavaggio delle mani.

Nel caso in cui i locali adibiti alla preparazione degli alimenti rendano difficile mantenere le misure di distanziamento, occorre mettere in atto misure alternative per proteggere i lavoratori. Ad esempio:

- realizzare postazioni di lavoro sfalsate, in modo che i lavoratori non si trovino uno di fronte all'altro;
- fornire dispositivi di protezione individuale come mascherine, cuffie per i capelli, guanti;
- monouso, tute pulite e scarpe da lavoro antisdrucchiolo;
- distanziare le stazioni di lavoro;
- limitare il numero dei lavoratori addetti contemporaneamente ad un'area di preparazione di alimenti;
- organizzare il personale in gruppi di lavoro per ridurre le interazioni tra i gruppi.

Occorre lavare frequentemente e sanificare periodicamente tutte le superfici e gli utensili a contatto con gli alimenti.

Al fine di agevolare lo smaltimento dei dispositivi di protezione individuale utilizzati dai lavoratori, si suggerisce di collocare cestini portarifiuti dotati di pedale o fotocellula nell'area di lavo-





### *Il Presidente della Regione*

---

ro o nelle immediate vicinanze. Ogni cestino deve essere dotato di un sacchetto per permettere di svuotarlo senza entrare in contatto con il contenuto.

### **13 Servizi accessori (attività ricreative e sportive).**

Fermo restando quanto più ampiamente previsto dalla Sezione 16) del presente documento, le attività di svago e di animazione sono sospese o riorganizzate e previste in piccoli gruppi, con spazi ed orari in modo da permettere sempre il distanziamento anche per quanto riguarda i miniclub privilegiando aree all'aperto.

Bisogna osservare il corretto accesso alle aree e ai servizi comuni con percorsi di sicurezza ed eventuale perimetrazione delle aree stesse predisponendo segnaletica per delimitare gli spazi.

Le attività sportive che non consentono il prescritto distanziamento sociale, sono limitate secondo quanto prescritto dalle normative specifiche in vigore.

L'utilizzo delle piscine interne alle strutture ricettive può essere consentito solo in funzione di una limitazione di accessi, di ricambio frequente dell'acqua e di disinfezione, adeguata a prevenire l'esposizione a infezione Covid-19 da parte dei clienti sia nell'area di accesso che all'interno della vasca.

L'accesso alla piscina deve essere controllato attraverso un ingresso/uscita con numero contingentato in relazione alla capienza della struttura con una disponibilità di 10mq per 4 persone.

Tra le persone deve comunque essere sempre garantito il distanziamento di almeno un metro sia fuori che dentro l'acqua con deroga per le persone appartenenti allo stesso nucleo familiare.

L'ingresso in acqua deve essere consentito solo dopo la doccia.

In particolare per le piscine, si prescrive la massima attenzione per:

- la manutenzione e verifica del corretto funzionamento degli impianti di trattamento acqua;
- la conferma dell'idoneità alla balneazione attraverso le analisi chimiche e microbiologiche previste;
- la verifica costante della concentrazione di cloro nell'acqua.

Ai bordi della piscina, per garantire il distanziamento sociale è preferibile che sia consentito il posizionamento solo sui lettini che devono essere usati da persone della stessa famiglia con asciugamano/telo mare di proprietà. L'ingresso in acqua è organizzato utilizzando, ove necessario, i camminamenti predisposti, consentendo il distanziamento sociale. Gli addetti al salvataggio avranno cura di richiamare al rispetto delle regole ove necessario.

Gli arredi (ombrelloni, lettini, sdraie) a bordo piscina o area solarium, devono essere posizionati in postazioni fisse nel rispetto delle prescrizioni contenute nella Sezione 3 alla presente Ordinanza.



## *Il Presidente della Regione*

---

### **14 I comportamenti igienico-sanitari da adottare da parte dei clienti.**

I clienti devono soggiacere ai seguenti obblighi:

- obbligo di non accedere all'area turistico-ricettiva in caso di provvedimento di quarantena/isolamento fiduciario, in presenza di sintomi influenzali o di temperatura corporea superiore ai 37,5°C;
- obbligo di distanziamento sociale di almeno un metro, nel corso di ogni permanenza e attività all'interno della struttura ricettiva;
- rispetto del distanziamento sociale in ogni circostanza, anche durante l'utilizzo di docce e servizi igienici;
- lavaggio dei teli frequenti, almeno a 60°C;
- misure di igiene personale, curando in particolare la pulizia e disinfezione frequente delle mani anche dei bambini;
- obbligo di doccia immediatamente dopo la balneazione con particolare cura di pulizia di mani e viso;
- indossare mascherine e guanti secondo la normativa in vigore;
- controllo da parte dei genitori del rispetto di tutte le norme comportamentali da parte dei bambini.

Le deroghe al distanziamento fisico sono limitate alle persone appartenenti allo stesso nucleo familiare ovvero conviventi (a tal fine, è possibile acquisire apposita autocertificazione).

### **15 Lavoratore contagiato.**

Se un membro del personale segnala sintomi respiratori, il lavoratore deve immediatamente interrompere il lavoro e rivolgersi all'assistenza medica.

La direzione aziendale provvede tempestivamente ad informare l'autorità sanitaria competente (contattando i numeri di emergenza per il Covid-19 indicati dalla Regione) e il medico competente.

In questi casi, in attesa dell'intervento dei servizi medici, la persona dovrà rimanere isolata in un'apposita stanza.

Il lavoratore sintomatico deve essere dotato di tessuti monouso e di una mascherina che dovrà indossare quando sono presenti altre persone o quando deve uscire nelle aree comuni.

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 che non risulti guarito.



## *Il Presidente della Regione*

---

### **16 Ospite contagiato.**

Nel caso in cui un ospite presente all'interno della struttura ricettiva (ospite, collaboratore, etc.) presenti febbre e sintomi di infezione respiratoria (tosse secca, febbre, mal di gola, difficoltà respiratorie) lo deve comunicare tempestivamente alla direzione aziendale. La comunicazione deve essere effettuata telefonicamente, per il tramite della reception. La direzione aziendale provvede tempestivamente ad informare l'autorità sanitaria competente (contattando i numeri di emergenza per il Covid-19 indicati dalla Regione).

Al fine di ridurre al minimo il rischio di contagio, nell'attesa dell'arrivo dei sanitari, dovranno essere adottate le seguenti misure:

- fargli indossare una mascherina chirurgica;
- ridurre al minimo i contatti con altre persone;
- indirizzarlo alla propria stanza o a un ambiente isolato con la porta chiusa, garantendo un'adeguata ventilazione naturale;
- escludere l'impianto di ricircolo dell'aria, se possibile.

Nessun visitatore deve essere autorizzato a entrare nella stanza occupata dall'ospite malato.

In base alla disponibilità, gli eventuali accompagnatori dovranno essere spostati in un'altra camera.

A seguito dell'identificazione di un caso sospetto nello stabilimento si deve immediatamente passare all'individuazione dei contatti avuti.

La direzione della struttura dovrà occuparsi senza indugio della pulizia e sanificazione della stanza che era occupata dall'ospite, seguendo i protocolli per camere esposte a Covid-19.

### **17 Ospiti non coinvolti.**

Gli ospiti non interessati sono persone che si ritiene abbiano avuto un'esposizione a basso rischio con l'ospite malato. A costoro devono essere fornite tutte le informazioni sulla malattia, sulla sua trasmissione e sulle misure preventive. Dovrebbe essere chiesto loro di automonitorarsi per 14 giorni dalla data di conferma della presenza di un caso nello stabilimento. In presenza di sintomi indicativi del Covid-19 entro 14 giorni, dovranno essere invitati ad autoisolarsi immediatamente e a contattare i servizi sanitari locali.

### **18 Responsabilità.**

La corretta attuazione in tutte le sue fasi del Piano d'azione predisposto, in ottemperanza a quanto verrà stabilito dalle autorità sanitarie regionali o nazionali, esonererà espressamente il titolare e/o rappresentante legale, i gestori, direttori e manager (soggetti individuati tra i componenti la rete aziendale della prevenzione ai sensi del D.Lgs. 9 aprile 2008, n. 81), da ogni responsabilità derivante dal verificarsi di eventuali casi positivi all'interno della struttura ricettiva.



*Il Presidente della Regione*

---

## SEZIONE 7

### **Protocollo di sicurezza per l'esercizio delle attività commerciali su aree pubbliche (mercati - fiere – posteggi isolati – commercio itinerante – mercatini degli hobbisti)**

#### **1 Premessa.**

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

- l'Allegato 9 del D.P.C.M. 2 marzo 2021, Allegato 9, recante “Linee guida per la riapertura delle Attività economiche, produttive e ricreative”, come richiamato dall'articolo 16 del decreto-legge 18 maggio 2021, n. 65;
- il D.L. 22 aprile 2021, n. 52, recante “Misure urgenti per la graduale ripresa delle attività economiche e sociali nel rispetto delle esigenze di contenimento della diffusione dell'epidemia da COVID-19”;
- il D.L. 18 maggio 2021, n. 65, recante “Misure urgenti relative all'emergenza epidemiologica da COVID-19”;
- l'Ordinanza del Ministero della Salute del 29 maggio 2021, con la quale si dispone che, ai fini del contenimento della diffusione del virus Sars-Cov-2, le attività economiche e sociali devono svolgersi nel rispetto delle “Linee Guida per la ripresa delle attività economiche e sociali” elaborate dalla Conferenza delle Regioni e delle Province autonome, come definitivamente integrate e approvate dal Comitato tecnico scientifico;
- l'Ordinanza del Ministero della Salute del 4 giugno 2021, trasmessa con prot. 9457-04/06/2021-GAB-GAB-P, con la quale il Ministro ha dettato le misure urgenti di contenimento e gestione dell'emergenza sanitaria nelle Regioni Abruzzo, Liguria, Umbria e Veneto.

Si ricorda, altresì, che le misure di contenimento e di sicurezza anti-contagio sanciti con l'Ordinanza del Ministero della Salute del 29 maggio 2021 rappresentano un obbligo per i datori di lavoro delle attività produttive e professionali (inclusi lavoratori autonomi) al fine di garantire il contenimento della diffusione del virus COVID-19 negli ambienti di lavoro.



## *Il Presidente della Regione*

---

Tali misure si applicano in aggiunta a quelle già vigenti in materia di tutela della salute e sicurezza dei lavoratori (*in primis*, il D.Lgs. n. 81/2008 e s.m.i.) e alle procedure/requisiti igienico-sanitari richiesti dalle specifiche normative di settore. È, quindi, necessario che l'adozione delle misure di contenimento contro la diffusione del virus COVID-19 segua un approccio integrato, a garanzia della massima tutela sia dal rischio di contagio da nuovo coronavirus (utenti e lavoratori) sia dai rischi professionali (lavoratori).

A tal fine, è essenziale il coordinamento tra il Comitato ed il Servizio di Prevenzione e Protezione aziendale (ove presente ai sensi del D.Lgs. n. 81/2008), le cui figure possono anche coincidere. Le disposizioni che seguono, hanno lo scopo di fornire ulteriori indicazioni per l'applicazione delle misure anti-contagio nelle attività commerciali su aree pubbliche (mercati - fiere – posteggi isolati – commercio itinerante).

Ad integrazione di quanto previsto dall'Ordinanza del Presidente della Giunta Regionale n. 54/2020, si forniscono le seguenti indicazioni per mercati - fiere – posteggi isolati - commercio itinerante, l'efficacia delle misure precauzionali di contenimento adottate per contrastare l'epidemia di COVID-19 rispetto alle misure previste dalla normativa nazionale vigente.

Vista la peculiarità dell'attività di Commercio su aree pubbliche, il presente protocollo di sicurezza prevede misure che seguono la logica della precauzione e integra le prescrizioni del legislatore e le indicazioni dell'Autorità sanitaria.

Le imprese del commercio su aree pubbliche adottano il presente protocollo di regolamentazione all'interno dei propri luoghi di lavoro, con la duplice finalità di protezione sia per i lavoratori sia per i frequentatori esterni in quanto il profilo di rischio è principalmente correlato alla prossimità interpersonale tra lavoratori e tra lavoratori e clienti.

Il presente protocollo si applica anche per i mercatini degli hobbisti, mercatini dell'usato, straordinari, artigianali e dei produttori agricoli. Inoltre tutti gli operatori anche non commercianti su aree pubbliche che partecipano a qualsiasi titolo su un mercato o una fiera (ad esempio espositori, volontari, associazioni, enti pubblici e o privati) sono tenuti al rispetto del presente protocollo.

Infine, si evidenzia che, la disciplina degli orari di apertura delle attività oggetto del presente protocollo di sicurezza è stabilita con provvedimento del Sindaco del Comune di riferimento.

## **2 La formazione e l'informazione del personale.**

L'impresa di commercio su aree pubbliche deve provvedere a formare ed informare il proprio personale tramite momenti formativi interni (a cui partecipa anche il titolare e i familiari coadiuvanti) che includano il presente protocollo e le eventuali procedure aziendali organizzative interne per la prevenzione della diffusione del virus responsabile del Covid-19.

Ogni membro del personale, sia dipendente che familiare coadiuvante o personale occasionale giornaliero deve rispettare rigorosamente le misure di sicurezza indicate nel presente protocollo.



### *Il Presidente della Regione*

---

L'impresa di commercio su aree pubbliche deve, altresì, provvedere alla adeguata formazione sul corretto uso della mascherina e di altri dispositivi di protezione, privilegiando modalità di formazione a distanza (ad esempio, e-learning).

### **3 Informazioni di carattere generale.**

Attraverso le modalità più idonee ed efficaci, il commerciante su aree pubbliche deve informare tutti i lavoratori, e chiunque vi entri in contatto, circa le disposizioni delle Autorità, consegnando e/o affiggendo nei pressi del banco o nei luoghi maggiormente visibili appositi *dépliant* informativi e coadiuvando la partecipazione del proprio personale a momenti informativi sul tema Covid-19.

In particolare, il commerciante su aree pubbliche deve:

- avvisare il cliente che non può presentarsi in caso di comparsa di sintomatologia febbrile e/o simil-influenzale, o se, in seguito a contatto con caso sospetto/confermato di COVID-19, sia tuttora sottoposto a misure di quarantena/isolamento;
- predisporre materiale informativo sulle misure di igiene (locandine, cartelli, etc.) da porre sul banco di lavoro e in altre postazioni facilmente accessibili/visibili per informare sulle modalità organizzative adottate per prevenire il contagio;
- procurarsi materiali informativi utili che possono inoltre essere scaricati da siti istituzionali (Ministero della Salute, Istituto Superiore di Sanità (ISS), Organizzazione Mondiale della Sanità (OMS), Regioni, etc.).

Per i lavoratori dipendenti e per i lavoratori di aziende terze (addetti pulizie, manutenzione, fornitori, vigilanza, etc.) si può fare ricorso anche a strumenti informatici e materiali multimediali, in modo da trasmetterli prima dell'accesso nel mercato o fiera ed evitare, in tal modo, la trasmissione di materiale cartaceo.

L'impresa deve fornire al personale dipendente le informazioni sulle misure adottate tenendo conto anche delle mansioni e dei contesti lavorativi, con particolare riferimento all'importanza di:

- mantenere la distanza di sicurezza ogni qualvolta la mansione lo consenta;
- rispettare il divieto di assembramento;
- osservare le regole di igiene;
- utilizzare correttamente i dispositivi di protezione individuali.

A tal proposito, il datore di lavoro assicura adeguata formazione a sé stesso e al proprio personale compreso i familiari coadiuvanti, sul corretto uso dei dispositivi (cfr., materiale OMS, ISS, Ministero della Salute, etc.), privilegiando modalità di formazione a distanza (ad esempio, FAD, e-learning).



## *Il Presidente della Regione*

---

### **4 Disposizioni di carattere organizzativo.**

È consentita l'apertura dei mercati per tutti settori merceologici (alimentari, non alimentari e misti) nel rispetto delle condizioni previste dal presente protocollo di sicurezza.

Per quanto concerne le attività di carico e scarico della merce e del posizionamento e rimozione del banco, l'operatore deve attenersi alla rigorosa distanza di un metro dagli altri commercianti e comunque è tenuto sempre ad indossare i necessari dispositivi di protezione (cioè, mascherina e guanti, quando prescritti).

Il mercato deve essere organizzato in due aree ben distinte:

- settore alimentare;
- settore non alimentare.

Qualora non fosse possibile si devono trovare accorgimenti tecnici perché non vi sia commistione tra banchi alimentari e non alimentari.

Per le attività di commercio su aree pubbliche di somministrazione di alimenti e bevande, per un periodo provvisorio di durata fino al 30 luglio 2021 è vietato il consumo sul posto, fatto salvo il rispetto delle norme e delle disposizioni contenute nella Sezione 2 alla presente Ordinanza. La Regione Abruzzo si riserva di modificare tale data, anticipando o posticipando la scadenza indicata a seconda delle circostanze che lo consentano.

I mercati devono:

- osservare e far osservare le misure di prevenzione igienico- sanitaria e di sicurezza;
- prevedere la presenza nelle aree mercatali e sui banchi degli operatori di cartellonistica che indichi il comportamento da tenere all'interno della suddetta area per garantire la distanza sociale e l'uso obbligatorio di DPI (mascherina);

Al fine della salvaguardia della attività del commercio su aree pubbliche non è previsto alcun decentramento o spostamento o contingentamento delle aree o delle zone dove è localizzato storicamente il mercato ma, in base alle esigenze dipendente dalle misure anticovid, è fattibile un ampliamento dello stesso mercato nelle zone e vie del territorio comunale contiguo.

In alternativa, il Comune, d'intesa con le associazioni maggiormente rappresentative, può prevedere altre soluzioni quali ad esempio un ampliamento delle fasce orarie del mercato al pomeriggio o una suddivisione del mercato in più giornate;

Nella fase attuale e fino al 31 luglio 2021 partecipano al mercato i commercianti ambulanti assegnatari del posteggio.

Nella fase attuale e fino al 31 luglio 2021, le Amministrazioni si assicurano che i partecipanti alle operazioni di spunta siano dotati di tutto il materiale necessario per lavorare in sicurezza durante il mercato o la fiera.

È demandata al Comune in cui si svolge il mercato o fiera la facoltà di sospendere fino a tale data l'operazione della spunta.



### *Il Presidente della Regione*

---

I Comuni, dopo aver monitorato il mercato e verificato i posteggi liberi alla data di apertura dello stesso, ed al fine di evitare assembramenti, possono procedere prioritariamente alla assegnazione provvisoria fino al 31 luglio 2021, dei posteggi liberi e non occupati in base alla graduatoria degli spuntisti. Successivamente vengono osservate le disposizioni di cui al punto precedente ove ritenuto opportuno.

Il banco deve essere gestito seguendo i protocolli anticontagio per i lavoratori dipendenti. Possono svolgere l'attività lavorativa presso ogni banco titolare, dipendente, familiare coadiuvante nel rispetto delle regole indicate dal D.P.C.M. del 17 maggio 2020 sul distanziamento sociale, ovvero devono essere previste misure che permettano tale criterio;

È vietata qualsiasi forma di assembramento e devono sempre essere rispettate la distanza di almeno un metro, l'utilizzo di mascherine o altri strumenti idonei, la frequente igiene delle mani; non sono previsti contingentamenti numerici nell'entrare nell'area mercatale, ma il rispetto di tutte le regole e disposizioni statali, regionali e comunali in materia di contenimento del Covid-19.

Durante la fase di vendita deve essere scrupolosamente osservata la distanza minima di un metro tra cliente e cliente e tra operatore e cliente. A tal proposito, come sopra indicato, deve essere indicata l'entrata e l'uscita al banco di mercato e deve essere effettuata la segnatura a terra degli spazi, in modo tale da indicare la distanza di un metro per l'utenza e tra l'utenza. Ogni commerciante ambulante può servire simultaneamente un numero di clienti che soddisfi il rispetto della distanza di sicurezza.

Nell'area di mercato o fuori dell'area stessa possono essere previsti anche delle zone dove il cliente possa attendere il suo turno al fine di evitare assembramento sia per entrare nell'area di mercato sia per attendere il turno per essere servito.

Qualora si verificano situazioni di assembramento, di mancanza di rispetto delle regole sanitarie ed igienico sanitarie, di mancato rispetto di quanto prevede il presente protocollo di sicurezza, il Comune competente per territorio può disporre l'allontanamento dal mercato di uno o più operatori e disporre la sospensione dell'autorizzazione.

Nei casi di particolare gravità e di coinvolgimento di molti operatori, il Comune può sospendere il mercato per un periodo concordato con i competenti uffici sanitari.

I clienti devono:

- permanere nella zona mercatale il tempo minimo necessario per l'acquisto della merce ed essere muniti di protezione delle vie respiratorie, guanti monouso, ove prescritti, effettuare una accurata e frequente igiene delle mani ed evitare assembramenti;

Se ritenuto necessario, l'operatore su aree pubbliche prima dell'accesso al luogo di lavoro, può sottoporsi anche autonomamente al controllo della temperatura corporea e si autocertifichere che deve presentare tutte le volte che viene richiesto dagli organi di controllo. Se tale temperatura risulterà superiore ai 37,5°, non è consentito l'accesso. Le persone in tale condizione sono momentaneamente isolate, ci si deve accertare che indossino la mascherina protettiva e si deve seguire la procedura prevista dalle disposizioni di legge;





## *Il Presidente della Regione*

---

L'Amministrazione Comunale ha la facoltà attraverso la Polizia Municipale (o individuando un responsabile - definito Covid manager - opportunamente formato) di controllare coloro che sono privi dei dispositivi di prevenzione, controllare l'applicazione delle misure di prevenzione e, in caso d'emergenza, applicare le procedure di primo intervento. La Polizia Municipale e o il responsabile coordina sul posto il personale addetto, con l'eventuale supporto di volontari di protezione civile, ai fini dell'assistenza a clienti ed operatori del mercato e dell'attuazione delle misure di cui al presente protocollo di sicurezza, nonché delle ulteriori misure di prevenzione e sicurezza emanate dai Comuni.

Ogni operatore commerciale deve posizionare raccoglitori chiusi per i rifiuti presso i propri banchi ovvero utilizzo di contenitori per più banchi limitrofi; Al termine delle operazioni i rifiuti devono essere smaltiti nel rispetto delle regole stabilite da ciascun Comune.

Gli spostamenti dei commercianti all'interno dell'area mercatale devono essere limitati al minimo indispensabile e nel rispetto delle indicazioni previste dal presente protocollo.

Devono essere favoriti sistemi di pagamento elettronici. Se il pagamento viene effettuato in contante o POS portatile, l'operatore provvede alla disinfezione delle mani e del POS al termine dell'operazione. Inoltre, se il pagamento avviene tramite contanti, si utilizzeranno sistemi per evitare contatti diretti.

I Comuni possono prevedere, in relazione alle predette aree di mercato, ulteriori misure di prevenzione igienico-sanitaria e di sicurezza ed informano attraverso i propri strumenti di comunicazione istituzionale circa le aree di mercato aperte, la loro delimitazione e l'adozione concreta delle misure di prevenzione igienico-sanitaria e di sicurezza relative alle singole aree.

Il mercato deve essere attrezzato con dispenser per detergere le mani e con guanti monouso;

Trattandosi di un luogo a tutti gli effetti commerciale, anche se all'aria aperta, è obbligatorio utilizzare guanti, ove prescritti, e mascherine protettive o altre forme idonee di prevenzione;

## **5 Disposizioni di carattere specifico.**

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

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

- il posizionamento all'accesso dei mercati di cartelli almeno in lingua italiana e inglese per informare la clientela sui corretti comportamenti;
- la misura del distanziamento, attraverso, se fattibile, ampliamenti delle fasce orarie ed una regolamentazione in funzione degli spazi disponibili, differenziando, ove possibile, i percorsi di entrata e di uscita;
- assicurare, tenendo in considerazione la localizzazione, le caratteristiche degli specifici contesti urbani, logistici e ambientali, la maggiore o minore frequentazione dell'area mercatale, la riorganizzazione degli spazi, anche mediante segnaletica a terra, per



### *Il Presidente della Regione*

---

consentire l'accesso in modo ordinato e, se del caso, contingentato, al fine di evitare assembramenti di persone e di assicurare il mantenimento di almeno 1 metro di separazione tra gli utenti, ad eccezione delle persone che in base alle disposizioni vigenti non siano soggette al distanziamento interpersonale. Detto aspetto afferisce alla responsabilità individuale;

- verificare, mediante adeguati controlli, l'utilizzo di mascherine sia da parte degli operatori che da parte dei clienti, e la messa a disposizione, da parte degli operatori, di prodotti igienizzanti per le mani, in particolare accanto ai sistemi di pagamento;
- assicurare un'adeguata informazione per garantire il distanziamento dei clienti in attesa di entrata: posizionamento all'accesso dei mercati di cartelli almeno in lingua italiana e inglese per informare la clientela sui corretti comportamenti;
- assicurare maggiore distanziamento dei posteggi ed a tal fine, ove necessario e possibile, ampliamento dell'area mercatale;
- individuare un'area di rispetto per ogni posteggio in cui limitare la concentrazione massima di clienti compresenti, nel rispetto della distanza interpersonale di almeno 1 metro;
- qualora, per ragioni di indisponibilità di ulteriori spazi da destinare all'area mercatale, non sia possibile garantire le prescrizioni di cui agli ultimi due punti, i Comuni potranno contingentare l'ingresso all'area stessa al fine del rispetto della distanza interpersonale di almeno 1 metro;
- la pulizia e l'igiene ambientale con frequenza almeno due volte al giorno ed in funzione dell'orario di apertura;
- l'ampia disponibilità e accessibilità a sistemi per la disinfezione delle mani. In particolare, detti sistemi devono essere disponibili accanto ai sistemi di pagamento;
- l'utilizzo di mascherine sia da parte degli operatori che da parte dei clienti;
- l'avviso dell'obbligo di utilizzo di mascherine nei luoghi chiusi accessibili al pubblico e comunque in tutte le occasioni in cui non sia possibile garantire continuamente il mantenimento della distanza di sicurezza di almeno un metro.

Inoltre, si deve garantire il mantenimento, in tutte le attività e le loro fasi, del distanziamento interpersonale. In particolare:

- prevedere un maggiore distanziamento dei posteggi ed a tal fine, ove necessario e possibile, ampliamento dell'area mercatale, nel rispetto delle modalità meglio spiegate in seguito;
- individuare un'area di rispetto per ogni posteggio in cui limitare la concentrazione massima di clienti compresenti, nel rispetto della distanza interpersonale di un metro;
- per quanto concerne la misura del distanziamento, consentire, per locali fino a 40 metri quadrati, l'accesso di una persona alla volta, oltre a un massimo di due operatori;



### *Il Presidente della Regione*

---

- per quanto concerne l'uso di dispositivi di protezione, pretendere l'uso della mascherina da parte dei consumatori e mettere a disposizione guanti usa e getta nel caso in cui ai consumatori sia consentito servirsi da soli;
- garantire l'applicazione delle misure previste dal Protocollo condiviso di regolamentazione delle misure per il contrasto e il contenimento della diffusione del virus Covid-19 negli ambienti di lavoro sottoscritto il 24 aprile 2020 fra il Governo e le parti sociali di cui all'Allegato 12 al D.P.C.M. 11 giugno 2020;
- garantire almeno un metro di separazione tra i clienti.

Il titolare del posteggio deve rispettare le seguenti prescrizioni:

- pulizia e disinfezione quotidiana delle attrezzature prima dell'avvio delle operazioni di vendita;
- uso obbligatorio della mascherina a protezione delle vie respiratorie;
- messa a disposizione della clientela di prodotti igienizzanti per le mani in ogni banco;
- Rispettare il distanziamento interpersonale di almeno 1 metro;
- nel caso di acquisti con scelta in autonomia e manipolazione del prodotto da parte del cliente, deve essere resa obbligatoria la disinfezione delle mani prima della manipolazione della merce;
- in caso di vendita di beni usati: pulizia e disinfezione dei beni prima che siano posti in vendita.

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

Siccome la Circolare del Ministero dell'Interno 12 marzo 2014, n. 3794, recante "Indicazioni tecniche di prevenzione incendi per l'installazione e la gestione di mercati su aree pubbliche con presenza di strutture fisse, rimovibili e autonegozi" prevede che, per consentire l'intervento dei mezzi di soccorso dei Vigili del Fuoco, gli accessi alle aree destinate allo svolgimento delle attività considerate nelle presenti raccomandazioni tecniche devono avere i seguenti requisiti minimi e che le aree destinate allo svolgimento delle attività devono essere dotate di vie di transito interne tali da garantire l'esodo delle persone e la possibilità di intervento ai mezzi di soccorso ivi compresi quelli dei Vigili del fuoco, è necessario garantire che nelle aree comuni del mercato cui hanno accesso i consumatori:

- sia assicurata la misura del distanziamento, anche, se fattibile, attraverso ampliamenti delle fasce orarie ed una regolamentazione in funzione degli spazi disponibili, differenziando, ove possibile, i percorsi di entrata e di uscita;



### *Il Presidente della Regione*

---

- per quanto concerne la regolamentazione degli accessi all'area di mercato in funzione degli spazi disponibili, dato che non è possibile procedere recintando o transennando l'area di mercato senza incidere considerevolmente sulle misure di sicurezza all'interno di aree cittadine, specie con riferimento alle vie di transito interne, escluso che si possa pensare alla revoca di concessioni di posteggio, si raccomanda:
  - un sistema di contingentamento dei banchi e/o distanziamento dei banchi, prevedendo, ove possibile, un intervento sull'area mercatale, ampliandola adeguatamente, ovvero operando sulle corsie laterali portando i banchi ad una maggiore adiacenza con delimitazione dei passaggi, a cura degli operatori, mediante apposite "fettucce" o linee di contenimento;
  - la previsione di misure tecniche che consentano che le operazioni di acquisto ai banchi si svolgano frontalmente, in modo che sui rimanenti lati del posteggio assegnato non si creino assembramenti ed il passaggio dei consumatori sia costantemente fluido.
  - sia garantita la pulizia e l'igiene ambientale in funzione dell'orario di apertura;
  - sia data disponibilità e accessibilità a sistemi per la disinfezione delle mani;
  - sia dato avviso dell'obbligo di utilizzo di mascherine nei luoghi accessibili al pubblico e comunque in tutte le occasioni in cui non sia possibile garantire continuamente il mantenimento della distanza di sicurezza.

## **7 I servizi a domicilio.**

I trasportatori sono tenuti ad indossare i DPI richiesti (mascherina protettiva e guanti monouso) ed hanno a disposizione, sul mezzo di trasporto, soluzione disinfettante per le mani.

La consegna avviene con modalità che escludono o limitano il contatto con i clienti: i trasportatori non possono entrare nel domicilio, il cibo deve essere lasciato sull'uscio;

Devono essere favoriti sistemi di pagamento elettronici. Se il pagamento viene effettuato in contante o POS portatile, l'operatore deve provvedere alla disinfezione delle mani e del POS al termine dell'operazione.

Inoltre, in accordo con il cliente, il pagamento tramite contanti avviene senza contatto diretto ed il contante deve essere lasciato sull'uscio della porta dell'avventore e l'operatore, una volta verificato il pagamento, deve lasciare il cibo e l'eventuale resto, per, poi, allontanarsi prima che il cliente apra la porta.

## **8 Vendita per asporto.**

All'atto della consegna i lavoratori e i clienti sono tenuti ad indossare i DPI richiesti (mascherina protettiva e guanti monouso).

Inoltre, devono essere assicurate modalità tali da escludere o limitare il contatto con i clienti che non possono entrare nell'esercizio, la consegna sarà eseguita sull'uscio del locale;



## *Il Presidente della Regione*

---

Devono essere favoriti sistemi di pagamento elettronici. Se il pagamento viene effettuato in contante o POS portatile, l'operatore provvede alla disinfezione delle mani e del POS al termine dell'operazione. Inoltre, se il pagamento avviene tramite contanti, si eviteranno contatti diretti ed il contante deve essere lasciato dal cliente in un apposito contenitore messo a disposizione dall'esercente, l'operatore, una volta verificato il pagamento, procede alla consegna del cibo e dell'eventuale resto in una contenitore a parte.

### **9 HACCP.**

Nel caso di vendita di prodotti alimentari, in relazione alla ineludibile necessità di prevedere modifiche nelle fasi della preparazione e della vendita dei prodotti medesimi, gli operatori del settore devono procedere al riesame delle procedure di cui al Regolamento (CE) 29 aprile 2004, n. 852, Regolamento del Parlamento europeo e del Consiglio sull'igiene dei prodotti alimentari, c.d. "Piano di controllo HACCP";

Deve essere presta una particolare attenzione all'informazione ed alla formazione dei dipendenti e collaboratori, attenendosi alle norme del Protocollo condiviso di regolamentazione delle misure per il contrasto e il contenimento della diffusione del virus COVID-19 negli ambienti di lavoro sottoscritto il 24 aprile 2020 fra il Governo e le parti sociali di cui all'Allegato 12 al D.P.C.M. 11 giugno 2020.

### **10 Mercati dei produttori agricoli, mercati hobbisti e artigianali e fiere.**

Le disposizioni di cui alla presente protocollo si applicano in quanto compatibili ai Mercati dei produttori agricoli, mercati Hobbisti e artigianali e alle Fiere

### **11 Posteggi isolati o "fuori mercato" e commercio itinerante.**

È consentita l'attività di commercio su aree pubbliche per tutti i settori merceologici: alimentari, non alimentari e misti nel rispetto delle condizioni previste dal presente protocollo solo se compatibili con lo svolgimento della predetta attività. In ogni caso i commercianti itineranti devono rispettare le disposizioni regionali vigenti in materia di commercio.

Le condizioni in ogni caso a cui i commercianti itineranti e su posteggio isolato devono attenersi sono:

- garantire l'applicazione delle misure di cui all'Allegato 5 del DPCM 26 aprile 2020 e, in particolare, la misura del distanziamento, posizionando davanti alla postazione elementi materiali (fettucce divisorie, strisce di nastro adesivo e simili) atti a creare l'adeguata distanza dal banco e dagli operatori di almeno un metro;
- quanto all'uso di dispositivi di protezione pretendere l'uso della mascherina da parte dei consumatori e mettere a disposizione guanti usa e getta nel caso in cui ai consumatori sia consentito servirsi da soli.



## *Il Presidente della Regione*

---

Inoltre:

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

## **12 Disposizioni tecniche.**

Le attività commerciali su aree pubbliche (mercati - fiere – posteggi isolati – commercio itinerante) devono sottostare alle seguenti disposizioni tecniche:

- **distanza sociale:** un banco di commercio su aree pubbliche è composto da “reti” che hanno la misura minima di 1,20 metri x 1,50 metri. In questo senso la distanza sociale non può quindi essere violata, perché garantita da un limite fisico. L'operatore commerciale avrà dunque cura di segnare a terra (con nastro colorato o gesso) le misurazioni di distanziamento di metri 1 per la gestione del flusso con la distanza di sicurezza;
- **contingentamento:** in primo luogo, si evidenzia che, ai sensi dell'Allegato 9 al D.P.C.M. 11 giugno 2020, il contingentamento degli accessi deve essere assicurato anche attraverso misure che garantiscano il rispetto dei punti 1), 4), 5), 6), 7), lett. c) e 8 dell'Allegato 5 al D.P.C.M. 26 aprile 2020. Qualora risulti impraticabile il contingentamento di una intera area mercatale, o di un passaggio in una strada pedonale in cui l'utenza si reca per andare in una qualsiasi attività (o per passaggio), deve essere contingentata la permanenza al banco di mercato, attraverso l'apposizione, a cura degli operatori, di paletti mobili a catenella che garantiscano l'entrata in un punto e l'uscita nell'altro, inquadrando lo spazio dell'azienda ambulante come spazio che abbia una concentrazione massima di persone (1 o 2 alla volta) sempre rispettando la distanza sociale di metri 1 dall'altro, considerando che tale attività si svolge all'aria aperta;
- **apposizione cartelli:** all'utenza vanno sempre e comunque ricordate le norme anti-contagio generali, riportate anche all'Allegato 16 al D.P.C.M. 11 giugno 2020. L'ambulante deve esporre in maniera del tutto visibile il vademecum recante le indicazioni sopra descritte, redatto da parte della Regione Abruzzo in un formato ritenuto



### *Il Presidente della Regione*

---

valido e univoco, in modo da creare una cultura generalizzata e uniforme su tutta l'utenza dei vari mercati;

- **separazione banchi:** non tutte le realtà dove si svolgono mercati hanno a disposizione aree tali da permettere il distanziamento, anche mediante le corsie mercatali a senso unico e l'ampliamento dell'area mercatale. Ne consegue che vi è l'esigenza di isolare i banchi sul posto, trasformandoli piccoli esercizi di vicinato all'aria aperta. A tal fine vi è l'obbligo di estendere (attraverso l'apposizione di teli antipioggia laterali) le pareti laterali del banco di mercato, in modo tale che tra gli stessi ci sia una barriera fisica – in questo caso anche impermeabile o in alternativa: composizione del banco al contrario, in modo tale che la “conca” della disposizione, trovi le braccia rivolte verso fuori ed il fondo sia più vicino al mezzo. In questa maniera la distanza tra operatore ed operatore va dai 2,40 metri ai 3,00 metri (nel caso di siano corridoi tra un banco e l'altro di 60 cm);
- **controllo:** la dotazione previa accordi, con enti no profit, associazioni di volontariato (tra cui quella dei carabinieri in pensione) risulta efficace affinché il mercato sia sorvegliato e il mantenimento delle regole sia garantito non solo dai commercianti ambulanti ma anche da tali figure che perlustrano l'area in continuazione.

### **13 Le attività di pulizia e disinfezione.**

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

Nello specifico, si devono compiere le seguenti attività:

- **la riapertura dell'attività:** effettuare, alla riapertura, in aggiunta alle normali attività di pulizia, una sanificazione (pulizia + disinfezione) straordinaria della struttura, dell'attrezzatura e degli strumenti di lavoro, del mezzo di trasporto e/o del veicolo mobile nelle aree geografiche a maggiore endemia; tale sanificazione straordinaria può essere opportuna comunque in ogni parte del territorio
- **la pulizia giornaliera dell'ambiente di lavoro e l'attrezzatura:** procedere due volte al giorno alla pulizia, utilizzando panni inumiditi con acqua e sapone oppure con una soluzione di alcool etilico con una percentuale minima del 70% v/v;
- **la sanificazione giornaliera delle superfici toccate più frequentemente:** procedere giornalmente, per le superfici toccate più di frequente, oltre che alla pulizia effettuata come sopra, alla disinfezione con una soluzione di ipoclorito di sodio diluita allo 0,1% di cloro attivo;
- **la sanificazione periodica dell'ambiente di lavoro e dell'attrezzatura:** effettuare una sanificazione periodica dell'intera struttura, e non solo delle superfici toccate più di frequente, a seconda delle diverse attività (in relazione alla tipologia dei rischi da prodotto commercializzato o servizio prestato, da tipo e numero di frequentazione e da continuità e frequenza dei contatti). La periodicità sarà correlata alle specificità;



### *Il Presidente della Regione*

---

- **la sanificazione in caso di presenza di casi sospetti di contagio:** Nel caso in cui vi sia stata la presenza di casi sospetti di persone con COVID-19 in relazione all'attività e relativa struttura, è necessario procedere alla sanificazione eseguita secondo le disposizioni della Circ. Min. Salute n. 5443/2020 (pulizia con acqua e sapone e successivamente con una soluzione di ipoclorito di sodio diluita allo 0,1% e con alcool etilico al 70% per superfici che possono essere danneggiate dall'ipoclorito di sodio). In questo caso, è opportuno rivolgersi ad una ditta specializzata.

Inoltre si ritiene importante quanto segue:

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

In caso di vendita di capi di abbigliamento e/o accessori usati, la vendita è ammessa soltanto se i medesimi sono seguiti da apposita documentazione fiscale e sanitaria, che ne certifichi la tracciabilità e la provenienza e che ne attesti, altresì, l'avvenuta igienizzazione, secondo le normative sanitarie vigenti.

## **14 Le precauzioni comportamentali personali.**

Al fine di ridurre la possibilità di contagio anche da parte di soggetti asintomatici occorre, in primo luogo, rispettare le raccomandazioni vigenti sulle misure di distanziamento sociale, pulizia delle mani e igiene respiratoria.

Si ricorda che:

- il distanziamento sociale include evitare abbracci, baci, strette di mano con gli altri commercianti ed i clienti. La distanza minima raccomandata è di un metro e si consiglia di evitare o tenere quanto più a distanza, chiunque tossica o starnutisca;
- l'igiene delle mani implica un lavaggio frequente e accurato.

Devono essere seguite le seguenti procedure:

- è raccomandata la frequente pulizia delle mani con acqua e sapone per almeno 20 secondi (in alternativa è possibile utilizzare anche un disinfettante per mani con almeno il 60% di alcol);
- il commerciante mette a disposizione idonei mezzi detergenti per le mani;





### *Il Presidente della Regione*

---

- si raccomandano controlli regolari per verificare il corretto funzionamento dei dispenser per il sapone, soluzioni disinfettanti, salviette monouso e simili che devono essere messi a disposizione dei clienti.

### **15 I dispositivi di protezione individuale (DPI).**

È raccomandata l'adozione delle misure dei dispositivi di protezione individuale indicati nel presente Protocollo, secondo le seguenti modalità:

- per i clienti, le mascherine dovranno essere utilizzate in conformità a quanto previsto dalle raccomandazioni nazionali vigenti;
- per i commercianti, dipendenti, famigliari, qualora il lavoro imponga una distanza interpersonale minore di un metro e non siano possibili altre soluzioni organizzative, è necessario l'uso delle mascherine, conformi alle disposizioni delle autorità scientifiche e sanitarie.

### **16 La gestione di una persona sintomatica.**

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

L'impresa, al fine di agevolare le misure di quarantena, collabora con le Autorità sanitarie per la definizione degli eventuali "contatti stretti" avuti nel posto di lavoro di una persona presente in azienda risultata positiva al tampone Covid-19. Nel periodo dell'indagine, l'azienda potrà chiedere agli eventuali contatti stretti di lasciare cautelativamente l'attività, secondo le indicazioni dell'Autorità sanitaria.



*Il Presidente della Regione*

---

## SEZIONE 8

### **Protocollo di sicurezza per l'esercizio delle attività commerciali in sede fissa**

#### **1 Premessa.**

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

- l'Allegato 9 del D.P.C.M. 2 marzo 2021, Allegato 9, recante "Linee guida per la riapertura delle Attività economiche, produttive e ricreative", come richiamato dall'articolo 16 del decreto-legge 18 maggio 2021, n. 65;
- il D.L. 22 aprile 2021, n. 52, recante "Misure urgenti per la graduale ripresa delle attività economiche e sociali nel rispetto delle esigenze di contenimento della diffusione dell'epidemia da COVID-19";
- il D.L. 18 maggio 2021, n. 65, recante "Misure urgenti relative all'emergenza epidemiologica da COVID-19";
- l'Ordinanza del Ministero della Salute del 29 maggio 2021, con la quale si dispone che, ai fini del contenimento della diffusione del virus Sars-Cov-2, le attività economiche e sociali devono svolgersi nel rispetto delle "Linee Guida per la ripresa delle attività economiche e sociali" elaborate dalla Conferenza delle Regioni e delle Province autonome, come definitivamente integrate e approvate dal Comitato tecnico scientifico;
- l'Ordinanza del Ministero della Salute del 4 giugno 2021, trasmessa con prot. 9457-04/06/2021-GAB-GAB-P, con la quale il Ministro ha dettato le misure urgenti di contenimento e gestione dell'emergenza sanitaria nelle Regioni Abruzzo, Liguria, Umbria e Veneto.

Si ricorda, altresì, che le misure di contenimento e di sicurezza anti-contagio sanciti con l'Ordinanza del Ministero della Salute del 29 maggio 2021 rappresentano un obbligo per i datori di lavoro delle attività produttive e professionali (inclusi lavoratori autonomi) al fine di garantire il contenimento della diffusione del virus COVID-19 negli ambienti di lavoro.



### *Il Presidente della Regione*

---

Tali misure si applicano in aggiunta a quelle già vigenti in materia di tutela della salute e sicurezza dei lavoratori (*in primis*, il D.Lgs. n. 81/2008 e s.m.i.) e alle procedure/requisiti igienico-sanitari richiesti dalle specifiche normative di settore. È, quindi, necessario che l'adozione delle misure di contenimento contro la diffusione del virus COVID-19 segua un approccio integrato, a garanzia della massima tutela sia dal rischio di contagio da nuovo coronavirus (utenti e lavoratori) sia dai rischi professionali (lavoratori).

Le disposizioni che seguono, hanno lo scopo di fornire ulteriori indicazioni per l'applicazione delle misure anti-contagio nelle attività commerciali su aree pubbliche (mercati - fiere - posteggi isolati - commercio itinerante).

Si forniscono le seguenti indicazioni per le attività commerciali in sede fissa (esercizi di vicinato - medie e grandi strutture di vendita - centri commerciali), al fine di contrastare l'epidemia di COVID-19, le quali operano nel rispetto delle misure di contenimento della pandemia previste dalla normativa vigente in materia.

Vista la peculiarità dell'attività di commercio, il protocollo contiene misure che seguono la logica della precauzione e integra le prescrizioni del legislatore nazionale e le indicazioni dell'Autorità sanitaria.

Le imprese del commercio al dettaglio in sede fissa adottano il presente protocollo di regolamentazione all'interno dei propri luoghi di lavoro, con la duplice finalità di protezione sia per i lavoratori sia per i frequentatori esterni in quanto il profilo di rischio è principalmente correlato alla prossimità interpersonale tra lavoratori e tra lavoratori e clienti.

Il presente protocollo di sicurezza è uno strumento di supporto alle imprese del settore commercio al dettaglio in sede fissa con l'obiettivo di permettere di lavorare in sicurezza e tutelare la salute dei lavoratori e dei clienti nella emergenza da COVID-19.

Si ricorda che le misure di sicurezza anticontagio si aggiungono a quelle già adottate ai fini della tutela della salute e sicurezza dei lavoratori (cfr., D.Lgs. n. 81/2008 e s.m.i.) ed a quelle previste da specifiche normative di settore (Igiene e sicurezza alimentare).

Pertanto, è necessario che l'adozione delle misure contro la diffusione del virus COVID-19 segua un approccio integrato, a garanzia della massima tutela sia dal rischio di contagio da nuovo coronavirus (utenti, consumatori, lavoratori), sia dai rischi professionali (lavoratori), che alimentari (consumatori).

A tal fine è essenziale il coordinamento tra il Comitato (previsto dal punto 13 del Protocollo del 24 aprile 2020), il Servizio di Prevenzione e Protezione aziendale (ove presente ai sensi del D.Lgs. n. 81/2008) e il Responsabile del piano di autocontrollo (HACCP), le cui figure possono anche coincidere.

Infine, si evidenzia che, la disciplina degli orari di apertura delle attività oggetto del presente protocollo di sicurezza è stabilita con provvedimento del Sindaco del Comune di riferimento.



## *Il Presidente della Regione*

---

### **2 La formazione e l'informazione del personale.**

L'impresa di commercio su aree pubbliche deve provvedere a formare ed informare il proprio personale tramite momenti formativi interni (a cui partecipa anche il titolare e i familiari coadiuvanti) che includano il presente protocollo e le eventuali procedure aziendali organizzative interne per la prevenzione della diffusione del virus responsabile del Covid-19.

Ogni membro del personale, sia dipendente che familiare coadiuvante o personale occasionale giornaliero deve rispettare rigorosamente le misure di sicurezza indicate nel presente protocollo.

L'impresa di commercio in sede fissa deve, altresì, provvedere alla adeguata formazione sul corretto uso della mascherina e di altri dispositivi di protezione, privilegiando modalità di formazione a distanza (ad esempio, e-learning).

### **3 Informazioni di carattere generale.**

Attraverso le modalità più idonee ed efficaci, il commerciante in sede fissa deve informare tutti i lavoratori e chiunque vi entri in contatto, circa le disposizioni delle Autorità, consegnando e/o affiggendo nei pressi del banco o nei luoghi maggiormente visibili appositi *dépliant* informativi e coadiuvando la partecipazione del proprio personale a momenti informativi sul tema Covid-19.

In particolare, il commerciante in sede fissa deve:

- avvisare il cliente che non può presentarsi in caso di comparsa di sintomatologia febbrile e/o simil-influenzale, o se, in seguito a contatto con caso sospetto/confermato di COVID-19, sia tuttora sottoposto a misure di quarantena/isolamento;
- predisporre materiale informativo sulle misure di igiene (locandine, cartelli, etc.) da porre sul banco di lavoro e in altre postazioni facilmente accessibili/visibili per informare sulle modalità organizzative adottate per prevenire il contagio;
- procurarsi materiali informativi utili che possono inoltre essere scaricati da siti istituzionali (Ministero della Salute, Istituto Superiore di Sanità (ISS), Organizzazione Mondiale della Sanità (OMS), Regioni, etc.).

Per i lavoratori dipendenti e per i lavoratori di aziende terze (addetti pulizie, manutenzione, fornitori, vigilanza, etc.) si può fare ricorso anche a strumenti informatici e materiali multimediali, in modo da trasmetterli prima dell'accesso nel mercato o fiera ed evitare, in tal modo, la trasmissione di materiale cartaceo.

L'impresa deve fornire al personale dipendente le informazioni sulle misure adottate tenendo conto anche delle mansioni e dei contesti lavorativi, con particolare riferimento all'importanza di:

- mantenere la distanza di sicurezza ogni qualvolta la mansione lo consenta;
- rispettare il divieto di assembramento;
- osservare le regole di igiene;
- utilizzare correttamente i dispositivi di protezione individuali.



## *Il Presidente della Regione*

---

A tal proposito, il datore di lavoro assicura adeguata formazione a sé stesso e al proprio personale compreso i familiari coadiuvanti, sul corretto uso dei dispositivi (cfr., materiale OMS, ISS, Ministero della Salute, etc.), privilegiando modalità di formazione a distanza (ad esempio, FAD, e-learning).

### **4 Le informazioni ai dipendenti.**

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

Nello specifico, per quanto concerne i dipendenti, il datore di lavoro deve informarli de:

- l'obbligo di rimanere al proprio domicilio in presenza di febbre (oltre 37.5°) o altri sintomi influenzali e di chiamare il proprio medico di famiglia e l'autorità sanitaria;
- la consapevolezza e l'accettazione di non poter fare ingresso, né permanere in azienda - e di doverlo dichiarare tempestivamente al titolare o, ove presente, al responsabile della prevenzione laddove sia presente, anche successivamente all'ingresso, sussistano sintomi influenzali/aumento di temperatura e, in generale, stati di salute per i quali i provvedimenti delle Autorità impongono di informare il medico di famiglia e l'Autorità sanitaria e di rimanere al proprio domicilio;
- l'impegno a rispettare tutte le disposizioni previste dalle Autorità e del datore di lavoro nell'accedere in azienda (in particolare, mantenere la distanza di sicurezza, osservare le regole di igiene delle mani e tenere comportamenti igienicamente corretti;
- l'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;

Per i lavoratori dipendenti e per i lavoratori di aziende terze (ad esempio, addetti pulizie, manutenzione, fornitori, vigilanza) si può fare ricorso anche a strumenti informatici e materiali multimediali, in modo da trasmetterli prima dell'accesso in azienda ed evitare la trasmissione di materiale cartaceo.

Il datore di lavoro fornisce al personale dipendente le informazioni sulle misure adottate, tenendo conto anche delle mansioni e dei contesti lavorativi, in particolare riguardo all'importanza di:

- mantenere la distanza di sicurezza ogni qualvolta la mansione lo consenta;
- rispettare il divieto di assembramento;
- osservare le regole di igiene;
- utilizzare correttamente i dispositivi di protezione individuale.



## *Il Presidente della Regione*

---

A tal proposito, il datore di lavoro assicura adeguata formazione sul corretto uso dei dispositivi (cfr., materiale OMS, ISS, Ministero della Salute, etc.), privilegiando modalità di formazione a distanza (ad esempio, FAD, e-learning);

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

### **5 Le informazioni al cliente.**

Vi è l'obbligo di avvisare il cliente che non può presentarsi in caso di comparsa di sintomatologia febbrile e/o simil-influenzale (tosse, congiuntivite, etc.) o se, in seguito a contatto con caso sospetto/confermato di COVID-19, sia tuttora sottoposto a misure di quarantena/isolamento.

Inoltre, bisogna predisporre materiale informativo sulle misure di igiene (ad esempio, locandine, cartelli, etc.) da porre in ingresso e in altre postazioni del locale facilmente accessibili/visibili per informare sulle modalità organizzative adottate per prevenire il contagio. Materiali informativi utili possono essere scaricati da siti istituzionali (ad esempio, Ministero della Salute, Istituto Superiore di Sanità (ISS), Organizzazione Mondiale della Sanità (OMS), Regioni, etc.).

Essendo l'informativa valida anche per clienti che accedono al locale, è opportuno che le locandine/poster siano facilmente comprensibili e scritti in varie lingue (materiali disponibili e scaricabili da siti ufficiali come Ministero della Salute, Istituto Superiore di Sanità, Organizzazione Mondiale della Sanità, Regioni, etc.).

In presenza di attività commerciali in posti fissi con vendita di beni e servizi in forma automatizzata e senza personale, devono essere previste le seguenti misure precauzionali, il cui elenco è esemplificativo, ma non esaustivo:

- affissioni di apposita cartellonistica volta a ricordare il rispetto delle distanze di sicurezza e le prescrizioni nazionali e regionali vigenti;
- apposizione all'ingresso di dispenser di soluzioni liquide igienizzanti;
- apposizione sulla pavimentazione di segnaletica di distanziamento;
- igienizzazione costante delle superfici più sottoposta a contatto (ad esempio, la pulsantiera dei macchinari per l'erogazione di bibite, o la lavatrice a gettoni, etc.);
- la sanificazione giornaliera dei locali;
- la sanificazione degli eventuali impianti di aerazione.

### **6 Le modalità di accesso in azienda.**

L'impresa deve regolare l'accesso al locale, sia del personale che dei clienti e dei fornitori, in modo da evitare assembramenti e attese negli spazi comuni. L'ingresso è consentito solo indossando la mascherina. Se ritenuto necessario, vi è la facoltà di procedere anche alla misurazione della temperatura corporea.



### *Il Presidente della Regione*

---

I fornitori esterni devono permanere il tempo minimo necessario per il completamento delle operazioni di consegna e/o pagamento della merce e devono essere muniti di protezione delle vie respiratorie e guanti, ove prescritti, garantendo una frequente e accurata igiene delle mani.

Devono essere favoriti orari di ingresso e di uscita scaglionati in modo da evitare il più possibile contatti nelle zone comuni (ingressi, spogliatoi, sala mensa).

Si devono prevedere regole di accesso, in base alle caratteristiche dei singoli esercizi, in modo da evitare assembramenti e assicurare il mantenimento di almeno un metro di separazione tra i clienti.

In particolare, sussiste l'obbligo di:

- rendere obbligatoriamente disponibili prodotti per l'igienizzazione delle mani;
- nel caso di acquisti con scelta in autonomia e manipolazione del prodotto da parte del cliente, deve essere resa obbligatoria la disinfezione delle mani prima della manipolazione della merce;
- far accedere un cliente alla volta, oltre ad un massimo di due operatori, per i locali fino a 40 mq;
- dedicare una porta di entrata e una porta di uscita nei locali di dimensioni superiori al 40 mq;
- garantire la presenza di detergenti segnalati da apposite indicazioni;
- posizionare all'ingresso del locale dispenser per detergere le mani e guanti monouso ove prescritti;
- consentire la permanenza dei clienti all'interno dei locali limitatamente al tempo indispensabile all'erogazione del servizio;
- assicurare il rispetto della distanza di sicurezza interpersonale di almeno un metro tra lavoratore e cliente e tra cliente e cliente;
- fare uso obbligatorio della mascherina chirurgica del lavoratore e curare scrupolosamente l'igiene delle mani (lavaggio con acqua e sapone e uso di soluzione/gel disinfettante, anche preparato secondo ricetta OMS), in quanto la maggior parte dei compiti legati alle mansioni richiedono il contatto diretto con il cliente e non consentono il rispetto della distanza minima di sicurezza;
- utenti e lavoratori devono correttamente indossare la mascherina a protezione delle vie aeree, negli spazi al chiuso e all'aperto secondo le disposizioni vigenti;
- l'addetto alla vendita deve procedere ad una frequente igiene delle mani con prodotti igienizzanti (prima e dopo ogni servizio reso al cliente);
- assicurare la pulizia e la disinfezione quotidiana delle aree comuni;
- è obbligatorio mantenere aperte, a meno che le condizioni meteorologiche o altre situazioni di necessità non lo consentano, porte, finestre e vetrate al fine di favorire il ricambio d'aria naturale negli ambienti interni. In ragione dell'affollamento e del tempo di permanenza degli occupanti, dovrà essere verificata l'efficacia degli impianti al fine



### *Il Presidente della Regione*

---

di garantire l'adeguatezza delle portate di aria esterna secondo le normative vigenti. In ogni caso, l'affollamento deve essere correlato alle portate effettive di aria esterna. Per gli impianti di condizionamento, è obbligatorio, se tecnicamente possibile, escludere totalmente la funzione di ricircolo dell'aria. In ogni caso vanno rafforzate ulteriormente le misure per il ricambio d'aria naturale e/o attraverso l'impianto, e va garantita la pulizia, ad impianto fermo, dei filtri dell'aria di ricircolo per mantenere i livelli di filtrazione/rimozione adeguati. Se tecnicamente possibile, va aumentata la capacità filtrante del ricircolo, sostituendo i filtri esistenti con filtri di classe superiore, garantendo il mantenimento delle portate;

- nei servizi igienici va mantenuto in funzione continuativa l'estrattore d'aria;
- la postazione dedicata alla cassa può essere dotata di barriere fisiche (es. schermi); in alternativa il personale deve indossare la mascherina e avere a disposizione prodotti igienizzanti per l'igiene delle mani;
- in ogni caso, favorire modalità di pagamento elettroniche.

Se ritenuto necessario, il personale, prima dell'accesso al luogo di lavoro, può essere sottoposto al controllo della temperatura corporea (termometro a infrarossi) nel rispetto della privacy, secondo le modalità indicate nella nota riportate a fianco.

Dopo il controllo, ad ogni ingresso il personale procede al lavaggio delle mani con acqua e sapone o alla disinfezione con gel disinfettante tramite dispenser posizionato all'ingresso.

I dipendenti e i collaboratori, anche occasionali, devono essere forniti di un tesserino di riconoscimento esposto e visibile, in modo che i clienti possano avere punti di riferimento immediatamente riconoscibili.

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

- rilevare la temperatura e non registrare il dato acquisto. È possibile identificare l'interessato e registrare il superamento della soglia di temperatura solo qualora sia necessario a documentare le ragioni che hanno impedito l'accesso ai locali aziendali;
- fornire l'informativa sul trattamento dei dati personali. Si ricorda che l'informativa può omettere le informazioni di cui l'interessato è già in possesso e può essere fornita anche oralmente. Per quanto concerne i contenuti dell'informativa, con riferimento alla finalità del trattamento potrà essere indicata la prevenzione dal contagio da COVID-19 e con riferimento alla base giuridica può essere indicata l'implementazione dei protocolli di sicurezza anti-contagio ai sensi dell'art. 1, n. 7, lett. d) del D.P.C.M. 11 marzo 2020 e con riferimento alla durata dell'eventuale conservazione dei dati si può far riferimento al termine dello stato d'emergenza;
- definire le misure di sicurezza e organizzative adeguate a proteggere i dati. In particolare, sotto il profilo organizzativo, si deve individuare i soggetti preposti al trattamento e fornire loro le istruzioni necessarie. A tal fine, si ricorda che i dati possono





### *Il Presidente della Regione*

---

essere trattati esclusivamente per finalità di prevenzione dal contagio da COVID-19 e non devono essere diffusi o comunicati a terzi al di fuori delle specifiche previsioni normative (ad esempio, in caso di richiesta da parte dell’Autorità sanitaria per la ricostruzione della filiera degli eventuali contatti stretti di un lavoratore risultato positivo al COVID-19);

- in caso di isolamento momentaneo dovuto al superamento della soglia di temperatura, assicurare modalità tali da garantire la riservatezza e la dignità del lavoratore. Tali garanzie devono essere assicurate anche nel caso in cui il lavoratore comunichi all’ufficio responsabile del personale di aver avuto, al di fuori del contesto aziendale, contatti con soggetti risultati positivi al COVID-19 e nel caso di allontanamento del lavoratore che durante l’attività lavorativa sviluppi febbre e sintomi di infezione respiratoria e dei suoi colleghi. Tali attività perseguono la finalità di evitare preventivamente il diffondersi del virus nell’ambiente di lavoro, e, nel caso in cui venga riscontrato un contagio, per riuscire a tracciare i contatti avuti dalla persona infetta e poter efficacemente predisporre le misure di prevenzione. Se la temperatura risulterà superiore ai 37,5°, non sarà consentito l’accesso ai luoghi di lavoro. Le persone in tale condizione saranno momentaneamente isolate, ci si accerterà che indossino la mascherina protettiva e si seguirà la procedura indicata nel presente protocollo di sicurezza. In alternativa il personale potrà presentare una autocertificazione giornaliera sullo stato di Salute.

Si fa presente che per effettuare il controllo della temperatura con termometro a infrarossi si deve:

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

Dopo essersi sottoposto alla misurazione della temperatura corporea, il personale all’ingresso in azienda dovrà procedere alla disinfezione delle mani con gel idroalcolici con concentrazione di alcol di almeno il 60%.

L’impresa può individuare un responsabile per la prevenzione con il compito di distribuire i dispositivi di prevenzione, controllare l’applicazione delle misure di prevenzione e, in caso d’emergenza, applicare le procedure di primo intervento.

L’ingresso in azienda di lavoratori già risultati positivi all’infezione da COVID 19 dovrà essere preceduto da una preventiva comunicazione avente ad oggetto la certificazione medica da cui risulti la avvenuta negativizzazione del tampone secondo le modalità previste e rilasciata dal dipartimento di prevenzione territoriale di competenza.



### *Il Presidente della Regione*

---

Qualora, per prevenire l'attivazione di focolai epidemici, nelle aree maggiormente colpite dal virus, l'autorità sanitaria competente disponga misure aggiuntive specifiche, come ad esempio, l'esecuzione del tampone per i lavoratori, il datore di lavoro deve fornire la massima collaborazione.

In caso di lavoratori dipendenti da aziende terze che operano nello stesso sito produttivo (es. manutentori, fornitori, addetti alle pulizie o vigilanza) che risultassero positivi al tampone COVID-19, l'appaltatore deve informare immediatamente il committente ed entrambi dovranno collaborare con l'autorità sanitaria fornendo elementi utili all'individuazione di eventuali contatti stretti.

L'impresa committente deve:

- fornire all'impresa appaltatrice una completa informativa dei contenuti del protocollo aziendale;
- vigilare affinché i lavoratori della stessa o delle aziende terze che operano a qualunque titolo nel perimetro aziendale, ne rispettino integralmente le disposizioni.

La sicurezza del lavoratore deve essere sempre garantita anche durante gli spostamenti dovuti al servizio di trasporto organizzato dalla azienda stessa

## **7 Le modalità di accesso dei fornitori esterni e dei clienti.**

Per l'accesso di fornitori esterni vengono individuate specifiche procedure di ingresso, transito e uscita, mediante modalità, percorsi e tempistiche predefinite, al fine di ridurre le occasioni di contatto con il personale in forza nei reparti, uffici coinvolti.

Inoltre:

- gli ordinativi dei prodotti sono effettuati per telefono, e-mail o altri dispositivi, privilegiando la trasmissione telematica di documenti;
- bisogna regolare gli accessi nel locale dei fornitori/corrieri possibilmente in orari di non apertura al pubblico, ed evitare gli accessi non strettamente correlati all'attività;
- nelle attività di consegna, carico e scarico, il trasportatore, corriere o fornitore deve lasciare preferibilmente la merce all'esterno in prossimità dell'ingresso. Eventuale scambio di materiali/documenti dovrà avvenire nel rispetto della distanza di sicurezza (almeno un metro), indossando dispositivi di protezione (mascherine e guanti, ove prescritti) ed effettuando un'accurata e frequente igiene delle mani;
- favorire sistemi di pagamento elettronici e dotare l'addetto di disinfettante per le mani e prodotti per la pulizia dei POS dopo ogni utilizzo (alcool etilico almeno al 70% o altro prodotto equivalente);
- controllare il rispetto del numero massimo ammesso nel rispetto delle misure di distanziamento;
- prevedere solo se compatibile con il locale e la sua localizzazione, di installare e o individuare servizi igienici dedicati; è vietato l'utilizzo di quelli del personale



## *Il Presidente della Regione*

---

dipendente. In ogni caso è da garantire una pulizia costante in base a quanto previsto dal presente protocollo.

- deve essere ridotto, per quanto possibile, l'accesso ai visitatori; qualora fosse necessario l'ingresso di visitatori esterni (impresa di pulizie, manutenzione...), gli stessi dovranno rispettare tutte le regole aziendali, ivi comprese quelle per l'accesso ai locali, distanza interpersonale, mascherine, guanti e quant'altro necessario al fine della prevenzione del COVID-19.

## **8 Le attività di pulizia e disinfezione.**

Nello specifico, si devono compiere le seguenti attività:

- **la riapertura dell'attività:** effettuare, alla riapertura, in aggiunta alle normali attività di pulizia, una sanificazione straordinaria della struttura, dell'attrezzatura e degli strumenti di lavoro;
- **la pulizia giornaliera dell'ambiente di lavoro e l'attrezzatura:** procedere due volte al giorno alla pulizia, utilizzando panni inumiditi con acqua e sapone oppure con una soluzione di alcool etilico con una percentuale minima del 70% v/v;
- **la sanificazione giornaliera delle superfici toccate più frequentemente:** procedere giornalmente, per le superfici toccate più di frequente, oltre che alla pulizia effettuata come sopra, alla disinfezione con una soluzione di ipoclorito di sodio diluita allo 0,1% di cloro attivo;
- **la sanificazione periodica dell'ambiente di lavoro e dell'attrezzatura:** effettuare una sanificazione periodica dell'intera struttura, e non solo delle superfici toccate più di frequente, a seconda delle diverse attività (in relazione alla tipologia dei rischi da prodotto commercializzato o servizio prestato, da tipo e numero di frequentazione e da continuità e frequenza dei contatti). La periodicità sarà correlata alle specificità;
- **la sanificazione in caso di presenza di casi sospetti di contagio:** Nel caso in cui vi sia stata la presenza di casi sospetti di persone con COVID-19 in relazione all'attività e relativa struttura, è necessario procedere alla sanificazione eseguita secondo le disposizioni della Circ. Min. Salute n. 5443/2020 (pulizia con acqua e sapone e successivamente con una soluzione di ipoclorito di sodio diluita allo 0,1% e con alcool etilico al 70% per superfici che possono essere danneggiate dall'ipoclorito di sodio). In questo caso, è opportuno rivolgersi ad una ditta specializzata.

Inoltre si ritiene importante quanto segue:

- prima di utilizzare i prodotti per la pulizia leggere attentamente le istruzioni e rispettare i dosaggi d'uso raccomandati sulle confezioni (si vedano simboli di pericolo sulle etichette);
- non miscelare i prodotti di pulizia, in particolare quelli contenenti candeggina o ammoniacca con altri prodotti;



### *Il Presidente della Regione*

---

- pulire le postazioni di lavoro giornalmente ed alla fine della giornata di lavoro utilizzando prodotti disinfettanti;
- pulire giornalmente i locali comuni dove sono depositate le merci che poi sono immesse sulle banche del mercato per la vendita, utilizzando acqua e sapone e/o alcol etilico 75% e/o prodotti a base di cloro all'1% (candeggina).

In caso di vendita di capi di abbigliamento e/o accessori usati, la vendita è ammessa soltanto se i medesimi sono seguiti da apposita documentazione fiscale e sanitaria, che ne certifichi la tracciabilità e la provenienza e che ne attesti, altresì, l'avvenuta igienizzazione, secondo le normative sanitarie vigenti.

## **9 Le precauzioni comportamentali personali.**

Al fine di ridurre la possibilità di contagio anche da parte di soggetti asintomatici occorre, in primo luogo, rispettare le raccomandazioni nazionali vigenti sulle misure di distanziamento sociale, pulizia delle mani e igiene respiratoria.

Si ricorda che:

- il distanziamento sociale raccomandato include evitare abbracci, baci, strette di mano con gli altri commercianti ed i clienti. La distanza minima raccomandata è di un metro e si consiglia di evitare o tenere quanto più a distanza, chiunque tossica o starnutisca;
- l'igiene delle mani implica un lavaggio frequente e accurato.

Devono essere seguite le seguenti procedure:

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

## **10 I dispositivi di protezione individuale (DPI).**

È raccomandata l'adozione delle misure dei dispositivi di protezione individuale indicati nel presente Protocollo, secondo le seguenti modalità:

- per i clienti, le mascherine dovranno essere utilizzate in conformità a quanto previsto dalle raccomandazioni nazionali vigenti;
- per i commercianti, dipendenti, familiari, qualora il lavoro imponga una distanza interpersonale minore di un metro e non siano possibili altre soluzioni organizzative, è



---

## *Il Presidente della Regione*

---

necessario l'uso delle mascherine, conformi alle disposizioni delle autorità scientifiche e sanitarie.

### **11 La gestione di una persona sintomatica.**

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

L'impresa, al fine di agevolare le misure di quarantena, collabora con le Autorità sanitarie per la definizione degli eventuali "contatti stretti" avuti nel posto di lavoro di una persona presente in azienda risultata positiva al tampone COVID-19. Nel periodo dell'indagine, l'azienda potrà chiedere agli eventuali contatti stretti di lasciare cautelativamente l'attività, secondo le indicazioni dell'Autorità sanitaria.

### **12 La sorveglianza sanitaria. Il medico competente. Il rappresentante dei lavoratori per la sicurezza.**

La sorveglianza sanitaria deve proseguire rispettando le misure igieniche contenute nelle indicazioni del Ministero della Salute.

Inoltre, devono essere privilegiate, in questo periodo, le visite preventive, le visite a richiesta e le visite da rientro da malattia;

La sorveglianza sanitaria periodica non deve essere interrotta, perché rappresenta una ulteriore misura di prevenzione di carattere generale: sia perché può intercettare possibili casi e sintomi sospetti del contagio, sia per l'informazione e la formazione che il medico competente può fornire ai lavoratori per evitare la diffusione del contagio.

Nell'integrare e proporre tutte le misure di regolamentazione legate al COVID-19 il medico competente collabora con il datore di lavoro e le RLS/RLST.

Il medico competente segnala all'azienda situazioni di particolare fragilità e patologie attuali o pregresse dei dipendenti e l'azienda provvede alla loro tutela nel rispetto della privacy.

Il medico competente applicherà le indicazioni delle Autorità Sanitarie. Il medico competente, in considerazione del suo ruolo nella valutazione dei rischi e nella sorveglianza sanitaria, potrà suggerire l'adozione di eventuali mezzi diagnostici qualora ritenuti utili al fine del contenimento della diffusione del virus e della salute dei lavoratori;

Alla ripresa delle attività, è opportuno che sia coinvolto il medico competente per le identificazioni dei soggetti con particolari situazioni di fragilità e per il reinserimento lavorativo di soggetti con pregressa infezione da COVID 19.



### *Il Presidente della Regione*

---

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

Per il reintegro progressivo di lavoratori dopo l'infezione da COVID-19, il medico competente, previa presentazione di certificazione di avvenuta negativizzazione del tampone secondo le modalità previste e rilasciata dal Dipartimento di Prevenzione dell'Azienda U.S.L. territorialmente competente, effettua la visita medica precedente alla ripresa del lavoro, a seguito di assenza per motivi di salute di durata superiore ai sessanta giorni continuativi, al fine di verificare l'idoneità alla mansione (cfr., art. 41, comma 2, lett. e-ter), D.Lgs. n. 81/2008), anche per valutare profili specifici di rischio e comunque indipendentemente dalla durata dell'assenza per malattia.

Le aziende del settore commercio che non hanno nominato il medico competente in quanto non previsto ad esito della valutazione dei rischi ai sensi del D.Lgs. n. 81/2008, alla ripresa dell'attività applicheranno le indicazioni della Autorità sanitarie.

### **13 La gestione degli spazi comuni.**

Il primo criterio di protezione da Covid-19 è il distanziamento interpersonale (tra lavoratori, tra lavoratori e clienti) che trova difficile applicazione nel settore del commercio in particolare negli esercizi di vicinato.

Pertanto, il rispetto del distanziamento sociale può raggiungersi solo attraverso una rimodulazione della capienza, degli spazi, dell'organizzazione del lavoro e degli orari di accesso e apertura.

Si deve sempre garantire un'ampia disponibilità e accessibilità a sistemi per l'igiene delle mani con soluzioni idro-alcoliche, promuovendone l'utilizzo frequente da parte dei clienti e degli operatori.

Nel caso di acquisti con scelta in autonomia e manipolazione di determinati prodotti da parte del cliente, dovrà essere resa obbligatoria l'igiene delle mani prima della manipolazione della merce. In aggiunta, nel caso il cliente possa accedere autonomamente al banco ortofrutta, dovranno essere messi a disposizione della clientela guanti monouso da utilizzare obbligatoriamente.

I clienti devono sempre indossare la mascherina, così come i lavoratori in tutte le occasioni di interazione con i clienti.

L'addetto alla vendita deve procedere ad una frequente igiene delle mani con soluzioni idro-alcoliche (prima e dopo ogni servizio reso al cliente).

Bisogna assicurare la pulizia e la disinfezione quotidiana delle aree comuni, nonché 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, deve essere 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.



### *Il Presidente della Regione*

---

La postazione dedicata alla cassa può essere dotata di barriere fisiche (es. schermi); in alternativa il personale deve indossare la mascherina e avere a disposizione soluzione idroalcolica per l'igiene delle mani. In ogni caso, si deve favorire, come già detto, modalità di pagamento elettroniche.

Per quanto concerne gli spazi comuni frequentati dai soli lavoratori, il loro accesso, comprese le mense aziendali, le aree fumatori e gli spogliatoi è contingentato. Ne consegue che si deve:

- organizzare le attività in modo da garantire un utilizzo differito degli spazi;
- regolamentare l'accesso dei lavoratori agli spazi comuni;
- prevedere una ventilazione continua dei locali;
- concordare un tempo ridotto di sosta all'interno di tali spazi mantenimento della distanza di sicurezza di un metro tra le persone che li occupano.

Inoltre, il datore di lavoro provvede alla organizzazione degli spazi e alla sanificazione degli spogliatoi dei lavoratori per:

- lasciare nella disponibilità dei lavoratori luoghi per il deposito degli indumenti da lavoro e garantire loro idonee condizioni igieniche sanitarie;
- garantire la sanificazione periodica e la pulizia giornaliera, con appositi detergenti dei locali mensa, delle tastiere dei distributori di bevande e snack.

#### **14 L'organizzazione aziendale.**

Al fine di favorire la presenza contemporanea del personale, il datore di lavoro deve:

- favorire l'alternanza dei lavoratori su più turni nell'arco della giornata;
- verificare la possibilità di prolungare gli orari di apertura e di servizio;
- articolare il lavoro con orari differenziati;
- dividere l'area delle casse con dispositivi di protezione.

#### **15 La gestione dell'entrata e dell'uscita dei dipendenti.**

Si devono favorire orari di ingresso ed uscita scaglionati, in modo da evitare il più possibile contatti nelle zone comuni (ingressi, spogliatoi, sala mensa);

Dove è possibile, occorre dedicare una porta di entrata e una porta di uscita da questi locali e garantire la presenza di detergenti segnalati da apposite indicazioni.

#### **16 Il comportamento dentro l'esercizio commerciale.**

Dentro l'esercizio commerciale, bisogna osservare i seguenti comportamenti:

- distanziamento interpersonale almeno di un metro in tutte le attività e le loro fasi;



### *Il Presidente della Regione*

---

- accessi regolamentati e scaglionati secondo le seguenti modalità:
  - attraverso ampliamenti delle fasce orarie che possono essere prolungati fino alle ore 21:00;
  - per locali fino a quaranta metri quadrati può accedere una persona alla volta, oltre a un massimo di due operatori;
  - per locali di dimensioni superiori a quaranta metri quadrati l'accesso è regolamentato in funzione degli spazi disponibili, differenziando, ove possibile, i percorsi di entrata e di uscita;
- utilizzo di mascherine sia da parte degli addetti alla vendita, che dei clienti;
- disponibilità e accessibilità di dispenser in particolare all'ingresso, vicino ai camerini, alle casse, ai sistemi di pagamento, tastiere e schermi *touch*.

Per quanto riguarda la prova dei vestiti, calzature e accessori è necessario:

- che il cliente e l'addetto alle vendite procedano sempre a lavarsi le mani con sostanza idroalcolica disinfettante;
- mantenere la distanza interpersonale anche con altri clienti;
- utilizzare obbligatoriamente le mascherine;
- predisporre il contingentamento delle cabine di prova;
- sanificare frequentemente le cabine prova.

## **17 Disposizioni specifiche per i centri commerciali, grande distribuzione ed outlet.**

Le disposizioni del presente protocollo di sicurezza si applicano in quanto compatibili a tutte le attività che sono localizzate all'interno di un centro commerciale o similare.

Di norma, tutti gli aspetti gestionali comuni del centro commerciale sono demandati ad un organismo di gestione che ha ad oggetto:

- la prestazione di tutti i servizi relativi al funzionamento della struttura medesima (come, ad esempio, la gestione dei servizi di pulizia delle parti comuni);
- la comunicazione unitaria verso l'esterno (stampa, web, social, ma anche Enti e Istituzioni);
- la direzione ed il coordinamento di dette attività da parte delle imprese fornitrici dei vari servizi necessari alla gestione ed alla operatività della Struttura nel suo complesso.

Ne consegue che i predetti organismi sono responsabili della gestione legata all'emergenza COVID-19.





## *Il Presidente della Regione*

---

### **18 I parcheggi.**

Per quanto concerne i parcheggi, bisogna segnalare i percorsi ed i varchi dedicati di ingresso e di uscita al centro commerciale con relativa segnaletica orizzontale e verticale.

Deve essere data una particolare attenzione alla gestione dei parcheggi interrati e/o multipiano prevedendo appositi percorsi sicuri che dovranno essere indicati con manifesti anche multilingue ai clienti consumatori.

### **19 Gli ingressi e le uscite.**

L'organizzazione dei varchi di accesso agli spazi commerciali deve essere realizzata in modo da garantire una distribuzione ottimale dei flussi in entrata e in uscita.

In particolare:

- è possibile prevedere un'eventuale riduzione, in base alla configurazione della struttura commerciale e/o outlet, delle porte di accesso per consentire la presenza di guardie di sicurezza su ciascuna porta. L'ingresso deve essere dotato di dispenser con soluzioni idroalcoliche;
- al fine di rispettare le norme di sicurezza antincendio, siffatte porte temporaneamente chiuse per gli ingressi non devono essere bloccate, in modo da poter essere utilizzate in caso di evacuazione al fine di rispettare le norme di sicurezza come imposto dal piano di emergenza ed evacuazione di cui ogni struttura è dotata;
- sussiste l'obbligo per i clienti di indossare le mascherine per potere accedere all'interno del centro commerciale e/o degli outlet, pena il diniego di accesso;
- i clienti possono essere sottoposti alla misura della temperatura corporea (attraverso scanner manuale o altre tecnologie predisposti dalla società di gestione), che dovrà risultare inferiore ai 37,5 gradi, e/o comunque a quella stabiliti da organi ed autorità competenti. In caso di temperatura superiore a quella normativamente prevista, non sarà permesso l'ingresso nella struttura commerciale e/o degli outlet;
- si deve fare filtro su ingressi autorizzati con conteggio dei flussi per garantire il distanziamento sociale e il numero di ingressi massimi autorizzati;
- si deve procedere al conteggio dei flussi in entrata e in uscita garantendo il rispetto della soglia massima "autorizzata"; allo stesso modo andranno monitorati gli accessi alle superfici alimentari e, più in generale, agli esercizi commerciali presenti;
- nel rispetto del diritto della privacy, vi è la possibilità di visualizzare, spesso attraverso monitor o altre applicazioni già esistenti, il numero medio dei visitatori presenti.



## *Il Presidente della Regione*

---

### **20 I percorsi esterni.**

Per quanto concerne i percorsi esterni, vi è l'obbligo di:

- installare, in prossimità dei varchi di accesso, percorsi obbligati con segnaletica a pavimento per garantire le distanze di sicurezza (minimo un metro) in caso di code in ingresso;
- esporre obbligatoriamente, lungo percorsi di ingresso, apposite segnaletiche che spieghino ai clienti tutte le disposizioni di sicurezza adottate e le indicazioni sul comportamento da tenere all'interno degli spazi commerciali. Le medesime informazioni devono essere riportate all'ingresso di ogni punto vendita interno;
- per quanto concerne l'ingresso di fornitori e di corrieri, si applica quanto già previsto nel presente protocollo di sicurezza. Tuttavia l'ingresso è ammesso solo in fase di chiusura del centro commerciale o in orari prestabiliti e in ogni caso sarà garantito il distanziamento sociale e controllato l'utilizzo dei dispositivi di protezione. Le aree di scarico merci devono essere vigilate, ovvero ridotte, ovvero presidiate dal personale di vigilanza ove possibile, anche con l'ausilio delle tecnologie oggi disponibili (TVCC e sbarre automatiche). Il personale dei corrieri deve essere invitato a restare nel veicolo sino al suo turno di scarico.

### **21 I percorsi interni.**

Per quanto concerne i percorsi interni, vi è l'obbligo di:

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

### **22 I servizi igienici, gli ascensori, le rampe mobili e le scale.**

Deve essere fissato un numero massimo di presenze contemporanee all'interno dei bagni (comunicato con appositi pannelli informativi all'esterno) che sarà controllato periodicamente dal personale di sicurezza preposto.



---

### *Il Presidente della Regione*

---

Ove possibile, gli ascensori devono essere dedicati solo ai clienti con disabilità motoria (comunicando ciò con appositi pannelli informativi all'esterno) e controllati periodicamente dal personale di sicurezza preposto.

Le rampe e le scale mobili devono essere dotate di segnaletica indicante il distanziamento di un metro.

### **23 Il distanziamento sociale nelle parti comuni.**

Al fine di garantire il distanziamento sociale all'interno degli spazi comuni, deve essere predisposto un accurato piano di comunicazione agli ingressi e all'interno su canali fisici e digitali per informare i clienti.

Il personale di sicurezza preposto deve aiutare i clienti a rispettare le seguenti indicazioni.

I singoli *retailer* devono informare con adeguata comunicazione la capacità ricettiva del punto di vendita/attività e gestiranno i clienti in rispetto della normativa.



*Il Presidente della Regione*

---

## SEZIONE 9

### **Protocollo di sicurezza per l'esercizio delle attività di acconciatore, estetista e tatuatore/piercer (servizi alla persona)**

#### **1 Premessa.**

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

- l'Allegato 9 del D.P.C.M. 2 marzo 2021, Allegato 9, recante "Linee guida per la riapertura delle Attività economiche, produttive e ricreative", come richiamato dall'articolo 16 del decreto-legge 18 maggio 2021, n. 65;
- il D.L. 22 aprile 2021, n. 52, recante "Misure urgenti per la graduale ripresa delle attività economiche e sociali nel rispetto delle esigenze di contenimento della diffusione dell'epidemia da COVID-19";
- il D.L. 18 maggio 2021, n. 65, recante "Misure urgenti relative all'emergenza epidemiologica da COVID-19";
- l'Ordinanza del Ministero della Salute del 29 maggio 2021, con la quale si dispone che, ai fini del contenimento della diffusione del virus Sars-Cov-2, le attività economiche e sociali devono svolgersi nel rispetto delle "Linee Guida per la ripresa delle attività economiche e sociali" elaborate dalla Conferenza delle Regioni e delle Province autonome, come definitivamente integrate e approvate dal Comitato tecnico scientifico;
- l'Ordinanza del Ministero della Salute del 4 giugno 2021, trasmessa con prot. 9457-04/06/2021-GAB-GAB-P, con la quale il Ministro ha dettato le misure urgenti di contenimento e gestione dell'emergenza sanitaria nelle Regioni Abruzzo, Liguria, Umbria e Veneto.

Si ricorda, altresì, che le misure di contenimento e di sicurezza anti-contagio sanciti con l'Ordinanza del Ministero della Salute del 29 maggio 2021 rappresentano un obbligo per i datori di lavoro delle attività produttive e professionali (inclusi lavoratori autonomi) al fine di garantire il contenimento della diffusione del virus COVID-19 negli ambienti di lavoro.



---

### *Il Presidente della Regione*

---

Tali misure si applicano in aggiunta a quelle già vigenti in materia di tutela della salute e sicurezza dei lavoratori (*in primis*, il D.Lgs. n. 81/2008 e s.m.i.) e alle procedure/requisiti igienico-sanitari richiesti dalle specifiche normative di settore. È, quindi, necessario che l'adozione delle misure di contenimento contro la diffusione del virus COVID-19 segua un approccio integrato, a garanzia della massima tutela sia dal rischio di contagio da nuovo coronavirus (utenti e lavoratori) sia dai rischi professionali (lavoratori).

Tali misure si applicano in aggiunta a quelle già vigenti in materia di tutela della salute e sicurezza dei lavoratori (*in primis*, il D.Lgs. n. 81/2008 e s.m.i.) e alle procedure/requisiti igienico-sanitari richiesti dalle specifiche normative di settore. È quindi necessario che l'adozione delle misure di contenimento contro la diffusione del virus COVID-19 segua un approccio integrato, a garanzia della massima tutela sia dal rischio di contagio da nuovo coronavirus (utenti e lavoratori) sia dai rischi professionali (lavoratori). A tal fine è essenziale il coordinamento tra il Comitato e il Servizio di Prevenzione e Protezione aziendale (ove presente ai sensi del D.Lgs. n. 81/2008), le cui figure possono anche coincidere. Le disposizioni che seguono, hanno lo scopo di fornire ulteriori indicazioni per l'applicazione delle misure anti-contagio nelle attività di acconciatore, estetista e/o tatuatore/piercer.



## *Il Presidente della Regione*

---

### **2 Disposizioni generali di carattere organizzativo e igienico-sanitario.**

Sono stabilite le seguenti disposizioni generali di carattere organizzativo e igienico-sanitario a carattere vincolante e non indicativo e che trovano applicazione al settore della cura della persona, servizi degli acconciatori, barbieri. Nel dettaglio:

- predisporre una adeguata informazione sulle misure di prevenzione;
- consentire l'accesso dei clienti solo tramite prenotazione, mantenere l'elenco delle presenze per un periodo di 14 giorni;
- può essere rilevata la temperatura corporea, impedendo l'accesso in caso di temperatura  $>37,5$  °C;
- la permanenza dei clienti all'interno dei locali è consentita limitatamente al tempo indispensabile all'erogazione del servizio o trattamento. Consentire la presenza contemporanea di un numero limitato di clienti in base alla capienza del locale (vd. punto successivo);
- riorganizzare gli spazi, per quanto possibile in ragione delle condizioni logistiche e strutturali, per assicurare il mantenimento di almeno 1 metro di separazione sia tra le singole postazioni di lavoro, sia tra i clienti;
- l'area di lavoro, laddove possibile, può essere delimitata da barriere fisiche adeguate a prevenire il contagio tramite droplet;
- rendere obbligatoriamente disponibili prodotti per l'igienizzazione delle mani dei clienti e degli operatori;
- è consentita la messa a disposizione, possibilmente in più copie, di riviste, quotidiani e materiale informativo a favore dell'utenza per un uso comune, da consultare previa igienizzazione delle mani;
- l'operatore e il cliente, per tutto il tempo in cui, per l'espletamento della prestazione, devono mantenere una distanza inferiore a 1 metro devono indossare, compatibilmente con lo specifico servizio, una mascherina a protezione delle vie aeree (fatti salvi, per l'operatore, eventuali dispositivi di protezione individuale ad hoc come la mascherina FFP2 o la visiera protettiva, i guanti, il grembiule monouso, etc., associati a rischi specifici propri della mansione);
- in particolare per i servizi di estetica e per i tatuatori, nell'erogazione della prestazione che richiede una distanza ravvicinata, l'operatore deve indossare la visiera protettiva e mascherina FFP2 (o superiore) senza valvola;
- l'operatore deve procedere ad una frequente igiene delle mani con prodotti igienizzanti (prima e dopo ogni servizio reso al cliente) e utilizzare camici/grembiuli possibilmente monouso per gli estetisti;



### *Il Presidente della Regione*

---

- assicurare una adeguata pulizia e disinfezione delle superfici di lavoro prima di servire un nuovo cliente e una adeguata disinfezione delle attrezzature e accessori. Disinfezione delle postazioni di lavoro dopo ogni cliente. Assicurare regolare pulizia e disinfezione dei servizi igienici;
- è obbligatorio mantenere aperte, a meno che le condizioni meteorologiche o altre situazioni di necessità non lo consentano, porte, finestre e vetrate al fine di favorire il ricambio d'aria naturale negli ambienti interni. In ragione dell'affollamento e del tempo di permanenza degli occupanti, dovrà essere verificata l'efficacia degli impianti al fine di garantire l'adeguatezza delle portate di aria esterna secondo le normative vigenti. In ogni caso, l'affollamento deve essere correlato alle portate effettive di aria esterna. Per gli impianti di condizionamento, è obbligatorio, se tecnicamente possibile, escludere totalmente la funzione di ricircolo dell'aria. In ogni caso vanno rafforzate ulteriormente le misure per il ricambio d'aria naturale e/o attraverso l'impianto, e va garantita la pulizia, ad impianto fermo, dei filtri dell'aria di ricircolo per mantenere i livelli di filtrazione/rimozione adeguati. Se tecnicamente possibile, va aumentata la capacità filtrante del ricircolo, sostituendo i filtri esistenti con filtri di classe superiore, garantendo il mantenimento delle portate;
- nei servizi igienici va mantenuto in funzione continuata l'estrattore d'aria;
- la postazione dedicata alla cassa può essere dotata di barriere fisiche (es. schermi); in alternativa il personale deve indossare la mascherina e avere a disposizione prodotti igienizzanti per le mani. In ogni caso, favorire modalità di pagamento elettroniche, eventualmente in fase di prenotazione;
- organizzare gli spazi e le attività nelle aree spogliatoi, in modo da assicurare le distanze di almeno 2 metri (ad esempio prevedere postazioni d'uso alternate) o separare le postazioni con apposite barriere. In tutti gli spogliatoi o negli spazi dedicati al cambio, gli indumenti e oggetti personali devono essere riposti dentro la borsa personale, anche qualora depositati negli appositi armadietti; si raccomanda di non consentire l'uso promiscuo degli armadietti e di mettere a disposizione sacchetti per riporre i propri effetti personali;
- è consentito praticare massaggi senza guanti, purché l'operatore prima e dopo ogni cliente proceda al lavaggio e alla disinfezione delle mani e dell'avambraccio e comunque, durante il massaggio, non si tocchi mai viso, naso, bocca e occhi. Tale raccomandazione vale anche in caso di utilizzo di guanti monouso;
- il cliente deve utilizzare mascherina a protezione delle vie aeree durante il massaggio;
- il cliente accede alla doccia abbronzante munito di calzari adeguati al contesto;
- la doccia abbronzante tra un cliente ed il successivo deve essere adeguatamente aerata ed essere, altresì, pulita e disinfettata la tastiera di comando;



### *Il Presidente della Regione*

---

- sui lettini, abbronzanti e per il massaggio, evitare l'uso promiscuo di oggetti e biancheria: la struttura fornisce al cliente tutto l'occorrente al servizio. Anche tali lettini devono essere puliti e disinfettati tra un cliente e il successivo;
- la biancheria deve essere lavata con acqua calda (70-90 °C) e normale detersivo per bucato; in alternativa, lavaggio a bassa temperatura con candeggina o altri prodotti disinfettanti.

Se ritenuto necessario, è possibile condizionare l'accesso ai locali ad una preventiva misurazione della temperatura corporea.

### **3 Modalità di accoglienza del cliente con o senza sala di attesa.**

Le modalità di accoglienza del cliente da parte dell'acconciatore e/o estetista e/o tatuatore/piercer sono le seguenti, indipendentemente dalla presenza o meno di una sala d'attesa:

- programmare appuntamenti per un cliente alla volta (oppure uno per operatore) calcolando bene i tempi tecnici, in modo da non creare attese, anche per avere il tempo sufficiente al ripristino e alla pulizia delle postazioni di lavoro;
- predisporre all'ingresso dispenser di soluzioni o salviette igienizzanti per le mani;
- mettere a disposizione del cliente mascherine ed eventuali sacchetti igienici per riporre i propri accessori e indumenti (o in alternativa, una superficie lavabile in cabina e che successivamente deve essere igienizzata);
- far gestire la cassa e le operazioni contabili da personale munito dei DPI;
- disinfettare la tastiera e gli apparecchi POS e le carte di pagamento ad ogni utilizzo;
- disinfettare ogni maniglia e le sedute e ogni superficie della sala d'aspetto con cui il cliente è venuto in contatto;
- fare in modo che i clienti durante la loro permanenza non tocchino nulla, incluse maniglie di porte, superfici, oggetti, etc.;
- rimuovere dalla sala d'attesa:
  - tavolini;
  - cuscini;
  - riviste;
  - sedie inutili (se non è possibile rimuoverle, apporre del nastro e lasciarle libere solo due);
  - album da disegno e giochi per bimbi;
  - ogni altro oggetto che possa essere causa di promiscuità che non sia sanificabile.





### *Il Presidente della Regione*

---

## **4 Modalità di svolgimento dell'attività e utilizzo dei DPI.**

Le modalità di svolgimento dell'attività di acconciatore e/o estetista e/o tatuatore/*piercer* ed il relativo utilizzo di DPI devono seguire le seguenti prescrizioni:

- lavare frequentemente e in modo accurato le mani con acqua e sapone (se non sono disponibili, è possibile utilizzare anche un disinfettante per mani con una concentrazione di alcool di almeno il 60%) dopo aver toccato oggetti e superfici potenzialmente infetti e tra un cliente e l'altro;
- utilizzare preferibilmente materiali e accessori monouso;
- utilizzare possibilmente guanti in nitrile e mascherine chirurgiche, in ottemperanza a quanto prescritto dal "Protocollo condiviso di regolazione delle misure per il contrasto e il contenimento della diffusione del virus Covid-19 negli ambienti di lavoro" sottoscritto il 14 marzo 2020 e integrato e modificato il 24 aprile 2020 (ora Allegato 6 del D.P.C.M. 26 aprile 2020);
- qualora la tipologia di trattamento non consenta al cliente di indossare la mascherina chirurgica e la distanza tra operatore e cliente è necessariamente ravvicinata utilizzare la mascherina FFP2 senza filtro;
- utilizzare postazioni alterne per mantenere la distanza di sicurezza tra i clienti;

## **5 Pulizia degli ambienti.**

Le modalità di pulizia degli ambienti da parte dell'acconciatore e/o dell'estetista e/o del tatuatore/*piercer* ed il relativo utilizzo di DPI devono seguire le seguenti prescrizioni:

- prima di utilizzare i prodotti per la pulizia leggere attentamente le istruzioni e rispettare i dosaggi d'uso raccomandati sulle confezioni (si vedano simboli di pericolo sulle etichette);
- non miscelare i prodotti di pulizia, in particolare quelli contenenti candeggina o ammoniaca con altri prodotti;
- pulire le postazioni di lavoro dopo ogni servizio utilizzando prodotti disinfettanti;
- pulire giornalmente i locali comuni come spogliatoi e servizi igienici, utilizzando acqua e sapone e/o alcol etilico 75% e/o prodotti a base di cloro all'1% (candeggina);
- pulire giornalmente le superfici comuni, ossia utilizzate da più persone (comprese tastiere, maniglie e corrimani), utilizzando acqua e sapone e/o alcol etilico 75% e/o prodotti a base di cloro all'1% (candeggina);
- garantire un buon ricambio d'aria in tutti gli ambienti;
- mantenere adeguatamente gli eventuali impianti di aerazione/ventilazione e umidità;
- posizionare nel locale raccoglitori chiusi per i rifiuti.



---

## *Il Presidente della Regione*

---

### **6 Pulizia degli strumenti, degli indumenti e della biancheria da lavoro**

Le modalità di pulizia degli strumenti, degli indumenti e della biancheria da lavoro da parte dell'acconciatore e/o dell'estetista e/o del tatuatore/*piercer* ed il relativo utilizzo di DPI devono seguire le seguenti prescrizioni:

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

### **7 Gestione dei dipendenti e/o collaboratori.**

Oltre al rispetto delle disposizioni generali si deve valutare la possibilità di suddividere i ruoli dei dipendenti e/o collaboratori. Ad esempio ed a titolo esemplificativo e non esaustivo: alternarsi tra chi svolge il servizio al cliente e chi svolge funzioni di reception e cassa.

### **8 Approfondimento su Sanificazione/Disinfezione.**

Il termine "Sanificazione" è, in senso generico, sinonimo del termine "Disinfezione" e consiste in tutte quelle operazioni che consentono di eliminare ogni germe patogeno presente, sia con acqua in ebollizione, vapore, aria calda ad elevate temperature, calore secco e radiazioni, sia con disinfettanti a base di sostanze chimiche che attaccano gli agenti patogeni e riescono a distruggerli.

La sanificazione in senso generico, può anche essere riferita all'aria e all'acqua. Ogni qual volta si parla di sanificazione si fa solitamente riferimento ad una sanificazione totale, la quale comporta, di conseguenza, la completa eliminazione degli agenti patogeni dalle superfici e dall'aria, considerando tutta una serie di fattori eterogenei che vanno dalla circolazione dell'aria alla temperatura, dall'umidità.



## *Il Presidente della Regione*

---

### **9 Ulteriori disposizioni per i saloni di acconciatura che non dispongono di spazi chiusi nell'ambito dei quali circoscrivere la presenza ad un solo cliente per operatore.**

Relativamente ai saloni di acconciatura che – contrariamente ai centri estetici – normalmente non dispongono di spazi chiusi nell'ambito dei quali circoscrivere la presenza ad un solo cliente per operatore, oltre le prescrizioni di cui al paragrafo precedente si devono rispettare, altresì, i seguenti obblighi:

- delimitazione degli spazi con applicazione sul pavimento di scotch di colore ben visibile per distanze minime di un metro lineare;
- distanziamento (almeno un metro) attraverso rimodulazione delle postazioni di lavoro (ove possibile) o utilizzo di postazioni alternate sia nella zona del lavaggio che nelle zone trattamenti;
- distribuzione della clientela tra gli addetti in modo tale che ciascun operatore abbia in carico un massimo di due clienti contemporaneamente qualora uno dei due sia in fase di attesa tecnica (tempo di posa del colore, asciugatura, altro) nel rispetto delle distanze di sicurezza;
- posizionamento di pannelli di separazione tra le postazioni di lavoro, qualora fosse impossibile la distanza di sicurezza di un metro.

### **10 Misure aggiuntive per coloro che svolgono le attività di tatuatore e/o piercer.**

Per quanto concerne coloro che svolgono l'attività di tatuare e/o piercing, oltre le prescrizioni di cui al paragrafo 2) si devono rispettare, altresì, i seguenti obblighi:

- utilizzare strumenti e prodotti necessari per il tatuaggio e per il piercing opportunamente disinfettati e sterilizzati e, ove possibile, monouso;
- provvedere a sanificare e sterilizzare i materiali e le apparecchiature utilizzati;
- adottare procedure specifiche di raccolta dei rifiuti;
- applicare adeguate tecniche di trattamento della ferita da piercing;
- qualora la tipologia di trattamento non consenta al cliente di indossare la mascherina chirurgica e la distanza tra operatore e cliente è necessariamente ravvicinata, si deve utilizzare la mascherina FFP2 senza filtro.

### **11 Misure aggiuntive per i centri estetici.**

Per quanto concerne i centri estetici, oltre le prescrizioni di cui al paragrafo 2) della presente Sezione si devono rispettare, altresì, i seguenti obblighi:

- utilizzo di soprascarpe monouso;



### *Il Presidente della Regione*

---

- utilizzo di camici e teli monouso o lavaggio giornaliero degli indumenti e teli ad alta temperatura (60-90°) con prodotti igienizzanti;
- accurata detersione e/o sanificazione dei lettini con ipoclorito di sodio-candeggina (diluizione dello 0,1% in cloro attivo) o alcool denaturato (almeno 70%), ed arieggiamento della cabina dopo ogni trattamento;
- ricevimento clienti esclusivamente per appuntamento, contingentando gli ingressi ed evitando ogni ipotesi di assembramento (tra un appuntamento ed un altro almeno venti minuti per permettere la sanificazione e ventilazione dell'ambiente e degli strumenti);
- sterilizzazione di attrezzi per mezzo di autoclave o altri metodi di sterilizzazione equivalenti;
- confezionamento degli attrezzi stessi come avviene per la categoria medica dei dentisti;
- sanificazione (secondo modalità indicate dalla Circolare del Ministero della Salute n. 5443 del 22 febbraio 2020 “*Pulizia di ambienti non sanitari*”) ad ogni ingresso/servizio di: mobilio, lettini, pavimenti e macchinari al fine di preservare la clientela da agenti patogeni, etc.;
- utilizzo da parte del personale di guanti usa e getta e mascherine a presidio medico;
- utilizzo in via prioritaria di biancheria e presidi monouso: tappetini, mutandine, cuffie, fasce, cartene, lenzuolini pantaloni in cartene o tnt, asciugamani, accappatoi (questi due ultimi in tnt, quindi usa e getta); se si usano materiali in cotone, lavaggio con detergente e acqua ad alte temperature (60-90°).

## **12 Orario e turni di lavoro.**

Durante questa fase emergenziale e fino all'emanazione di nuove disposizioni in materia, al fine di evitare assembramenti di persone, è prevista la flessibilità dell'orario di lavoro.

A tal fine i giorni e gli orari di apertura sono demandati ad apposito provvedimento del Sindaco territorialmente competente. Si precisa che tali provvedimenti sindacali devono garantire la possibilità di organizzare il lavoro con il sistema della turnazione.

Deve essere previsto un calendario che preveda orari scaglionati di entrata e di uscita dei dipendenti, al fine di evitare, nei limiti del possibile, assembramenti sui mezzi pubblici di trasporto all'entrata e all'uscita dalla sede operativa.

## **13 Rappresentanti e corrieri esterni.**

Gli ordinativi dei prodotti tramite rappresentanti o venditori sono effettuati per telefono, e-mail od altri dispositivi elettronici che garantiscano un'adeguata forma di distanziamento sociale.

Qualora ciò non fosse possibile, siffatta attività di ordinazione deve essere svolta fuori orario di lavoro e con l'utilizzo di guanti monouso, mascherina e distanza interpersonale di due metri tra



---

### *Il Presidente della Regione*

---

rappresentante ed acconciatore e/o estetista e/o tatuatore/*piercer* e, al termine della visita, si devono disinfettare tutte le superfici venute a contatto con il rappresentante.

I corrieri non possono accedere ai locali aziendali. Prima di consegnare la corrispondenza, i pacchi od altro necessario alla attività di acconciatore e/o estetista e/o tatuatore/*piercer*, i corrieri devono informare preventivamente del loro arrivo il titolare o il dipendente del salone di acconciatura e/o centro estetico. Le consegne vengono lasciate all'esterno, in prossimità dell'ingresso, dopo aver informato l'acconciatore e/o estetista e/o tatuatore/*piercer* (o suo dipendente) dell'effettuazione della consegna al recapito indicato, mediante telefono, citofono, o anche a voce (ma a distanza), dopo aver suonato il campanello.

Anche lo scambio della documentazione delle merci consegnate (ad esempio, bolle, fatture, etc.) deve avvenire igienizzando obbligatoriamente le mani con detergente, o per mezzo di una soluzione idroalcolica).

Qualora sia necessaria la firma di avvenuta consegna (ad esempio, per raccomandate, pacchi etc.), essa potrà essere apposta da un incaricato che, sempre osservando la distanza interpersonale minima di un metro, si recherà all'esterno.

## **14 Sorveglianza sanitaria.**

La sorveglianza sanitaria dei lavoratori è effettuata ai sensi del D.Lgs. n. 81/2008 s.m.i. e deve proseguire rispettando le misure igieniche contenute nelle indicazioni diramate dal Ministero della Salute.

Il medico competente deve segnalare al Datore di Lavoro (o suo Preposto) tutte le situazioni di particolare fragilità, nonché le patologie attuali o pregresse dei dipendenti per la conseguente assunzione dei provvedimenti del caso.

Durante il perdurare di questa fase di emergenza e fino a nuova disposizione, devono essere, altresì, privilegiate, le visite preventive, le visite a richiesta e le visite da rientro da malattia.

La sorveglianza sanitaria periodica non deve essere interrotta. Il rapporto di consulenza del Medico Competente va utilizzato in modo costante (anche ricorrendo, ove necessario, a modalità telematiche), poiché:

- rappresenta una ulteriore misura di prevenzione di carattere generale;
- può contribuire ad intercettare possibili casi e sintomi sospetti del contagio;
- è preziosa l'informazione e la formazione che il Medico Competente può fornire ai lavoratori per evitare la diffusione del contagio.

## **15 Informazione.**

Le associazioni di categoria interessate dal presente Protocollo devono realizzare una campagna pubblicitaria tramite gli organi d'informazione tradizionale o tramite i social network per infor-



### *Il Presidente della Regione*

---

mare l'eventuale clientela circa le misure adottate dalle imprese di acconciatura, estetica e tatuaggio/piercing, al fine di garantire la salute ed evitare la diffusione del coronavirus.

Le associazioni di categoria interessate dal presente Protocollo devono organizzare specifici corsi di formazione per gli imprenditori del settore.

Il datore di lavoro interessato dal presente Protocollo informa tutti i lavoratori e gli ospiti del centro (fornitori e clienti) circa le disposizioni impartite dalle Autorità, consegnando e/o affiggendo all'ingresso appositi *dépliant* informativi.

In particolare, le informazioni devono esplicitamente comunicare:

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

Le associazioni di Categoria, le associazioni Sindacali, le Associazioni dei consumatori, l'ANCI ed il Dipartimento prevenzione dell'Azienda U.S.L. territorialmente competente predispongono, d'intesa e nel rispetto delle disposizioni di legge, modelli informativi da appendere nei centri e da pubblicizzare validi per tutto il territorio dell'Azienda U.S.L. competente e, nello specifico:

- informativa per accesso alla struttura;
- norme da adottare in sala di attesa e prima di accedere i locali della struttura;
- modalità di lavaggio delle mani;
- procedura di vestizione/svestizione.



*Il Presidente della Regione*

---

## SEZIONE 10

### **Protocollo di sicurezza per le attività all'aria aperta, pesca amatoriale, allenamento e addestramento cani e cavalli, svolgimento in forma amatoriale di attività forestali**

#### **1 Premessa.**

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

- l'Allegato 9 del D.P.C.M. 2 marzo 2021, Allegato 9, recante "Linee guida per la riapertura delle Attività economiche, produttive e ricreative", come richiamato dall'articolo 16 del decreto-legge 18 maggio 2021, n. 65;
- il D.L. 22 aprile 2021, n. 52, recante "Misure urgenti per la graduale ripresa delle attività economiche e sociali nel rispetto delle esigenze di contenimento della diffusione dell'epidemia da COVID-19";
- il D.L. 18 maggio 2021, n. 65, recante "Misure urgenti relative all'emergenza epidemiologica da COVID-19";
- l'Ordinanza del Ministero della Salute del 29 maggio 2021, con la quale si dispone che, ai fini del contenimento della diffusione del virus Sars-Cov-2, le attività economiche e sociali devono svolgersi nel rispetto delle "Linee Guida per la ripresa delle attività economiche e sociali" elaborate dalla Conferenza delle Regioni e delle Province autonome, come definitivamente integrate e approvate dal Comitato tecnico scientifico;
- l'Ordinanza del Ministero della Salute del 4 giugno 2021, trasmessa con prot. 9457-04/06/2021-GAB-GAB-P, con la quale il Ministro ha dettato le misure urgenti di contenimento e gestione dell'emergenza sanitaria nelle Regioni Abruzzo, Liguria, Umbria e Veneto, disponendo: "Fino al 21 giugno 2021, in zona bianca il consumo al tavolo negli spazi al chiuso è consentito per le attività dei servizi di ristorazione per un massimo di sei persone per tavolo, salvo che siano tutti conviventi";

Si ricorda, altresì, che le misure di contenimento e di sicurezza anti-contagio sanciti con l'Ordinanza del Ministero della Salute del 29 maggio 2021 rappresentano un obbligo per i datori di lavoro delle attività produttive e professionali (inclusi lavoratori autonomi) al fine di garantire il contenimento della diffusione del virus COVID-19 negli ambienti di lavoro.



## *Il Presidente della Regione*

---

Tali misure si applicano in aggiunta a quelle già vigenti in materia di tutela della salute e sicurezza dei lavoratori (*in primis*, il D.Lgs. n. 81/2008 e s.m.i.) e alle procedure/requisiti igienico-sanitari richiesti dalle specifiche normative di settore. È, quindi, necessario che l'adozione delle misure di contenimento contro la diffusione del virus COVID-19 segua un approccio integrato, a garanzia della massima tutela sia dal rischio di contagio da nuovo coronavirus (utenti e lavoratori) sia dai rischi professionali (lavoratori).

A tal fine è essenziale il coordinamento tra il Comitato e il Servizio di Prevenzione e Protezione aziendale (ove presente ai sensi del D.Lgs. n. 81/2008), le cui figure possono anche coincidere. Le disposizioni che seguono, hanno lo scopo di fornire ulteriori indicazioni per l'applicazione delle misure anti-contagio nelle attività di all'aria aperta, pesca amatoriale, allenamento e addestramento cani e cavalli, svolgimento in forma amatoriale di attività forestali.

## **2 Disposizioni Tecniche.**

Per quanto concerne le attività all'aria aperta, pesca amatoriale, allenamento e addestramento cani e cavalli, svolgimento in forma amatoriale di attività forestali, si dispone che:

- è consentita l'attività da parte degli esercizi di toelettatura degli animali di compagnia, nell'ambito del territorio regionale, purché il servizio venga svolto per appuntamento, senza il contatto diretto tra le persone, e comunque in totale sicurezza nella modalità "consegna animale – toelettatura – ritiro animale", garantendo il distanziamento sociale;
- è consentito svolgere, all'interno del territorio regionale, passeggiate a cavallo all'aria aperta esercitate individualmente, nel rispetto delle misure per il contenimento e la prevenzione del contagio da COVID-19;
- è consentito lo spostamento nell'ambito del territorio regionale per lo svolgimento, in forma amatoriale, di attività di pesca lungo i corsi d'acqua e i laghi della Regione Abruzzo e la pesca ricreativa in mare, esclusivamente nel rispetto di quanto previsto dal D.P.C.M. 11 giugno 2020 e di tutte le norme di sicurezza relative al contenimento del contagio da COVID-19, alle seguenti condizioni:
  - svolta da persona abilitata all'esercizio della pesca sportiva e ricreativa;
  - nel rispetto delle misure per il contenimento e la prevenzione del contagio da COVID19;
  - nel rispetto della normativa vigente in merito all'esercizio della pesca sportiva e ricreativa;
- è consentito l'allenamento e addestramento dei cavalli, da svolgersi in maniera individuale da parte dei proprietari degli animali presso i maneggi autorizzati all'interno del territorio della regione Abruzzo, nel rispetto della normativa vigente in materia di distanziamento sociale;
- è consentito all'interno del territorio della Regione Abruzzo l'allenamento e addestramento cani in aree autorizzate, senza il contatto diretto fra le persone, nel





### *Il Presidente della Regione*

---

rispetto del distanziamento sociale e della normativa vigente, e comunque in totale sicurezza;

- sono consentiti gli interventi per lo svolgimento in forma amatoriale del taglio del bosco per ricavare legna da ardere, nel rispetto delle richiamate misure di comportamento finalizzate al contenimento del contagio e comunque alle seguenti condizioni:
  - garantendo il distanziamento interpersonale di almeno un metro in tutte le fasi dell'attività e l'utilizzo di mascherine;
  - evitando l'uso promiscuo di attrezzature, avendo a disposizione soluzioni idroalcoliche per il lavaggio delle mani e proteggendo le mani nell'esecuzione delle operazioni con appositi DPI;
  - lo spostamento è consentito nell'ambito del territorio regionale;
  - il completamento degli interventi di manutenzione e taglio dei boschi avvenga nel rispetto dei periodi e delle disposizioni previste dalle prescrizioni di massima e Polizia Forestale vigenti per Provincia;
- i sindaci con proprie ordinanze sono autorizzati a disciplinare le aperture dei cimiteri nel rispetto delle disposizioni in materia di distanziamento sociale.



*Il Presidente della Regione*

---

## SEZIONE 11

### **Protocollo di sicurezza per le attività di raccolta di funghi, tartufi ed erbe e frutti spontanei, nonché di caccia**

#### **1 Premessa.**

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

- l'Allegato 9 del D.P.C.M. 2 marzo 2021, Allegato 9, recante "Linee guida per la riapertura delle Attività economiche, produttive e ricreative", come richiamato dall'articolo 16 del decreto-legge 18 maggio 2021, n. 65;
- il D.L. 22 aprile 2021, n. 52, recante "Misure urgenti per la graduale ripresa delle attività economiche e sociali nel rispetto delle esigenze di contenimento della diffusione dell'epidemia da COVID-19";
- il D.L. 18 maggio 2021, n. 65, recante "Misure urgenti relative all'emergenza epidemiologica da COVID-19";
- l'Ordinanza del Ministero della Salute del 29 maggio 2021, con la quale si dispone che, ai fini del contenimento della diffusione del virus Sars-Cov-2, le attività economiche e sociali devono svolgersi nel rispetto delle "Linee Guida per la ripresa delle attività economiche e sociali" elaborate dalla Conferenza delle Regioni e delle Province autonome, come definitivamente integrate e approvate dal Comitato tecnico scientifico;
- l'Ordinanza del Ministero della Salute del 4 giugno 2021, trasmessa con prot. 9457-04/06/2021-GAB-GAB-P.

Si ricorda, altresì, che le misure di contenimento e di sicurezza anti-contagio sanciti con l'Ordinanza del Ministero della Salute del 29 maggio 2021 rappresentano un obbligo per i datori di lavoro delle attività produttive e professionali (inclusi lavoratori autonomi) al fine di garantire il contenimento della diffusione del virus COVID-19 negli ambienti di lavoro.

Tali misure si applicano in aggiunta a quelle già vigenti in materia di tutela della salute e sicurezza dei lavoratori (in primis, il D.Lgs. n. 81/2008 e s.m.i.) e alle procedure/requisiti igienico-sanitari richiesti dalle specifiche normative di settore. È, quindi, necessario che l'adozione delle misure di contenimento contro la diffusione del virus COVID-19 segua un approccio integrato, a garanzia della massima tutela sia dal rischio di contagio da nuovo coronavirus (utenti e lavoratori) sia dai rischi professionali (lavoratori).

A tal fine è essenziale il coordinamento tra il Comitato e il Servizio di Prevenzione e Protezione aziendale (ove presente ai sensi del D.Lgs. n. 81/2008), le cui figure possono anche coincide-



## *Il Presidente della Regione*

---

re. Le disposizioni che seguono, hanno lo scopo di fornire ulteriori indicazioni per l'applicazione delle misure anti-contagio nelle attività di raccolta di funghi, tartufi ed erbe e frutti spontanei, nonché di caccia.

### **2 Disposizioni Tecniche.**

Per quanto concerne le attività di raccolta di funghi, tartufi ed erbe e frutti spontanei, nonché di caccia, si dispone che:

- è consentita l'attività di raccolta di funghi, tartufi ed erbe e frutti spontanei, nel rispetto delle prescrizioni in materia di protezione della flora e delle richiamate misure di comportamento finalizzate al contenimento del contagio e comunque alle seguenti condizioni:
  - garantendo il rispetto del distanziamento interpersonale di almeno un metro in tutte le fasi dell'attività;
  - il possesso del tesserino in regola con i pagamenti per l'annualità in corso ed avvenga nel rispetto dei periodi e delle disposizioni previste dalle norme di riferimento, in particolare la L.R. n. 34/2006 e la L.R. n. 66/2012;
- è consentito, agli Ambiti Territoriali di Caccia interessati dai distretti di gestione della specie coturnice (*Alectoris graeca*) individuati dalla Regione, effettuare nel mese di maggio i conteggi primaverili al canto e in estate la stima del successo riproduttivo con l'ausilio dei cani da ferma. I censimenti devono essere effettuati, nel rispetto delle norme di sicurezza relative al contenimento del contagio da COVID-19, da cacciatori residenti in Abruzzo abilitati dall'ATC interessato. È consentito per tale attività lo spostamento, in ambito regionale.



*Il Presidente della Regione*

---

## SEZIONE 12

### Protocollo di sicurezza per le attività sportive e motorie

#### 1 Premessa.

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

- l'Allegato 9 del D.P.C.M. 2 marzo 2021, Allegato 9, recante “Linee guida per la riapertura delle Attività economiche, produttive e ricreative”, come richiamato dall’articolo 16 del decreto-legge 18 maggio 2021, n. 65;
- il D.L. 22 aprile 2021, n. 52, recante “Misure urgenti per la graduale ripresa delle attività economiche e sociali nel rispetto delle esigenze di contenimento della diffusione dell’epidemia da COVID-19”;
- il D.L. 18 maggio 2021, n. 65, recante “Misure urgenti relative all'emergenza epidemiologica da COVID-19”;
- l’Ordinanza del Ministero della Salute del 29 maggio 2021, con la quale si dispone che, ai fini del contenimento della diffusione del virus Sars-Cov-2, le attività economiche e sociali devono svolgersi nel rispetto delle “Linee Guida per la ripresa delle attività economiche e sociali” elaborate dalla Conferenza delle Regioni e delle Province autonome, come definitivamente integrate e approvate dal Comitato tecnico scientifico;
- l’Ordinanza del Ministero della Salute del 4 giugno 2021, trasmessa con prot. 9457-04/06/2021-GAB-GAB-P, con la quale il Ministro ha dettato le misure urgenti di contenimento e gestione dell'emergenza sanitaria nelle Regioni Abruzzo, Liguria, Umbria e Veneto.

Si ricorda, altresì, che le misure di contenimento e di sicurezza anti-contagio sancite con l’Ordinanza del Ministero della Salute del 29 maggio 2021 rappresentano un obbligo per i datori di lavoro delle attività produttive e professionali (inclusi lavoratori autonomi) al fine di garantire il contenimento della diffusione del virus COVID-19 negli ambienti di lavoro.

Tali misure si applicano in aggiunta a quelle già vigenti in materia di tutela della salute e sicurezza dei lavoratori (*in primis*, il D.Lgs. n. 81/2008 e s.m.i.) e alle procedure/requisiti igienico-sanitari richiesti dalle specifiche normative di settore. È, quindi, necessario che l’adozione delle misure di contenimento contro la diffusione del virus COVID-19 segua un approccio integrato, a garanzia della massima tutela sia dal rischio di contagio da nuovo coronavirus (utenti e lavoratori) sia dai rischi professionali (lavoratori).

A tal fine è essenziale il coordinamento tra il Comitato e il Servizio di Prevenzione e Protezione aziendale (ove presente ai sensi del D.Lgs. n. 81/2008), le cui figure possono anche coincide-



## *Il Presidente della Regione*

---

re. Le disposizioni che seguono, hanno lo scopo di fornire ulteriori indicazioni per l'applicazione delle misure anti-contagio nelle attività sportive e motorie.

È consentito svolgere attività sportiva o attività motoria all'aperto, anche presso aree attrezzate e parchi pubblici, ove accessibili, purché comunque nel rispetto della distanza di sicurezza interpersonale di almeno due metri per l'attività sportiva e di almeno un metro per ogni altra attività salvo che non sia necessaria la presenza di un accompagnatore per i minori o le persone non completamente autosufficienti.

## **2 Disposizioni attività motorie in forma individuale.**

È consentito svolgere attività sportiva o attività motoria all'aperto, anche presso aree attrezzate e parchi pubblici, ove accessibili, purché comunque nel rispetto della distanza di sicurezza interpersonale di almeno due metri per l'attività sportiva e di almeno un metro per ogni altra attività salvo che non sia necessaria la presenza di un accompagnatore per i minori o le persone non completamente autosufficienti.

Nello specifico, sono consentiti all'interno della Regione Abruzzo, ai residenti o con domicilio nel territorio regionale, allenamenti esercitati individualmente e con il rispetto dei dispositivi di protezione individuale e misure di distanziamento sociale, per le seguenti attività sportive: *trekking*, parapendio in singolo, ciclismo (bicicletta e *mountain bike*), bocce, canottaggio individuale, canoa kayak individuale, windsurf, barca a vela, atletica leggera svolta in forma individuale, golf, sport rotellistici, pesca sportiva di superficie e subacquea, sport equestri non di squadra, tennis singolo, tennis a volo singolo e badminton singolo, *padel*, tiro con l'arco, tiro a segno, tiro sportivo con armi da fuoco lunghe e corte, da lancio, aria compressa (tiro al volo, tiro al piattello, tiro dinamico e statico) praticato nei campi da tiro, tiro sportivo da caccia (tiro di campagna, *english training* sport, tiro a palla, tiro con l'arco da caccia, *field target*), motociclismo, go kart, arrampicata in falesia o esterno (purché siano mantenute le distanze di sicurezza tra l'arrampicatore ed il compagno di sicura). Per le citate attività sportive è vietato avvalersi delle strutture ad uso comune quali spogliatoi, bar interni, docce.

Sono, altresì, consentite attività sportive paraolimpiche senza necessità di assistente sportivo.

È consentito ai cinofili riconosciuti di praticare l'addestramento *agility*, la disciplina del *cinowork*, *sleddog*.

Inoltre, gli impianti sportivi dove si pratica attività all'aperto che hanno strutture di servizio al chiuso (reception, deposito attrezzi, sala ricezione, spogliatoi, direzione gara, etc.) devono rispettare le seguenti ulteriori prescrizioni:

- predisporre una adeguata informazione sulle misure di prevenzione;
- redigere un programma delle attività il più possibile pianificato in modo da dissuadere eventuali condizioni di aggregazioni e regolamentare i flussi degli spazi di attesa e nelle



### *Il Presidente della Regione*

---

varie aree in modo da evitare assembramenti e garantire il distanziamento interpersonale;

- se ritenuto necessario, può essere rilevata la temperatura corporea, impedendo l'accesso in caso di temperatura superiore ai 37,5°C;
- distanziare attrezzi e macchine per garantire gli spazi necessari per il rispetto della distanza di sicurezza delimitando le zone di rispetto e i percorsi con distanza minima fra le persone non inferiore ad un metro mentre non si svolge attività fisica, se non può essere rispettata bisogna indossare la mascherina. Durante l'attività fisica (con particolare attenzione a quella intensa) è necessario mantenere una separazione di almeno due metri;
- garantire la presenza di personale formato per verificare e indirizzare gli utenti al rispetto di tutte le norme igieniche e distanziamento sociale;
- assicurare la pulizia e la disinfezione dell'ambiente e di attrezzi e macchine al termine di ogni seduta di allenamento individuale;
- disporre che gli attrezzi e le macchine che non possono essere disinfettati non devono essere usati;
- disporre che per gli utenti è obbligatoria l'igiene delle mani prima e dopo l'accesso;
- disporre che non è possibile condividere borse, bicchieri e bottiglie e non scambiare con altri utenti oggetti quali asciugamani, accappatoi o altro;
- fare in modo che ogni praticante possa disporre di prodotti per la disinfezione e in quantità adeguata (in prossimità di ciascuna macchina o set di attrezzi) affinché, prima e dopo ogni esercizio, possa effettuare in autonomia la disinfezione della macchina o degli attrezzi usati.

### **3 Piscine.**

Le presenti indicazioni si applicano alle piscine pubbliche, alle piscine condominiali, alle piscine finalizzate a gioco acquatico e ad uso collettivo inserite in strutture già adibite in via principale ad altre attività ricettive (ad esempio, pubblici esercizi, agrituristiche, camping, etc.); le strutture alle quali ci si riferisce nel presente paragrafo sono quelle a proprietà pubblica o privata.

Sono escluse le piscine ad usi speciali di cura, di riabilitazione e termale, e quelle alimentate ad acqua di mare.

Nello specifico, sussiste l'obbligo di:

- predisporre una adeguata informazione sulle misure di prevenzione. I frequentatori devono rispettare rigorosamente le indicazioni impartite dagli istruttori e assistenti ai bagnanti. Il gestore dovrà prevedere opportuna segnaletica, incentivando la divulgazione dei messaggi attraverso monitor e/o maxischermi, per facilitare la gestione dei flussi e la sensibilizzazione riguardo i comportamenti, mediante adeguata segnaletica;



### *Il Presidente della Regione*

---

- rilevare, se ritenuto necessario, la temperatura corporea, impedendo l'accesso in caso di temperatura > 37,5°C;
- vietare l'accesso del pubblico alle tribune. Divieto di manifestazioni, eventi, feste e intrattenimenti;
- redigere un programma delle attività il più possibile pianificato in modo da dissuadere eventuali condizioni di aggregazioni e da regolamentare i flussi degli spazi di attesa e nelle varie aree per favorire il rispetto del distanziamento sociale di almeno 1 metro, ad eccezione delle persone che in base alle disposizioni vigenti non siano soggette al distanziamento interpersonale; detto ultimo aspetto afferisce alla responsabilità individuale. Se possibile prevedere percorsi divisi per l'ingresso e l'uscita;
- privilegiare l'accesso agli impianti tramite prenotazione e mantenere l'elenco delle presenze per un periodo di 14 giorni;
- organizzare gli spazi e le attività nelle aree spogliatoi e docce in modo da assicurare le distanze di almeno un metro (ad esempio prevedere postazioni d'uso alternate o separate da apposite barriere);
- tutti gli indumenti e oggetti personali devono essere riposti dentro la borsa personale, anche qualora depositati negli appositi armadietti; si raccomanda di non consentire l'uso promiscuo degli armadietti e di mettere a disposizione sacchetti per riporre i propri effetti personali;
- dotare l'impianto/struttura di dispenser con soluzioni idroalcoliche per l'igiene delle mani dei frequentatori/clienti/ospiti in punti ben visibili all'entrata, prevedendo l'obbligo di frizionarsi le mani già in entrata. Altresì prevedere i dispenser nelle aree di frequente transito, nell'area solarium o in aree strategiche in modo da favorire da parte dei frequentatori l'igiene delle mani;
- calcolare la densità di affollamento nelle aree solarium e verdi che è calcolata con un indice di non meno di 7 mq di superficie di calpestio a persona;
- calcolare la densità di affollamento in vasca che è calcolata con un indice di 7 mq di superficie di acqua a persona. Il gestore pertanto è tenuto, in ragione delle aree a disposizione, a calcolare e a gestire le entrate dei frequentatori nell'impianto;
- regolamentare la disposizione delle attrezzature (sedie a sdraio, lettino) attraverso percorsi dedicati in modo da garantire il distanziamento sociale di almeno 1,5 m tra persone non appartenenti allo stesso nucleo familiare o conviventi;
- assicurare l'efficacia della filiera dei trattamenti dell'acqua e il limite del parametro cloro attivo libero in vasca compreso tra 1,0 - 1,5 mg/l; cloro combinato  $\leq$  0,40 mg/l; pH 6.5 – 7.5. Si fa presente che detti limiti devono rigorosamente essere assicurati in presenza di bagnanti. La frequenza dei controlli sul posto dei parametri di cui sopra è pari a non meno di uno ogni due ore;
- adottare tempestivamente tutte le misure di correzione in caso di non conformità, come pure nell'approssimarsi del valore al limite tabellare;



### *Il Presidente della Regione*

---

- confermare, prima dell'apertura della vasca, l'idoneità dell'acqua alla balneazione a seguito dell'effettuazione delle analisi di tipo chimico e microbiologico dei parametri di cui alla Tabella A) dell'Allegato 1 all'Accordo Stato Regioni e Pubbliche Amministrazioni del 16 gennaio 2003, effettuate da apposito laboratorio. Le analisi di laboratorio devono essere ripetute durante tutta l'apertura della piscina al pubblico a cadenza mensile, salvo necessità sopraggiunte, anche a seguito di eventi occorsi in piscina, che possono prevedere una frequenza più ravvicinata;
- osservare le consuete norme di sicurezza igienica in acqua di piscina:
  - prima di entrare nell'acqua di vasca provvedere ad una accurata doccia saponata su tutto il corpo; è obbligatorio l'uso della cuffia;
  - è vietato sputare, soffiarsi il naso, urinare in acqua;
  - ai bambini molto piccoli far indossare i pannolini contenitivi;
- prevedere una frequente pulizia ed una disinfezione delle aree comuni, spogliatoi, cabine, docce, servizi igienici, cabine, attrezzature (sdraio, sedie, lettini, incluse attrezzature galleggianti, natanti, etc.);
- disinfettare le attrezzature (come, ad esempio, lettini, sedie a sdraio, ombrelloni, etc.) ad ogni cambio di persona o nucleo familiare. Diversamente la sanificazione deve essere garantita ad ogni fine giornata;
- evitare l'uso promiscuo di oggetti e biancheria: l'utente dovrà accedere alla piscina munito di tutto l'occorrente;
- convertire in vasche per balneazione le piscine finalizzate a gioco acquatico in virtù della necessità di contrastare la diffusione del virus. Qualora il gestore sia in grado di assicurare i requisiti nei termini e nei modi del presente documento, attenendosi al distanziamento sociale, l'indicatore di affollamento in vasca, i limiti dei parametri nell'acqua, sono consentite le vasche torrente, toboga, scivoli morbidi.

Per piscine ad uso collettivo inserite in strutture già adibite in via principale ad altre attività ricettive (ad esempio, pubblici esercizi, agrituristiche, camping, etc.) valgono le disposizioni del presente documento, opportunamente vagliate e modulate in relazione al contesto, alla tipologia di piscine, all'afflusso clienti, alle altre attività presenti, etc..

I genitori e/o gli accompagnatori devono cura di sorvegliare i bambini per il rispetto del distanziamento e delle norme igienico-comportamentali compatibilmente con il loro grado di autonomia e l'età degli stessi.

Le vasche che non consentono il rispetto delle indicazioni suesposte per inefficacia dei trattamenti (ad esempio, piscine gonfiabili), mantenimento del disinfettante cloro attivo libero, o per le distanze devono essere interdette all'uso. Pertanto si suggerisce particolare rigoroso monitoraggio nei confronti delle vasche per bambini.





## *Il Presidente della Regione*

---

### **4 Palestre.**

Gli enti locali, i soggetti pubblici ed i privati titolari di palestre, comprese le attività fisiche con modalità a corsi (senza contatto fisico interpersonale) devono:

- predisporre una adeguata informazione sulle tutte le misure di prevenzione da adottare;
- redigere un programma delle attività il più possibile pianificato (es. con prenotazione) e regolamentare gli accessi in modo da evitare condizioni di assembramento e aggregazioni;
- mantenere l'elenco delle presenze per un periodo di 14 giorni;
- rilevare, se ritenuto necessario, la temperatura corporea, impedendo l'accesso in caso di temperatura > 37,5°C;
- organizzare gli spazi negli spogliatoi e docce in modo da assicurare le distanze di almeno un metro (ad esempio prevedere postazioni d'uso alternate o separate da apposite barriere), anche regolamentando l'accesso agli stessi;
- regolamentare i flussi, gli spazi di attesa, l'accesso alle diverse aree, il posizionamento di attrezzi e macchine, anche delimitando le zone, al fine di garantire le seguenti distanze di sicurezza:
  - almeno un metro per le persone mentre non svolgono attività fisica;
  - almeno due metri durante l'attività fisica (con particolare attenzione a quella intensa);
- dotare l'impianto/struttura di dispenser con soluzioni idroalcoliche per l'igiene delle mani dei frequentatori/clienti/ospiti in punti ben visibili, prevedendo l'obbligo dell'igiene delle mani all'ingresso e in uscita;
- assicurare dopo l'utilizzo da parte di ogni singolo soggetto, la disinfezione della macchina o degli attrezzi usati;
- prevedere che gli attrezzi e le macchine che non possono essere disinfettati non devono essere usati;
- garantire la frequente pulizia e disinfezione dell'ambiente, di attrezzi e macchine (anche più volte al giorno, ad esempio, tra un turno di accesso e l'altro), e comunque la disinfezione di spogliatoi (compresi armadietti) a fine giornata;
- non condividere borse, bicchieri e bottiglie e non scambiare con altri utenti oggetti quali asciugamani, accappatoi o altro;
- utilizzare in palestra apposite calzature previste esclusivamente a questo scopo.

Tutti gli indumenti e oggetti personali devono essere riposti dentro la borsa personale, anche qualora depositati negli appositi armadietti.

Non è consentito l'uso promiscuo degli armadietti e sussiste l'obbligo di mettere a disposizione dei clienti appositi sacchetti per riporre i propri effetti personali.



### *Il Presidente della Regione*

---

Per quanto riguarda il microclima, è fondamentale verificare le caratteristiche di aerazione dei locali e degli impianti di ventilazione e la successiva messa in atto in condizioni di mantenimento di adeguati ricambi e qualità dell'aria indoor. Per un idoneo microclima è necessario:

- garantire periodicamente l'aerazione naturale nell'arco della giornata in tutti gli ambienti dotati di aperture verso l'esterno, dove sono presenti postazioni di lavoro, personale interno o utenti esterni, evitando correnti d'aria o freddo/caldo eccessivo durante il ricambio naturale dell'aria;
- aumentare la frequenza della manutenzione/sostituzione dei pacchi filtranti dell'aria in ingresso (eventualmente anche adottando pacchi filtranti più efficienti);
- in relazione al punto esterno di espulsione dell'aria, assicurarsi che permangano condizioni impiantistiche tali da non determinare l'insorgere di inconvenienti igienico sanitari nella distanza fra i punti di espulsione ed i punti di aspirazione;
- attivare l'ingresso e l'estrazione dell'aria almeno un'ora prima e fino ad una dopo l'accesso da parte del pubblico;
- prevedere che, nel caso di locali di servizio privi di finestre quali archivi, spogliatoi, servizi igienici, etc., ma dotati di ventilatori/estrattori meccanici, questi siano mantenuti in funzione almeno per l'intero orario di lavoro;
- porre una particolare attenzione, per quanto riguarda gli ambienti di collegamento fra i vari locali dell'edificio (ad esempio, corridoi, zone di transito o attesa), normalmente dotati di minore ventilazione o privi di ventilazione dedicata, affinché si eviti lo stazionamento e l'assembramento di persone, adottando misure organizzative affinché gli stessi ambienti siano impegnati solo per il transito o pause di breve durata;
- adoperarsi affinché, negli edifici dotati di specifici impianti di ventilazione con apporto di aria esterna, tramite ventilazione meccanica controllata, venga eliminata totalmente la funzione di ricircolo dell'aria;
- adoperarsi affinché, in presenza di impianti di riscaldamento/raffrescamento che fanno uso di pompe di calore, fancoil, o termoconvettori, qualora non sia possibile garantire la corretta climatizzazione degli ambienti tenendo fermi gli impianti, si pulisca in base alle indicazioni fornite dal produttore, ad impianto fermo, i filtri dell'aria di ricircolo per mantenere i livelli di filtrazione/rimozione adeguati.
- 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%;
- evitare di utilizzare e spruzzare prodotti per la pulizia detergenti/disinfettanti spray direttamente sui filtri per non inalare sostanze inquinanti, durante il funzionamento.

Tutti gli indumenti e oggetti personali devono essere riposti dentro la borsa personale, anche qualora depositati negli appositi armadietti.

Non è consentito l'uso promiscuo degli armadietti e sussiste l'obbligo di mettere a disposizione dei clienti appositi sacchetti per riporre i propri effetti personali.



---

### *Il Presidente della Regione*

---

## **5 Ulteriori disposizioni.**

Tra le attività motorie consentite in forma individuale sull'intero territorio regionale, elencate in maniera esemplificativa nell'Ordinanza n. 52/2020 (art. 1), rientrano anche l'utilizzo della moto nell'ambito delle attività motoria e sportiva individuale, anche fuoristrada (*trial*, motocross, enduro, *motorally*, moto turismo) purché nel pieno rispetto, oltreché della normativa ordinaria vigente per lo svolgimento di tali attività sportive e motorie, delle misure di sicurezza e di distanziamento sociale, così come dettate dai D.P.C.M. governativi e dalle ordinanze regionali.



*Il Presidente della Regione*

---

## SEZIONE 13

### Protocollo di sicurezza per gli uffici aperti al pubblico

#### 1 Premessa.

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

- l'Allegato 9 del D.P.C.M. 2 marzo 2021, Allegato 9, recante “Linee guida per la riapertura delle Attività economiche, produttive e ricreative”, come richiamato dall'articolo 16 del decreto-legge 18 maggio 2021, n. 65;
- il D.L. 22 aprile 2021, n. 52, recante “Misure urgenti per la graduale ripresa delle attività economiche e sociali nel rispetto delle esigenze di contenimento della diffusione dell'epidemia da COVID-19”;
- il D.L. 18 maggio 2021, n. 65, recante “Misure urgenti relative all'emergenza epidemiologica da COVID-19”;
- l'Ordinanza del Ministero della Salute del 29 maggio 2021, con la quale si dispone che, ai fini del contenimento della diffusione del virus Sars-Cov-2, le attività economiche e sociali devono svolgersi nel rispetto delle “Linee Guida per la ripresa delle attività economiche e sociali” elaborate dalla Conferenza delle Regioni e delle Province autonome, come definitivamente integrate e approvate dal Comitato tecnico scientifico;
- l'Ordinanza del Ministero della Salute del 4 giugno 2021, trasmessa con prot. 9457-04/06/2021-GAB-GAB-P, con la quale il Ministro ha dettato le misure urgenti di contenimento e gestione dell'emergenza sanitaria nelle Regioni Abruzzo, Liguria, Umbria e Veneto.

Si ricorda, altresì, che le misure di contenimento e di sicurezza anti-contagio sancite con l'Ordinanza del Ministero della Salute del 29 maggio 2021 rappresentano un obbligo per i datori di lavoro delle attività produttive e professionali (inclusi lavoratori autonomi) al fine di garantire il contenimento della diffusione del virus COVID-19 negli ambienti di lavoro.

Tali misure si applicano in aggiunta a quelle già vigenti in materia di tutela della salute e sicurezza dei lavoratori (*in primis*, il D.Lgs. n. 81/2008 e s.m.i.) e alle procedure/requisiti igienico-sanitari richiesti dalle specifiche normative di settore. È, quindi, necessario che l'adozione delle misure di contenimento contro la diffusione del virus COVID-19 segua un approccio integrato, a garanzia della massima tutela sia dal rischio di contagio da nuovo coronavirus (utenti e lavoratori) sia dai rischi professionali (lavoratori).

A tal fine, è essenziale il coordinamento tra il Comitato ed il Servizio di Prevenzione e Protezione aziendale (ove presente ai sensi del D.Lgs. n. 81/2008), le cui figure possono anche coincide-



## *Il Presidente della Regione*

---

re. Le disposizioni che seguono, hanno lo scopo di fornire ulteriori indicazioni per l'applicazione delle misure anti-contagio negli uffici aperti al pubblico.

## **2 Misure organizzative di carattere generale**

Le presenti indicazioni si applicano al settore degli uffici, pubblici e privati, degli studi professionali e dei servizi amministrativi che prevedono accesso del pubblico.

Nello specifico:

- bisogna predisporre una adeguata informazione sulle misure di prevenzione;
- se ritenuto necessario, può essere rilevata la temperatura corporea, impedendo l'accesso in caso di temperatura superiore a 37,5° C;
- bisogna promuovere il contatto con il pubblico, laddove possibile, tramite modalità di collegamento a distanza e soluzioni innovative tecnologiche;
- bisogna favorire l'accesso solo tramite prenotazione, consentendo la presenza contemporanea di un numero limitato di utenti in base alla capienza del locale;
- bisogna riorganizzare gli spazi, per quanto possibile in ragione delle condizioni logistiche e strutturali, per assicurare il mantenimento di almeno 1 metro di separazione sia tra le singole postazioni di lavoro, sia tra i clienti (ed eventuali accompagnatori) in attesa. Dove questo non può essere garantito deve essere utilizzata la mascherina a protezione delle vie aeree.

L'area di lavoro, laddove possibile, può essere delimitata da barriere fisiche adeguate a prevenire il contagio tramite *droplet*.

Nelle aree di attesa, bisogna mettere a disposizione soluzioni idroalcoliche per l'igiene delle mani dei clienti, con la raccomandazione di procedere ad una frequente igiene delle mani soprattutto dopo il contatto con riviste e materiale informativo.

L'attività di front office per gli uffici ad alto afflusso di clienti esterni può essere svolta esclusivamente nelle postazioni dedicate e dotate di vetri o pareti di protezione.

L'operatore deve procedere ad una frequente igiene delle mani con soluzioni idro-alcoliche (prima e dopo ogni servizio reso al cliente).

Per le riunioni (con utenti interni o esterni) vengono prioritariamente favorite le modalità a distanza. In alternativa, deve essere garantito il rispetto del mantenimento della distanza interpersonale di almeno 1 metro e anche l'uso della mascherina.

Inoltre, bisogna assicurare una adeguata pulizia delle superfici di lavoro prima di servire un nuovo cliente ed una adeguata disinfezione delle attrezzature.

Infine, bisogna favorire il ricambio d'aria negli ambienti interni ed escludere totalmente, per gli impianti di condizionamento, la funzione di ricircolo dell'aria.



*Il Presidente della Regione*

---

## SEZIONE 14

### **Protocollo di sicurezza per l'esercizio delle attività di musei, archivi e biblioteche, siti archeologici ed altri luoghi di cultura**

#### **1 Premessa.**

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

- l'Allegato 9 del D.P.C.M. 2 marzo 2021, Allegato 9, recante "Linee guida per la riapertura delle Attività economiche, produttive e ricreative", come richiamato dall'articolo 16 del decreto-legge 18 maggio 2021, n. 65;
- il D.L. 22 aprile 2021, n. 52, recante "Misure urgenti per la graduale ripresa delle attività economiche e sociali nel rispetto delle esigenze di contenimento della diffusione dell'epidemia da COVID-19";
- il D.L. 18 maggio 2021, n. 65, recante "Misure urgenti relative all'emergenza epidemiologica da COVID-19";
- l'Ordinanza del Ministero della Salute del 29 maggio 2021, con la quale si dispone che, ai fini del contenimento della diffusione del virus Sars-Cov-2, le attività economiche e sociali devono svolgersi nel rispetto delle "Linee Guida per la ripresa delle attività economiche e sociali" elaborate dalla Conferenza delle Regioni e delle Province autonome, come definitivamente integrate e approvate dal Comitato tecnico scientifico;
- l'Ordinanza del Ministero della Salute del 4 giugno 2021, trasmessa con prot. 9457-04/06/2021-GAB-GAB-P, con la quale il Ministro ha dettato le misure urgenti di contenimento e gestione dell'emergenza sanitaria nelle Regioni Abruzzo, Liguria, Umbria e Veneto.

Si ricorda, altresì, che le misure di contenimento e di sicurezza anti-contagio sanciti con l'Ordinanza del Ministero della Salute del 29 maggio 2021 rappresentano un obbligo per i datori di lavoro delle attività produttive e professionali (inclusi lavoratori autonomi) al fine di garantire il contenimento della diffusione del virus COVID-19 negli ambienti di lavoro.



## *Il Presidente della Regione*

---

Tali misure si applicano in aggiunta a quelle già vigenti in materia di tutela della salute e sicurezza dei lavoratori (*in primis*, il D.Lgs. n. 81/2008 e s.m.i.) e alle procedure/requisiti igienico-sanitari richiesti dalle specifiche normative di settore. È, quindi, necessario che l'adozione delle misure di contenimento contro la diffusione del virus COVID-19 segua un approccio integrato, a garanzia della massima tutela sia dal rischio di contagio da nuovo coronavirus (utenti e lavoratori) sia dai rischi professionali (lavoratori).

A tal fine, è essenziale il coordinamento tra il Comitato ed il Servizio di Prevenzione e Protezione aziendale (ove presente ai sensi del D.Lgs. n. 81/2008), le cui figure possono anche coincidere. Le disposizioni che seguono, hanno lo scopo di fornire ulteriori indicazioni per l'applicazione delle misure anti-contagio nei musei, archivi e biblioteche.

Per la gestione delle predette attività in uffici aperti al pubblico, si rinvia alla Sezione 13) del presente documento.

I musei, i parchi archeologici, le aree archeologiche, le biblioteche e gli altri luoghi della cultura gestiti dalla Regione Abruzzo sono servizi che possono essere aperti al pubblico, solo dopo aver ricevuto la strumentazione idonea a garantire la sicurezza dei lavoratori e dei visitatori. Per altre indicazioni specifiche relative a siffatti luoghi gestiti dalla Regione Abruzzo, si rinvia al successivo Paragrafo 3).

## **2 Misure organizzative di carattere generale.**

Le indicazioni del presente paragrafo si applicano agli enti locali ed ai soggetti pubblici e privati titolari e/o gestori di musei, archivi, siti archeologici, biblioteche ed altri luoghi della cultura.

Nello specifico:

- bisogna predisporre una adeguata informazione sulle tutte le misure di prevenzione da adottare;
- bisogna definire uno specifico piano di accesso per i visitatori (giorni di apertura, orari, numero massimo visitatori, sistema di prenotazione, etc.) che deve essere esposto e comunque comunicato ampiamente (ad esempio, canali sociali, sito web, comunicati stampa);
- se ritenuto necessario, può essere rilevata la temperatura corporea, impedendo l'accesso in caso di temperatura superiore ai 37,5° C;
- i visitatori devono sempre indossare la mascherina;
- il personale lavoratore deve indossare la mascherina a protezione delle vie aeree sempre quando in presenza di visitatori e comunque quando non è possibile garantire un distanziamento interpersonale di almeno un metro;
- è possibile delimitare l'area di contatto tra personale e utenza all'ingresso, mediante barriere fisiche adeguate a prevenire il contagio tramite *droplet*;



### *Il Presidente della Regione*

---

- bisogna mettere a disposizione in tutti i locali soluzioni idro-alcoliche per l'igiene delle mani;
- bisogna redigere un programma degli accessi pianificato (ad esempio, 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, bisogna 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;
- bisogna assicurare una adeguata pulizia e disinfezione delle superfici e degli ambienti, con particolare attenzione a quelle toccate con maggiore frequenza (ad esempio, maniglie, interruttori, corrimano, etc.);
- bisogna assicurare regolare pulizia e disinfezione dei servizi igienici. La pulizia di ambienti ove siano esposti, conservati o stoccati beni culturali, devono essere garantiti con idonee procedure e prodotti;
- bisogna favorire il regolare e frequente ricambio d'aria negli ambienti interni ed escludere totalmente, per gli impianti di condizionamento, la funzione di ricircolo dell'aria;
- ove possibile bisogna limitare e/o riservare l'utilizzo di ascensori a persone con disabilità motoria;
- bisogna regolamentare l'utilizzo di eventuali depositi e guardaroba;
- possono essere utilizzati eventuali supporti informativi ed audioguide, solo se adeguatamente disinfettati al termine di ogni utilizzo;
- bisogna favorire l'utilizzo di dispositivi personali per la fruizione delle informazioni.

Nello svolgimento di eventuali attività divulgative, bisogna 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 librerie, 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 quanto concerne, le misure da rispettare sia all'esterno che all'interno, sussistono i seguenti obblighi:

- obblighi informativi da parte del datore di lavoro nei confronti del personale e di chiunque acceda negli Istituti e luoghi della cultura e nei luoghi di lavoro in ordine alle misure anti-contagio adottate e circa il rischio epidemiologico in corso, nonché sui comportamenti da tenere in funzione della specificità del sito e della modalità di fruizione che si è deciso di intraprendere. A tal fine, si potrà procedere anche all'affissione di poster/locandine/brochure che pubblicizzano le suddette misure;





### *Il Presidente della Regione*

---

- obbligo di indossare DPI monouso (mascherine, guanti in lattice), In caso di sensibile affluenza di pubblico – o comunque laddove il lavoratore lo preferisca – è fatto obbligo di indossare la visiera protettiva in plastica trasparente. Le squadre di soccorso devono sempre indossare le visiere protettive.

Per quanto concerne, le misure e le procedure da rispettare all'esterno, sussistono le seguenti prescrizioni:

- presenza obbligatoria di apparati informativi esterni (pannelli o avvisi) contenenti modalità e orari di visita (o di ricevimento del pubblico e delle ditte esterne), ivi compresa la segnalazione degli obblighi a carico dell'utenza e delle disposizioni da rispettare, con pubblicazione sui siti delle informazioni;
- presenza obbligatoria di dispenser di sapone antisettico e segnaletica sulla loro collocazione;
- verifica sul possesso obbligatorio di DPI monouso (mascherine chirurgiche) ed eventuale fornitura all'utenza che ne risultasse sprovvista;
- progressivo allestimento di termoscanner nei luoghi della cultura ad alta concentrazione di visitatori (oltre 100.000 mila all'anno);

Per quanto concerne, le misure e le procedure da rispettare all'interno, sussistono le seguenti prescrizioni:

- obbligo di indossare i DPI monouso (mascherine, guanti in lattice) fino al termine della visita o del proprio orario di lavoro;
- presenza obbligatoria di dispenser di sapone antisettico da far utilizzare prima dell'inizio della visita e segnaletica sulla loro collocazione;
- progressivo allestimento di pannelli in plexiglass per garantire il rispetto del distanziamento sociale nella suddivisione degli spazi di lavoro all'interno degli ambienti comuni;
- predisposizione di ingressi contingentati nella quantità e nella frequenza, ivi compresa la possibilità di effettuare ingressi su prenotazione, per tutti i luoghi della cultura;
- predisposizione di esodi scaglionati nel tempo per evitare la sovrapposizione con i flussi in entrata;
- progressivo allestimento di percorsi di visita definiti sia rispetto a temi contenutistici specifici sia rispetto alle dimensioni del sito;
- vigilanza sul rispetto del distanziamento sociale (almeno un metro tra un visitatore e l'altro), sia mediante richiami verbali, che diffusione di messaggi registrati da trasmettere a intervalli regolari;
- previsione nei luoghi confinati di adottare un'adeguata ventilazione naturale dei locali, nel rispetto delle raccomandazioni in presenza di sistemi di ventilazione e/o condizionamento;



### *Il Presidente della Regione*

---

- obbligo di utilizzare ascensori/elevatori/montacarichi una persona per volta con obbligo di indossare i DPI;
- obbligo di contingentare la presenza del personale in aree comuni, sempre rigorosamente indossando i DPI;
- obbligo di assicurare l'igiene rigorosa degli ambienti di lavoro (effettuata con i prodotti idonei) con frequenza proporzionata all'utilizzo degli stessi e delle superfici di contatto di eventuali distributori automatici di alimenti e bevande;
- obbligo di assicurare la frequente igienizzazione dei servizi igienici per dipendenti e utenti;
- obbligo di assicurare la pulizia periodica degli impianti di aerazione/climatizzazione;
- obbligo di assicurare una pulizia giornaliera dei servizi igienici/cabina ascensore/ambienti comuni/aree ristoro/etc.;
- obbligo di assicurare la pulizia giornaliera di apparecchiature POS (anche che se gestite da concessionari);
- obbligo di pulizia giornaliera degli ambienti di lavoro, con particolare attenzione degli spazi frequentati durante il cambio turno, delle superfici di contatto;
- obbligo di sanificazione periodica di tastiere, schermi *touch*, mouse, con adeguati detergenti;
- obbligo di sanificazione immediata, nel caso venisse rilevato un eventuale contagio da COVID-19;
- regolamentare i turni, in modo da evitare assembramenti senza un giusto distanziamento;
- utilizzare i materiali comuni (ad esempio, penne e matite per la compilazione di moduli o la firma di registri da parte dell'utenza ovvero le schede esplicative), soltanto mediante guanti, ovvero, se risulta necessario, prevederne la sanificazione dopo ogni uso.

### **3 Misure organizzative specifiche per la riapertura dei musei, parchi archeologici, aree archeologiche, biblioteche ed altri luoghi della cultura gestiti dalla Regione Abruzzo.**

I musei, i parchi archeologici, le aree archeologiche, le biblioteche e gli altri luoghi della cultura gestiti dalla Regione Abruzzo possono aprire nel rispetto del contingentamento, del distanziamento sociale e dell'utilizzo dei DPI, previa prenotazione da effettuare telefonicamente ed on line.

Si evidenzia che i musei, i parchi archeologici, le aree archeologiche, le biblioteche e gli altri luoghi della cultura gestiti dalla Regione Abruzzo non possono riaprire, se non sono state svolte le seguenti procedure preliminari:

- ingresso al lavoro di tecnici e impiegati prima della riapertura per le operazioni di preparazione;
- aggiornamento del DVR e, eventualmente, del DUVRI;



### *Il Presidente della Regione*

---

- apposizione della nuova segnaletica obbligatoria;
- svolgimento delle operazioni di igiene con materiali e cadenze previsti;
- estrema attenzione nella riorganizzazione dell'uso de:
  - le aree comuni;
  - i bagni;
  - l'aria condizionata;
- previsione di eventuali nuove disposizioni interne per le attività verso persone con disabilità;
- attento calcolo del numero del personale necessario in presenza per la riapertura;
- formazione specifica del personale, qualora sia obbligatoria;
- conseguente informativa alle rappresentanze sindacali;
- regolamentazione dell'uso dei termoscanner, qualora risulti necessario, secondo le prescrizioni statali o regionali vigenti;
- pianificazione di eventuali missioni per il ritiro dei DPI;
- elaborazione da parte del Datore Unico di Lavoro di un piano di riapertura, da sottoporre alla preventiva approvazione del Gruppo Tecnico-Scientifico Regionale istituito con D.G.R. n. 139 dell'11 marzo 2020;
- iniziative di pubblicità interna ed esterna, sulla base delle indicazioni di sicurezza elaborate dal Datore Unico di Lavoro dopo il parere del Gruppo Tecnico-Scientifico Regionale istituito con D.G.R. n. 139 dell'11 marzo 2020;
- provvedimento di apertura in capo al Datore Unico di Lavoro.



*Il Presidente della Regione*

---

## SEZIONE 15

# Protocollo di sicurezza per l'esercizio delle attività dei parchi zoologici

### 1 Premessa.

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

- l'Allegato 9 del D.P.C.M. 2 marzo 2021, Allegato 9, recante "Linee guida per la riapertura delle Attività economiche, produttive e ricreative", come richiamato dall'articolo 16 del decreto-legge 18 maggio 2021, n. 65;
- il D.L. 22 aprile 2021, n. 52, recante "Misure urgenti per la graduale ripresa delle attività economiche e sociali nel rispetto delle esigenze di contenimento della diffusione dell'epidemia da COVID-19";
- il D.L. 18 maggio 2021, n. 65, recante "Misure urgenti relative all'emergenza epidemiologica da COVID-19";
- l'Ordinanza del Ministero della Salute del 29 maggio 2021, con la quale si dispone che, ai fini del contenimento della diffusione del virus Sars-Cov-2, le attività economiche e sociali devono svolgersi nel rispetto delle "Linee Guida per la ripresa delle attività economiche e sociali" elaborate dalla Conferenza delle Regioni e delle Province autonome, come definitivamente integrate e approvate dal Comitato tecnico scientifico;
- l'Ordinanza del Ministero della Salute del 4 giugno 2021, trasmessa con prot. 9457-04/06/2021-GAB-GAB-P, con la quale il Ministro ha dettato le misure urgenti di contenimento e gestione dell'emergenza sanitaria nelle Regioni Abruzzo, Liguria, Umbria e Veneto.

Si ricorda, altresì, che le misure di contenimento e di sicurezza anti-contagio sanciti con l'Ordinanza del Ministero della Salute del 29 maggio 2021 rappresentano un obbligo per i datori di lavoro delle attività produttive e professionali (inclusi lavoratori autonomi) al fine di garantire il contenimento della diffusione del virus COVID-19 negli ambienti di lavoro.



## *Il Presidente della Regione*

---

Tali misure si applicano in aggiunta a quelle già vigenti in materia di tutela della salute e sicurezza dei lavoratori (*in primis*, il D.Lgs. n. 81/2008 e s.m.i.) e alle procedure/requisiti igienico-sanitari richiesti dalle specifiche normative di settore. È, quindi, necessario che l'adozione delle misure di contenimento contro la diffusione del virus COVID-19 segua un approccio integrato, a garanzia della massima tutela sia dal rischio di contagio da nuovo coronavirus (utenti e lavoratori) sia dai rischi professionali (lavoratori).

A tal fine, è essenziale il coordinamento tra il Comitato ed il Servizio di Prevenzione e Protezione aziendale (ove presente ai sensi del D.Lgs. n. 81/2008), le cui figure possono anche coincidere. Le disposizioni che seguono, hanno lo scopo di fornire ulteriori indicazioni per l'applicazione delle misure anti-contagio nelle attività dei parchi zoologici.

## **2 Misure organizzative di carattere generale.**

Le presenti indicazioni si applicano per enti locali e soggetti pubblici e privati titolari e/o gestori di parchi zoologici:

Nello specifico:

- bisogna predisporre una adeguata informazione sulle misure di prevenzione, comprensibile anche per i clienti di altra nazionalità;
- è necessario rendere disponibili prodotti igienizzanti per i clienti e per il personale in più punti del parco;
- bisogna privilegiare l'accesso ai parchi tramite prenotazione e mantenere l'elenco delle presenze per un periodo di quattordici giorni;
- può essere rilevata la temperatura corporea, impedendo l'accesso in caso di temperatura superiore ai 37,5° C. In alternativa è bene sia fornita l'informazione al cliente che, in caso di febbre e/o sintomi respiratori, sarà invitato a rivolgersi al proprio medico;
- è possibile dotare la postazione dedicata alla cassa di barriere fisiche (ad esempio, schermi); in alternativa il personale deve indossare la mascherina e avere a disposizione gel igienizzante per le mani. In ogni caso, favorire modalità di pagamento elettroniche, eventualmente in fase di prenotazione;
- bisogna riorganizzare gli spazi, per garantire l'accesso in modo ordinato, al fine di evitare assembramenti di persone e di assicurare il mantenimento di almeno un metro di separazione tra gli utenti, ad eccezione delle persone che in base alle disposizioni vigenti non siano soggette al distanziamento interpersonale; il predetto ultimo aspetto afferisce alla responsabilità individuale. Se possibile organizzare percorsi separati per l'entrata e per l'uscita;
- il parco deve essere dotato di recinzione delle aree attrezzate e creazione di varchi pedonali con tornelli e contapersona o strutture simili. Invece, per quanto concerne i varchi auto, si deve prevedere una postazione di controllo per il conteggio degli



### *Il Presidente della Regione*

---

autoveicoli che accedono. In tal modo, sarà possibile contingentare il numero delle presenze in funzione delle dimensioni dell'area attrezzata;

- è fondamentale che gli accessi avvengano in modo ordinato, in modo da prevenire assembramenti;
- i giardini zoologici svolgono le loro attività principali in ampi luoghi all'aperto, con naturale ricambio di aria e tutte le attività di percorsi in auto devono essere effettuati senza che i clienti abbiano contatti con gli animali durante il percorso;
- rimane valido il divieto assoluto di somministrazione di alimenti agli animali durante la visita del parco.
- le aree al chiuso devono essere supportate da idonei sistemi di climatizzazione sottoposti a periodica igienizzazione, con accessi limitati al fine di garantire il distanziamento fisico di almeno 1 metro ed all'interno devono essere stabiliti degli specifici percorsi con indicazione delle distanze interpersonali tramite segnaletica orizzontale;
- le aree visitabili tramite "trenini" dovranno garantire un accesso in ogni vagone al singolo nucleo familiare, intervallando i vagoni con carrozze non utilizzate. I trenini dovranno essere igienizzati a conclusione di ogni singolo percorso visita;
- i percorsi pedonali devono essere di almeno due metri con doppio senso di percorrenza e segnaletica che ne garantisca una percorrenza idonea evitando situazioni di assembramento o scontro tra passanti, oppure di un metro in caso di senso di percorrenza unico;
- le distanze interpersonali sono derogate per i soli membri del medesimo nucleo familiare;
- le attività di interazione con il pubblico (talk, attività educative, tour guidati, etc.) dovranno evitare assembramenti, garantire la distanza sociale mediante riduzione numero dei partecipanti ed eventuale adozione di dispositivi tecnologici (tipo audioguide) che saranno oggetti di specifica igienizzazione dopo ogni utilizzo;
- sono vietate tutte le aree destinate ad attività ludico sportive, le aree gioco per bambini ed i parchi divertimento che non consentono il prescritto distanziamento sociale e possono dar luogo ad assembramenti;
- garantire la regolare e frequente pulizia e disinfezione delle aree comuni e dei servizi igienici. All'ingresso delle aree adibite a servizi igienici e aree comuni, deve essere messa a disposizione dei clienti una dotazione di disinfettanti per l'igiene delle mani in modo da detergersi prima dell'utilizzo dei servizi e all'uscita;

E' importante istituire una figura (o più figure) addetta ai controlli all'interno ed alla sensibilizzazione degli utenti, al fine di evitare assembramenti numerosi, nonché comportamenti che mettano a rischio la salute propria e degli altri utenti. Tale personale, non potendo svolgere funzioni di pubblico ufficiale, può soltanto invitare gli utenti al rispetto delle norme e, in caso di persistenza di comportamenti scorretti, deve essere coadiuvato dalle forze dell'ordine.



### *Il Presidente della Regione*

---

Una particolare attenzione deve essere rivolta alla vigilanza sulle norme di distanziamento sociale dei bambini.

Sono, in ogni caso, vietate tutte le attività di animazione (feste, balli di gruppo, merende collettive etc.), che favoriscano assembramenti di persone. Nel caso di accertata presenza di una persona con Covid-19 all'interno del parco, si procede al suo allontanamento, nonché alla pulizia ed alla sanificazione del parco secondo le disposizioni del Ministero della Salute.

Inoltre, bisogna adottare i seguenti comportamenti igienico-sanitari:

- l'obbligo di non accedere al parco zoologico in caso di provvedimento di quarantena/isolamento fiduciario, in presenza di sintomi influenzali o di temperatura corporea superiore ai 37,5°C;
- l'obbligo di distanziamento sociale di almeno un metro, nel corso di ogni permanenza;
- coloro che passeggiano dovranno avere cura di osservare le misure di distanziamento sociale;
- bisogna rispettare il distanziamento sociale in ogni circostanza, anche durante l'utilizzo di servizi igienici;
- predisporre una adeguata informazione sulle misure di prevenzione, comprensibile, se opportuno, anche per i clienti di altra nazionalità, sia mediante l'ausilio di apposita segnaletica e cartellonistica, sia ricorrendo a sistemi audio, video ed al personale addetto, incaricato di monitorare e promuovere il rispetto delle misure di prevenzione facendo anche riferimento al senso di responsabilità del visitatore stesso;
- garantire, se possibile, un sistema di prenotazione, pagamento ticket e compilazione di modulistica preferibilmente on line al fine di evitare prevedibili assembramenti, e nel rispetto della privacy mantenere se possibile un registro delle presenze per una durata di 14 giorni. Potranno essere valutate l'apertura anticipata della biglietteria ed una diminuzione della capienza massima per garantire un minore affollamento in funzione dell'obbligo di assicurare il distanziamento interpersonale. La postazione dedicata alla cassa, laddove non già dotata di barriere fisiche (es. schermi), dovrà essere eventualmente adeguata. Prevedere percorsi obbligati di accesso e uscita dalle aree/attrazioni e, ove possibile, modificare i tornelli o sbarre di ingresso ed uscita per permetterne l'apertura senza l'uso delle mani;
- se ritenuto necessario, può essere rilevata la temperatura corporea, soprattutto nei parchi dove è previsto l'afflusso contemporaneo di molte persone, impedendo l'accesso in caso di temperatura superiore ai 37,5° C;
- è necessario rendere disponibili prodotti per l'igiene delle mani per gli utenti e per il personale in più punti delle aree, prevedendo l'obbligo di utilizzo da parte degli utenti prima dell'accesso ed all'uscita di ogni area, attrazione, biglietteria, servizi igienici, ecc. Per i parchi acquatici si ribadiscono le disposizioni già rese obbligatorie dalle norme igienico-sanitarie delle piscine;



### *Il Presidente della Regione*

---

- riorganizzare gli spazi per garantire l'accesso in modo ordinato, al fine di evitare assembramenti di persone (anche nelle code di accesso alle singole aree/attrazioni) e di assicurare il mantenimento di almeno un metro di separazione tra gli utenti, ad eccezione dei componenti dello stesso nucleo familiare o conviventi o per le persone che in base alle disposizioni vigenti non siano soggette al distanziamento interpersonale. Detto aspetto afferisce alla responsabilità individuale. Potrà essere valutata la fornitura di braccialetti con colori/numerazioni distinti in base al nucleo familiare, o altre misure di pari efficacia. Qualora venga praticata attività fisica (es. nei parchi avventura) la distanza interpersonale durante l'attività dovrà essere di almeno due metri;
- garantire l'occupazione di eventuali posti a sedere delle attrazioni in modo da favorire il distanziamento minimo di almeno un metro, salvo nuclei familiari. Con particolare riferimento alle attrezzature dei parchi acquatici, utilizzare gommoni/mezzi galleggianti singoli ove possibile; per i gommoni multipli consentirne l'utilizzo a nuclei familiari o conviventi;
- in considerazione del contesto, tutti i visitatori devono indossare la mascherina a protezione delle vie aeree (per i bambini valgono le norme generali); tale obbligo si applica anche agli operatori addetti alle attività a contatto con il pubblico (in base al tipo di mansione svolta, sarà cura del datore di lavoro dotare i lavoratori di specifici dispositivi di protezione individuale). Le indicazioni per i visitatori di cui al presente punto non si applicano ai parchi acquatici. 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;
- garantire la regolare e frequente pulizia e disinfezione delle aree comuni, spogliatoi, cabine, docce, servizi igienici, e attrazioni etc., comunque associata a disinfezione dopo la chiusura al pubblico;
- le attrezzature (es. lettini, sedie a sdraio, gonfiabili, mute, audioguide etc.), gli armadietti, ecc. vanno disinfettati ad ogni cambio di persona o nucleo familiare, e comunque ad ogni fine giornata;
- con particolare riferimento ai parchi avventura si applicano le linee guida generali secondo le disposizioni di legge in materia di 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. 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 deterzione (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;





### *Il Presidente della Regione*

---

- per i servizi di ristorazione, di vendita di oggetti (es. merchandising/souvenir, bookshop), per eventuali spettacoli nonché per le piscine, aree solarium attenersi alle specifiche Sezioni 1), 2) e 16) del presente Allegato.

### **3 Informazione e comunicazione.**

In virtù 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 di tutti i possibili strumenti di informazione e comunicazione rivolte alla clientela sulle regole di accesso e comportamento.

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, ovvero collocati in quarantena in quanto dichiarati "contatti" di caso confermato;
- 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 corretto comportamento.

Tra gli strumenti di comunicazione, si raccomanda 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.

### **4 Dispositivi di protezione individuali.**

I clienti devono rispettare le regole attive per tutta la popolazione riguardo l'uso di guanti e mascherine.

Il personale dipendente 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 sia possibile adottare 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.



---

### *Il Presidente della Regione*

---

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.

Per quanto concerne il personale addetto alle attività di ufficio, l'individuazione dei DPI da usare e delle specifiche regole d'uso devono essere 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 deve 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.

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.

Le mascherine ed il disinfettante per superfici devono essere disponibili per i 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.

Sussiste l'obbligo di fornire alla clientela guanti monouso nelle situazioni in cui siano ritenuti necessari e/o opportuni.

## **5 Le misure da adottare a favore del personale dipendente.**

Per quanto concerne le modalità di ingresso in azienda dei dipendenti, vi è la facoltà, ove ritenuto necessario, di procedere alla 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 (cioè, temperatura superiore ai 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 superiore ai 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 Covid-19S può avvenire soltanto a seguito della presentazione della certificazione medica di accertata guarigione virologica.



## *Il Presidente della Regione*

---

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 deve formare ed informare il proprio personale, mediante appositi programmi di formazione che includano il presente protocollo di sicurezza e le eventuali procedure aziendali organizzative interne.

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, 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, deve rispettare rigorosamente le misure indicate nel presente protocollo di sicurezza.

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).

## **6 La biglietteria e gli ingressi.**

Sussiste l'obbligo di adottare idonee misure di contingentamento degli ingressi e di vigilanza degli accessi.

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

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

Devono essere predisposti percorsi separati e obbligati per l'entrata e l'uscita dal parco e, ove possibile, i tornelli o sbarre di ingresso ed uscita devono essere modificati per permetterne l'apertura senza l'uso delle mani.



## *Il Presidente della Regione*

---

### **7 I 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.

### **8 Le aree comuni.**

I tavoli, le sedie e le panchine devono essere 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 deve essere 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 devono essere pulite in modo continuativo.

I bidoni dei rifiuti devono essere 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) devono essere disinfettate giornalmente.

### **9 Le attrazioni.**

L'accesso alle attrazioni ed 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.

Si deve favorire ed incentivare 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).

Prima dell'ingresso all'attrazione, l'utente deve disinfettarsi le mani, usando l'erogatore di gel idroalcolico messo a disposizione all'entrata di ogni attrazione e, qualora ritenuti necessari per particolari attività che lo richiedano, dovrà indossare guanti monouso forniti anch'essi al punto di accesso dell'attrazione.



---

### *Il Presidente della Regione*

---

Le attività di pulizia e disinfezione delle attrazioni devono essere effettuate con prodotti adeguati, secondo un protocollo specifico che andrà redatto tenendo in considerazione la frequenza di utilizzo e le caratteristiche delle attrazioni stesse.

#### **10 Le aree giochi.**

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.

Negli eventuali locali al chiuso delle aree gioco, le aree devono essere pulite e accuratamente disinfettate quotidianamente, o, comunque, prima dell'utilizzo ove non quotidiano.

Le attrezzature delle aree gioco devono essere pulite e disinfettate quotidianamente.

Il personale che è a contatto con i bambini deve avvisare senza ritardo la direzione ed i genitori, ogni qual volta noti qualsiasi sintomo di sofferenza respiratoria.

#### **11 Negozi e noleggi.**

Trovano applicazione, ove compatibili, le disposizioni contenute nel protocollo di sicurezza concernente la vendita al dettaglio in posti fissi, contenuto nella Sezione 10) del presente Allegato.

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

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

#### **12 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.

Trovano applicazione, ove compatibili, le disposizioni contenute nel protocollo di sicurezza concernente i cinema e gli spettacoli, contenuto nella Sezione 24) del presente Allegato.

Nelle fasi di ingresso e uscita dalle aree spettacolo si devono adottare procedure capaci di evitare assembramenti, meglio se attraverso percorsi separati.



### *Il Presidente della Regione*

---

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

### **13 Le aree non aperte al pubblico.**

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 *dépliant* informativi e cartelli in luogo ben visibile con le misure di prevenzione igienico sanitaria.

Per quanto possibile, deve essere limitato 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.

Inoltre, per quanto riguarda spogliatoi e magazzini, è 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.

Si deve procedere all'utilizzo ed alla disinfezione delle attrezzature e dei mezzi. In particolare, prima e dopo l'utilizzo di una qualsiasi attrezzatura o mezzo si deve procedere alla disinfezione delle superfici a contatto con le mani attraverso un disinfettante a base alcolica o di ipoclorito di sodio.

### **14 I servizi di ristorazione e bar.**

Per quanto non espressamente previsto nel presente paragrafo l'attività di ristorazione e bar all'interno dei parchi avventura soggiacciono alle disposizioni contenute nelle Sezioni 1) e 2) del presente Allegato.



### *Il Presidente della Regione*

---

In caso di consumo di bevande o pasti in aree pubbliche, devono essere osservate scrupolosamente le disposizioni relative alle distanze di sicurezza, avendo cura di pulire le attrezzature da eventuali residui e di gettare la spazzatura negli appositi contenitori per i rifiuti.

Nello specifico si evidenziano i seguenti obblighi, già oggetto delle Sezioni 1) e 2) del presente Allegato:

- gli utenti dovranno consumare i pasti in tavoli che consentano il distanziamento sociale di almeno un 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 a buffet con self-service. È possibile organizzare una modalità a buffet mediante somministrazione da parte di personale incaricato, escludendo la possibilità per gli ospiti di toccare quanto esposto e prevedendo in ogni caso, per ospiti e personale, l'obbligo del mantenimento della distanza e l'obbligo dell'utilizzo della mascherina a protezione delle vie respiratorie. La modalità self-service può essere eventualmente consentita per buffet realizzati esclusivamente con prodotti confezionati in monodose. In particolare, la distribuzione degli alimenti dovrà avvenire con modalità organizzative che evitino la formazione di assembramenti anche attraverso una riorganizzazione degli spazi in relazione alla dimensione dei locali; dovranno essere altresì valutate idonee misure (es. segnaletica a terra, barriere, ecc.) per garantire il distanziamento interpersonale di almeno un metro durante la fila per l'accesso al buffet.
- 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, può 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.

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.

Ove possibile, deve essere 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.



---

### *Il Presidente della Regione*

---

In ogni caso, è necessario garantire il distanziamento nei punti di ristoro e realizzare aree per consumazione distinte da quelle di dispensa. Le modalità di attuazione di queste prescrizioni devono essere affidate alla predisposizione di un piano a cura dei gestori che tenga conto delle peculiarità dei punti ristoro (per esempio, previsione di dispenser di ticket per la definizione dei turni, distanziamento della cassa dai banchi per la dispensa dei prodotti e dai luoghi di consumo, etc.).

### **15 Le attività di vendita di merchandising e/o souvenir, etc..**

Per quanto riguarda le attività di vendita di merchandising e/o souvenir, etc. all'interno dei parchi avventura, si rinvia espressamente alle indicazioni specifiche per il settore commercio al dettaglio in sede fissa previste dalla Sezione 10) del presente Allegato.





*Il Presidente della Regione*

---

## SEZIONE 16

# Protocollo di sicurezza per l'esercizio delle attività dei parchi avventura

### 1 Premessa.

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

- l'Allegato 9 del D.P.C.M. 2 marzo 2021, Allegato 9, recante "Linee guida per la riapertura delle Attività economiche, produttive e ricreative", come richiamato dall'articolo 16 del decreto-legge 18 maggio 2021, n. 65;
- il D.L. 22 aprile 2021, n. 52, recante "Misure urgenti per la graduale ripresa delle attività economiche e sociali nel rispetto delle esigenze di contenimento della diffusione dell'epidemia da COVID-19";
- il D.L. 18 maggio 2021, n. 65, recante "Misure urgenti relative all'emergenza epidemiologica da COVID-19";
- l'Ordinanza del Ministero della Salute del 29 maggio 2021, con la quale si dispone che, ai fini del contenimento della diffusione del virus Sars-Cov-2, le attività economiche e sociali devono svolgersi nel rispetto delle "Linee Guida per la ripresa delle attività economiche e sociali" elaborate dalla Conferenza delle Regioni e delle Province autonome, come definitivamente integrate e approvate dal Comitato tecnico scientifico;
- l'Ordinanza del Ministero della Salute del 4 giugno 2021, trasmessa con prot. 9457-04/06/2021-GAB-GAB-P, con la quale il Ministro ha dettato le misure urgenti di contenimento e gestione dell'emergenza sanitaria nelle Regioni Abruzzo, Liguria, Umbria e Veneto.

Si ricorda, altresì, che le misure di contenimento e di sicurezza anti-contagio sanciti con l'Ordinanza del Ministero della Salute del 29 maggio 2021 rappresentano un obbligo per i datori di lavoro delle attività produttive e professionali (inclusi lavoratori autonomi) al fine di garantire il contenimento della diffusione del virus COVID-19 negli ambienti di lavoro.



## *Il Presidente della Regione*

---

Tali misure si applicano in aggiunta a quelle già vigenti in materia di tutela della salute e sicurezza dei lavoratori (*in primis*, il D.Lgs. n. 81/2008 e s.m.i.) e alle procedure/requisiti igienico-sanitari richiesti dalle specifiche normative di settore. È, quindi, necessario che l'adozione delle misure di contenimento contro la diffusione del virus COVID-19 segua un approccio integrato, a garanzia della massima tutela sia dal rischio di contagio da nuovo coronavirus (utenti e lavoratori) sia dai rischi professionali (lavoratori).

A tal fine, è essenziale il coordinamento tra il Comitato ed il Servizio di Prevenzione e Protezione aziendale (ove presente ai sensi del D.Lgs. n. 81/2008), le cui figure possono anche coincidere. Le disposizioni che seguono, hanno lo scopo di fornire ulteriori indicazioni per l'applicazione delle misure anti-contagio nelle attività dei parchi avventura.

## **2 Misure organizzative di carattere generale.**

Sussiste l'obbligo di rispettare le seguenti misure organizzative di carattere generale:

- predisporre una adeguata informazione sulle misure di prevenzione, comprensibile, se opportuno, anche per i clienti di altra nazionalità, sia mediante l'ausilio di apposita segnaletica e cartellonistica, sia ricorrendo a sistemi audio, video ed al personale addetto, incaricato di monitorare e promuovere il rispetto delle misure di prevenzione facendo anche riferimento al senso di responsabilità del visitatore stesso;
- garantire, se possibile, un sistema di prenotazione, pagamento ticket e compilazione di modulistica preferibilmente on line al fine di evitare prevedibili assembramenti, e nel rispetto della privacy mantenere se possibile un registro delle presenze per una durata di 14 giorni. Potranno essere valutate l'apertura anticipata della biglietteria ed una diminuzione della capienza massima per garantire un minore affollamento in funzione dell'obbligo di assicurare il distanziamento interpersonale. La postazione dedicata alla cassa, laddove non già dotata di barriere fisiche (es. schermi), dovrà essere eventualmente adeguata. Prevedere percorsi obbligati di accesso e uscita dalle aree/attrazioni e, ove possibile, modificare i tornelli o sbarre di ingresso ed uscita per permetterne l'apertura senza l'uso delle mani;
- se ritenuto necessario, può essere rilevata la temperatura corporea, soprattutto nei parchi dove è previsto l'afflusso contemporaneo di molte persone, impedendo l'accesso in caso di temperatura superiore ai 37,5° C;
- è necessario rendere disponibili prodotti per l'igiene delle mani per gli utenti e per il personale in più punti delle aree, prevedendo l'obbligo di utilizzo da parte degli utenti prima dell'accesso ed all'uscita di ogni area, attrazione, biglietteria, servizi igienici, ecc. Per i parchi acquatici si ribadiscono le disposizioni già rese obbligatorie dalle norme igienico-sanitarie delle piscine;
- riorganizzare gli spazi per garantire l'accesso in modo ordinato, al fine di evitare assembramenti di persone (anche nelle code di accesso alle singole aree/attrazioni) e di



### *Il Presidente della Regione*

---

assicurare il mantenimento di almeno un metro di separazione tra gli utenti, ad eccezione dei componenti dello stesso nucleo familiare o conviventi o per le persone che in base alle disposizioni vigenti non siano soggette al distanziamento interpersonale. Detto aspetto afferisce alla responsabilità individuale. Potrà essere valutata la fornitura di braccialetti con colori/numerazioni distinti in base al nucleo familiare, o altre misure di pari efficacia. Qualora venga praticata attività fisica (es. nei parchi avventura) la distanza interpersonale durante l'attività dovrà essere di almeno due metri;

- garantire l'occupazione di eventuali posti a sedere delle attrazioni in modo da favorire il distanziamento minimo di almeno un metro, salvo nuclei familiari. Con particolare riferimento alle attrezzature dei parchi acquatici, utilizzare gommoni/mezzi galleggianti singoli ove possibile; per i gommoni multipli consentirne l'utilizzo a nuclei familiari o conviventi;
- in considerazione del contesto, tutti i visitatori devono indossare la mascherina a protezione delle vie aeree (per i bambini valgono le norme generali); tale obbligo si applica anche agli operatori addetti alle attività a contatto con il pubblico (in base al tipo di mansione svolta, sarà cura del datore di lavoro dotare i lavoratori di specifici dispositivi di protezione individuale). Le indicazioni per i visitatori di cui al presente punto non si applicano ai parchi acquatici. 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;
- garantire la regolare e frequente pulizia e disinfezione delle aree comuni, spogliatoi, cabine, docce, servizi igienici, e attrazioni etc., comunque associata a disinfezione dopo la chiusura al pubblico;
- le attrezzature (ad esempio, lettini, sedie a sdraio, gonfiabili, mute, audioguide etc.), gli armadietti, ecc. vanno disinfettati ad ogni cambio di persona o nucleo familiare, e comunque ad ogni fine giornata;
- con particolare riferimento ai parchi avventura si applicano le linee guida generali secondo le disposizioni di legge in materia di 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. 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;
- per i servizi di ristorazione, di vendita di oggetti (es. merchandising/souvenir, bookshop), per eventuali spettacoli nonché per le piscine, aree solarium attenersi alle specifiche Sezioni 1), 2) e 16) del presente Allegato.



## *Il Presidente della Regione*

---

### **3 Informazione e comunicazione.**

In virtù 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 di tutti i possibili strumenti di informazione e comunicazione rivolte alla clientela sulle regole di accesso e comportamento.

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, ovvero collocati in quarantena in quanto dichiarati "contatti" di caso confermato;
- 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 corretto comportamento.

Tra gli strumenti di comunicazione, si raccomanda 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;

### **4 Dispositivi di protezione individuali.**

I clienti devono rispettare le regole attive per tutta la popolazione riguardo l'uso di guanti e mascherine.

Il personale dipendente 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 sia possibile adottare 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.

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.



---

### *Il Presidente della Regione*

---

Per quanto concerne il personale addetto alle attività di ufficio, l'individuazione dei DPI da usare e delle specifiche regole d'uso devono essere 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 deve 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.

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.

Le mascherine ed il disinfettante per superfici devono essere disponibili per i 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.

Sussiste l'obbligo di fornire alla clientela guanti monouso nelle situazioni in cui siano ritenuti necessari e/o opportuni.

## **5 Le misure da adottare a favore del personale dipendente.**

Per quanto concerne le modalità di ingresso in azienda dei dipendenti, vi è la facoltà, ove ritenuto necessario, di procedere alla 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 (cioè, temperatura superiore ai 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 superiore ai 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 Covid-19S può avvenire soltanto a seguito della presentazione della certificazione medica di accertata guarigione virologica.

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



---

## *Il Presidente della Regione*

---

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 deve formare ed informare il proprio personale, mediante appositi programmi di formazione che includano il presente protocollo di sicurezza e le eventuali procedure aziendali organizzative interne.

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, 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, deve rispettare rigorosamente le misure indicate nel presente protocollo di sicurezza.

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).

## **6 La biglietteria e gli ingressi.**

Sussiste l'obbligo di adottare idonee misure di contingentamento degli ingressi e di vigilanza degli accessi.

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

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

Devono essere predisposti percorsi obbligati per l'entrata e l'uscita dal parco, separati ed ove possibile, i tornelli o sbarre di ingresso ed uscita devono essere modificati per permetterne l'apertura senza l'uso delle mani.

## **7 I 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.



---

## *Il Presidente della Regione*

---

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.

### **8 Le aree comuni.**

I tavoli, le sedie e le panchine devono essere 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 deve essere 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 devono essere pulite in modo continuativo.

I bidoni dei rifiuti devono essere 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) devono essere disinfettate giornalmente.

### **9 Le attrazioni.**

L'accesso alle attrazioni ed 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.

Si deve favorire ed incentivare 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).

Prima dell'ingresso all'attrazione, l'utente deve disinfettarsi le mani, usando l'erogatore di gel idroalcolico messo a disposizione all'entrata di ogni attrazione e, per le attività in cui essi vengono ritenuti necessari, dovrà indossare guanti monouso forniti anch'essi al punto di accesso dell'attrazione.

Le attività di pulizia e disinfezione delle attrazioni devono essere effettuate con prodotti adeguati, secondo un protocollo specifico che andrà redatto tenendo in considerazione la frequenza di utilizzo e le caratteristiche delle attrazioni stesse.



## *Il Presidente della Regione*

---

### **10 Le aree giochi.**

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.

Negli eventuali locali al chiuso delle aree gioco, le aree devono essere pulite e accuratamente disinfettate quotidianamente, o, comunque, prima dell'utilizzo ove non quotidiano.

Le attrezzature delle aree gioco devono essere pulite e disinfettate quotidianamente.

Il personale che è a contatto con i bambini deve avvisare senza ritardo la direzione ed i genitori, ogni qual volta noti qualsiasi sintomo di sofferenza respiratoria.

Le presenti indicazioni si applicano a giostrine e zone attrezzate con giochi per bambini, presenti all'interno di aree pubbliche e private, comprese quelle all'interno di strutture ricettive e commerciali:

- predisporre per genitori, bambini, accompagnatori ed eventuale personale una adeguata informazione su tutte le misure di prevenzione da adottare. Prevedere segnaletica, con pittogrammi e affini, idonea ai minori, comprensibile anche ad utenti stranieri, in particolare modo per aree a vocazione turistica;
- invitare il personale e i genitori all'auto-monitoraggio delle condizioni di salute proprie e del proprio nucleo familiare, ed informarli circa i comportamenti da adottare in caso di comparsa di sintomi sospetti per COVID-19;
- riorganizzare gli spazi e la dislocazione delle apparecchiature, per garantire l'accesso in modo ordinato, al fine di evitare assembramenti di persone e di assicurare il mantenimento di almeno 1 metro di separazione tra gli utenti, ad eccezione delle persone che, in base alle disposizioni vigenti, non siano soggette al distanziamento interpersonale; detto ultimo aspetto afferisce alla responsabilità individuale. In caso di presenza di minori che necessitano di accompagnamento consentire l'accesso a un solo accompagnatore per bambino. Se possibile organizzare percorsi separati per l'entrata e per l'uscita;
- la mascherina di protezione delle vie aeree deve essere utilizzata da genitori, accompagnatori ed eventuale personale, e dai bambini e ragazzi sopra i 6 anni di età;
- rendere obbligatoriamente disponibili prodotti per l'igienizzazione delle mani in tutti gli ambienti, in particolare nei punti di ingresso e di uscita. Questa misura non è obbligatoria per le aree gioco presenti nei parchi pubblici;
- garantire una approfondita pulizia delle aree e delle attrezzature, preferibilmente giornaliera o con una frequenza adeguata rispetto all'intensità di utilizzo; qualora non sia possibile una adeguata pulizia delle attrezzature, non ne potrà essere consentito l'utilizzo.





## *Il Presidente della Regione*

---

### **11 Negozi e noleggi.**

Trovano applicazione, ove compatibili, le disposizioni contenute nel protocollo di sicurezza concernente la vendita al dettaglio in posti fissi, contenuto nella Sezione 10) del presente Allegato.

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

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

### **12 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.

Trovano applicazione, ove compatibili, le disposizioni contenute nel protocollo di sicurezza concernente i cinema e gli spettacoli, contenuto nella Sezione 24) del presente Allegato.

Nelle fasi di ingresso e uscita dalle aree spettacolo si devono adottare procedure capaci di evitare assembramenti, meglio se attraverso percorsi separati.

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

### **13 Le aree non aperte al pubblico.**

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 *dépliant* informativi e cartelli in luogo ben visibile con le misure di prevenzione igienico sanitaria.

Per quanto possibile, deve essere limitato 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.



### *Il Presidente della Regione*

---

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.

Inoltre, per quanto riguarda spogliatoi e magazzini, è 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.

Si deve procedere all'utilizzo ed alla disinfezione delle attrezzature e dei mezzi. In particolare, prima e dopo l'utilizzo di una qualsiasi attrezzatura o mezzo si deve procedere alla disinfezione delle superfici a contatto con le mani attraverso un disinfettante a base alcolica o di ipoclorito di sodio.

## **14 Misure organizzative**

Sussiste l'obbligo di:

- mantenersi sempre aggiornati sulla situazione epidemica attuale e sulle misure di contenimento raccomandate attraverso i canali ufficiali predisposti (es: sito Protezione Civile);
- eseguire una specifica valutazione del rischio di contagio per la propria struttura, identificando i relativi pericoli, preferendo in primo luogo la loro rimozione e, solo successivamente, il loro contenimento attraverso misure organizzative e DPI (analogamente a quanto avviene in materia di sicurezza in generale);
- identificare un responsabile all'interno della propria organizzazione per seguire pianificazione, implementazione e controllo delle misure contenitive identificate;
- adottare una specifica procedura in caso di manifestazione sintomatica da parte di pubblico e/o lavoratori (soggetti con febbre, problemi respiratori, etc.), identificando chiaramente «chi fa cosa» e quali sono le autorità da contattare;
- esporre adeguata cartellonistica all'accoglienza, sui percorsi e nei servizi igienici;
- assicurare per tempo la disponibilità di scorte di materiale protettivo per i lavoratori del parco guanti in lattice, mascherine di tipo chirurgico e FFP2/FFP3 quando e se necessarie;
- assicurare la disponibilità di liquidi disinfettanti per pulizia delle superfici e a disposizione del pubblico in più punti nel parco.

Le attività di accoglienza/ticketing e briefing sono le fasi considerate a più alto rischio, perché prevedono normalmente maggiore assembramento, contatto lavoratori pubblico (per aiuto e indica-



### Il Presidente della Regione

zione), scambio di oggetti (denaro, carte di credito etc.) e devono essere oggetto di misure adeguate. Tali attività sono esemplificate nella seguente tabella.

Soggetti interessati	Pericolo	Soluzione	Cosa serve	Note
Clients in attesa	Assembramento	Distanziare le persone Contingentare gli ingressi	Segnaletica al suolo Cartellonistica Formazione del personale	Possibile utilizzare banco/finestra sulla soglia del locale per superare il problema dei 40 mq
Clients	<i>Droplet</i>	Pannello trasparente di protezione	Pannello trasparente di protezione	
Operatore dell'accoglienza/cassiere	<i>Droplet</i>	Pannello trasparente in policarbonato o simile  Mascherina FFP2, FFP3, N95 (ridotta a mascherina chirurgica in caso di schermo di dimensioni sufficienti e secondo il DVR)	Pannello trasparente in policarbonato o similare  Mascherina FFP2, FFP3, N95 (ridotta a mascherina chirurgica in caso di schermo di dimensioni sufficienti e secondo il DVR)	Il cassiere userà la mascherina FFPX per protezione da persone potenzialmente prive di mascherina in caso di barriera meccanica non completa, sulla base del DVR
Cliente	Contatto con superfici, fogli, penna, POS, etc.	Disinfettanti a disposizione per il lavaggio delle mani in cassa e nei servizi	Disinfettanti a disposizione per il lavaggio delle mani in cassa e nei servizi	
Cassiere	Contatto con superfici, fogli, penna, POS, etc.	Disinfettanti Guanti in lattice Dispenser con GEL Disinfettante	Disinfettanti Guanti in lattice Dispenser con GEL Disinfettante	

Inoltre, per quanto concerne la mascherina individuale per i clienti, si deve:

- raccomandare l'uso di mascherina chirurgica personale a tutti i clienti (sul proprio sito, sulla cartellonistica);
- fornire la mascherina chirurgica a chi non ha la propria con sé;
- comunicare in maniera evidente (all'ingresso, con cartellonistica e sul regolamento) che i clienti che presentano sintomi respiratori evidenti non saranno ammessi o verranno allontanati dal parco;
- se il casco è adottato, seguire le procedure di igienizzazione previste dal DVR.

Per quanto concerne i pagamenti, si deve preferire:

- il pagamento elettronico (idealmente pre-pagamento via web);
- il pagamento *touchless* (soluzioni *mobile pay*);
- il POS con terminale separato per cassiere e cliente.



### *Il Presidente della Regione*

---

Invece, relativamente alla modulistica, si devono sostituire le operazioni di check in (compilazione schede cartacee) con modulistica elettronica su sito web ed inviata via mail dal cliente (idealmente prima dell'arrivo, altrimenti in loco).

Per quanto riguarda il Ticketing, si deve eliminare il ticket cartaceo (ticket elettronico su dispositivo mobile sufficiente).

Relativamente, agli animali:

- l'ingresso dei clienti con animali non dovrebbe essere preferibilmente consentito, in quanto possibili veicoli di contatto tra diversi individui (al momento non vi sono evidenze che gli animali domestici trasmettano il virus);
- gli eventuali animali introdotti nel parco dai clienti dovranno essere tenuti al guinzaglio (o equivalente).

## **15 La sanificazione delle attrezzature, dei clienti e dei lavoratori.**

In combinazione all'utilizzo obbligatorio di mascherine da parte di tutti, l'igiene e la sanificazione delle attrezzature deve essere aumentata.

A tal proposito, è raccomandabile l'adozione di un protocollo periodico di sanificazione delle attrezzature, che costituisce una buona pratica per ridurre il rischio in maniera più efficace. Qualora non sia possibile intervenire su tutta l'attrezzatura, andranno privilegiate le parti a contatto con le mani e che possono frequentemente posizionarsi di fronte al viso (es. carrucola/*longe* lungo *zip line*).

## **16 I briefing.**

I briefing si devono tenere secondo le modalità esemplificate nella seguente tabella.

Soggetti interessati	Pericolo	Soluzione	Cosa serve
Clienti	Assembramento	Distanziare le persone	Segnaletica al suolo
Clienti	<i>Droplet</i>	Barriera meccanica	Mascherina chirurgica e igiene delle mani
Cliente	Contatto con DPI contagiato	Sanificazione dei DPI secondo DVR	Abbigliamento e igiene delle mani
Dipendenti	<i>Droplet</i>	Barriera meccanica	Mascherina FFP2, FFP3, N95 con occhiali Mascherina chirurgica con visiera sulla base del DVR aziendale
Dipendenti	Contatto con DPI contagiato	Sanificazione dei DPI Uso dei guanti	Guanti in tessile spalmati o igienizzazione delle mani, sulla base del DVR aziendale



### Il Presidente della Regione

		Igiene delle mani	
Dipendenti/clienti	Contatto imprevisto	Sanificazione	Dispenser con GEL Disinfettante

## 17 L'attività sui percorsi.

L'attività sui percorsi deve avvenire secondo le modalità esemplificate nella seguente tabella.

Soggetti interessati	Pericolo	Soluzione	Cosa serve
Clienti	Assembramento sul punto di partenza	Distanziare le persone	Segnaletica al suolo
Clienti	Assembramento lungo i percorsi	Stazionamento su pedana ridotto a 2 persone/pedana	Segnaletica Formazione clienti
Clienti	Contagio diretto ( <i>droplet</i> )	Barriera meccanica	Mascherina chirurgica
Cliente	Contagio per contatto (con DPI assegnato)	Sanificazione dei DPI Igiene delle mani sulla base del DVR aziendale	Abbigliamento e igiene delle mani Dispenser con Disinfettante
Cliente	Contagio per contatto (con elementi di percorso)	Sanificazione dei DPI Igiene delle mani sulla base del DVR aziendale	Abbigliamento e guanti Dispenser con Disinfettante
Cliente inattivo (accompagnatore a terra)	Contagio diretto ( <i>droplet</i> )	Solo componente del gruppo	Segnaletica su cartello (mantenere le distanze) Formazione clienti
Cliente inattivo (accompagnatore a terra)	Contagio per contatto (con elementi di percorso)		Abbigliamento e guanti Dispenser con Disinfettante
Dipendenti	<i>Droplet</i>	Barriera meccanica	Mascherina filtrante FFP2, N95 o inferiore, secondo DVR
Dipendenti	Contagio per contatto (con elementi di percorso durante assistenza o soccorso)		Abbigliamento e guanti Dispenser con Disinfettante
Dipendenti	Contagio diretto ( <i>droplet</i> ) in fase di assistenza o soccorso	Barriera	Mascherina FFP2, N95 o inferiore, secondo DVR Occhiali protettivi o altri accorgimenti, secondo DVR Guanti



### *Il Presidente della Regione*

---

Dipendenti/Clienti	Contatto imprevisto	Sanificazione appena tornati a terra	Dispenser con disinfettante
--------------------	---------------------	--------------------------------------	-----------------------------

La permanenza sotto i percorsi è consentita al pubblico solo se tutti gli utenti sono muniti di mascherina.

Per i percorsi junior, è consentito l'accompagnamento di un solo adulto per ciascun partecipante.

In via ordinaria, ogni partecipante accede ad un gioco solo quando la piattaforma di arrivo del gioco stesso non contiene più di una persona.

È ammessa la compresenza massima di due persone per piattaforma munite di mascherina, solo quando uno delle due persone è un minore che necessita di accompagnamento od una persona che necessita di assistenza.

Tale divieti previsti per garantire il contingentamento ed il distanziamento non opera nei confronti delle persone conviventi e/o appartenenti al medesimo nucleo familiare.

## **18 Soccorso ed assistenza.**

Per quanto concerne, l'assistenza sui percorsi, l'istruttore deve essere provvisto di mascherina FFP $\geq$ 2 e guanti in tessuto spalmato.

Invece, per quanto riguarda il soccorso (calata), oltre a quanto previsto sopra, l'istruttore soccorritore è provvisto anche di occhiali o visiera protettiva. Bisogna essere preparati a gestire l'assembramento improvviso di curiosi, astanti etc. intorno al punto in cui si effettua il soccorso.

## **19 La vestizione, la svestizione e la riconsegna DPI.**

Per quanto concerne, la vestizione, la svestizione e la riconsegna DPI, oltre a quanto già previsto dai paragrafi 3) e 4), è necessario identificare una zona ben demarcata per lo stoccaggio dei DPI, in attesa di sanificazione.

Lo smaltimento di eventuali DPI dei clienti (per esempio guanti usa getta, cuffiette igieniche) deve essere effettuato in contenitori separati a seconda della policy di gestione dei rifiuti in vigore nel Comune territorialmente competente, facendo attenzione a chiudere ermeticamente i sacchi una volta pieni.

## **20 I servizi di ristorazione e bar.**

Per quanto non espressamente previsto nel presente paragrafo l'attività di ristorazione e bar all'interno dei parchi avventura soggiacciono alle disposizioni contenute nelle Sezioni 1) e 2) del presente Allegato.



### *Il Presidente della Regione*

---

In caso di consumo di bevande o pasti in aree pubbliche, devono essere osservate scrupolosamente le disposizioni relative alle distanze di sicurezza, avendo cura di pulire le attrezzature da eventuali residui e di gettare la spazzatura negli appositi contenitori per i rifiuti.

Nello specifico si evidenziano i seguenti obblighi, già oggetto delle Sezioni 1) e 2) del presente Allegato:

- gli utenti dovranno consumare i pasti in tavoli che consentano il distanziamento sociale di almeno un 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 con buffet a self-service. È possibile organizzare una modalità a buffet mediante somministrazione da parte di personale incaricato, escludendo la possibilità per gli ospiti di toccare quanto esposto e prevedendo in ogni caso, per ospiti e personale, l'obbligo del mantenimento della distanza e l'obbligo dell'utilizzo della mascherina a protezione delle vie respiratorie. La modalità self-service può essere eventualmente consentita per buffet realizzati esclusivamente con prodotti confezionati in monodose. In particolare, la distribuzione degli alimenti dovrà avvenire con modalità organizzative che evitino la formazione di assembramenti anche attraverso una riorganizzazione degli spazi in relazione alla dimensione dei locali; dovranno essere altresì valutate idonee misure (es. segnaletica a terra, barriere, ecc.) per garantire il distanziamento interpersonale di almeno un metro durante la fila per l'accesso al buffet;
- 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, può 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.

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.

Ove possibile, deve essere 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.



---

### *Il Presidente della Regione*

---

In ogni caso, è necessario garantire il distanziamento nei punti di ristoro e realizzare aree per consumazione distinte da quelle di dispensa. Le modalità di attuazione di queste prescrizioni devono essere affidate alla predisposizione di un piano a cura dei gestori che tenga conto delle peculiarità dei punti ristoro (per esempio, previsione di dispenser di ticket per la definizione dei turni, distanziamento della cassa dai banchi per la dispensa dei prodotti e dai luoghi di consumo, etc.).

### **21 Le attività di vendita di merchandising e/o souvenir, etc..**

Per quanto riguarda le attività di vendita di merchandising e/o souvenir, etc. all'interno dei parchi avventura, si rinvia espressamente alle indicazioni specifiche per il settore commercio al dettaglio in sede fissa previste dalla Sezione 10) del presente Allegato.





*Il Presidente della Regione*

---

## SEZIONE 17

# Protocollo di sicurezza per l'esercizio delle attività dei parchi tematici, parchi acquatici e parchi divertimenti permanenti

### 1 Premessa.

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

- l'Allegato 9 del D.P.C.M. 2 marzo 2021, Allegato 9, recante "Linee guida per la riapertura delle Attività economiche, produttive e ricreative", come richiamato dall'articolo 16 del decreto-legge 18 maggio 2021, n. 65;
- il D.L. 22 aprile 2021, n. 52, recante "Misure urgenti per la graduale ripresa delle attività economiche e sociali nel rispetto delle esigenze di contenimento della diffusione dell'epidemia da COVID-19";
- il D.L. 18 maggio 2021, n. 65, recante "Misure urgenti relative all'emergenza epidemiologica da COVID-19";
- l'Ordinanza del Ministero della Salute del 29 maggio 2021, con la quale si dispone che, ai fini del contenimento della diffusione del virus Sars-Cov-2, le attività economiche e sociali devono svolgersi nel rispetto delle "Linee Guida per la ripresa delle attività economiche e sociali" elaborate dalla Conferenza delle Regioni e delle Province autonome, come definitivamente integrate e approvate dal Comitato tecnico scientifico;
- l'Ordinanza del Ministero della Salute del 4 giugno 2021, trasmessa con prot. 9457-04/06/2021-GAB-GAB-P, con la quale il Ministro ha dettato le misure urgenti di contenimento e gestione dell'emergenza sanitaria nelle Regioni Abruzzo, Liguria, Umbria e Veneto.

Si ricorda, altresì, che le misure di contenimento e di sicurezza anti-contagio sanciti con l'Ordinanza del Ministero della Salute del 29 maggio 2021 rappresentano un obbligo per i datori di lavoro delle attività produttive e professionali (inclusi lavoratori autonomi) al fine di garantire il contenimento della diffusione del virus COVID-19 negli ambienti di lavoro.



## *Il Presidente della Regione*

---

Tali misure si applicano in aggiunta a quelle già vigenti in materia di tutela della salute e sicurezza dei lavoratori (*in primis*, il D.Lgs. n. 81/2008 e s.m.i.) e alle procedure/requisiti igienico-sanitari richiesti dalle specifiche normative di settore. È, quindi, necessario che l'adozione delle misure di contenimento contro la diffusione del virus COVID-19 segua un approccio integrato, a garanzia della massima tutela sia dal rischio di contagio da nuovo coronavirus (utenti e lavoratori) sia dai rischi professionali (lavoratori).

A tal fine, è essenziale il coordinamento tra il Comitato ed il Servizio di Prevenzione e Protezione aziendale (ove presente ai sensi del D.Lgs. n. 81/2008), le cui figure possono anche coincidere.

Le presenti indicazioni si applicano a parchi tematici, parchi acquatici, parchi divertimenti permanenti (giostre) ed ad altri eventuali contesti di intrattenimento in cui sia previsto un ruolo interattivo dell'utente con attrezzature e spazi.

## **2 Misure organizzative di carattere generale.**

Sussiste l'obbligo di rispettare le seguenti misure organizzative di carattere generale:

- predisporre una adeguata informazione sulle misure di prevenzione, comprensibile, se opportuno, anche per i clienti di altra nazionalità, sia mediante l'ausilio di apposita segnaletica e cartellonistica, sia ricorrendo a sistemi audio, video ed al personale addetto, incaricato di monitorare e promuovere il rispetto delle misure di prevenzione facendo anche riferimento al senso di responsabilità del visitatore stesso;
- garantire, se possibile, un sistema di prenotazione, pagamento ticket e compilazione di modulistica preferibilmente on line al fine di evitare prevedibili assembramenti, e nel rispetto della privacy mantenere se possibile un registro delle presenze per una durata di 14 giorni. Può essere valutata l'apertura anticipata della biglietteria ed una diminuzione della capienza massima per garantire un minore affollamento in funzione dell'obbligo di assicurare il distanziamento interpersonale. La postazione dedicata alla cassa, laddove non già dotata di barriere fisiche (ad esempio, schermi), deve essere eventualmente adeguata. In ogni caso, favorire modalità di pagamento elettroniche. Prevedere percorsi obbligati di accesso e uscita dalle aree/attrazioni e, ove possibile, modificare i tornelli o sbarre di ingresso ed uscita per permetterne l'apertura senza l'uso delle mani;
- se ritenuto necessario, può essere rilevata la temperatura corporea, soprattutto nei parchi dove è previsto l'afflusso contemporaneo di molte persone, impedendo l'accesso in caso di temperatura superiore ai 37,5° C;
- è necessario rendere disponibili prodotti per l'igiene delle mani per gli utenti e per il personale in più punti delle aree, prevedendo l'obbligo di utilizzo da parte degli utenti prima dell'accesso ed all'uscita di ogni area, attrazione, biglietteria, servizi igienici, etc. Per i parchi acquatici si ribadiscono le disposizioni già rese obbligatorie dalle norme igienico-sanitarie delle piscine;



### *Il Presidente della Regione*

---

- riorganizzare gli spazi per garantire l'accesso in modo ordinato, al fine di evitare assembramenti di persone (anche nelle code di accesso alle singole aree/attrazioni) e di assicurare il mantenimento di almeno un metro di separazione tra gli utenti, ad eccezione dei componenti dello stesso nucleo familiare o conviventi o per le persone che in base alle disposizioni vigenti non siano soggette al distanziamento interpersonale. Detto aspetto afferisce alla responsabilità individuale. Può essere valutata la fornitura di braccialetti con colori/numerazioni distinti in base al nucleo familiare, o altre misure di pari efficacia. Qualora venga praticata attività fisica (ad esempio, nei parchi avventura) la distanza interpersonale durante l'attività dovrà essere di almeno due metri;
- garantire l'occupazione di eventuali posti a sedere delle attrazioni in modo da favorire il distanziamento minimo di almeno un metro, salvo nuclei familiari. Con particolare riferimento alle attrezzature dei parchi acquatici, utilizzare gommoni/mezzi galleggianti singoli ove possibile; per i gommoni multipli consentirne l'utilizzo a nuclei familiari o conviventi;
- non è consentito assistere in piedi allo spettacolo;
- ottimizzare l'assegnazione dei posti distribuendo gli spettatori in maniera omogenea negli spazi consentiti al fine di garantire il massimo distanziamento possibile tra le persone;
- è obbligatorio mantenere aperte, a meno che le condizioni meteorologiche o altre situazioni di necessità non lo consentano, porte, finestre e vetrate al fine di favorire il ricambio d'aria naturale negli ambienti interni. In ragione dell'affollamento e del tempo di permanenza degli occupanti, deve essere verificata l'efficacia degli impianti al fine di garantire l'adeguatezza delle portate di aria esterna secondo le normative vigenti. In ogni caso, l'affollamento deve essere correlato alle portate effettive di aria esterna. Per gli impianti di condizionamento, è obbligatorio, se tecnicamente possibile, escludere totalmente la funzione di ricircolo dell'aria. In ogni caso vanno rafforzate ulteriormente le misure per il ricambio d'aria naturale e/o attraverso l'impianto, e va garantita la pulizia, ad impianto fermo, dei filtri dell'aria di ricircolo per mantenere i livelli di filtrazione/rimozione adeguati. Se tecnicamente possibile, deve essere aumentata la capacità filtrante del ricircolo, sostituendo i filtri esistenti con filtri di classe superiore, garantendo il mantenimento delle portate;
- nei servizi igienici deve essere mantenuto in funzione continuata l'estrattore d'aria;
- nei guardaroba, gli indumenti e oggetti personali devono essere riposti in appositi sacchetti porta abiti;
- in considerazione del contesto, tutti i visitatori devono indossare la mascherina a protezione delle vie aeree (per i bambini valgono le norme generali); tale obbligo si applica anche agli operatori addetti alle attività a contatto con il pubblico (in base al tipo di mansione svolta, sarà cura del datore di lavoro dotare i lavoratori di specifici dispositivi di protezione individuale). Le indicazioni per i visitatori di cui al presente punto non si applicano ai parchi acquatici. Si ricorda che i guanti non sostituiscono la



### *Il Presidente della Regione*

---

corretta igiene delle mani e devono essere ricambiati ogni volta che si sporcano ed eliminati correttamente nei rifiuti indifferenziati. Non devono essere riutilizzati;

- garantire la frequente pulizia e disinfezione, almeno al termine di ogni giornata, di tutti gli ambienti, locali e attrazioni, con particolare attenzione alle aree comuni e alle superfici toccate con maggiore frequenza (corrimano, interruttori della luce, pulsanti degli ascensori, maniglie di porte e finestre, etc.);
- garantire la regolare e frequente pulizia e disinfezione delle aree comuni, spogliatoi, cabine, docce, servizi igienici, e attrazioni etc., comunque associata a disinfezione dopo la chiusura al pubblico;
- le attrezzature (ad esempio, lettini, sedie a sdraio, gonfiabili, mute, audioguide etc.), gli armadietti, etc. devono essere disinfettati ad ogni cambio di persona o nucleo familiare, e comunque ad ogni fine giornata;
- con particolare riferimento ai parchi avventura si applicano le linee guida generali secondo le disposizioni di legge in materia di impianti sportivi. Prima di indossare i dispositivi di sicurezza (cinghie, caschi, etc.) 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. 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 deterzione (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;
- per i servizi di ristorazione, di vendita di oggetti (ad esempio, merchandising/souvenir, bookshop), per eventuali spettacoli nonché per le piscine, aree solarium attenersi alle specifiche Sezioni 1), 2) e 16) del presente Allegato.

### **3 Informazione e comunicazione.**

In virtù 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 di tutti i possibili strumenti di informazione e comunicazione rivolte alla clientela sulle regole di accesso e comportamento.

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 ovvero collocati in quarantena in quanto dichiarati "contatti" di caso confermato;



### *Il Presidente della Regione*

---

- 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 corretto comportamento.

Tra gli strumenti di comunicazione, si raccomanda 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;

#### **4 Dispositivi di protezione individuali.**

I clienti devono rispettare le regole attive per tutta la popolazione riguardo l'uso di guanti e mascherine.

Il personale dipendente 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 sia possibile adottare 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.

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.

Per quanto concerne il personale addetto alle attività di ufficio, l'individuazione dei DPI da usare e delle specifiche regole d'uso devono essere 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 deve 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.

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.



---

### *Il Presidente della Regione*

---

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.

Le mascherine ed il disinfettante per superfici devono essere disponibili per i 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.

Sussiste l'obbligo di fornire alla clientela guanti monouso nelle situazioni in cui siano ritenuti necessari e/o opportuni.

## **5 Le misure da adottare a favore del personale dipendente.**

Per quanto concerne le modalità di ingresso in azienda dei dipendenti, vi è la facoltà, ove ritenuto necessario, di procedere alla 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 (cioè, temperatura superiore ai 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 superiore ai 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 Covid-19S può avvenire soltanto a seguito della presentazione della certificazione medica di accertata guarigione virologica.

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 deve formare ed informare il proprio personale, mediante appositi programmi di formazione che includano il presente protocollo di sicurezza e le eventuali procedure aziendali organizzative interne.

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. prevenzione della diffusione del virus responsabile del COVID-19.



## *Il Presidente della Regione*

---

Ogni membro del personale, sia dipendente della struttura, sia dipendente di ditte terze operanti nella struttura, deve rispettare rigorosamente le misure indicate nel presente protocollo di sicurezza.

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).

### **6 La biglietteria e gli ingressi.**

Sussiste l'obbligo di adottare idonee misure di contingentamento degli ingressi e di vigilanza degli accessi.

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

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

Devono essere predisposti percorsi obbligati per l'entrata e l'uscita dal parco, separati ed ove possibile, i tornelli o sbarre di ingresso ed uscita devono essere modificati per permetterne l'apertura senza l'uso delle mani.

### **7 I 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.

### **8 Le aree comuni.**

I tavoli, le sedie e le panchine devono essere posizionati nel rispetto delle regole di distanziamento interpersonale.



---

### *Il Presidente della Regione*

---

Le attività di pulizia e disinfezione dei tavoli e delle sedute devono essere effettuate con prodotti adeguati, secondo il programma di intervento che deve essere 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 devono essere pulite in modo continuativo.

I bidoni dei rifiuti devono essere 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) devono essere disinfettate giornalmente.

## **9 Le attrazioni.**

L'accesso alle attrazioni ed 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.

Si deve favorire ed incentivare 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).

Prima dell'ingresso all'attrazione, l'utente deve disinfettarsi 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 devono essere effettuate con prodotti adeguati, secondo un protocollo specifico che andrà redatto tenendo in considerazione la frequenza di utilizzo e le caratteristiche delle attrazioni stesse.

## **10 Le aree giochi.**

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.

Negli eventuali locali al chiuso delle aree gioco, le aree devono essere pulite e accuratamente disinfettate quotidianamente, o, comunque, prima dell'utilizzo ove non quotidiano.





## *Il Presidente della Regione*

---

Le attrezzature delle aree gioco devono essere pulite e disinfettate quotidianamente.

Il personale che è a contatto con i bambini deve avvisare senza ritardo la direzione ed i genitori, ogni qual volta noti qualsiasi sintomo di sofferenza respiratoria.

### **11 Negozi e noleggi.**

Trovano applicazione, ove compatibili, le disposizioni contenute nel protocollo di sicurezza concernente la vendita al dettaglio in posti fissi, contenuto nella Sezione 10) del presente Allegato.

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

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

### **12 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.

Trovano applicazione, ove compatibili, le disposizioni contenute nel protocollo di sicurezza concernente i cinema e gli spettacoli, contenuto nella Sezione 24) del presente Allegato.

Nelle fasi di ingresso e uscita dalle aree spettacolo si devono adottare procedure capaci di evitare assembramenti, meglio se attraverso percorsi separati.

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

### **13 Le aree non aperte al pubblico.**

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.



### *Il Presidente della Regione*

---

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

Per quanto possibile, deve essere limitato l'accesso all'interno degli uffici da parte di esterni/fornitori/clienti. Ove sia necessario l'accesso a detti ambienti di fornitori, visitatori 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.

Inoltre, per quanto riguarda spogliatoi e magazzini, è 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.

Si deve procedere all'utilizzo ed alla disinfezione delle attrezzature e dei mezzi. In particolare, prima e dopo l'utilizzo di una qualsiasi attrezzatura o mezzo si deve procedere alla disinfezione delle superfici a contatto con le mani attraverso un disinfettante a base alcolica o di ipoclorito di sodio.

## **14 Disposizioni specifiche per i parchi acquatici.**

Fermo restando che trovano applicazione, in quanto compatibili, le disposizioni sulle piscine contenute nella Sezione 16) del presente Allegato, in considerazione della peculiarità dei parchi acquatici, si individuano ulteriori specifiche misure da adottarsi.

Per quanto concerne gli spogliatoi, le toilette e gli altri locali di servizio agli ospiti, deve essere predisposto un programma d'intervento basato su buone prassi igieniche in cui devono essere riportate in modo specifico tutte le istruzioni per lo svolgimento delle operazioni di pulizia e disinfezione. L'azienda deve assicurare la pulizia e la disinfezione giornaliera dei locali, degli ambienti, delle postazioni di lavoro e delle aree comuni. Sussiste l'obbligo di individuare percorsi obbligati, segnalati con segnaletica orizzontale per l'ingresso e l'uscita, onde evitare flussi incrociati e contingentare gli ingressi agli spogliatoi e alle toilette, per evitare assembramenti ed assicurare il rispetto del distanziamento interpersonale. Si deve 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. Inoltre, sussiste l'obbligo di accedere a tutti i locali all'asciutto e di camminare nel parco con ciabatte o calzature idonee. Si deve effettuare la pulizia degli armadietti con prodotti adeguati.

Nei solarium e nelle zone lettini devono essere previste specifiche misure per il noleggio delle attrezzature, al fine di evitare assembramenti. I lettini e gli ombrelloni dovranno essere posizionati



### *Il Presidente della Regione*

---

in modo tale da garantire il distanziamento interpersonale. Su tale aspetto, trovano applicazione le disposizioni sulle piscine contenute nella Sezione 3) del presente Allegato. I lettini e gli ombrelloni devono essere disinfettati dopo ogni utilizzo e comunque ad ogni cambio di cliente.

Per quanto concerne le attrazioni in acqua, le piscine ed i piani vasca, si ribadisce che trovano applicazione le disposizioni sulle piscine contenute nella Sezione 16) del presente Allegato. Inoltre, bisogna adottare le seguenti 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 tre, 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, si deve 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.

Si devono posizionare ulteriori sistemi di disinfezione, mediante dispenser di gel igienizzante oltre al normale sapone già presente.

## **15 I servizi di ristorazione e bar.**

Per quanto non espressamente previsto nel presente paragrafo l'attività di ristorazione e bar all'interno dei parchi avventura soggiacciono alle disposizioni contenute nelle Sezioni 1) e 2) del presente Allegato.

In caso di consumo di bevande o pasti in aree pubbliche, devono essere osservate scrupolosamente le disposizioni relative alle distanze di sicurezza, avendo cura di pulire le attrezzature da eventuali residui e di gettare la spazzatura negli appositi contenitori per i rifiuti.



### *Il Presidente della Regione*

---

Nello specifico si evidenziano i seguenti obblighi, già oggetto delle Sezioni 1) e 2) del presente Allegato:

- gli utenti dovranno consumare i pasti in tavoli che consentano il distanziamento sociale di almeno un 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 con buffet a self-service. È possibile organizzare una modalità a buffet mediante somministrazione da parte di personale incaricato, escludendo la possibilità per gli ospiti di toccare quanto esposto e prevedendo in ogni caso, per ospiti e personale, l'obbligo del mantenimento della distanza e l'obbligo dell'utilizzo della mascherina a protezione delle vie respiratorie. La modalità self-service può essere eventualmente consentita per buffet realizzati esclusivamente con prodotti confezionati in monodose. In particolare, la distribuzione degli alimenti dovrà avvenire con modalità organizzative che evitino la formazione di assembramenti anche attraverso una riorganizzazione degli spazi in relazione alla dimensione dei locali; dovranno essere altresì valutate idonee misure (es. segnaletica a terra, barriere, ecc.) per garantire il distanziamento interpersonale di almeno un metro durante la fila per l'accesso al buffet;
- 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, può 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.

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.

Ove possibile, deve essere 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.

In ogni caso, è necessario garantire il distanziamento nei punti di ristoro e realizzare aree per consumazione distinte da quelle di dispensa. Le modalità di attuazione di queste prescrizioni devono essere affidate alla predisposizione di un piano a cura dei gestori che tenga conto delle peculiari-



---

### *Il Presidente della Regione*

---

tà dei punti ristoro (per esempio, previsione di dispenser di ticket per la definizione dei turni, distanziamento della cassa dai banchi per la dispensa dei prodotti e dai luoghi di consumo, etc.).

### **16 Le attività di vendita di merchandising e/o souvenir, etc..**

Per quanto riguarda le attività di vendita di merchandising e/o souvenir, etc. all'interno dei parchi avventura, si rinvia espressamente alle indicazioni specifiche per il settore commercio al dettaglio in sede fissa previste dalla Sezione 10) del presente Allegato.



*Il Presidente della Regione*

---

## SEZIONE 18

### Protocollo di sicurezza per l'esercizio delle attività dei luna park e degli spettacoli viaggianti

#### 1 Premessa.

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

- l'Allegato 9 del D.P.C.M. 2 marzo 2021, Allegato 9, recante "Linee guida per la riapertura delle Attività economiche, produttive e ricreative", come richiamato dall'articolo 16 del decreto-legge 18 maggio 2021, n. 65;
- il D.L. 22 aprile 2021, n. 52, recante "Misure urgenti per la graduale ripresa delle attività economiche e sociali nel rispetto delle esigenze di contenimento della diffusione dell'epidemia da COVID-19";
- il D.L. 18 maggio 2021, n. 65, recante "Misure urgenti relative all'emergenza epidemiologica da COVID-19";
- l'Ordinanza del Ministero della Salute del 29 maggio 2021, con la quale si dispone che, ai fini del contenimento della diffusione del virus Sars-Cov-2, le attività economiche e sociali devono svolgersi nel rispetto delle "Linee Guida per la ripresa delle attività economiche e sociali" elaborate dalla Conferenza delle Regioni e delle Province autonome, come definitivamente integrate e approvate dal Comitato tecnico scientifico;
- l'Ordinanza del Ministero della Salute del 4 giugno 2021, trasmessa con prot. 9457-04/06/2021-GAB-GAB-P, con la quale il Ministro ha dettato le misure urgenti di contenimento e gestione dell'emergenza sanitaria nelle Regioni Abruzzo, Liguria, Umbria e Veneto.

Si ricorda, altresì, che le misure di contenimento e di sicurezza anti-contagio sancite con l'Ordinanza del Ministero della Salute del 29 maggio 2021 rappresentano un obbligo per i datori di lavoro delle attività produttive e professionali (inclusi lavoratori autonomi) al fine di garantire il contenimento della diffusione del virus COVID-19 negli ambienti di lavoro.



## *Il Presidente della Regione*

---

Tali misure si applicano in aggiunta a quelle già vigenti in materia di tutela della salute e sicurezza dei lavoratori (*in primis*, il D.Lgs. n. 81/2008 e s.m.i.) e alle procedure/requisiti igienico-sanitari richiesti dalle specifiche normative di settore. È, quindi, necessario che l'adozione delle misure di contenimento contro la diffusione del virus COVID-19 segua un approccio integrato, a garanzia della massima tutela sia dal rischio di contagio da nuovo coronavirus (utenti e lavoratori) sia dai rischi professionali (lavoratori).

A tal fine, è essenziale il coordinamento tra il Comitato ed il Servizio di Prevenzione e Protezione aziendale (ove presente ai sensi del D.Lgs. n. 81/2008), le cui figure possono anche coincidere.

Le presenti indicazioni si applicano a luna park, spettacoli viaggianti.

## **2 Misure organizzative di carattere generale.**

Sussiste l'obbligo di rispettare le seguenti misure organizzative di carattere generale:

- predisporre una adeguata informazione sulle misure di prevenzione, comprensibile, se opportuno, anche per i clienti di altra nazionalità, sia mediante l'ausilio di apposita segnaletica e cartellonistica, sia ricorrendo a sistemi audio, video ed al personale addetto, incaricato di monitorare e promuovere il rispetto delle misure di prevenzione facendo anche riferimento al senso di responsabilità del visitatore stesso;
- garantire, se possibile, un sistema di prenotazione, pagamento ticket e compilazione di modulistica preferibilmente on line al fine di evitare prevedibili assembramenti, e nel rispetto della privacy mantenere se possibile un registro delle presenze per una durata di 14 giorni. Potranno essere valutate l'apertura anticipata della biglietteria ed una diminuzione della capienza massima per garantire un minore affollamento in funzione dell'obbligo di assicurare il distanziamento interpersonale. La postazione dedicata alla cassa, laddove non già dotata di barriere fisiche (es. schermi), dovrà essere eventualmente adeguata. Prevedere percorsi obbligati di accesso e uscita dalle aree/attrazioni e, ove possibile, modificare i tornelli o sbarre di ingresso ed uscita per permetterne l'apertura senza l'uso delle mani;
- se ritenuto necessario, può essere rilevata la temperatura corporea, soprattutto nei parchi dove è previsto l'afflusso contemporaneo di molte persone, impedendo l'accesso in caso di temperatura superiore ai 37,5° C;
- è necessario rendere disponibili prodotti per l'igiene delle mani per gli utenti e per il personale in più punti delle aree, prevedendo l'obbligo di utilizzo da parte degli utenti prima dell'accesso ed all'uscita di ogni area, attrazione, biglietteria, servizi igienici, etc.;
- riorganizzare gli spazi per garantire l'accesso in modo ordinato, al fine di evitare assembramenti di persone (anche nelle code di accesso alle singole aree/attrazioni) e di assicurare il mantenimento di almeno un metro di separazione tra gli utenti, ad eccezione



### *Il Presidente della Regione*

---

dei componenti dello stesso nucleo familiare o conviventi o per le persone che in base alle disposizioni vigenti non siano soggette al distanziamento interpersonale. Detto aspetto afferisce alla responsabilità individuale. Potrà essere valutata la fornitura di braccialetti con colori/numerazioni distinti in base al nucleo familiare, o altre misure di pari efficacia. Qualora venga praticata attività fisica (es. nei parchi avventura) la distanza interpersonale durante l'attività dovrà essere di almeno due metri;

- garantire l'occupazione di eventuali posti a sedere delle attrazioni in modo da favorire il distanziamento minimo di almeno un metro, salvo nuclei familiari. Con particolare riferimento alle attrezzature dei parchi acquatici, utilizzare gommoni/mezzi galleggianti singoli ove possibile; per i gommoni multipli consentirne l'utilizzo a nuclei familiari o conviventi;
- in considerazione del contesto, tutti i visitatori devono indossare la mascherina a protezione delle vie aeree (per i bambini valgono le norme generali); tale obbligo si applica anche agli operatori addetti alle attività a contatto con il pubblico (in base al tipo di mansione svolta, sarà cura del datore di lavoro dotare i lavoratori di specifici dispositivi di protezione individuale). Le indicazioni per i visitatori di cui al presente punto non si applicano ai parchi acquatici. 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;
- garantire la regolare e frequente pulizia e disinfezione delle aree comuni, spogliatoi, cabine, docce, servizi igienici, e attrazioni etc., comunque associata a disinfezione dopo la chiusura al pubblico;
- le attrezzature (es. lettini, sedie a sdraio, gonfiabili, mute, audioguide etc.), gli armadietti, ecc. vanno disinfettati ad ogni cambio di persona o nucleo familiare, e comunque ad ogni fine giornata;
- con particolare riferimento ai parchi avventura si applicano le linee guida generali secondo le disposizioni di legge in materia di 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. 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 deterzione (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;
- favorire il ricambio d'aria negli ambienti interni. In ragione dell'affollamento e del tempo di permanenza degli occupanti, dovrà essere verificata l'efficacia degli impianti al fine di garantire l'adeguatezza delle portate di aria esterna secondo le normative vigenti. In ogni caso, l'affollamento deve essere correlato alle portate effettive di aria esterna. Per gli impianti di condizionamento, è obbligatorio, se tecnicamente possibile, escludere





### *Il Presidente della Regione*

---

totalmente la funzione di ricircolo dell'aria. In ogni caso, devono essere rafforzate ulteriormente le misure per il ricambio d'aria naturale e/o attraverso l'impianto, e deve essere garantita la pulizia, ad impianto fermo, dei filtri dell'aria di ricircolo per mantenere i livelli di filtrazione/rimozione adeguati. Se tecnicamente possibile, deve essere aumentata la capacità filtrante del ricircolo, sostituendo i filtri esistenti con filtri di classe superiore, garantendo il mantenimento delle portate. Nei servizi igienici va mantenuto in funzione continuata l'estrattore d'aria;

- per i servizi di ristorazione, di vendita di oggetti (es. merchandising/souvenir, bookshop), per eventuali spettacoli nonché per le piscine, aree solarium attenersi alle specifiche Sezioni 1), 2) e 16) del presente Allegato.

### **3 Informazione e comunicazione.**

In virtù 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 di tutti i possibili strumenti di informazione e comunicazione rivolte alla clientela sulle regole di accesso e comportamento.

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, ovvero collocati in quarantena in quanto dichiarati "contatti" di caso confermato;
- 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 corretto comportamento.

Tra gli strumenti di comunicazione, si raccomanda 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;

### **4 Dispositivi di protezione individuali.**

I clienti devono rispettare le regole attive per tutta la popolazione riguardo l'uso di guanti e mascherine.

Il personale dipendente 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.



---

### *Il Presidente della Regione*

---

Tutti gli operatori dovranno avere a disposizione i DPI come individuati nel Documento di Valutazione dei Rischi dell'azienda. Qualora non sia possibile adottare 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.

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.

Per quanto concerne il personale addetto alle attività di ufficio, l'individuazione dei DPI da usare e delle specifiche regole d'uso devono essere 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 deve 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.

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.

Le mascherine ed il disinfettante per superfici devono essere disponibili per i 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.

Sussiste l'obbligo di fornire alla clientela guanti monouso nelle situazioni in cui siano ritenuti necessari e/o opportuni.

## **5 Le misure da adottare a favore del personale dipendente.**

Per quanto concerne le modalità di ingresso in azienda dei dipendenti, vi è la facoltà, ove ritenuto necessario, di procedere alla 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 (cioè, temperatura superiore ai 37,5°C).



### *Il Presidente della Regione*

---

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 superiore ai 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 Covid-19S può avvenire soltanto a seguito della presentazione della certificazione medica di accertata guarigione virologica.

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 deve formare ed informare il proprio personale, mediante appositi programmi di formazione che includano il presente protocollo di sicurezza e le eventuali procedure aziendali organizzative interne.

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. 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, deve rispettare rigorosamente le misure indicate nel presente protocollo di sicurezza.

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).

## **6 L'informazione ai clienti.**

Sussiste l'obbligo di posizionare in luoghi ben visibili un'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 Covid-19 fermo restando che le persone appartenenti al medesimo nucleo familiare non hanno l'obbligo del rispetto della distanza interpersonale.



---

## *Il Presidente della Regione*

---

Si deve informare il pubblico su quali siano le misure e le regole in atto nella struttura e si predispongono apposite segnaletiche orizzontali in relazione alle distanze da rispettare.

In ogni caso, sussiste l'obbligo di vigilare in modo opportuno i clienti sin dal momento del loro accesso nella struttura.

### **7 La biglietteria e gli ingressi.**

L'acquisto alla biglietteria deve avvenire imponendo un percorso obbligato che preveda il rispetto della distanza interpersonale (anche attraverso installazione di apposite cartellonistiche e/o segnaletiche orizzontali e verticali).

Si deve garantire la distanza interpersonale tra i clienti e gli addetti alla biglietteria, attraverso apposite segnaletiche orizzontali, od 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 deve mettere a disposizione dei clienti, anche a pagamento, le mascherine.

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

### **8 Le attrazioni.**

L'accesso alle attrazioni ed 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 devono essere effettuate quotidianamente con prodotti adeguati.

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.



---

## *Il Presidente della Regione*

---

Devono essere, altresì, individuati percorsi separati di accesso e di deflusso dalle singole attrazioni, attraverso “percorsi di canalizzazione”.

### **9 I servizi igienici.**

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

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

### **10 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.

### **11 I servizi di ristorazione e bar.**

Per quanto non espressamente previsto nel presente paragrafo l’attività di ristorazione e bar all’interno dei parchi avventura soggiacciono alle disposizioni contenute nelle Sezioni 1) e 2) del presente Allegato.

In caso di consumo di bevande o pasti in aree pubbliche, devono essere osservate scrupolosamente le disposizioni relative alle distanze di sicurezza, avendo cura di pulire le attrezzature da eventuali residui e di gettare la spazzatura negli appositi contenitori per i rifiuti.

Nello specifico si evidenziano i seguenti obblighi, già oggetto delle Sezioni 1) e 2) del presente Allegato:

- gli utenti dovranno consumare i pasti in tavoli che consentano il distanziamento sociale di almeno un 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 con buffet a self-service. È possibile organizzare una modalità a buffet mediante somministrazione da parte di personale incaricato, escludendo la possibilità per gli ospiti di toccare quanto esposto e prevedendo in ogni caso, per ospiti e personale, l’obbligo del mantenimento della distanza e l’obbligo dell’utilizzo della mascherina a protezione delle vie respiratorie. La modalità self-service può essere eventualmente consentita per buffet realizzati esclusivamente con prodotti confezionati in monodose. In particolare, la distribuzione degli alimenti dovrà avvenire con modalità organizzative che evitino la formazione di assembramenti anche attraverso una riorganizzazione degli spazi in relazione alla dimensione dei locali;



### *Il Presidente della Regione*

---

dovranno essere altresì valutate idonee misure (es. segnaletica a terra, barriere, ecc.) per garantire il distanziamento interpersonale di almeno un metro durante la fila per l'accesso al buffet;

- 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, può 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.

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.

Ove possibile, deve essere 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.

In ogni caso, è necessario garantire il distanziamento nei punti di ristoro e realizzare aree per consumazione distinte da quelle di dispensa. Le modalità di attuazione di queste prescrizioni devono essere affidate alla predisposizione di un piano a cura dei gestori che tenga conto delle peculiarità dei punti ristoro (per esempio, previsione di dispenser di ticket per la definizione dei turni, distanziamento della cassa dai banchi per la dispensa dei prodotti e dai luoghi di consumo, etc.).

## **12 Le attività di vendita di merchandising e/o souvenir, etc..**

Per quanto riguarda le attività di vendita di merchandising e/o souvenir, etc. all'interno dei parchi avventura, si rinvia espressamente alle indicazioni specifiche per il settore commercio al dettaglio in sede fissa previste dalla Sezione 10) del presente Allegato.



*Il Presidente della Regione*

---

## SEZIONE 19

### **Protocollo di sicurezza per l'esercizio delle attività di sale cinematografiche, teatri, circhi, teatri tenda, arene e spettacoli in genere anche viaggianti**

#### **1 Premessa.**

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

- l'Allegato 9 del D.P.C.M. 2 marzo 2021, Allegato 9, recante "Linee guida per la riapertura delle Attività economiche, produttive e ricreative", come richiamato dall'articolo 16 del decreto-legge 18 maggio 2021, n. 65;
- il D.L. 22 aprile 2021, n. 52, recante "Misure urgenti per la graduale ripresa delle attività economiche e sociali nel rispetto delle esigenze di contenimento della diffusione dell'epidemia da COVID-19";
- il D.L. 18 maggio 2021, n. 65, recante "Misure urgenti relative all'emergenza epidemiologica da COVID-19";
- l'Ordinanza del Ministero della Salute del 29 maggio 2021, con la quale si dispone che, ai fini del contenimento della diffusione del virus Sars-Cov-2, le attività economiche e sociali devono svolgersi nel rispetto delle "Linee Guida per la ripresa delle attività economiche e sociali" elaborate dalla Conferenza delle Regioni e delle Province autonome, come definitivamente integrate e approvate dal Comitato tecnico scientifico;
- l'Ordinanza del Ministero della Salute del 4 giugno 2021, trasmessa con prot. 9457-04/06/2021-GAB-GAB-P, con la quale il Ministro ha dettato le misure urgenti di contenimento e gestione dell'emergenza sanitaria nelle Regioni Abruzzo, Liguria, Umbria e Veneto.

Si ricorda, altresì, che le misure di contenimento e di sicurezza anti-contagio sanciti con l'Ordinanza del Ministero della Salute del 29 maggio 2021 rappresentano un obbligo per i datori di lavoro delle attività produttive e professionali (inclusi lavoratori autonomi) al fine di garantire il contenimento della diffusione del virus COVID-19 negli ambienti di lavoro.



## *Il Presidente della Regione*

---

Tali misure si applicano in aggiunta a quelle già vigenti in materia di tutela della salute e sicurezza dei lavoratori (*in primis*, il D.Lgs. n. 81/2008 e s.m.i.) e alle procedure/requisiti igienico-sanitari richiesti dalle specifiche normative di settore. È, quindi, necessario che l'adozione delle misure di contenimento contro la diffusione del virus COVID-19 segua un approccio integrato, a garanzia della massima tutela sia dal rischio di contagio da nuovo coronavirus (utenti e lavoratori) sia dai rischi professionali (lavoratori).

A tal fine, è essenziale il coordinamento tra il Comitato ed il Servizio di Prevenzione e Protezione aziendale (ove presente ai sensi del D.Lgs. n. 81/2008), le cui figure possono anche coincidere.

Le presenti indicazioni si applicano a sale cinematografiche, teatri, circhi, teatri tenda, arene e spettacoli in genere, anche viaggianti.

## **2 Misure organizzative di carattere generale.**

Sussiste l'obbligo di rispettare le seguenti misure organizzative di carattere generale:

- predisporre una adeguata informazione sulle misure di prevenzione, se opportuno comprensibile anche per i clienti di altra nazionalità;
- riorganizzare gli spazi, per garantire l'accesso in modo ordinato, al fine di evitare assembramenti di persone e di assicurare il mantenimento di almeno un metro di separazione tra gli utenti, ad eccezione dei componenti dello stesso nucleo familiare o conviventi o per le persone che in base alle disposizioni vigenti non siano soggette al distanziamento interpersonale. Detto aspetto afferisce alla responsabilità individuale. Se possibile organizzare percorsi separati per l'entrata e per l'uscita;
- non sono tenuti all'obbligo del distanziamento interpersonale i componenti dello stesso nucleo familiare o conviventi o le persone che in base alle disposizioni vigenti non sono soggette a tali disposizioni;
- privilegiare, se possibile, l'accesso tramite prenotazione e mantenere l'elenco delle presenze per un periodo di 14 giorni;
- potrà essere rilevata la temperatura corporea, impedendo l'accesso in caso di temperatura superiore ai 37,5° C;
- incentivare gli acquisti dei biglietti tramite on line, al fine di ridurre le attese alla biglietteria;
- la postazione dedicata alla reception e alla cassa può essere dotata di barriere fisiche (es. schermi); in ogni caso, bisogna favorire modalità di pagamento elettroniche;
- è necessario rendere disponibili prodotti per l'igiene delle mani per i clienti e per il personale in più punti dell'impianto in particolare nei punti di ingresso;
- i posti a sedere devono prevedere una seduta ed un distanziamento minimo, tra uno spettatore e l'altro, sia frontalmente che lateralmente, di almeno un metro. Per nuclei familiari e conviventi vi è la possibilità di sedere





### *Il Presidente della Regione*

---

- accanto, garantendo la distanza fra loro e gli altri spettatori di un metro, nonché possibilità di ridurre il distanziamento sociale di un metro in presenza di divisori in plexiglass, anche rimovibili, da installare tra un nucleo di spettatori ed un altro.
- l'eventuale interazione tra artisti e pubblico deve garantire il rispetto delle raccomandazioni igienico-comportamentali e, in particolare, il distanziamento tra artisti e pubblico di almeno due metri;
- per gli spettacoli dal vivo, si deve garantire il mantenimento del distanziamento interpersonale, anche tra gli artisti, stabilendo regole precise di distanziamento anche sul palco (fiati a distanza di tre metri dagli archi, opere in forma di concerto per evitare promiscuità).
- per il personale devono essere utilizzati idonei dispositivi di protezione delle vie aeree negli spazi condivisi e/o a contatto con il pubblico;
- tutti gli spettatori devono indossare la mascherina (per i bambini valgono le norme generali);
- per spettacoli al chiuso, deve essere rispettato un numero massimo di 200 persone, per quelli all'aperto deve essere rispettato un numero massimo di 1000 persone, installando le strutture per lo stazionamento del pubblico, nella loro più ampia modulazione;
- per gli spazi comuni dedicati alla vita quotidiana ed allo svolgimento di allenamenti ed esercitazioni, si rimanda alle singole schede ed al rispetto delle indicazioni di carattere generale igienico-sanitario;
- per quanto concerne l'esercizio di ristorazione e l'attività di vendita e somministrazione di alimenti e bevande nelle aree ristoro, si rinvia alle disposizioni contenute nelle Sezioni 1) e 2) del presente Allegato;
- garantire la frequente pulizia e disinfezione di tutti gli ambienti, locali e attrazioni, con particolare attenzione alle aree comuni e alle superfici toccate con maggiore frequenza (corrimano, interruttori della luce, pulsanti degli ascensori, maniglie di porte e finestre, etc.);
- 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, devono essere 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. Se tecnicamente possibile, va aumentata la capacità filtrante del ricircolo, sostituendo i filtri esistenti con filtri di classe superiore, garantendo il mantenimento delle portate. Nei servizi igienici deve essere mantenuto in funzione continuata l'estrattore d'aria;
- nei guardaroba, gli indumenti e oggetti personali devono essere riposti in appositi sacchetti porta abiti;



### *Il Presidente della Regione*

---

- per eventuale servizio di ristorazione, bisogna attenersi a specificamente indicato nelle Sezioni 1) e 2) del presente Allegato.

Nello specifico e nel rispetto delle misure di carattere generale sopra riportate, le seguenti indicazioni integrative costituiscono indirizzi specifici per le produzioni liriche e sinfoniche e per gli spettacoli musicali. Si precisa che, nella eventuale fase di sospensione degli spettacoli, le presenti indicazioni valgono per le rispettive prove. Nel dettaglio:

- l'entrata e l'uscita dal palco dovrà avvenire indossando la mascherina, che potrà essere tolta durante l'esecuzione della prestazione artistica se sono mantenute le distanze interpersonali, e in maniera ordinata, mantenendo il distanziamento interpersonale, dando precedenza a coloro che dovranno posizionarsi nelle postazioni più lontane dall'accesso (in fase di uscita dal palco, si procederà con l'ordine inverso);
- i Professori d'orchestra dovranno mantenere la distanza interpersonale di almeno un metro; per gli strumenti a fiato, la distanza interpersonale minima sarà di 1,5 metri; per il Direttore d'orchestra, la distanza minima con la prima fila dell'orchestra dovrà essere di due metri. Tali distanze possono essere ridotte solo ricorrendo a barriere fisiche, anche mobili, adeguate a prevenire il contagio tramite droplet;
- per gli ottoni, ogni postazione dovrà essere provvista di una vaschetta per la raccolta della condensa, contenente liquido disinfettante;
- i componenti del coro dovranno mantenere una distanza interpersonale laterale di almeno 1 metro e almeno due metri tra le eventuali file del coro e dagli altri soggetti presenti sul palco. Tali distanze possono essere ridotte solo ricorrendo a barriere fisiche, anche mobili, adeguate a prevenire il contagio tramite droplet;
- si deve evitare l'uso di spogliatoi promiscui e privilegiare l'arrivo in teatro degli orchestrali già in abito da esecuzione.

Nel rispetto delle misure di carattere generale sopra riportate, le seguenti indicazioni integrative costituiscono indirizzi specifici per il personale impegnato nelle produzioni teatrali e coreutiche (artisti, costumisti, truccatori, regista, assistenti, produttori, tecnici, etc.). Si precisa che, nella fase di sospensione degli spettacoli, le presenti indicazioni valgono per le rispettive prove. Nel dettaglio:

- l'accesso alla struttura che ospita le prove deve avvenire in maniera ordinata, mantenendo il distanziamento interpersonale; lo stesso distanziamento deve essere garantito al termine delle prove in uscita dalla struttura;
- negli spazi comuni che consentono di accedere ai camerini degli artisti, al laboratorio sartoriale, alla sala/area trucco ed ai locali/aree che ospitano i sistemi di gestione delle luci e dei suoni, all'ufficio di produzione, etc. deve essere mantenuto il distanziamento interpersonale e individuati passaggi che consentano di escludere interferenze;



### *Il Presidente della Regione*

---

- l'uso promiscuo dei camerini è da evitare salvo assicurare un adeguato distanziamento interpersonale unito ad una adeguata pulizia delle superfici;
- il personale (artisti, addetti a lavorazioni presso i laboratori di scenotecnica e sartoria, addetti allestimento e disallestimento della scenografia, etc.) deve indossare la mascherina quando l'attività non consente il rispetto del distanziamento interpersonale e comunque secondo le disposizioni vigenti. Questa misura non viene applicata per i nuclei familiari, i conviventi e le persone che in base alle disposizioni vigenti non sono soggette al distanziamento interpersonale (detto ultimo aspetto afferisce alla responsabilità individuale);
- per la preparazione degli artisti, trucco e acconciatura, si applicano le indicazioni previste per i settori di riferimento; per la vestizione, l'operatore e l'attore per il periodo in cui devono mantenere la distanza inferiore a 1 metro devono indossare una mascherina a protezione delle vie aeree;
- i costumi di scena dovranno essere individuali; non potranno essere condivisi dai singoli artisti prima di essere stati igienizzati.

Oltre alle misure di carattere generale e a quelle previste per le produzioni teatrali, data la specificità delle attività di danza, si ritiene di precisare ulteriori misure per questa disciplina.

Premesso che le principali misure di prevenzione del contagio (distanziamento, l'igiene delle mani e delle superfici e la prevenzione della dispersione di droplet tramite l'utilizzo di mascherine e visiere) sono di difficile attuazione nella pratica della danza, devono essere prese in considerazione anche altre misure di mitigazione, definite dalle singole compagnie e mutate dai protocolli per gli allenamenti sportivi messi a punto per lo sportivo professionista di squadra, a cui la categoria "danzatori" può considerarsi assimilabile.

In generale, gli allenamenti/spettacoli di una compagnia di danza si svolgono solitamente in una struttura apposita (la sala prove o il palcoscenico) assimilabile ad una palestra.

In particolare, vanno attuate:

- la riduzione del numero totale delle persone (compresi eventuali accompagnatori) presenti nel sito, anche tramite turni;
- la riorganizzazione delle attività e la formazione sulle stesse, ricorrendo anche a strumenti di collegamento a distanza;
- l'obbligo, per i danzatori, quando non direttamente impegnati in allenamento/spettacolo, di mantenere la distanza di almeno 1 metro tra loro e gli altri operatori presenti e di indossare la mascherina.



### *Il Presidente della Regione*

---

### **3 Misure organizzative di carattere specifico per le produzioni liriche, sinfoniche ed orchestrali per gli spettacoli musicali.**

Nel rispetto delle misure di carattere generale sopra riportate, sussiste l'obbligo di rispettare, altresì, le seguenti misure organizzative di carattere specifico per le produzioni liriche, sinfoniche ed orchestrali per gli spettacoli musicali, con l'avvertenza che, nella fase di sospensione degli spettacoli, le presenti indicazioni valgono per le rispettive prove:

- l'entrata e l'uscita dal palco deve avvenire indossando la mascherina, che può essere tolta durante l'esecuzione della prestazione artistica se sono mantenute le distanze interpersonali, e in maniera ordinata, mantenendo il distanziamento interpersonale, dando precedenza a coloro che dovranno posizionarsi nelle postazioni più lontane dall'accesso (in fase di uscita dal palco, si procede con l'ordine inverso);
- i professori d'orchestra devono mantenere la distanza interpersonale di almeno un metro; per gli strumenti a fiato, la distanza interpersonale minima sarà di 1,5 metri; per il direttore d'orchestra, la distanza minima con la prima fila dell'orchestra dovrà essere di 2 metri. Tali distanze possono essere ridotte solo ricorrendo a barriere fisiche, anche mobili, adeguate a prevenire il contagio tramite droplet;
- per gli ottoni, ogni postazione deve essere provvista di una vaschetta per la raccolta della condensa, contenente liquido disinfettante;
- i componenti del coro dovranno mantenere una distanza interpersonale laterale di almeno un metro ed almeno due metri tra le eventuali file del coro e dagli altri soggetti presenti sul palco. Tali distanze possono essere ridotte solo ricorrendo a barriere fisiche, anche mobili, adeguate a prevenire il contagio tramite droplet;
- si deve evitare l'uso di spogliatoi promiscui e privilegiare l'arrivo in teatro degli orchestrali già in abito da esecuzione.

### **4 Misure organizzative di carattere specifico per le produzioni teatrali e coreutiche.**

Nel rispetto delle misure di carattere generale sopra riportate, sussiste l'obbligo di rispettare, altresì, le seguenti misure organizzative di carattere specifico per le produzioni teatrali e coreutiche (artisti, costumisti, truccatori, regista, assistenti, produttori, tecnici, etc.), con l'avvertenza che, nella fase di sospensione degli spettacoli, le presenti indicazioni valgono per le rispettive prove:

- l'accesso alla struttura che ospita le prove deve avvenire in maniera ordinata, mantenendo il distanziamento interpersonale; lo stesso distanziamento va garantito al termine delle prove in uscita dalla struttura;



### *Il Presidente della Regione*

---

- negli spazi comuni che consentono di accedere ai camerini degli artisti, al laboratorio sartoriale, alla sala/area trucco ed ai locali/aree che ospitano i sistemi di gestione delle luci e dei suoni, all'ufficio di produzione, etc. deve essere mantenuto il distanziamento interpersonale e individuati passaggi che consentano di escludere interferenze;
- l'uso promiscuo dei camerini è da evitare salvo assicurare un adeguato distanziamento interpersonale unito ad una adeguata pulizia delle superfici;
- il personale (artisti, addetti a lavorazioni presso i laboratori di scenotecnica e sartoria, addetti allestimento e disallestimento della scenografia, etc.) deve indossare la mascherina quando l'attività non consente il rispetto del distanziamento interpersonale. Questa misura non viene applicata per i nuclei familiari, i conviventi e le persone che in base alle disposizioni vigenti non sono soggette al distanziamento interpersonale (detto ultimo aspetto afferisce alla responsabilità individuale);
- per la preparazione degli artisti, trucco e acconciatura, si applicano le indicazioni previste per i settori di riferimento;
- per la vestizione, l'operatore e l'attore per il periodo in cui devono mantenere la distanza inferiore a un metro devono indossare una mascherina a protezione delle vie aeree, l'operatore deve indossare anche i guanti;
- gli oggetti eventualmente utilizzati per la scena devono essere manipolati dagli attori muniti di guanti;
- i costumi di scena dovranno essere individuali; non potranno essere condivisi dai singoli artisti prima di essere stati igienizzati.

## **5 Misure organizzative di carattere specifico per le produzioni di danza.**

Nel rispetto delle misure di carattere generale sopra riportate e di quelle previste per le produzioni teatrali, sussiste l'obbligo di rispettare, altresì, le seguenti misure organizzative di carattere specifico per le produzioni di danza, con l'avvertenza che, nella fase di sospensione degli spettacoli, le presenti indicazioni valgono per le rispettive prove.

Si evidenzia che le seguenti prescrizioni tengono conto del fatto che le principali misure di prevenzione del contagio (distanziamento, l'igiene delle mani e delle superfici e la prevenzione della dispersione di droplets tramite l'utilizzo di mascherine e visiere) sono di difficile attuazione nella pratica della danza, devono essere prese in considerazione anche altre misure di mitigazione, definite dalle singole compagnie e mutate dai protocolli per gli allenamenti sportivi messi a punto per lo sportivo professionista di squadra, a cui la categoria "danzatori" può considerarsi assimilabile.

In generale, gli allenamenti/spettacoli di una compagnia di danza si svolgono solitamente in una struttura apposita (la sala prove o il palcoscenico) assimilabile ad una palestra.



---

### *Il Presidente della Regione*

---

In particolare, devono essere attuate:

- la riduzione del numero totale delle persone (compresi eventuali accompagnatori) presenti nel sito, anche tramite turni;
- la riorganizzazione delle attività e la formazione sulle stesse, ricorrendo anche a strumenti di collegamento a distanza;
- l'obbligo, per i danzatori, quando non direttamente impegnati in allenamento/spettacolo, di mantenere la distanza di almeno un metro tra loro e gli altri operatori presenti e di indossare la mascherina.



*Il Presidente della Regione*

---

## SEZIONE 20

### **Protocollo di sicurezza per l'esercizio delle attività di sagre, fiere, congressi e grandi eventi fieristici**

#### **1 Premessa.**

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

- l'Allegato 9 del D.P.C.M. 2 marzo 2021, Allegato 9, recante "Linee guida per la riapertura delle Attività economiche, produttive e ricreative", come richiamato dall'articolo 16 del decreto-legge 18 maggio 2021, n. 65;
- il D.L. 22 aprile 2021, n. 52, recante "Misure urgenti per la graduale ripresa delle attività economiche e sociali nel rispetto delle esigenze di contenimento della diffusione dell'epidemia da COVID-19";
- il D.L. 18 maggio 2021, n. 65, recante "Misure urgenti relative all'emergenza epidemiologica da COVID-19";
- l'Ordinanza del Ministero della Salute del 29 maggio 2021, con la quale si dispone che, ai fini del contenimento della diffusione del virus Sars-Cov-2, le attività economiche e sociali devono svolgersi nel rispetto delle "Linee Guida per la ripresa delle attività economiche e sociali" elaborate dalla Conferenza delle Regioni e delle Province autonome, come definitivamente integrate e approvate dal Comitato tecnico scientifico;
- l'Ordinanza del Ministero della Salute del 4 giugno 2021, trasmessa con prot. 9457-04/06/2021-GAB-GAB-P, con la quale il Ministro ha dettato le misure urgenti di contenimento e gestione dell'emergenza sanitaria nelle Regioni Abruzzo, Liguria, Umbria e Veneto.

Si ricorda, altresì, che le misure di contenimento e di sicurezza anti-contagio sanciti con l'Ordinanza del Ministero della Salute del 29 maggio 2021 rappresentano un obbligo per i datori di lavoro delle attività produttive e professionali (inclusi lavoratori autonomi) al fine di garantire il contenimento della diffusione del virus COVID-19 negli ambienti di lavoro.



## *Il Presidente della Regione*

---

Tali misure si applicano in aggiunta a quelle già vigenti in materia di tutela della salute e sicurezza dei lavoratori (*in primis*, il D.Lgs. n. 81/2008 e s.m.i.) e alle procedure/requisiti igienico-sanitari richiesti dalle specifiche normative di settore. È, quindi, necessario che l'adozione delle misure di contenimento contro la diffusione del virus COVID-19 segua un approccio integrato, a garanzia della massima tutela sia dal rischio di contagio da nuovo coronavirus (utenti e lavoratori) sia dai rischi professionali (lavoratori).

A tal fine, è essenziale il coordinamento tra il Comitato ed il Servizio di Prevenzione e Protezione aziendale (ove presente ai sensi del D.Lgs. n. 81/2008), le cui figure possono anche coincidere.

Le presenti indicazioni si applicano a sagre e fiere.

## **2 Misure organizzative di carattere generale.**

Sussiste l'obbligo di rispettare le seguenti misure organizzative di carattere generale:

- predisporre una adeguata informazione sulle misure di prevenzione, se opportuno comprensibile anche per i clienti di altra nazionalità, sia mediante l'ausilio di apposita segnaletica e cartellonistica, sia ricorrendo al personale addetto, incaricato di monitorare e promuovere il rispetto delle misure di prevenzione;
- riorganizzare gli spazi, anche mediante segnaletica a terra, per consentire l'accesso in modo ordinato e, se del caso, contingentato, al fine di evitare assembramenti di persone e di assicurare il mantenimento di almeno un metro di separazione tra gli utenti, ad eccezione dei componenti dello stesso nucleo familiare o conviventi o per le persone che in base alle disposizioni vigenti non siano soggette al distanziamento interpersonale. Detto aspetto afferisce alla responsabilità individuale. Se possibile organizzare percorsi separati per l'entrata e per l'uscita;
- se ritenuto necessario, vi è la facoltà di rilevare la temperatura corporea, impedendo l'accesso in caso di temperatura superiore ai 37,5° C;
- negli spazi espositivi specificatamente dedicati alle manifestazioni fieristiche (sia ambienti chiusi, sia aperti), la postazione dedicata alla reception e alla cassa può essere dotata di barriere fisiche (es. schermi); in ogni caso,
- favorire modalità di pagamento elettronico e gestione delle prenotazioni online, e se possibile mantenere un registro delle presenze per una durata di quattordici giorni;
- è necessario rendere disponibili prodotti disinfettanti per i clienti e per il personale in più punti dell'impianto, in particolare, nei punti di ingresso e di pagamento;
- nel caso di acquisti con scelta in autonomia e manipolazione del prodotto da parte del cliente, dovrà essere resa obbligatoria la disinfezione delle mani prima della manipolazione della merce. In alternativa, dovranno essere messi a disposizione della clientela guanti monouso da utilizzare obbligatoriamente;





### *Il Presidente della Regione*

---

- se presenti, eventuali posti a sedere dovranno prevedere un distanziamento minimo tra le sedute di almeno un metro o tale da garantire il mantenimento della distanza interpersonale di almeno un metro;
- in considerazione del contesto, tutti i visitatori devono indossare la mascherina a protezione delle vie aeree (per i bambini valgono le norme generali); tale obbligo si applica anche agli operatori addetti alle attività a contatto con il pubblico;
- garantire la frequente pulizia e disinfezione di tutti gli ambienti, attrezzature e locali, con particolare attenzione alle aree comuni e alle superfici toccate con maggiore frequenza (corrimano, interruttori della luce, pulsanti degli ascensori, maniglie di porte e finestre, etc.);
- per tutti gli spazi al chiuso, 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 deve essere 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. Se tecnicamente possibile, deve essere aumentata la capacità filtrante del ricircolo, sostituendo i filtri esistenti con filtri di classe superiore, garantendo il mantenimento delle portate. Nei servizi igienici va mantenuto in funzione continuata l'estrattore d'aria;
- per eventuali ulteriori servizi erogati all'interno di tali contesti (es. bar, ristorazione) attenersi alla relativa scheda tematica specifica.



### *Il Presidente della Regione*

---

## **3 Sagre e fiere locali.**

Le presenti indicazioni si applicano a sagre, fiere e altri eventi e manifestazioni locali assimilabili. Per eventuali ulteriori servizi erogati all'interno di tali contesti (es. ristorazione) attenersi alla relativa scheda tematica specifica.

In particolare, si devono rispettare le seguenti indicazioni:

- predisporre una adeguata informazione sulle misure di prevenzione, comprensibile anche per i clienti di altra nazionalità, sia mediante l'ausilio di apposita segnaletica e cartellonistica e/o sistemi audio-video, sia ricorrendo a eventuale personale addetto, incaricato di monitorare e promuovere il rispetto delle misure di prevenzione facendo anche riferimento al senso di responsabilità del visitatore stesso;
- definire il numero massimo di presenze contemporanee in relazione ai volumi di spazio e ai ricambi d'aria ed alla possibilità di creare aggregazioni in tutto il percorso di entrata, presenza e uscita;
- riorganizzare gli spazi, anche mediante segnaletica a terra, per consentire l'accesso in modo ordinato e, se del caso, contingentato, al fine di evitare assembramenti di persone e di assicurare il mantenimento di almeno 1 metro di separazione tra gli utenti, ad eccezione dei componenti dello stesso nucleo familiare o conviventi o per le persone che in base alle disposizioni vigenti non siano soggette al distanziamento interpersonale. Detto aspetto afferisce alla responsabilità individuale. Se possibile organizzare percorsi separati per l'entrata e per l'uscita;
- può essere rilevata la temperatura corporea, impedendo l'accesso in caso di temperatura >37,5 °C;
- la postazione dedicata alla reception e alla cassa può essere dotata di barriere fisiche (es. schermi); in alternativa il personale deve indossare la mascherina e avere a disposizione gel igienizzante per le mani;

In ogni caso, favorire modalità di pagamento elettroniche.

- rendere obbligatoriamente disponibili prodotti per l'igiene delle mani per gli utenti e per il personale in più punti delle aree (es. entrata, uscita, servizi igienici, etc.), soprattutto nei punti di ingresso e di pagamento;
- nel caso di acquisti con scelta in autonomia e manipolazione del prodotto da parte del cliente, deve essere resa obbligatoria la disinfezione delle mani prima della manipolazione della merce;
- se presenti, eventuali posti a sedere dovranno prevedere un distanziamento minimo tale da garantire il mantenimento della distanza interpersonale di almeno 1 metro (estendibile ad almeno 2 metri in base allo scenario epidemiologico di rischio).
- in considerazione del contesto, tutti i visitatori devono indossare la mascherina a protezione delle vie aeree (per i bambini valgono le norme generali);



### *Il Presidente della Regione*

---

- garantire la frequente pulizia e disinfezione di tutti gli ambienti, attrezzature e locali, con particolare attenzione alle aree comuni e alle superfici toccate con maggiore frequenza;
- negli ambienti interni, è obbligatorio mantenere aperte, a meno che le condizioni meteorologiche o altre situazioni di necessità non lo consentano, porte, finestre e vetrate al fine di favorire il ricambio d'aria naturale.

#### **4 Congressi e grandi eventi fieristici.**

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

In particolare, si devono rispettare le seguenti indicazioni:

- definire il numero massimo di presenze contemporanee in relazione ai volumi di spazio e ai ricambi d'aria ed alla possibilità di creare aggregazioni in tutto il percorso di entrata, presenza e uscita. Il numero massimo dei partecipanti all'evento dovrà essere valutato dagli organizzatori in base alla capienza degli spazi individuati, per poter ridurre l'affollamento e assicurare il distanziamento interpersonale. Nel caso in cui l'evento fieristico sia frazionato su più sedi/padiglioni, fisicamente separati tra loro, è necessario individuare il numero massimo dei partecipanti per ogni sede/padiglione dell'evento. Conseguentemente, devono essere utilizzati sistemi di misurazione degli accessi nonché di limitazione e scaglionamento degli accessi anche attraverso sistemi di prenotazione del giorno e dell'orario di ingresso, finalizzati a evitare assembramenti;
- riorganizzare gli spazi, per garantire l'accesso in modo ordinato, al fine di evitare assembramenti di persone e di assicurare il mantenimento di almeno 1 metro di separazione tra gli utenti, ad eccezione delle persone che in base alle disposizioni vigenti non siano soggette al distanziamento interpersonale. Detto aspetto afferisce alla responsabilità individuale. Se possibile organizzare percorsi separati per l'entrata e per l'uscita;
- predisporre una adeguata informazione sulle misure di prevenzione, comprensibile anche per i clienti di altra nazionalità, sia mediante l'ausilio di apposita segnaletica e cartellonistica e/o sistemi audio-video, sia ricorrendo a eventuale personale addetto, incaricato di monitorare e promuovere il rispetto delle misure di prevenzione facendo anche riferimento al senso di responsabilità del visitatore stesso.



### *Il Presidente della Regione*

---

- promuovere l'utilizzo di tecnologie digitali al fine di automatizzare i processi organizzativi e partecipativi (es. sistema di prenotazione, pagamento tickets, compilazione di modulistica, stampa di sistemi di riconoscimento, sistema di registrazione degli ingressi, effettuazione di test valutativi e di gradimento, consegna attestati di partecipazione) al fine di evitare prevedibili assembramenti, e nel rispetto della privacy mantenere un registro delle presenze per una durata di 14 giorni. La postazione dedicata alla segreteria e accoglienza, laddove non già dotata di barriere fisiche (es. schermi), dovrà essere eventualmente adeguata. Consentire l'accesso solo agli utenti correttamente registrati;
- può essere rilevata la temperatura corporea, impedendo l'accesso in caso di temperatura > 37,5 °C;
- nei guardaroba, gli indumenti e oggetti personali devono essere riposti in appositi sacchetti porta abiti;
- rendere obbligatoriamente disponibili prodotti per l'igiene delle mani per gli utenti e per il personale in più punti delle aree (es. biglietteria, sale, aule, servizi igienici, etc.);
- nelle sale convegno, i posti a sedere dovranno prevedere un distanziamento minimo, tra un partecipante e l'altro, sia frontalmente che lateralmente, di almeno 1 metro (estendibile negli ambienti al chiuso ad almeno 2 metri, in base allo scenario epidemiologico di rischio) con l'obbligo di utilizzo della mascherina a protezione delle vie respiratorie. Tali distanze possono essere ridotte solo ricorrendo a barriere fisiche adeguate a prevenire il contagio tramite droplet. Il tavolo dei relatori e il podio per le presentazioni dovranno essere riorganizzati in modo da consentire una distanza di sicurezza che consenta a relatori/moderatori di intervenire senza l'uso della mascherina;
- i dispositivi e le attrezzature a disposizione di relatori, moderatori e uditori (es. microfoni, tastiere, mouse, puntatori laser, etc.) devono essere disinfettati prima dell'utilizzo iniziale verificando che siano disconnessi dal collegamento elettrico. Successivamente devono essere protetti da possibili contaminazioni da una pellicola per uso alimentare o clinico da sostituire possibilmente ad ogni utilizzatore;
- tutti gli uditori e il personale addetto all'assistenza (es. personale dedicato all'accettazione, personale tecnico, tutor d'aula), considerata la condivisione prolungata del medesimo ambiente, dovranno indossare la mascherina a protezione delle vie respiratorie per tutta la durata delle attività e procedere ad una frequente igiene delle mani con soluzioni igienizzanti;
- nelle aree poster, riorganizzare gli spazi in modo da favorire il rispetto del distanziamento interpersonale, valutando il contingentamento degli accessi, e promuovere la fruizione in remoto del materiale da parte dei partecipanti. Eventuali materiali informativi e scientifici potranno essere resi disponibili preferibilmente in espositori con modalità self-service (cui il visitatore accede previa igienizzazione delle mani) o ricorrendo a sistemi digitali;



### *Il Presidente della Regione*

---

- nelle aree espositive, riorganizzare gli spazi tra le aree dei singoli espositori in modo da favorire il rispetto del distanziamento interpersonale, valutando il contingentamento degli accessi ai singoli stand. Eventuali materiali informativi, promozionali, gadget potranno essere resi disponibili preferibilmente in espositori con modalità self-service (cui il visitatore accede previa igienizzazione delle mani) o ricorrendo a sistemi digitali;
- deve 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);
- è obbligatorio mantenere aperte, a meno che le condizioni meteorologiche o altre situazioni di necessità non lo consentano, porte, finestre e vetrate al fine di favorire il ricambio d'aria naturale negli ambienti interni. In ragione dell'affollamento e del tempo di permanenza degli occupanti, dovrà essere verificata l'efficacia degli impianti al fine di garantire l'adeguatezza delle portate di aria esterna secondo le normative vigenti. In ogni caso, l'affollamento deve essere correlato alle portate effettive di aria esterna. Per gli impianti di condizionamento, è obbligatorio, se tecnicamente possibile, escludere totalmente la funzione di ricircolo dell'aria. In ogni caso vanno rafforzate ulteriormente le misure per il ricambio d'aria naturale e/o attraverso l'impianto, e va garantita la pulizia, ad impianto fermo, dei filtri dell'aria di ricircolo per mantenere i livelli di filtrazione/rimozione adeguati. Se tecnicamente possibile, va aumentata la capacità filtrante del ricircolo, sostituendo i filtri esistenti con filtri di classe superiore, garantendo il mantenimento delle portate;
- nei servizi igienici deve essere mantenuto in funzione continuata l'estrattore d'aria.



*Il Presidente della Regione*

---

## SEZIONE 21

### Protocollo di sicurezza per l'esercizio delle attività dei circoli culturali e ricreativi

#### 1 Premessa.

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

- l'Allegato 9 del D.P.C.M. 2 marzo 2021, Allegato 9, recante "Linee guida per la riapertura delle Attività economiche, produttive e ricreative", come richiamato dall'articolo 16 del decreto-legge 18 maggio 2021, n. 65;
- il D.L. 22 aprile 2021, n. 52, recante "Misure urgenti per la graduale ripresa delle attività economiche e sociali nel rispetto delle esigenze di contenimento della diffusione dell'epidemia da COVID-19";
- il D.L. 18 maggio 2021, n. 65, recante "Misure urgenti relative all'emergenza epidemiologica da COVID-19";
- l'Ordinanza del Ministero della Salute del 29 maggio 2021, con la quale si dispone che, ai fini del contenimento della diffusione del virus Sars-Cov-2, le attività economiche e sociali devono svolgersi nel rispetto delle "Linee Guida per la ripresa delle attività economiche e sociali" elaborate dalla Conferenza delle Regioni e delle Province autonome, come definitivamente integrate e approvate dal Comitato tecnico scientifico;
- l'Ordinanza del Ministero della Salute del 4 giugno 2021, trasmessa con prot. 9457-04/06/2021-GAB-GAB-P, con la quale il Ministro ha dettato le misure urgenti di contenimento e gestione dell'emergenza sanitaria nelle Regioni Abruzzo, Liguria, Umbria e Veneto.

Si ricorda, altresì, che le misure di contenimento e di sicurezza anti-contagio sanciti con l'Ordinanza del Ministero della Salute del 29 maggio 2021 rappresentano un obbligo per i datori di lavoro delle attività produttive e professionali (inclusi lavoratori autonomi) al fine di garantire il contenimento della diffusione del virus COVID-19 negli ambienti di lavoro.

Tali misure si applicano in aggiunta a quelle già vigenti in materia di tutela della salute e sicurezza dei lavoratori (*in primis*, il D.Lgs. n. 81/2008 e s.m.i.) e alle procedure/requisiti igienico-sanitari richiesti dalle specifiche normative di settore. È, quindi, necessario che l'adozione delle misure di contenimento contro la diffusione del virus COVID-19 segua un approccio integrato, a garanzia della massima tutela sia dal rischio di contagio da nuovo coronavirus (utenti e lavoratori) sia dai rischi professionali (lavoratori).



## *Il Presidente della Regione*

---

A tal fine, è essenziale il coordinamento tra il Comitato ed il Servizio di Prevenzione e Protezione aziendale (ove presente ai sensi del D.Lgs. n. 81/2008), le cui figure possono anche coincidere.

Le presenti indicazioni si applicano ai luoghi di ritrovo di associazioni culturali, circoli ricreativi, club, centri di aggregazione sociale, università del tempo libero e della terza età.

## **2 Misure organizzative di carattere generale.**

Sussiste l'obbligo di rispettare le seguenti misure organizzative di carattere generale:

- garantire un'adeguata informazione e sensibilizzazione degli utenti sulle misure igieniche e comportamentali utili a contenere la trasmissione del Covid-19, anche facendo appello al senso di responsabilità individuale. I messaggi devono essere comprensibili ad eventuali utenti di altra nazionalità e possono essere veicolati attraverso apposita segnaletica e cartellonistica, invio di informative agli iscritti, promozione e rinforzo del rispetto delle misure igieniche da parte del personale addetto;
- riorganizzare gli spazi, i percorsi e il programma di attività in modo da assicurare il mantenimento della distanza interpersonale di almeno un metro (due metri in caso di attività fisica). Sono fatte salve le eccezioni previste dalle normative vigenti, la cui applicazione afferisce alla responsabilità dei singoli. Potrà essere valutata una diminuzione della capienza massima dei locali;
- privilegiare, laddove possibile, lo svolgimento di attività all'aria aperta, garantendo comunque il rispetto della distanza di sicurezza interpersonale;
- privilegiare attività a piccoli gruppi di persone, garantendo sempre il rispetto della distanza interpersonale anche durante le attività di tipo ludico. Per le attività che prevedono la condivisione di oggetti (ad esempio, giochi da tavolo, biliardo, bocce), adottare modalità organizzative tali da ridurre il numero di persone che manipolano gli stessi oggetti, ad esempio, predisponendo turni di gioco e squadre a composizione fissa, e obbligare comunque all'uso della mascherina e alla disinfezione delle mani prima di ogni nuovo gioco. In ogni caso, i piani di lavoro, i tavoli da gioco e ogni oggetto fornito in uso agli utenti devono essere disinfettati prima e dopo ciascun turno di utilizzo. È vietato l'utilizzo di strumenti di gioco per i quali non è possibile una disinfezione ad ogni turno (ad esempio, carte da gioco);
- l'utilizzo di mascherine a protezione delle vie respiratorie è obbligatorio in tutti i locali chiusi accessibili al pubblico e comunque in tutte le occasioni in cui non sia possibile garantire continuativamente il mantenimento della distanza di sicurezza interpersonale, fatte salve le eccezioni previste dalle disposizioni vigenti (bambini di età inferiore a sei anni, soggetti con disabilità non compatibili con l'uso continuativo della mascherina e soggetti che interagiscono con i predetti);
- è necessario mettere a disposizione degli utenti e degli addetti distributori di soluzioni disinfettanti per le mani da dislocare in più punti, in particolare vicino agli ingressi delle



### *Il Presidente della Regione*

---

stanze. Si ricorda che i guanti non sostituiscono la corretta igiene delle mani e devono essere cambiati frequentemente e comunque ogni volta che si sporcano o si danneggiano. I guanti già utilizzati, una volta rimossi, non devono essere riutilizzati e devono essere smaltiti nei rifiuti indifferenziati;

- se ritenuto necessario, vi è la facoltà di rilevare la temperatura corporea all'ingresso, impedendo l'accesso in caso di temperatura superiore ai 37,5° C;
- mantenere un registro delle presenze giornaliera da conservare per una durata di 14 giorni, garantendo il rispetto della normativa in materia di protezione dei dati personali;
- le postazioni dedicate al ricevimento degli utenti possono essere dotate di barriere fisiche (ad esempio, schermi);
- la disposizione dei posti a sedere dovrà garantire il rispetto della distanza interpersonale di almeno un metro, sia frontalmente che lateralmente;
- garantire la frequente pulizia di tutti gli ambienti e con regolare disinfezione delle superfici toccate con maggiore frequenza (ad esempio, banchi, tavoli, piani d'appoggio, corrimano, interruttori della luce, pulsanti, maniglie di porte e finestre, attrezzature, giochi, servizi igienici, docce, spogliatoi, etc.);
- 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, devono essere 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 quanto riguarda le misure organizzative e di prevenzione specifiche per le varie tipologie di attività (ad esempio, somministrazione di alimenti e bevande, attività motoria e sportiva, attività formative, conferenze, dibattiti, spettacoli) si rimanda alle Sezioni 1) e 2) del presente Allegato.





*Il Presidente della Regione*

---

## SEZIONE 22

### **Protocollo di sicurezza per l'esercizio delle attività consistenti e di formazione professionale**

#### **1 Premessa.**

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

- l'Allegato 9 del D.P.C.M. 2 marzo 2021, Allegato 9, recante "Linee guida per la riapertura delle Attività economiche, produttive e ricreative", come richiamato dall'articolo 16 del decreto-legge 18 maggio 2021, n. 65;
- il D.L. 22 aprile 2021, n. 52, recante "Misure urgenti per la graduale ripresa delle attività economiche e sociali nel rispetto delle esigenze di contenimento della diffusione dell'epidemia da COVID-19";
- il D.L. 18 maggio 2021, n. 65, recante "Misure urgenti relative all'emergenza epidemiologica da COVID-19";
- l'Ordinanza del Ministero della Salute del 29 maggio 2021, con la quale si dispone che, ai fini del contenimento della diffusione del virus Sars-Cov-2, le attività economiche e sociali devono svolgersi nel rispetto delle "Linee Guida per la ripresa delle attività economiche e sociali" elaborate dalla Conferenza delle Regioni e delle Province autonome, come definitivamente integrate e approvate dal Comitato tecnico scientifico;
- l'Ordinanza del Ministero della Salute del 4 giugno 2021, trasmessa con prot. 9457-04/06/2021-GAB-GAB-P, con la quale il Ministro ha dettato le misure urgenti di contenimento e gestione dell'emergenza sanitaria nelle Regioni Abruzzo, Liguria, Umbria e Veneto.

Si ricorda, altresì, che le misure di contenimento e di sicurezza anti-contagio sanciti con l'Ordinanza del Ministero della Salute del 29 maggio 2021 rappresentano un obbligo per i datori di lavoro delle attività produttive e professionali (inclusi lavoratori autonomi) al fine di garantire il contenimento della diffusione del virus COVID-19 negli ambienti di lavoro.



### *Il Presidente della Regione*

---

Tali misure si applicano in aggiunta a quelle già vigenti in materia di tutela della salute e sicurezza dei lavoratori (*in primis*, il D.Lgs. n. 81/2008 e s.m.i.) e alle procedure/requisiti igienico-sanitari richiesti dalle specifiche normative di settore. È, quindi, necessario che l'adozione delle misure di contenimento contro la diffusione del virus COVID-19 segua un approccio integrato, a garanzia della massima tutela sia dal rischio di contagio da nuovo coronavirus (utenti e lavoratori) sia dai rischi professionali (lavoratori).

A tal fine, è essenziale il coordinamento tra il Comitato ed il Servizio di Prevenzione e Protezione aziendale (ove presente ai sensi del D.Lgs. n. 81/2008), le cui figure possono anche coincidere. Le disposizioni che seguono, hanno lo scopo di fornire ulteriori indicazioni per l'applicazione delle misure anti-contagio nelle attività di ristorazione, le quali, come è noto, già nell'ordinarietà devono rispettare obbligatoriamente sia specifiche norme di igiene e di igiene degli alimenti, nonché procedure ad hoc (ad esempio, HACCP).

Tanto premesso, il presente protocollo si applica a tutte le attività corsistiche, sia se svolte in regime di accreditamento o autorizzazione regionale, sia se di natura privatistica, come ad esempio i corsi di fotografia, lingue straniere, musica, teatro, etc..

In particolare, il presente protocollo di sicurezza si applica all'intero sistema educativo regionale, inteso quale insieme delle attività nelle quali si articola l'offerta formativa regionale, nei diversi contesti realizzativi (aula, laboratori, imprese, esami/accertamenti finali teorici e/o pratici), nonché alle attività di accompagnamento, tutoraggio ed orientamento in gruppo e individuali.

A mero titolo esemplificativo e non esaustivo, esso si applica:

- ai percorsi di istruzione e formazione professionale anche in modalità duale, finalizzati al conseguimento di qualifica e diploma professionale, sia presso le Scuole della formazione professionale che presso gli Istituti Professionali Statali in regime di sussidiarietà;
- ai percorsi di formazione superiore (ITS, IFTS, etc.);
- ai percorsi di formazione professionale autorizzati dalla Regione Abruzzo e finalizzati al conseguimento di una qualificazione o di una abilitazione, autofinanziati dagli allievi o finanziati da risorse pubbliche o private;
- ai percorsi di formazione professionale finalizzati all'inserimento lavorativo e finanziati con fondi privati (ad esempio, le Agenzie per il Lavoro);
- ai percorsi di formazione e attività di orientamento per l'inserimento e il reinserimento lavorativo;
- ai percorsi di formazione degli adulti e di apprendimento permanente;
- ai percorsi di formazione continua, anche svolti in azienda, autofinanziati o finanziati nell'ambito dei fondi interprofessionali;
- ai percorsi di formazione di base e trasversali per gli apprendisti di secondo livello;

Infine, si precisa che il tirocinio curriculare, parte integrante del percorso formativo o di istruzione, e il tirocinio extracurricolare, finalizzato all'orientamento e/o all'inserimento lavorativo, pre-



## *Il Presidente della Regione*

---

vedono la presenza dei tirocinanti presso strutture pubbliche o private in affiancamento al personale dipendente e la partecipazione degli stessi alle attività dell'azienda/struttura, a scopi non produttivi.

Pertanto relativamente alle procedure a garanzia del contenimento del virus SARS-CoV2, per i tirocinanti si applicano le disposizioni/protocolli già previsti per i dipendenti del comparto lavorativo in cui rientra la struttura/azienda ospitante, come già previsto all'art. 2, comma 1, lettera a) del D.lgs. 9 aprile 2008 n. 81 e ribadito nella nota della Direzione Regionale Inail dell'Abruzzo prot. n. UINAIL 31000 – 0004514 del 21.05.2020.

## **2 Misure organizzative di carattere generale.**

Sussiste l'obbligo di rispettare le seguenti misure organizzative di carattere generale:

- predisporre una adeguata informazione sulle misure di prevenzione adottate dalla singola organizzazione, comprensibile anche per gli utenti di altra nazionalità;
- se ritenuto necessario, sussiste la facoltà di rilevare la temperatura corporea, impedendo l'accesso in aula o alla sede dell'attività formativa in caso di temperatura superiore ai 37,5° C;
- rendere obbligatoriamente disponibile 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 (ad esempio, gli 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 un metro di separazione tra gli utenti (estendibile ad almeno due metri in base allo scenario epidemiologico di rischio);
- tutti gli utenti (docenti, discenti, tutor d'aula etc.), 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



### *Il Presidente della Regione*

---

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;

- la postazione del docente deve essere situata ad almeno due metri dalla prima fila dei discenti;
- si deve garantire 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, deve essere 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. Se tecnicamente possibile, deve essere aumentata la capacità filtrante del ricircolo, sostituendo i filtri esistenti con filtri di classe superiore, garantendo il mantenimento delle portate. Nei servizi igienici va mantenuto in funzione continuata l'estrattore d'aria;
- 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.

### **3 Informazione e comunicazione.**

In virtù 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 assicurata 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, mediante 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 *dépliant* informativi.



### *Il Presidente della Regione*

---

Nello specifico, tali 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 ovvero collocati in quarantena in quanto dichiarati "contatti" di caso confermato;
- 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, etc.) 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 corretto comportamento.

Si raccomanda 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).

#### **4 I 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 mediante 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.



## *Il Presidente della Regione*

---

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.

Le mascherine, i guanti monouso (ove necessario) ed il disinfettante per superfici devono 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.

### **5 L'accesso alla struttura.**

All'ingresso della sede dove si svolge il corso deve 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 deve 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 devono essere messi a disposizione gel per l'igienizzazione delle mani.

### **6 Gli 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 devono porre in essere particolari misure di tutela come schermi in plexiglas, igienizzazione frequente delle superfici che dovranno essere messi a disposizione del personale.

Inoltre si deve garantire la pulizia a fine turno e disinfezione di piani di lavoro, tastiere, schermi *touch*, mouse, calcolatrici, telefoni con adeguati detergenti a base alcolica.

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

Sussiste l'obbligo in capo al personale presente di adottare tutte le precauzioni igieniche, con particolare riferimento all'igiene delle mani e, a tal fine, devono essere messi a disposizione idonei dispenser di gel idroalcolico per le mani.



## *Il Presidente della Regione*

---

Si raccomanda, altresì, una particolare attenzione all'atto del pagamento. Se il pagamento viene effettuato in contante o POS portatile, l'operatore deve provvedere alla disinfezione delle mani e del POS al termine dell'operazione.

### **7 Misure organizzative di carattere specifico per la formazione in aula e per la formazione pratica in laboratorio.**

Sussiste l'obbligo di rispettare le seguenti misure organizzative di carattere specifico per la formazione in aula e per la formazione pratica in laboratorio:

- predisporre un'adeguata informazione su tutte le misure di prevenzione da adottare, rivolta sia ai destinatari sia al personale, comprensibile anche per gli utenti di altra nazionalità;
- informare il personale ed i corsisti circa le modalità di gestione sui comportamenti da adottare in caso di comparsa di sintomi sospetti per COVID-19;
- prevedere idonea segnaletica con pittogrammi e affini;
- 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;
- sussiste l'obbligo di utilizzo della mascherina di protezione delle vie aeree da parte di tutto il personale dipendente, del personale docente, degli allievi e dell'utenza; questi ultimi devono dotarsene autonomamente e le istituzioni formative devono comunque garantire l'ammissione ai corsi con DPI propri;
- garantire una pulizia giornaliera e disinfezione periodica degli ambienti con particolare attenzione alle superfici toccate più frequentemente;
- privilegiare, per quanto possibile, attività che possano ridurre contatti prolungati, in particolare in ambienti chiusi, a maggior rischio di eventuale contagio;
- prevedere l'accesso alla struttura organizzato anche su turni, al fine di evitare gli assembramenti all'interno e all'esterno della struttura stessa;
- assegnare 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;
- se ritenuto necessario, sussiste la facoltà di rilevare la temperatura corporea, impedendo l'accesso in aula o alla sede dell'attività formativa in caso di temperatura superiore ai 37,5° C;
- all'interno dell'aula, deve essere garantita la distanza tra ogni postazione del corsista di un metro indossando la mascherina;



### *Il Presidente della Regione*

---

- il docente deve essere posizionato una distanza di almeno un metro da qualsiasi altra persona. Qualora tale distanza non possa essere assicurata, il docente deve indossare la mascherina, o deve svolgere la lezione dietro uno schermo trasparente in plexiglass;
- nei laboratori, in relazione all'adeguatezza degli stessi e ai parametri dimensionali previsti dalla normativa vigente, dovrà essere garantita la distanza di un metro, 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 (ad esempio, utenti frequentanti il medesimo intervento) e stabili nel tempo;
- le superfici di lavoro (come ad esempio, 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 devono 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;
- ove possibile e con particolare riferimento alle esercitazioni pratiche, bisogna privilegiare l'utilizzo degli spazi esterni;
- garantire l'utilizzo esclusivo da parte di un singolo gruppo classe, di aule, laboratori, attrezzature e strumentazione, salvo disinfezione prima dello scambio;
- eseguire la disinfezione delle strumentazioni in funzione delle specificità delle stesse;
- occorre evitare l'uso di appendiabiti comuni;
- favorire, laddove la struttura dell'Organismo di Formazione lo consenta, l'attività all'aperto con particolare riferimento alle esercitazioni pratiche.

## **8 Misure organizzative di carattere specifico per lo svolgimento degli esami.**

Sussiste l'obbligo di rispettare le seguenti misure organizzative di carattere specifico per la formazione in aula e per lo svolgimento degli esami:

- acquisire una dichiarazione scritta del candidato, o di chi ne fa le veci, nella quale si asserisca di non avere avuto contatti nei 14 giorni precedenti con persone affette da COVID-19 o con persone che hanno avuto sintomi, e di non aver convissuto con persone in quarantena;





### *Il Presidente della Regione*

---

- predisporre un'adeguata informazione su tutte le misure di prevenzione da adottare, rivolta sia ai candidati che ai componenti della commissione;
- prevedere idonea segnaletica con pittogrammi e affini;
- rendere disponibili prodotti igienizzanti per candidati e componenti della commissione 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;
- garantire la disinfezione frequente delle superfici toccate più frequentemente;
- garantire un adeguato e frequente ricambio dell'aria in tutti gli ambienti, che dovranno essere arieggiati durante gli intervalli tra le sessioni di lavoro;
- 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;
- se ritenuto necessario, sussiste la facoltà di rilevare la temperatura corporea, impedendo l'accesso in aula o alla sede dell'attività formativa in caso di temperatura superiore ai 37,5° C, sia ai componenti della Commissione sia ai partecipanti. In caso di temperatura superiore ai 37.5° C il soggetto interessato deve 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, le attività che possano ridurre contatti prolungati, in particolare in ambienti chiusi, a maggior rischio di eventuale contagio;
- il calendario di convocazione dei candidati deve 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 deve evitare attività di intersezione tra gruppi diversi;
- le aule, i laboratori, le attrezzature e la strumentazione devono 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 il più possibile: per la prova orale può esserci un solo testimone per candidato. Per alunni con disabilità, l'accompagnatore può assistere all'esame. Per disabilità particolari può essere valutato, caso per caso, anche l'esame a distanza;



### *Il Presidente della Regione*

---

- assicurare durante lo svolgimento di prove tecnico-pratiche, 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 struttura dell'Organismo di Formazione 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, all'atto dello svolgimento della prova orale o pratica, può togliere la mascherina, mantenendo la distanza minima di due metri.

## **9 Misure organizzative di carattere specifico per lo svolgimento dei tirocini curriculari nell'ambito dei corsi (stage) e dei tirocini extracurriculari.**

Sussiste l'obbligo di rispettare le seguenti misure organizzative di carattere specifico per la formazione in aula e per lo svolgimento dei tirocini curriculari nell'ambito dei corsi (*stage*), nonché dei tirocini extracurriculari:

- relativamente alle procedure a garanzia del contenimento del contagio da Covid-19, per gli allievi in stage si applicano le disposizioni/protocolli già previsti per i dipendenti del comparto lavorativo in cui rientra la struttura/azienda ospitante, come già previsto all'art. 2, comma 1, lett. a) del D.Lgs. 9 aprile 2008, n. 81 e ribadito nella nota della Direzione Regionale INAIL dell'Abruzzo prot. n. U-INAIL 31000 – 0004514 del 21.05.2020;
- 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.

## **10 Misure organizzative di carattere specifico per lo svolgimento della formazione a distanza (FaD) nei percorsi di formazione e di istruzione di competenza regionale.**

I percorsi di formazione e di istruzione di competenza regionale, *medio tempore* proseguiti o avviati in formazione a distanza (FaD)/*e-Learning*, continuano secondo tale modalità sino a completa definizione delle ore da svolgere in remoto. Per i medesimi percorsi, i relativi apprendimenti pratici e tirocinio curriculare restano confermati nell'ordinaria modalità in presenza.

Inoltre, tenuto conto della modalità di formazione a distanza nell'ambito di percorsi di formazione o istruzione di competenza regionale, per come disciplinata nei provvedimenti e nelle circolari applicative adottati dal Dipartimento Lavoro-Sociale, è sempre preferibile – il proseguo, ove possibile, dell'attivazione dei medesimi percorsi da remoto, fino alla cessazione dello stato di emergenza dichiarato dal governo nazionale.



---

### *Il Presidente della Regione*

---

## **11 Misure organizzative di carattere specifico per lo svolgimento dei corsi di teatro e di canto.**

Fermo restando quanto stabilito dai precedenti paragrafi 3) e 4) della presente Sezione, qualora la particolare tipologia di corso non consenta l'uso della mascherina individuale, come avviene nei corsi di teatro o di canto, sussiste l'obbligo di rispettare la distanza interpersonale 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, si devono 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 (come può, ad esempio, avvenire nei casi dei corsi di teatro o di canto corale), o di due metri (nel caso di non uso della mascherina), devono essere poste sul pavimento segnalazioni fisse (ad esempio, mediante nastro adesivo) che delimitino le postazioni da mantenere.

## **12 Misure organizzative di carattere specifico per lo svolgimento dei corsi di musica.**

Fermo restando quanto stabilito dai precedenti paragrafi 3) e 4) della presente Sezione, 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 ed 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.

## **13 Misure organizzative di carattere specifico per lo svolgimento dei corsi di danza.**

Fermo restando quanto stabilito dai precedenti paragrafi 3) e 4) della presente Sezione, per i corsi di danza vale quanto stabilito nella Sezione 16) del presente Allegato, relativamente all'utilizzo ed alla frequentazione delle palestre, a cui si rimanda per le misure specifiche di dettaglio.

Restano, in ogni caso, sospesi i corsi di ballo a due ed 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.



---

### *Il Presidente della Regione*

---

#### **14 Misure specifiche per gli ambienti comuni.**

La distanza interpersonale di un metro deve essere rispettata anche durante l'accesso e il deflusso.

Ove possibile, devono essere previsti accessi differenziati per l'entrata e l'uscita e l'opportunità di ingressi contingentati e/o scaglionati in relazione al numero di partecipanti e alle dimensioni della struttura.

Al fine di 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.).

#### **15 Misure specifiche per l'attività *outdoor* (esercitazioni).**

In ogni caso, sussiste l'obbligo di assicurare 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 devono stazionare in un luogo organizzato, rispettando il distanziamento interpersonale di almeno un metro ed evitando l'assembramento di persone.



*Il Presidente della Regione*

---

## SEZIONE 23

### **Protocollo di sicurezza per l'esercizio delle attività di strutture termali e centri benessere**

#### **1 Premessa.**

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

- l'Allegato 9 del D.P.C.M. 2 marzo 2021, Allegato 9, recante "Linee guida per la riapertura delle Attività economiche, produttive e ricreative", come richiamato dall'articolo 16 del decreto-legge 18 maggio 2021, n. 65;
- il D.L. 22 aprile 2021, n. 52, recante "Misure urgenti per la graduale ripresa delle attività economiche e sociali nel rispetto delle esigenze di contenimento della diffusione dell'epidemia da COVID-19";
- il D.L. 18 maggio 2021, n. 65, recante "Misure urgenti relative all'emergenza epidemiologica da COVID-19";
- l'Ordinanza del Ministero della Salute del 29 maggio 2021, con la quale si dispone che, ai fini del contenimento della diffusione del virus Sars-Cov-2, le attività economiche e sociali devono svolgersi nel rispetto delle "Linee Guida per la ripresa delle attività economiche e sociali" elaborate dalla Conferenza delle Regioni e delle Province autonome, come definitivamente integrate e approvate dal Comitato tecnico scientifico;
- l'Ordinanza del Ministero della Salute del 4 giugno 2021, trasmessa con prot. 9457-04/06/2021-GAB-GAB-P, con la quale il Ministro ha dettato le misure urgenti di contenimento e gestione dell'emergenza sanitaria nelle Regioni Abruzzo, Liguria, Umbria e Veneto.

Si ricorda, altresì, che le misure di contenimento e di sicurezza anti-contagio sanciti con l'Ordinanza del Ministero della Salute del 29 maggio 2021 rappresentano un obbligo per i datori di lavoro delle attività produttive e professionali (inclusi lavoratori autonomi) al fine di garantire il contenimento della diffusione del virus COVID-19 negli ambienti di lavoro.

Le presenti disposizioni saranno applicabili quando le attività in questione saranno autorizzate dalla normativa nazionale volta al contenimento della pandemia da COVID-19.



## *Il Presidente della Regione*

---

Tali misure si applicano in aggiunta a quelle già vigenti in materia di tutela della salute e sicurezza dei lavoratori (*in primis*, il D.Lgs. n. 81/2008 e s.m.i.) e alle procedure/requisiti igienico-sanitari richiesti dalle specifiche normative di settore. È, quindi, necessario che l'adozione delle misure di contenimento contro la diffusione del virus COVID-19 segua un approccio integrato, a garanzia della massima tutela sia dal rischio di contagio da nuovo coronavirus (utenti e lavoratori) sia dai rischi professionali (lavoratori).

A tal fine, è essenziale il coordinamento tra il Comitato ed il Servizio di Prevenzione e Protezione aziendale (ove presente ai sensi del D.Lgs. n. 81/2008), le cui figure possono anche coincidere.

Le presenti indicazioni si applicano alle strutture termali e ai centri benessere, anche inseriti all'interno di strutture ricettive, e alle diverse attività praticabili in tali strutture (collettive e individuali) quali: fangoterapia, fango-balneoterapia, balneoterapia (vasca singola o piscina), irrigazioni vaginali, cicli di cura della sordità rinogena (insufflazioni), prestazioni idrotermali rivolte a pazienti affetti da vasculopatie periferiche, cure inalatorie (inalazioni, nebulizzazioni, aerosol, *humages*), terapia idropinica, cicli di cura della riabilitazione neuromotoria e della rieducazione motoria del motuleso e della riabilitazione della funzione respiratoria, prestazioni di antroterapia (grotte e stufe), trattamenti accessori (massoterapia, idromassaggio, sauna, bagno turco).

Prima della riapertura dei centri e dell'erogazione delle prestazioni termali, è necessario eseguire adeguate opere di prevenzione e controllo del rischio di contaminazione del sistema idrico (es. contaminazione da Legionella).

Le presenti indicazioni vanno integrate, in funzione dello specifico contesto, con quelle relative a:

- le piscine, contenute nella Sezione 16) del presente Allegato;
- le strutture ricettive contenute nella Sezioni 4) e 5) del presente Allegato;
- i servizi alla persona contenute nella Sezione 11) del presente Allegato.

## **2 Misure organizzative di carattere generale.**

Sussiste l'obbligo di rispettare le seguenti misure organizzative di carattere generale:

- garantire un'adeguata informazione e sensibilizzazione degli utenti sulle misure igieniche e comportamentali utili a contenere la trasmissione del Covid-19, anche facendo appello al senso di responsabilità individuale, e coinvolgendo, se presenti, il Direttore Sanitario e/o il Medico Termalista. I messaggi devono essere comprensibili ad eventuali utenti di altra nazionalità e possono essere veicolati attraverso apposita segnaletica e cartellonistica, consegna di informative, promozione e rinforzo del rispetto delle misure igieniche da parte del personale addetto;
- definire il numero massimo di presenze contemporanee in relazione ai volumi di spazio e ai ricambi d'aria ed alla possibilità di creare aggregazioni in tutto il percorso di entrata, presenza e uscita;



### *Il Presidente della Regione*

---

- raccomandare l'accesso alle strutture e ai singoli servizi tramite prenotazione e mantenere l'elenco delle presenze per un periodo di 14 giorni.;
- se ritenuto necessario, prima dell'accesso alle strutture termali o centri benessere, sussiste la facoltà di rilevare la temperatura corporea, impedendo l'accesso in caso di temperatura superiore ai 37,5° C. Per i pazienti, la misurazione viene effettuata nel corso della visita medica di accettazione
- redigere un programma il più possibile pianificato delle attività per prevenire eventuali condizioni di aggregazioni e regolamentare i flussi negli spazi comuni, di attesa e nelle varie aree del centro per favorire il rispetto del distanziamento interpersonale di almeno un metro (ad eccezione delle persone che in base alle disposizioni vigenti non siano soggette al distanziamento interpersonale; detto ultimo aspetto afferisce alla responsabilità individuale);
- prevedere, ove possibile, percorsi divisi per l'ingresso e l'uscita;
- privilegiare l'accesso alle strutture ed ai singoli servizi tramite prenotazione e mantenere l'elenco delle presenze per un periodo di 14 giorni;
- dotare l'impianto/struttura di dispenser con soluzioni idroalcoliche per l'igiene delle mani dei frequentatori/clienti/ospiti in punti ben visibili all'entrata e in aree strategiche per favorirne il loro utilizzo, prevedendo l'obbligo di frizionarsi le mani all'ingresso;
- eliminare la disponibilità di riviste e materiale informativo di uso promiscuo;
- la postazione dedicata alla cassa e alla reception può essere dotata di barriere fisiche (es. schermi); in alternativa il personale deve indossare la mascherina e avere a disposizione soluzione idroalcolica per l'igiene delle mani. In ogni caso, favorire modalità di pagamento elettroniche, eventualmente in fase di prenotazione. L'addetto al servizio di ricevimento deve provvedere, alla fine di ogni turno di lavoro, alla pulizia del piano di lavoro e delle attrezzature *check-in* e *check-out* ove possibile;
- gli ospiti devono sempre indossare la mascherina nelle aree comuni al chiuso, mentre il personale è tenuto all'utilizzo della mascherina sempre in presenza dei clienti e comunque in ogni circostanza in cui non sia possibile garantire la distanza interpersonale di almeno un metro;
- organizzare gli spazi e le attività nelle aree spogliatoi e docce in modo da assicurare le distanze di almeno due metri (ad esempio, prevedere postazioni d'uso alternate o separate da apposite barriere). In tutti gli spogliatoi o negli spazi dedicati al cambio, gli indumenti e oggetti personali devono essere riposti dentro la borsa personale, anche qualora depositati negli appositi armadietti; si raccomanda di non consentire l'uso promiscuo degli armadietti e di mettere a disposizione sacchetti per riporre i propri effetti personali. Inoltre, negli spogliatoi deve essere vietato il consumo di cibi;
- per le aree solarium e verdi, assicurare un distanziamento tra gli ombrelloni (o altri sistemi di ombreggio) in modo da garantire una superficie di almeno 10 metri quadri per ogni ombrellone; tra le attrezzature (lettini, sedie a sdraio), quando non posizionate nel posto ombrellone, deve essere garantita una distanza di almeno un metro. Il gestore



### *Il Presidente della Regione*

---

pertanto è tenuto, in ragione delle aree a disposizione, a calcolare e a gestire le entrate dei frequentatori nell'impianto in base agli indici sopra riportati;

- garantire la regolare e frequente pulizia e disinfezione delle aree comuni, dei servizi igienici, di spogliatoi, cabine, docce, etc., comunque associata a disinfezione dopo la chiusura al pubblico. Le attrezzature vanno disinfettate ad ogni cambio di persona o nucleo familiare. In ogni caso, la disinfezione deve essere garantita ad ogni fine giornata;
- per i servizi termali che lo richiedono in base alle normative vigenti, in sede di visita medica di ammissione alle cure,
- porre particolare attenzione ad eventuale sintomatologia sospetta per COVID-19. Per le visite mediche e le visite specialistiche eventualmente effettuate all'interno delle strutture termali si rimanda alle indicazioni per l'erogazione in sicurezza delle prestazioni sanitarie;
- regolamentare la disposizione delle attrezzature (sedie a sdraio, lettino) attraverso percorsi dedicati in modo da garantire la distanza di almeno 1,5 metri tra le attrezzature e favorire un distanziamento interpersonale di almeno un metro tra persone non appartenenti allo stesso nucleo familiare o conviventi. Le attrezzature devono essere disinfettate ad ogni cambio di persona o nucleo familiare. In ogni caso, la disinfezione deve essere garantita ad ogni fine giornata;
- evitare l'uso promiscuo di oggetti e biancheria: l'utente dovrà accedere al servizio munito di tutto l'occorrente, preferibilmente fornito dalla stessa struttura. Per tutte le attività nei diversi contesti prevedere sempre l'utilizzo del telo personale per le sedute;
- deve essere perseguito il maggiore distanziamento possibile tra eventuali ombrelloni previsti per il solarium e per le distese dedicate e, comunque, nel rispetto del limite minimo di distanza tra ombrelloni della stessa fila e tra file che garantisca una superficie minima ad ombrellone di 10 mq a paletto. In caso di utilizzo di altri sistemi di ombreggio andranno comunque garantite aree di distanziamento equivalenti a quelle garantite dal posizionamento degli ombrelloni;
- rispettare le consuete norme di sicurezza igienica in acqua di piscina e nel centro benessere, così come prima di ogni trattamento alla persona: prima di entrare provvedere ad una accurata doccia saponata su tutto il corpo;
- regolare e frequente pulizia e disinfezione delle aree comuni, spogliatoi, cabine, docce, servizi igienici, attrezzature (sdraio, sedie, lettini, incluse attrezzature galleggianti), con particolare attenzione ad oggetti e superfici toccate con più frequenza (es. maniglie, interruttori, corrimano, etc.);
- provvedere ad adeguata formazione del personale della struttura;
- rispettare, per quanto concerne le attività di ristorazione e di somministrazione alimenti e bevande le disposizioni contenute nelle Sezioni 1) e 2) del presente Allegato. In ogni caso, non è consentito il consumo di alimenti negli ambienti termali o del centro





### *Il Presidente della Regione*

---

benessere che non consentano un servizio corrispondente a quello previsto per le attività di ristorazione;

- favorire il ricambio d'aria negli ambienti interni, per tutti gli ambienti chiusi. Per gli impianti di condizionamento, è obbligatorio, se tecnicamente possibile, escludere totalmente la funzione di ricircolo dell'aria; se ciò non fosse tecnicamente possibile, devono essere rafforzate ulteriormente le misure per il ricambio d'aria naturale e in ogni caso deve essere 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. Se tecnicamente possibile, deve essere aumentata la capacità filtrante del ricircolo, sostituendo i filtri esistenti con filtri di classe superiore, garantendo il mantenimento delle portate. Nei servizi igienici va mantenuto in funzione continuata l'estrattore d'aria;
- si rammentano le consuete norme di sicurezza igienica in acqua di piscina e nel centro benessere, così come prima di ogni trattamento alla persona: prima di entrare provvedere ad una accurata doccia saponata su tutto il corpo;
- per le attività di ristorazione si rimanda alla scheda tematica specifica. Non è consentito comunque il consumo di alimenti negli ambienti termali o del centro benessere che non consentano un servizio corrispondente a quello previsto per le attività di ristorazione.

### **3 Misure organizzative specifiche per i trattamenti alla persona (es. fango-balneoterapia, massoterapia).**

Sussiste l'obbligo di rispettare le seguenti misure organizzative specifiche per i trattamenti alla persona (es. fango-balneoterapia, massoterapia):

- l'operatore e il cliente, per tutto il tempo in cui, per l'espletamento della prestazione, devono mantenere una distanza inferiore ad un metro devono indossare, compatibilmente con lo specifico servizio, una mascherina a protezione delle vie aeree (fatti salvi, per l'operatore, eventuali dispositivi di protezione individuale aggiuntivi associati a rischi specifici propri della mansione). In particolare per i servizi che richiedono una distanza ravvicinata, l'operatore deve indossare la visiera protettiva e mascherina FFP2 senza valvola;
- l'operatore deve procedere ad una frequente igiene delle mani e comunque sempre prima e dopo ogni servizio reso al cliente; per ogni servizio deve utilizzare camici/grembiuli possibilmente monouso. I guanti devono essere diversificati fra quelli utilizzati nel trattamento da quelli usualmente utilizzati nel contesto ambientale;
- è consentito praticare massaggi senza guanti, purché l'operatore prima e dopo ogni cliente proceda al lavaggio e alla disinfezione delle mani e dell'avambraccio e comunque, durante il massaggio, non si tocchi mai viso, naso, bocca e occhi. Tale raccomandazione vale anche in caso di utilizzo di guanti monouso;



### *Il Presidente della Regione*

---

- per tutti i trattamenti personali e, comunque, per la fangoterapia è raccomandato l'uso di teli monouso. I lettini, così come le superfici ed eventuali oggetti non monouso, devono essere puliti e disinfettati al termine del trattamento;
- la stanza/ambiente adibito al trattamento deve essere ad uso singolo o comunque del nucleo familiare o di conviventi che accedono al servizio (ad eccezione dei trattamenti inalatori, di cui ai punti seguenti). Le stanze/ambienti ad uso collettivo devono comunque essere di dimensioni tali da garantire il mantenimento costante della distanza interpersonale di almeno 1 metro sia tra i clienti che tra il personale durante tutte le attività erogate;
- tra un trattamento e l'altro, areare i locali, garantire pulizia e disinfezione di superfici e ambienti, con particolare attenzione a quelle toccate con maggiore frequenza (es. maniglie, interruttori, corrimano, etc.);
- il cliente deve utilizzare mascherina a protezione delle vie aeree durante il trattamento (tranne nella doccia di annetamento e nel caso di applicazione del fango sul viso) e provvedere a corretta igiene delle mani prima di accedere e al termine del trattamento;
- inibire l'accesso ad ambienti altamente caldo-umidi (es. bagno turco). Diversamente, è consentito l'utilizzo della sauna con caldo a secco e temperatura regolata in modo da essere sempre compresa tra 80 e 90 °C; deve essere previsto un accesso alla sauna con una numerosità proporzionata alla superficie, assicurando il distanziamento interpersonale di almeno 2 metri; la sauna dovrà essere sottoposta a ricambio d'aria naturale prima di ogni turno evitando il ricircolo dell'aria; la sauna, inoltre, deve essere soggetta a pulizia e disinfezione prima di ogni turno.

#### **4 Misure organizzative specifiche per le piscine termali.**

Sussiste l'obbligo di rispettare le seguenti misure organizzative specifiche per le piscine termali:

- la densità di affollamento in vasca è calcolata con un indice di 4 mq di superficie di acqua a persona (7 mq per le piscine dove le dimensioni e le regole dell'impianto consentono l'attività natatoria). Il gestore pertanto è tenuto, in ragione delle aree a disposizione, a calcolare e a gestire le entrate dei frequentatori nell'impianto;
- le vasche o le zone idromassaggio che non possono rispettare le superfici di acqua per persona come al punto precedente dovranno essere utilizzate da un solo bagnante, fatta eccezione per persone che in base alle disposizioni vigenti non siano soggetti al distanziamento interpersonale. Detto ultimo aspetto afferisce alla responsabilità individuale;
- le piscine finalizzate a gioco acquatico devono essere convertite in vasche per la balneazione;



### *Il Presidente della Regione*

---

- si raccomanda ai genitori/accompagnatori di avere cura di sorvegliare i bambini per il rispetto del distanziamento e delle norme igienico-comportamentali compatibilmente con il loro grado di autonomia e l'età degli stessi;
- ove previsto, mantenere la concentrazione di disinfettante nell'acqua nei limiti raccomandati e nel rispetto delle norme e degli standard internazionali, preferibilmente nei limiti superiori della portata. In alternativa, attivare i trattamenti fisici ai limiti superiori della portata o il massimo ricambio dell'acqua in vasca sulla base della portata massima della captazione;
- le vasche che non consentono il rispetto delle indicazioni del presente documento per inefficacia dei trattamenti (ad esempio, piscine gonfiabili), mantenimento del disinfettante cloro attivo libero o impossibilità di assicurare la distanza interpersonale, devono essere interdette all'uso;
- prevedere un piano di contingentamento degli accessi alle piscine con particolare attenzione agli ambienti interni ed agli spazi chiusi;
- prevedere, dove possibile, percorsi obbligati di accesso e uscita dalle piscine e dalle aree verdi per favorire il distanziamento;
- favorire le piscine esterne per le attività collettive (es. *acquabike*, *acquagym*) e limitare l'utilizzo di spazi interni;
- limitare, durante le attività collettive, il numero di partecipanti, al fine di garantire il distanziamento interpersonale di almeno due metri, con particolare attenzione a quelle che prevedono attività fisica più intensa;
- favorire le piscine esterne per le attività collettive (es. *acquabike*, *acquagym*) e limitare l'utilizzo di spazi interni. Durante le attività collettive, limitare il numero di partecipanti al fine di garantire il distanziamento interpersonale di almeno 2 metri, con particolare attenzione a quelle che prevedono attività fisica più intensa. Negli ambienti interni, attendere almeno un'ora tra un'attività collettiva e la seguente, arieggiando adeguatamente il locale;
- le vasche o le zone idromassaggio che non possono rispettare le superfici di acqua per persona come al punto precedente devono essere utilizzate da un solo bagnante, fatta eccezione per appartenenti allo stesso nucleo familiare o conviventi, persone che occupano la stessa camera o che in base alle disposizioni vigenti non siano soggetti al distanziamento interpersonale. Tale ultimo aspetto afferisce alla responsabilità individuale;
- l'attività di idrokinesiterapia deve essere effettuata quanto più possibile in vasche dedicate, che permettano all'operatore di indicare i movimenti al paziente rimanendo fuori dall'acqua, ad eccezione dei casi in cui la presenza dell'operatore in acqua sia indispensabile (ad esempio, assistenza ad un paziente disabile). In tal caso, se possibile, l'operatore e il cliente devono indossare la mascherina per la protezione delle vie respiratorie. Al termine di ogni seduta, eventuali strumenti devono essere disinfettati;



### *Il Presidente della Regione*

---

- ove previsto, mantenere la concentrazione di disinfettante nell'acqua, nei limiti raccomandati e nel rispetto delle norme e degli standard internazionali, preferibilmente nei limiti superiori della portata. In alternativa, attivare i trattamenti fisici ai limiti superiori della portata o il massimo ricambio dell'acqua in vasca sulla base della portata massima della captazione.

## **5 Misure organizzative specifiche per i centri benessere.**

Sussiste l'obbligo di rispettare le seguenti misure organizzative specifiche per i centri benessere:

- prevedere il contingentamento degli accessi nei locali per mantenere il distanziamento interpersonale di almeno due metri in tutti gli ambienti chiusi, salvo gli appartenenti allo stesso nucleo familiare, conviventi, persone che occupano la stessa camera o che in base alle disposizioni vigenti non siano soggetti al distanziamento interpersonale. Detto ultimo aspetto afferisce alla responsabilità individuale;
- utenti e lavoratori devono correttamente indossare la mascherina a protezione delle vie aeree, negli spazi al chiuso e all'aperto secondo le disposizioni vigenti;
- evitare l'uso promiscuo di oggetti e biancheria: l'utente dovrà accedere al servizio munito di tutto l'occorrente, preferibilmente fornito dalla stessa struttura. Per tutte le attività nei diversi contesti prevedere sempre l'utilizzo del telo personale per le sedute.

## **6 Misure organizzative specifiche per i trattamenti inalatori.**

Relativamente alle terapie inalatorie ricomprese nei LEA, finalizzate al trattamento di patologie otorinolaringoiatriche e respiratorie e che siano individuali, gli stabilimenti dovranno garantire, oltre ad un'anamnesi molto accurata e specifica relativamente alla presenza di sintomi COVID-19 correlati ed eventuali contatti noti con casi di COVID-19, sussiste l'obbligo di rispettare le seguenti misure organizzative specifiche:

- tutte le terapie devono essere effettuate nel rispetto delle distanze interpersonali (da garantire anche con l'occupazione alterna delle postazioni);
- le postazioni vengano sanificate accuratamente tra l'erogazione della prestazione a un paziente e il successivo, definendo protocolli di verifica dell'efficacia della sanificazione;
- i locali devono essere dotati di efficiente ricambio d'aria, come previsto dalla vigente normativa e dalle indicazioni in materia dell'Istituto Superiore di Sanità, al fine di garantire sia la circolazione dell'aria che gli opportuni ricambi;
- sono inibiti i trattamenti inalatori in forma collettiva, l'antroterapia in stufa o grotta, le inalazioni a getto di vapore, a meno che lo stabilimento disponga di postazioni singole isolate e si provveda alla sanificazione completa dell'ambiente fra un paziente e il successivo.



*Il Presidente della Regione*

---

## SEZIONE 24

### **Protocollo di sicurezza per l'esercizio delle attività delle professioni di montagna (guide alpine, guide ambientali escursionistiche, accompagnatori di media montagna e maestri di sci) e guide turistiche**

#### **1 Premessa.**

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

- l'Allegato 9 del D.P.C.M. 2 marzo 2021, Allegato 9, recante "Linee guida per la riapertura delle Attività economiche, produttive e ricreative", come richiamato dall'articolo 16 del decreto-legge 18 maggio 2021, n. 65;
- il D.L. 22 aprile 2021, n. 52, recante "Misure urgenti per la graduale ripresa delle attività economiche e sociali nel rispetto delle esigenze di contenimento della diffusione dell'epidemia da COVID-19";
- il D.L. 18 maggio 2021, n. 65, recante "Misure urgenti relative all'emergenza epidemiologica da COVID-19";
- l'Ordinanza del Ministero della Salute del 29 maggio 2021, con la quale si dispone che, ai fini del contenimento della diffusione del virus Sars-Cov-2, le attività economiche e sociali devono svolgersi nel rispetto delle "Linee Guida per la ripresa delle attività economiche e sociali" elaborate dalla Conferenza delle Regioni e delle Province autonome, come definitivamente integrate e approvate dal Comitato tecnico scientifico;
- l'Ordinanza del Ministero della Salute del 4 giugno 2021, trasmessa con prot. 9457-04/06/2021-GAB-GAB-P, con la quale il Ministro ha dettato le misure urgenti di contenimento e gestione dell'emergenza sanitaria nelle Regioni Abruzzo, Liguria, Umbria e Veneto.

Si ricorda, altresì, che le misure di contenimento e di sicurezza anti-contagio sanciti con l'Ordinanza del Ministero della Salute del 29 maggio 2021 rappresentano un obbligo per i datori di lavoro delle attività produttive e professionali (inclusi lavoratori autonomi) al fine di garantire il contenimento della diffusione del virus COVID-19 negli ambienti di lavoro.



## *Il Presidente della Regione*

---

Tali misure si applicano in aggiunta a quelle già vigenti in materia di tutela della salute e sicurezza dei lavoratori (*in primis*, il D.Lgs. n. 81/2008 e s.m.i.) e alle procedure/requisiti igienico-sanitari richiesti dalle specifiche normative di settore. È, quindi, necessario che l'adozione delle misure di contenimento contro la diffusione del virus COVID-19 segua un approccio integrato, a garanzia della massima tutela sia dal rischio di contagio da nuovo coronavirus (utenti e lavoratori) sia dai rischi professionali (lavoratori).

A tal fine, è essenziale il coordinamento tra il Comitato ed il Servizio di Prevenzione e Protezione aziendale (ove presente ai sensi del D.Lgs. n. 81/2008), le cui figure possono anche coincidere.

Le presenti indicazioni si applicano alle delle professioni di montagna (guide alpine, guide ambientali escursionistiche, accompagnatori di media montagna e maestri di sci) e guide turistiche.

## **2 Misure organizzative specifiche per le professioni di montagna (guide alpine, guide ambientali escursionistiche e maestri di sci).**

Sussiste l'obbligo di rispettare le seguenti misure organizzative di carattere specifico per le professioni di montagna (guide alpine, guide ambientali escursionistiche, accompagnatori di media montagna e maestri di sci):

- prima dell'inizio delle attività giornaliere i partecipanti ai corsi di abilitazione tecnica all'esercizio della professione ed aggiornamento professionale potrà essere rilevata la temperatura;
- predisporre una adeguata informazione sulle misure di prevenzione, comprensibile anche per gli utenti di altra nazionalità;
- svolgimento dell'attività con piccoli gruppi di partecipanti;
- rispetto del distanziamento interpersonale di almeno due metri e del divieto di assembramento;
- utilizzo adeguato dei DPI;
- lavaggio o disinfezione frequente delle mani;
- divieto di scambio di cibo e bevande;
- redigere un programma delle attività il più possibile pianificato, ovvero con prenotazione;
- mantenere l'elenco delle presenze per un periodo di 14 giorni.
- divieto di scambio di abbigliamento ed attrezzature (ad esempio, imbragatura, casco, picozza, maschera, occhiali, sci, bastoncini);
- divieto di scambio di dispositivi accessori di sicurezza utilizzati (radio, attrezzatura ARVA, sciolina);
- utilizzo della magnesite liquida a base alcoolica nelle arrampicate;



### *Il Presidente della Regione*

---

- disinfezione delle attrezzature secondo le indicazioni dei costruttori.

### **3 Misure organizzative specifiche per le guide turistiche.**

Oltre al rispetto delle prescrizioni previste in materia di musei, archivi e biblioteche dalla Sezione 18) del presente Allegato, sussiste, altresì, l'obbligo di rispettare le seguenti misure organizzative di carattere specifico per le guide turistiche:

- utilizzo della mascherina per guida e per i partecipanti;
- ricorso frequente all'igiene delle mani;
- rispetto delle regole di distanziamento e del divieto di assembramento;
- predisporre una adeguata informazione sulle tutte le misure di prevenzione da adottare;
- redigere un programma delle attività il più possibile pianificato ovvero con prenotazione;
- mantenere l'elenco delle presenze per un periodo di 14 giorni;
- organizzare l'attività con piccoli gruppi di partecipanti;
- eventuali audioguide o supporti informativi possono essere utilizzati solo se adeguatamente disinfettati al termine di ogni utilizzo;
- favorire l'utilizzo di dispositivi personali per la fruizione delle informazioni;
- la disponibilità di *dépliant* ed altro informativo cartaceo è subordinato all'invio *on line* ai partecipanti prima dell'avvio dell'iniziativa turistica.



*Il Presidente della Regione*

---

## SEZIONE 25

### **Protocollo di sicurezza per l'esercizio dei servizi per l'infanzia e l'adolescenza**

#### **1 Premessa.**

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

- l'Allegato 9 del D.P.C.M. 2 marzo 2021, Allegato 9, recante "Linee guida per la riapertura delle Attività economiche, produttive e ricreative", come richiamato dall'articolo 16 del decreto-legge 18 maggio 2021, n. 65;
- il D.L. 22 aprile 2021, n. 52, recante "Misure urgenti per la graduale ripresa delle attività economiche e sociali nel rispetto delle esigenze di contenimento della diffusione dell'epidemia da COVID-19";
- il D.L. 18 maggio 2021, n. 65, recante "Misure urgenti relative all'emergenza epidemiologica da COVID-19";
- l'Ordinanza del Ministero della Salute del 29 maggio 2021, con la quale si dispone che, ai fini del contenimento della diffusione del virus Sars-Cov-2, le attività economiche e sociali devono svolgersi nel rispetto delle "Linee Guida per la ripresa delle attività economiche e sociali" elaborate dalla Conferenza delle Regioni e delle Province autonome, come definitivamente integrate e approvate dal Comitato tecnico scientifico;
- l'Ordinanza del Ministero della Salute del 4 giugno 2021, trasmessa con prot. 9457-04/06/2021-GAB-GAB-P, con la quale il Ministro ha dettato le misure urgenti di contenimento e gestione dell'emergenza sanitaria nelle Regioni Abruzzo, Liguria, Umbria e Veneto.

Si ricorda, altresì, che le misure di contenimento e di sicurezza anti-contagio sanciti con l'Ordinanza del Ministero della Salute del 29 maggio 2021 rappresentano un obbligo per i datori di lavoro delle attività produttive e professionali (inclusi lavoratori autonomi) al fine di garantire il contenimento della diffusione del virus COVID-19 negli ambienti di lavoro.





## *Il Presidente della Regione*

---

Tali misure si applicano in aggiunta a quelle già vigenti in materia di tutela della salute e sicurezza dei lavoratori (*in primis*, il D.Lgs. n. 81/2008 e s.m.i.) e alle procedure/requisiti igienico-sanitari richiesti dalle specifiche normative di settore. È, quindi, necessario che l'adozione delle misure di contenimento contro la diffusione del virus COVID-19 segua un approccio integrato, a garanzia della massima tutela sia dal rischio di contagio da nuovo coronavirus (utenti e lavoratori) sia dai rischi professionali (lavoratori).

A tal fine, è essenziale il coordinamento tra il Comitato ed il Servizio di Prevenzione e Protezione aziendale (ove presente ai sensi del D.Lgs. n. 81/2008), le cui figure possono anche coincidere.

Le presenti indicazioni si applicano a tutte le opportunità organizzate di socialità e gioco, a carattere diurno, per bambini ed adolescenti.

## **2 Misure organizzative di carattere generale.**

Sussiste l'obbligo di rispettare le seguenti misure organizzative di carattere generale:

- predisporre per i genitori, i bambini ed il personale una adeguata informazione su tutte le misure di prevenzione da adottare,
- prevedere segnaletica, con pittogrammi e affini, idonea ai minori;
- sottoscrivere un accordo tra l'ente gestore, il personale ed i genitori coinvolti per il rispetto delle regole di gestione dei servizi finalizzate al contrasto della diffusione del virus;
- garantire una zona di accoglienza oltre la quale non sarà consentito l'accesso a genitori ed accompagnatori;
- l'accesso alla struttura deve prevedere un'organizzazione anche su turni che eviti assembramenti di genitori ed accompagnatori all'esterno della struttura stessa;
- prevedere la rilevazione quotidiana della temperatura corporea per tutti gli operatori, bambini, genitori/accompagnatori. In caso di temperatura superiore ai 37.5 °C, il soggetto interessato deve essere allontanato. In caso di febbre del genitore/accompagnatore, il minore non può accedere al servizio. È preferibile che gli accompagnatori abbiano un'età inferiore a 60 anni, a tutela della loro salute;
- invitare il personale ed i genitori all'auto-monitoraggio delle condizioni di salute proprie e del proprio nucleo familiare, ed informarli circa i comportamenti da adottare in caso di comparsa di sintomi sospetti per COVID-19;
- prevedere un rapporto tra personale e minori di 1:5 per bambini da 0 a 5 anni, di 1:7 per bambini da 6 a 11 anni e di 1:10 per ragazzi da 12 a 17 anni;
- la composizione dei gruppi di bambini deve essere il più possibile stabile nel tempo e devono essere evitate attività di intersezione tra gruppi diversi, mantenendo, inoltre, lo stesso personale a contatto con lo stesso gruppo di minori;



### *Il Presidente della Regione*

---

- privilegiare attività che possano ridurre contatti prolungati, in particolare in ambienti chiusi, a maggior rischio di eventuale contagio;
- favorire sempre, ove possibile, l'attività all'aperto;
- per bambini e ragazzi devono essere promosse le misure igienico-comportamentali con modalità anche ludiche, compatibilmente con l'età e con il loro grado di autonomia e consapevolezza;
- la mascherina di protezione delle vie aeree deve essere utilizzata da tutto il personale e dai bambini e ragazzi sopra i 6 anni di età. Privilegiare mascherine colorate e/o con stampe;
- mettere a disposizione idonei dispenser di soluzione idroalcolica per la frequente igiene delle mani in tutti gli ambienti, in particolare nei punti di ingresso e di uscita;
- i giochi devono essere ad utilizzo esclusivo di un singolo gruppo, salvo disinfezione prima dello scambio;
- garantire una approfondita pulizia giornaliera degli ambienti con detergente neutro e disinfezione con particolare attenzione ai servizi igienici e le superfici toccate più frequentemente;
- per tutti gli spazi al chiuso, 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 deve essere 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.



*Il Presidente della Regione*

---

## SEZIONE 26

### Protocollo di sicurezza per le aree gioco per bambini

#### 1 Premessa.

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

- l'Allegato 9 del D.P.C.M. 2 marzo 2021, Allegato 9, recante “Linee guida per la riapertura delle Attività economiche, produttive e ricreative”, come richiamato dall’articolo 16 del decreto-legge 18 maggio 2021, n. 65;
- il D.L. 22 aprile 2021, n. 52, recante “Misure urgenti per la graduale ripresa delle attività economiche e sociali nel rispetto delle esigenze di contenimento della diffusione dell’epidemia da COVID-19”;
- il D.L. 18 maggio 2021, n. 65, recante “Misure urgenti relative all'emergenza epidemiologica da COVID-19”;
- l’Ordinanza del Ministero della Salute del 29 maggio 2021, con la quale si dispone che, ai fini del contenimento della diffusione del virus Sars-Cov-2, le attività economiche e sociali devono svolgersi nel rispetto delle “Linee Guida per la ripresa delle attività economiche e sociali” elaborate dalla Conferenza delle Regioni e delle Province autonome, come definitivamente integrate e approvate dal Comitato tecnico scientifico;
- l’Ordinanza del Ministero della Salute del 4 giugno 2021, trasmessa con prot. 9457-04/06/2021-GAB-GAB-P, con la quale il Ministro ha dettato le misure urgenti di contenimento e gestione dell'emergenza sanitaria nelle Regioni Abruzzo, Liguria, Umbria e Veneto.

Si ricorda, altresì, che le misure di contenimento e di sicurezza anti-contagio sanciti con l’Ordinanza del Ministero della Salute del 29 maggio 2021 rappresentano un obbligo per i datori di lavoro delle attività produttive e professionali (inclusi lavoratori autonomi) al fine di garantire il contenimento della diffusione del virus COVID-19 negli ambienti di lavoro.



## *Il Presidente della Regione*

---

Tali misure si applicano in aggiunta a quelle già vigenti in materia di tutela della salute e sicurezza dei lavoratori (*in primis*, il D.Lgs. n. 81/2008 e s.m.i.) e alle procedure/requisiti igienico-sanitari richiesti dalle specifiche normative di settore. È, quindi, necessario che l'adozione delle misure di contenimento contro la diffusione del virus COVID-19 segua un approccio integrato, a garanzia della massima tutela sia dal rischio di contagio da nuovo coronavirus (utenti e lavoratori) sia dai rischi professionali (lavoratori).

A tal fine, è essenziale il coordinamento tra il Comitato ed il Servizio di Prevenzione e Protezione aziendale (ove presente ai sensi del D.Lgs. n. 81/2008), le cui figure possono anche coincidere.

Le presenti indicazioni si applicano a zone attrezzate con giochi per bambini, presenti all'interno di aree pubbliche e private, comprese quelle all'interno di strutture ricettive e commerciali.

## **2 Misure organizzative di carattere specifico per le sale giochi per bambini.**

Sussiste l'obbligo di rispettare le seguenti misure organizzative specifico per le sale giochi per bambini:

- predisporre per genitori, bambini, accompagnatori ed eventuale personale una adeguata informazione su tutte le misure di prevenzione da adottare;
- prevedere segnaletica, con pittogrammi e affini, idonea ai minori, comprensibile anche ad utenti stranieri, in particolar modo per aree a vocazione turistica;
- invitare il personale ed i genitori all'auto-monitoraggio delle condizioni di salute proprie e del proprio nucleo familiare, ed informarli circa i comportamenti da adottare in caso di comparsa di sintomi sospetti per COVID-19;
- le misure igienico-comportamentali per i bambini ed i ragazzi devono essere promosse con modalità anche ludiche, compatibilmente con l'età e con il loro grado di autonomia e consapevolezza;
- riorganizzare gli spazi per assicurare il mantenimento di almeno un metro di separazione tra gli utenti, ad eccezione dei componenti dello stesso nucleo familiare o conviventi o per le persone che in base alle disposizioni vigenti non siano soggette al distanziamento interpersonale;
- la mascherina di protezione delle vie aeree deve essere utilizzata da genitori, accompagnatori ed eventuale personale, e dai bambini e ragazzi sopra i 6 anni di età. Privilegiare mascherine colorate e/o con stampe;
- mettere a disposizione idonei dispenser di soluzione idroalcolica per la frequente igiene delle mani in tutti gli ambienti, in particolare nei punti di ingresso e di uscita;



### *Il Presidente della Regione*

---

- garantire una approfondita pulizia giornaliera degli ambienti con detergente neutro. Le superfici toccate più frequentemente andranno inoltre disinfettate regolarmente almeno una volta al giorno;
- favorire il ricambio d'aria negli ambienti interni. In ragione dell'affollamento e del tempo di permanenza degli occupanti, deve essere verificata l'efficacia degli impianti al fine di garantire l'adeguatezza delle portate di aria esterna secondo le normative vigenti. In ogni caso, l'affollamento deve essere correlato alle portate effettive di aria esterna. Per gli impianti di condizionamento, è obbligatorio, se tecnicamente possibile, escludere totalmente la funzione di ricircolo dell'aria. In ogni caso, devono essere rafforzate ulteriormente le misure per il ricambio d'aria naturale e/o attraverso l'impianto e deve essere garantita la pulizia, ad impianto fermo, dei filtri dell'aria di ricircolo per mantenere i livelli di filtrazione/rimozione adeguati. Se tecnicamente possibile, va aumentata la capacità filtrante del ricircolo, sostituendo i filtri esistenti con filtri di classe superiore, garantendo il mantenimento delle portate. Nei servizi igienici, deve essere mantenuto in funzione continuata l'estrattore d'aria.



### *Il Presidente della Regione*

---

## **3 Misure organizzative di carattere generale.**

Sussiste l'obbligo di rispettare le seguenti misure organizzative di carattere generale:

- riorganizzare gli spazi e la dislocazione delle apparecchiature per garantire l'accesso in modo ordinato, al fine di evitare assembramenti di persone e di assicurare il mantenimento di almeno un metro di separazione tra gli utenti, ad eccezione delle persone che, in base alle disposizioni vigenti, non siano soggette al distanziamento interpersonale. Tale ultimo aspetto afferisce alla responsabilità individuale. In caso di presenza di minori che necessitano di accompagnamento consentire l'accesso a un solo accompagnatore per bambino;
- il gestore è tenuto, in ragione delle aree a disposizione, a calcolare e a gestire le entrate dei clienti in tutte le aree (comprese le aree distributori di bevande e/o snack, ecc.) per evitare assembramenti, come indicato al punto precedente;
- il personale di servizio deve utilizzare la mascherina e deve procedere ad una frequente igienizzazione delle mani;
- la postazione dedicata alla cassa può essere dotata di barriere fisiche (ad esempio, schermi); in alternativa il personale deve indossare la mascherina e avere a disposizione gel igienizzante per le mani. In ogni caso, favorire modalità di pagamento elettroniche;
- dotare il locale di dispenser con soluzioni igienizzanti per l'igiene delle mani dei clienti in punti ben visibili all'entrata, prevedendo l'obbligo di frizionarsi le mani già in entrata. Altresì, si deve prevedere la collocazione di dispenser in vari punti del locale in modo da favorire da parte dei frequentatori l'igiene delle mani prima dell'utilizzo di ogni gioco/attrezzatura;
- i clienti devono indossare la mascherina;
- periodicamente (almeno ogni ora), è necessario assicurare pulizia e disinfezione delle superfici dei giochi a contatto con le mani (pulsantiera, maniglie, etc);
- le apparecchiature che non possono essere pulite e disinfettate non devono essere usate. Non possono, altresì, essere usati i giochi a uso collettivo in cui non sia possibile il distanziamento interpersonale di almeno un metro;



*Il Presidente della Regione*

---

## SEZIONE 27

### Protocollo di sicurezza per l'esercizio delle attività degli informatori medico-scientifici

#### 4 Premessa.

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

- l'Allegato 9 del D.P.C.M. 2 marzo 2021, Allegato 9, recante "Linee guida per la riapertura delle Attività economiche, produttive e ricreative", come richiamato dall'articolo 16 del decreto-legge 18 maggio 2021, n. 65;
- il D.L. 22 aprile 2021, n. 52, recante "Misure urgenti per la graduale ripresa delle attività economiche e sociali nel rispetto delle esigenze di contenimento della diffusione dell'epidemia da COVID-19";
- il D.L. 18 maggio 2021, n. 65, recante "Misure urgenti relative all'emergenza epidemiologica da COVID-19";
- l'Ordinanza del Ministero della Salute del 29 maggio 2021, con la quale si dispone che, ai fini del contenimento della diffusione del virus Sars-Cov-2, le attività economiche e sociali devono svolgersi nel rispetto delle "Linee Guida per la ripresa delle attività economiche e sociali" elaborate dalla Conferenza delle Regioni e delle Province autonome, come definitivamente integrate e approvate dal Comitato tecnico scientifico;
- l'Ordinanza del Ministero della Salute del 4 giugno 2021, trasmessa con prot. 9457-04/06/2021-GAB-GAB-P, con la quale il Ministro ha dettato le misure urgenti di contenimento e gestione dell'emergenza sanitaria nelle Regioni Abruzzo, Liguria, Umbria e Veneto.

Si ricorda, altresì, che le misure di contenimento e di sicurezza anti-contagio sanciti con l'Ordinanza del Ministero della Salute del 29 maggio 2021 rappresentano un obbligo per i datori di lavoro delle attività produttive e professionali (inclusi lavoratori autonomi) al fine di garantire il contenimento della diffusione del virus COVID-19 negli ambienti di lavoro.



### *Il Presidente della Regione*

---

Tali misure si applicano in aggiunta a quelle già vigenti in materia di tutela della salute e sicurezza dei lavoratori (*in primis*, il D.Lgs. n. 81/2008 e s.m.i.) e alle procedure/requisiti igienico-sanitari richiesti dalle specifiche normative di settore. È, quindi, necessario che l'adozione delle misure di contenimento contro la diffusione del virus COVID-19 segua un approccio integrato, a garanzia della massima tutela sia dal rischio di contagio da nuovo coronavirus (utenti e lavoratori) sia dai rischi professionali (lavoratori).

A tal fine, è essenziale il coordinamento tra il Comitato ed il Servizio di Prevenzione e Protezione aziendale (ove presente ai sensi del D.Lgs. n. 81/2008), le cui figure possono anche coincidere.

Le presenti indicazioni si applicano alle attività degli informatori medico-scientifici.

## **5 Misure organizzative di carattere generale.**

Sussiste l'obbligo di rispettare le seguenti misure organizzative di carattere generale:

- tutti gli informatori medico-scientifici soggiacciono alle disposizioni e/o ai protocolli della struttura e/o azienda presso cui si recano per la loro attività;
- il professionista informatore deve sempre provvedere ad adeguata igiene delle mani e all'utilizzo della mascherina a protezione delle vie aeree,
- bisogna favorire il ricambio d'aria negli ambienti interni al termine dell'incontro;
- devono essere privilegiate le attività da remoto e di contatto a distanza;
- l'eventuale attività di persona dovrà avvenire sempre previo appuntamento preventivamente concordato, individuando specifici orari per evitare, dove possibile, intersezioni con altri utenti o pazienti anche negli spazi d'attesa;
- deve sempre essere rispettata la distanza interpersonale tra informatore ed operatore sanitario;
- bisogna evitare l'utilizzo promiscuo degli oggetti durante l'attività informativa.





*Il Presidente della Regione*

---

## SEZIONE 28

# Protocollo di sicurezza per le sale slot, sale giochi, sale bingo e sale scommesse

### 1 Premessa.

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

- l'Allegato 9 del D.P.C.M. 2 marzo 2021, Allegato 9, recante "Linee guida per la riapertura delle Attività economiche, produttive e ricreative", come richiamato dall'articolo 16 del decreto-legge 18 maggio 2021, n. 65;
- il D.L. 22 aprile 2021, n. 52, recante "Misure urgenti per la graduale ripresa delle attività economiche e sociali nel rispetto delle esigenze di contenimento della diffusione dell'epidemia da COVID-19";
- il D.L. 18 maggio 2021, n. 65, recante "Misure urgenti relative all'emergenza epidemiologica da COVID-19";
- l'Ordinanza del Ministero della Salute del 29 maggio 2021, con la quale si dispone che, ai fini del contenimento della diffusione del virus Sars-Cov-2, le attività economiche e sociali devono svolgersi nel rispetto delle "Linee Guida per la ripresa delle attività economiche e sociali" elaborate dalla Conferenza delle Regioni e delle Province autonome, come definitivamente integrate e approvate dal Comitato tecnico scientifico;
- l'Ordinanza del Ministero della Salute del 4 giugno 2021, trasmessa con prot. 9457-04/06/2021-GAB-GAB-P, con la quale il Ministro ha dettato le misure urgenti di contenimento e gestione dell'emergenza sanitaria nelle Regioni Abruzzo, Liguria, Umbria e Veneto.

Si ricorda, altresì, che le misure di contenimento e di sicurezza anti-contagio sanciti con l'Ordinanza del Ministero della Salute del 29 maggio 2021 rappresentano un obbligo per i datori di lavoro delle attività produttive e professionali (inclusi lavoratori autonomi) al fine di garantire il contenimento della diffusione del virus COVID-19 negli ambienti di lavoro.



---

### *Il Presidente della Regione*

---

Tali misure si applicano in aggiunta a quelle già vigenti in materia di tutela della salute e sicurezza dei lavoratori (*in primis*, il D.Lgs. n. 81/2008 e s.m.i.) e alle procedure/requisiti igienico-sanitari richiesti dalle specifiche normative di settore. È, quindi, necessario che l'adozione delle misure di contenimento contro la diffusione del virus COVID-19 segua un approccio integrato, a garanzia della massima tutela sia dal rischio di contagio da nuovo coronavirus (utenti e lavoratori) sia dai rischi professionali (lavoratori).

A tal fine, è essenziale il coordinamento tra il Comitato ed il Servizio di Prevenzione e Protezione aziendale (ove presente ai sensi del D.Lgs. n. 81/2008), le cui figure possono anche coincidere.

Le presenti indicazioni si applicano alle sale slot, sale giochi, sale bingo ed alle sale scommesse.



## *Il Presidente della Regione*

---

### **2 Misure organizzative di carattere generale.**

Le presenti indicazioni si applicano a sale giochi, sale scommesse, sale bingo e casinò; per quanto riguarda le attività complementari (ad esempio, la ristorazione) si fa riferimento ai protocolli specifici.

Nello specifico, si devono rispettare le seguenti indicazioni:

- predisporre una adeguata informazione sulle misure di prevenzione, comprensibile anche per i clienti di altra nazionalità, sia mediante l'ausilio di apposita segnaletica e cartellonistica e/o sistemi audio-video, sia ricorrendo a eventuale personale addetto, incaricato di monitorare e promuovere il rispetto delle misure di prevenzione facendo anche riferimento al senso di responsabilità del visitatore stesso;
- definire il numero massimo di presenze contemporanee in relazione ai volumi di spazio e ai ricambi d'aria ed alla possibilità di creare aggregazioni in tutto il percorso di entrata, presenza e uscita;
- può essere rilevata la temperatura corporea, impedendo l'accesso in caso di temperatura > 37,5 °C;
- riorganizzare gli spazi e la dislocazione delle apparecchiature (giochi, terminali ed apparecchi VLT/AWP, tavoli del bingo, ecc.) per garantire l'accesso in modo ordinato, al fine di evitare assembramenti di persone e di assicurare il mantenimento di almeno 1 metro di separazione tra gli utenti (estendibile ad almeno 2 metri in base allo scenario epidemiologico di rischio), ad eccezione delle persone che, in base alle disposizioni vigenti, non siano soggette al distanziamento interpersonale; detto ultimo aspetto afferisce alla responsabilità individuale. In caso di presenza di minori che necessitano di accompagnamento consentire l'accesso a un solo accompagnatore per bambino. Se possibile organizzare percorsi separati per l'entrata e per l'uscita;
- il gestore è tenuto, in ragione delle aree a disposizione, a calcolare e a gestire le entrate dei clienti in tutte le aree (comprese le aree distributori di bevande e/o snack, aree fumatori, ecc.) per evitare assembramenti, come indicato al punto precedente;
- laddove possibile, privilegiare l'utilizzo degli spazi esterni (giardini, terrazze, plateatici), sempre nel rispetto del distanziamento di almeno 1 metro;
- il personale di servizio deve utilizzare la mascherina e deve procedere ad una frequente igienizzazione delle mani;
- la postazione dedicata alla cassa può essere dotata di barriere fisiche (es. schermi); in alternativa il personale deve indossare la mascherina e avere a disposizione gel igienizzante per le mani. In ogni caso, favorire modalità di pagamento elettroniche;
- rendere obbligatoriamente disponibili prodotti per l'igiene delle mani per gli utenti e per il personale in più punti delle aree (es. entrata, uscita, servizi igienici, etc.), da usare soprattutto prima dell'utilizzo di ogni gioco/attrezzatura;



### *Il Presidente della Regione*

---

- gli utenti devono sempre indossare la mascherina (per i bambini valgono le norme generali);
- garantire la regolare pulizia e disinfezione degli ambienti, 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). Periodicamente (almeno ogni ora), è necessario assicurare pulizia e disinfezione delle superfici dei giochi a contatto con le mani (pulsantiere, maniglie, etc.);
- per le attività che prevedono la condivisione di oggetti (es. giochi da tavolo, biliardo, bocce), adottare modalità organizzative tali da ridurre il numero di persone che manipolano gli stessi oggetti, ad esempio predisponendo turni di gioco e squadre a composizione fissa, e obbligare comunque all'uso della mascherina e alla disinfezione delle mani prima di ogni nuovo gioco. In ogni caso, i piani di lavoro, i tavoli da gioco e ogni oggetto fornito in uso agli utenti devono essere disinfettati prima e dopo ciascun turno di utilizzo. Sono consentite le attività ludiche che prevedono l'utilizzo di materiali di cui non sia possibile garantire una puntuale e accurata disinfezione (quali ad esempio carte da gioco), purché siano rigorosamente rispettate le seguenti indicazioni: obbligo di utilizzo di mascherina; igienizzazione frequente delle mani e della superficie di gioco; rispetto della distanza di sicurezza di almeno 1 metro sia tra giocatori dello stesso tavolo sia tra tavoli adiacenti. Nel caso di utilizzo di carte da gioco è consigliata inoltre una frequente sostituzione dei mazzi di carte usati con nuovi mazzi;
- le apparecchiature che non possono essere pulite e disinfettate non devono essere usate. Non possono, altresì, essere usati i giochi a uso collettivo in cui non sia possibile il distanziamento interpersonale di almeno 1 metro (estendibile ad almeno 2 metri in base allo scenario epidemiologico di rischio);
- è obbligatorio mantenere aperte, a meno che le condizioni meteorologiche o altre situazioni di necessità non lo consentano, porte, finestre e vetrate al fine di favorire il ricambio d'aria naturale negli ambienti interni. In ragione dell'affollamento e del tempo di permanenza degli occupanti, dovrà essere verificata l'efficacia degli impianti al fine di garantire l'adeguatezza delle portate di aria esterna secondo le normative vigenti. In ogni caso, l'affollamento deve essere correlato alle portate effettive di aria esterna. Per gli impianti di condizionamento, è obbligatorio, se tecnicamente possibile, escludere totalmente la funzione di ricircolo dell'aria. In ogni caso vanno rafforzate ulteriormente le misure per il ricambio d'aria naturale e/o attraverso l'impianto, e va garantita la pulizia, ad impianto fermo, dei filtri dell'aria di ricircolo per mantenere i livelli di filtrazione/rimozione adeguati. Se tecnicamente possibile, va aumentata la capacità filtrante del ricircolo, sostituendo i filtri esistenti con filtri di classe superiore, garantendo il mantenimento delle portate;
- nei servizi igienici va mantenuto in funzione continuata l'estrattore d'aria.



---

### *Il Presidente della Regione*

---

Per le attività complementari si deve fare riferimento alle altre Sezioni del presente Allegato. In particolare, per quanto concerne le attività di ristorazione e di somministrazione di alimenti e bevande si deve fare riferimento alle Sezioni 1) e 2) del presente Allegato.



*Il Presidente della Regione*

---

## SEZIONE 29

### **Protocollo di sicurezza per i convegni, congressi, grandi eventi fieristici, convention aziendali ed eventi ad essi assimilabili**

#### **1 Premessa.**

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

- l'Allegato 9 del D.P.C.M. 2 marzo 2021, Allegato 9, recante "Linee guida per la riapertura delle Attività economiche, produttive e ricreative", come richiamato dall'articolo 16 del decreto-legge 18 maggio 2021, n. 65;
- il D.L. 22 aprile 2021, n. 52, recante "Misure urgenti per la graduale ripresa delle attività economiche e sociali nel rispetto delle esigenze di contenimento della diffusione dell'epidemia da COVID-19";
- il D.L. 18 maggio 2021, n. 65, recante "Misure urgenti relative all'emergenza epidemiologica da COVID-19";
- l'Ordinanza del Ministero della Salute del 29 maggio 2021, con la quale si dispone che, ai fini del contenimento della diffusione del virus Sars-Cov-2, le attività economiche e sociali devono svolgersi nel rispetto delle "Linee Guida per la ripresa delle attività economiche e sociali" elaborate dalla Conferenza delle Regioni e delle Province autonome, come definitivamente integrate e approvate dal Comitato tecnico scientifico;
- l'Ordinanza del Ministero della Salute del 4 giugno 2021, trasmessa con prot. 9457-04/06/2021-GAB-GAB-P, con la quale il Ministro ha dettato le misure urgenti di contenimento e gestione dell'emergenza sanitaria nelle Regioni Abruzzo, Liguria, Umbria e Veneto.

Si ricorda, altresì, che le misure di contenimento e di sicurezza anti-contagio sanciti con l'Ordinanza del Ministero della Salute del 29 maggio 2021 rappresentano un obbligo per i datori di lavoro delle attività produttive e professionali (inclusi lavoratori autonomi) al fine di garantire il contenimento della diffusione del virus COVID-19 negli ambienti di lavoro.



---

### *Il Presidente della Regione*

---

Tali misure si applicano in aggiunta a quelle già vigenti in materia di tutela della salute e sicurezza dei lavoratori (*in primis*, il D.Lgs. n. 81/2008 e s.m.i.) e alle procedure/requisiti igienico-sanitari richiesti dalle specifiche normative di settore. È, quindi, necessario che l'adozione delle misure di contenimento contro la diffusione del virus COVID-19 segua un approccio integrato, a garanzia della massima tutela sia dal rischio di contagio da nuovo coronavirus (utenti e lavoratori) sia dai rischi professionali (lavoratori).

A tal fine, è essenziale il coordinamento tra il Comitato ed il Servizio di Prevenzione e Protezione aziendale (ove presente ai sensi del D.Lgs. n. 81/2008), le cui figure possono anche coincidere.

Le presenti indicazioni si applicano ai convegni, congressi, grandi eventi fieristici, convention aziendali ed eventi ad essi assimilabili.



## *Il Presidente della Regione*

---

### **2 Misure organizzative di carattere generale.**

Sussiste l'obbligo di rispettare le seguenti misure organizzative di carattere generale:

- il numero massimo dei partecipanti all'evento deve essere valutato dagli organizzatori in base alla capienza degli spazi individuati, per poter ridurre l'affollamento e assicurare il distanziamento interpersonale;
- riorganizzare gli spazi, per garantire l'accesso in modo ordinato, al fine di evitare assembramenti di persone e di assicurare il mantenimento di almeno un metro di separazione tra gli utenti, ad eccezione delle persone che in base alle disposizioni vigenti non siano soggette al distanziamento interpersonale. Tale aspetto afferisce alla responsabilità individuale. Se possibile organizzare percorsi separati per l'entrata e per l'uscita;
- predisporre una adeguata informazione sulle misure di prevenzione, comprensibile anche per i clienti di altra nazionalità, sia mediante l'ausilio di apposita segnaletica e cartellonistica e/o sistemi audio-video, sia ricorrendo a eventuale personale addetto, incaricato di monitorare e promuovere il rispetto delle misure di prevenzione facendo anche riferimento al senso di responsabilità del visitatore stesso;
- promuovere l'utilizzo di tecnologie digitali al fine di automatizzare i processi organizzativi e partecipativi (ad esempio, il sistema di prenotazione, il pagamento tickets, la compilazione di modulistica, la stampa di sistemi di riconoscimento, il sistema di registrazione degli ingressi, l'effettuazione di test valutativi e di gradimento, la consegna attestati di partecipazione) al fine di evitare prevedibili assembramenti, e nel rispetto della privacy mantenere un registro delle presenze per una durata di 14 giorni. La postazione dedicata alla segreteria e accoglienza, laddove non già dotata di barriere fisiche (ad esempio, gli schermi), deve essere eventualmente adeguata. Consentire l'accesso solo agli utenti correttamente registrati;
- laddove ritenuto necessario, può essere rilevata la temperatura corporea, impedendo l'accesso in caso di temperatura maggiore di 37,5 °C;
- nei guardaroba, gli indumenti e oggetti personali devono essere riposti in appositi sacchetti porta abiti;
- è necessario rendere disponibili prodotti per l'igiene delle mani per gli utenti e per il personale in più punti delle aree (ad esempio, biglietteria, sale, aule, servizi igienici, etc.), e promuoverne l'utilizzo frequente;
- nelle sale convegno, garantire l'occupazione dei posti a sedere in modo da favorire il distanziamento minimo di almeno un metro; tale distanza può essere ridotta solo ricorrendo a barriere fisiche adeguate a prevenire il contagio tramite droplet. Il tavolo dei relatori e il podio per le presentazioni dovranno essere riorganizzati in modo da consentire una distanza di sicurezza che consenta a relatori/moderatori di intervenire senza l'uso della mascherina;





### *Il Presidente della Regione*

---

- i dispositivi e le attrezzature a disposizione di relatori, moderatori e uditori (ad esempio, microfoni, tastiere, mouse, puntatori laser, etc.) devono essere disinfettati prima dell'utilizzo iniziale verificando che siano disconnessi dal collegamento elettrico. Successivamente devono essere protetti da possibili contaminazioni da una pellicola per uso alimentare o clinico da sostituire possibilmente ad ogni utilizzatore;
- tutti gli uditori e il personale addetto all'assistenza (ad esempio, personale dedicato all'accettazione, personale tecnico, tutor d'aula), considerata la condivisione prolungata del medesimo ambiente, dovranno indossare la mascherina a protezione delle vie respiratorie per tutta la durata delle attività e procedere ad una frequente igiene delle mani con soluzioni igienizzanti;
- nelle aree poster, riorganizzare gli spazi in modo da favorire il rispetto del distanziamento interpersonale, valutando il contingentamento degli accessi, e promuovere la fruizione in remoto del materiale da parte dei partecipanti;
- eventuali materiali informativi e scientifici potranno essere resi disponibili preferibilmente in espositori con modalità self-service (cui il visitatore accede previa igienizzazione delle mani) o ricorrendo a sistemi digitali;
- nelle aree espositive, riorganizzare gli spazi tra le aree dei singoli espositori, in modo da favorire il rispetto del distanziamento interpersonale, valutando il contingentamento degli accessi ai singoli stand. Eventuali materiali informativi, promozionali, gadget possono essere resi disponibili preferibilmente in espositori con modalità self-service (cui il visitatore accede previa igienizzazione delle mani) o ricorrendo a sistemi digitali;
- deve 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 (ad esempio, aree ristoro, tastiere dei distributori automatici di bevande e snack);
- favorire il ricambio d'aria negli ambienti interni. In ragione dell'affollamento e del tempo di permanenza degli occupanti, dovrà essere verificata l'efficacia degli impianti al fine di garantire l'adeguatezza delle portate di aria esterna secondo le normative vigenti. In ogni caso, l'affollamento deve essere correlato alle portate effettive di aria esterna. Per gli impianti di condizionamento, è obbligatorio, se tecnicamente possibile, escludere totalmente la funzione di ricircolo dell'aria. In ogni caso, devono essere rafforzate ulteriormente le misure per il ricambio d'aria naturale e/o attraverso l'impianto e deve essere garantita la pulizia, ad impianto fermo, dei filtri dell'aria di ricircolo per mantenere i livelli di filtrazione/rimozione adeguati. Se tecnicamente possibile, deve essere aumentata la capacità filtrante del ricircolo, sostituendo i filtri esistenti con filtri di classe superiore, garantendo il mantenimento delle portate. Nei servizi igienici, deve essere mantenuto in funzione continuata l'estrattore d'aria;



---

*Il Presidente della Regione*

---

- rispettare, in funzione dello specifico contesto, le prescrizioni in materia di ristorazione e di somministrazione di alimenti e bevande contenute nella Sezioni 1) e 2) del presente Allegato, con particolare riferimento alle prescrizioni concernenti la somministrazione a buffet.