



PROVINCIA AUTONOMA DI TRENTO

Reg. delib. n. 799

Prot. n.

VERBALE DI DELIBERAZIONE DELLA GIUNTA PROVINCIALE

OGGETTO:

Emergenza sanitaria Covid-19 - applicazione dell'art. 34 della legge provinciale 13 maggio 2020, n. 3 in merito all'attività relativa ai "Centri termali e centri benessere", ad integrazioni e modifiche ai Protocolli già approvati e al rinvio per quanto non disciplinato dalla Provincia autonoma di Trento alle Linee guida di cui alla Conferenza delle Regioni e delle Province autonome di data 9 giugno 2020, alla luce del decreto legge 16 maggio 2020 n. 33 e del conseguente DPCM 17 maggio 2020.

Il giorno **11 Giugno 2020** ad ore **14:41** nella sala delle Sedute
in seguito a convocazione disposta con avviso agli assessori, si è riunita

LA GIUNTA PROVINCIALE

sotto la presidenza del

PRESIDENTE

MAURIZIO FUGATTI

Presenti:

ASSESSORE

**MIRKO BISESTI
ROBERTO FAILONI
MATTIA GOTTARDI
STEFANIA SEGNANA
ACHILLE SPINELLI
GIULIA ZANOTELLI**

Assenti:

VICEPRESIDENTE

MARIO TONINA

Assiste:

IL DIRIGENTE

LUCA COMPER

Il Presidente, constatato il numero legale degli intervenuti, dichiara aperta la seduta

Nell'ambito dell'emergenza sanitaria Covid-19, l'art. 34 della legge provinciale 13 maggio 2020, n. 3 prevede testualmente che *“Per consentire la ripresa delle attività economiche, incrementando nel contempo la sicurezza di operatori e clienti, la Giunta provinciale può dettare prescrizioni di carattere organizzativo e sanitario anche ulteriori rispetto a quelle individuate nell'ambito dei protocolli condivisi di regolamentazione sottoscritti tra il Governo o i ministeri e le parti sociali. Queste prescrizioni non possono derogare ai principi e alle linee generali dei suddetti accordi e sono adottate, previa valutazione dell'evoluzione dell'epidemia sul territorio, sentite le associazioni datoriali e le organizzazioni sindacali maggiormente rappresentative, anche per consentire la riapertura di determinate attività in modo anticipato rispetto a quanto previsto dalla disciplina statale.”*.

In attuazione di tale norma, la Giunta provinciale ha disposto la riapertura di una serie di attività economiche.

Tali riaperture a livello provinciale sono state condizionate al rispetto di protocolli sulla sicurezza predisposti, seguendo i criteri e i principi declinati via via a livello statale (vedasi i diversi DPCM succedutisi e le varie indicazioni pervenute dagli organi competenti quali INAIL e ISS), nell'ambito del Comitato provinciale di Coordinamento in materia di Salute e Sicurezza sul Lavoro della Provincia autonoma di Trento, del Dipartimento di Prevenzione della APSS e richiamando altresì, per quelle attività non dotate di linee guida e protocolli, l'applicazione 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 14 marzo 2020 e poi integrato il 24 aprile 2020 fra il Governo e le parti sociali di cui all'allegato 6 del DPCM 26 aprile 2020 e, da ultimo, riportato nel DPCM 17 maggio 2020, allegato 12.

Nelle more, è stato adottato il decreto legge 16 maggio 2020 n. 33 *“Ulteriori misure urgenti per fronteggiare l'emergenza epidemiologica da COVID-19”*, il cui art. 1, comma 14, così dispone *“Le attività economiche, produttive e sociali devono svolgersi nel rispetto dei contenuti di protocolli o linee guida idonei a prevenire o ridurre il rischio di contagio nel settore di riferimento o in ambiti analoghi, adottati dalle regioni o dalla Conferenza delle regioni e delle province autonome nel rispetto dei principi contenuti nei protocolli o nelle linee guida nazionali. In assenza di quelli regionali trovano applicazione i protocolli o le linee guida adottati a livello nazionale. Le misure limitative delle attività economiche, produttive e sociali possono essere adottate, nel rispetto dei principi di adeguatezza e proporzionalità, con provvedimenti emanati ai sensi dell'articolo 2 del decreto-legge n. 19 del 2020 o del comma 16.”*.

In attuazione del citato decreto legge n. 33 del 2020, è stato adottato il DPCM 17 maggio 2020, il quale, tra l'altro, ha recepito e reso operative le linee guida per la riapertura immediata delle attività economiche e produttive della Conferenza delle Regioni e delle Province autonome del 16 maggio 2020 in numerosi settori di operatività.

In questo quadro normativo estremamente dinamico, quale conseguenza dell'evolversi della crisi epidemiologica da porre in correlazione ai conseguenti riflessi sulla stabilità socio-economica del territorio, la Giunta provinciale si trova a bilanciare l'obiettivo della tutela della salute con quello della ripresa delle attività economiche, favorendo - attraverso il ricorso all'applicazione di misure e protocolli sulla salute e sui luoghi di lavoro - il riavvio delle attività economiche e produttive in condizioni di sicurezza per utenti e operatori.

Con l'accelerazione del riavvio di quasi tutte le attività economiche/produttive impressa dal DPCM 17 maggio 2020 attraverso l'adozione di linee guida immediatamente operative per tutte le regioni e

province autonome, la Giunta provinciale si è già allineata a quanto in esso previsto prevedendo con propri provvedimenti l'avvio di tutte le attività ad oggi consentite dal DPCM 17 maggio 2020.

Allo stesso modo e sulla scorta della confermata valutazione della situazione epidemiologica di cui ai provvedimenti giuntali che attestano un decremento costante dell'epidemia sul territorio provinciale, la Provincia intende ora disciplinare l'avvio, a decorrere dal 15 giugno 2020, delle attività nei "Centri termali e centri benessere".

L'Azienda provinciale per i Servizi Sanitari – Dipartimento di Prevenzione – ha fatto pervenire in data 5 giugno 2020 il Protocollo di carattere organizzativo e sanitario per la gestione dei "Centri termali e centri benessere", che risulta essere l'allegato 1 quale parte integrante e sostanziale della presente deliberazione di cui si propone ora l'approvazione.

Inoltre, il Comitato provinciale di Coordinamento in materia di Salute e Sicurezza sul Lavoro della Provincia autonoma di Trento ha aggiornato il Protocollo di salute e Sicurezza sul Lavoro in agricoltura e lavori forestali (rev. 4), che risulta essere l'allegato 2 quale parte integrante e sostanziale della presente deliberazione di cui si propone ora l'approvazione, in sostituzione dell'analogo Protocollo (ver. 3) adottato con deliberazione di Giunta provinciale n. 689 del 2020.

Con nota di data 10 giugno 2020, prot. n. 0084566, il Dipartimento di Prevenzione dell'APSS ha altresì comunicato, in relazione a quanto condiviso per le vie brevi, fatti gli opportuni approfondimenti, considerato la situazione epidemiologica (allegato Report casi Covid-19 dd 10/06/20) che mostra un netto miglioramento con un considerevole calo della percentuale dei tamponi positivi e con meno di 10 casi riscontrati negli ultimi 10 giorni, considerato anche gli altri indicatori di allert fra cui la mortalità, il numero di trasporti Covid, il numero di accessi al PS per patologia respiratoria, che il quadro complessivo epidemiologico permette alcune modifiche/adequamenti ai protocolli già adottati e propone quanto segue:

a) le diverse definizioni contenute nei protocolli relative al distanziamento interpersonale, non si applicano ai membri dello stesso nucleo familiare o di conviventi o ai gruppi di persone che si frequentano abitualmente fino ad un massimo di 10 persone (fermo restando il mantenimento dei rapporti n. persone/superficie). Questi requisiti dovranno essere dichiarati dai membri del gruppo a cui afferisce la responsabilità soggettiva di tali dichiarazioni;

b) relativamente all'impiego dei guanti stabilito nei diversi protocolli contenuti nella delibera n. 689 del 22 maggio 2020, considerata la prima esperienza di applicazione di tale indicazione che ha messo in evidenza forti criticità nell'utilizzo dei guanti da parte della popolazione specie nei negozi di alimentari e anche alla luce delle recenti indicazioni riscontrabili sul sito dell'OMS, propone di togliere l'obbligo dell'utilizzo dei guanti nelle attività di vendita al dettaglio per i clienti, fermo restando l'igienizzazione delle mani con soluzioni idroalcoliche;

c) nell'ambito del protocollo riferito alla ristorazione approvato con deliberazione n. 689 del 22 maggio 2020 si propongono le seguenti modifiche:

- nella somministrazione di alimenti e bevande solo ed esclusivamente in contesti esterni, si ritiene che possa essere consentito al personale addetto, l'utilizzo della visiera protettiva in luogo della mascherina chirurgica;
- la modalità self-service può essere consentita anche per buffet realizzati esclusivamente con prodotti confezionati in monodose o su piatti pronti adeguatamente protetti con pellicola;

d) con riferimento al protocollo riferito alle attività di accoglienza e strutture ricettive approvato deliberazione n. 689 del 22 maggio 2020, si propongono le seguenti modifiche:

- per quanto riguarda l'utilizzo delle camere con più di 6 posti letto (camerate) per il pernottamento nei rifugi, si propone di aumentare la capacità di utilizzo delle stesse fino ad un massimo di 2/3 dei posti letto garantendo la distanza di 2 mt tra le persone. Tale indicazione vale anche per gli ostelli;

- integrare le disposizioni già date, autorizzando il pernottamento nella stessa stanza di minori che appartengono al medesimo gruppo, previa acquisizione di idonea liberatoria resa da parte dei genitori o da chi ne fa le veci;

e) per le attività di commercio al dettaglio in riferimento al protocollo approvato con la deliberazione n. 689 del 22 maggio 2020, laddove si fa riferimento ai locali di vendita fino a 40 mq e alla possibilità di far accedere 1 persona alla volta oltre ad un massimo di due operatori, si ritiene possa essere consentito il permanere di massimo 4 persone (compreso/i l'operatore/operatori) purché almeno 2 persone facciano parte dello stesso nucleo familiare o siano conviventi;

f) per quanto riguarda i miniclub presenti nelle strutture ricettive, di consentirne l'apertura con i seguenti vincoli:

Tabella Standard rapporto operatori/bambini-ragazzi

Fascia 3 mesi/ 3 anni	1 operatore ogni 4 bambini
Fascia 3/6 anni	1 operatore ogni 6 bambini
Fascia 6/11 anni	1 operatore ogni 7 bambini
Fascia 11/17 anni	1 operatore ogni 10 ragazzi

L'accesso al miniclub potrà essere consentito solo agli ospiti che pernottano almeno 2 notti nella struttura.

I turni nei miniclub al massimo dureranno due ore, andranno privilegiate le attività all'aperto.

Dovranno essere creati gruppi stabili per l'accesso al miniclub e il gruppo va mantenuto nelle diverse attività svolte all'interno del miniclub.

Mantenere l'elenco dei soggetti che usufruiscono dei servizi del miniclub per un periodo di 14 giorni decorrenti dall'ultimo accesso.

Le attività di intrattenimento ludico ricreative - tipo baby dance - gestite da operatori della struttura, potranno essere svolte all'aperto garantendo il distanziamento e controllando che non si formino assembramenti.

In data 9 giugno 2020 la Conferenza delle regioni e delle province autonome ha approvato le Linee guida per la riapertura delle Attività Economiche, Produttive e Ricreative. Con riferimento alle attività nelle stesse disciplinate, si ritiene opportuno riportare qui di seguito un quadro organico delle attività economiche, produttive e ricreative avviate, regolamentate o sospese in Provincia di Trento.

Nello stesso quadro si propone altresì di disporre in merito alle attività non ancora regolamentate dalla Provincia, proponendo l'accoglimento delle Linee Guida sopra citate oppure, in caso di attività sospese, la proroga alla loro sospensione.

TIPOLOGIA	RIFERIMENTO PER LINEE GUIDA O PROTOCOLLO	DECORRENZA ATTIVITÀ
RISTORAZIONE	Protocollo - Allegato 2 deliberazione 689 del 22.05.2020 e ss.mm	Già operativa
ATTIVITA' TURISTICHE (stabilimenti balneari e spiagge)	Scheda tecnica di cui alle "Linee guida approvate dalla Conferenza delle Regioni e delle province autonome in	Già operativa ai sensi del punto n. 2 della deliberazione n. 689 del 22/5/2020. A decorrere dal 15 giugno 2020 si applica la

	data 9 giugno 2020, prot. 20/83/CR01/COV19”	Scheda tecnica di cui alle “Linee guida approvate dalla Conferenza delle Regioni e delle province autonome in data 9 giugno 2020, prot. 20/83/CR01/COV19”
ATTIVITA’ RICETTIVE	Protocollo - Allegato 1 deliberazione 689 del 22.05.2020 e ss.mm	Già operativa
SERVIZI ALLA PERSONA (acconciatori, estetisti e tatuatori)	Protocollo - Allegato 3 deliberazione 689 del 22.05.2020 e ss.mm	Già operativa
COMMERCIO AL DETTAGLIO	Protocollo - Allegato 6 deliberazione 689 del 22.05.2020 e ss.mm	Già operativa
COMMERCIO AL DETTAGLIO SU AREE PUBBLICHE (mercati e mercatini degli hobbisti)	Protocollo - Allegato 6 deliberazione 689 del 22.05.2020 e ss.mm	Già operativa
UFFICI APERTI AL PUBBLICO	Scheda tecnica di cui alle “Linee guida approvate dalla Conferenza delle Regioni e delle province autonome in data 9 giugno 2020, prot. 20/83/CR01/COV19”	Già operativa ai sensi del punto n. 2 della deliberazione n. 689 del 22/5/2020. A decorrere dal 15 giugno 2020 si applica la Scheda tecnica di cui alle “Linee guida approvate dalla Conferenza delle Regioni e delle province autonome in data 9 giugno 2020, prot. 20/83/CR01/COV19”
PISCINE	Punto 2 deliberazione 689 del 22.05.2020 e scheda tecnica di cui alle “Linee guida approvate dalla Conferenza delle Regioni e delle province autonome in data 9 giugno 2020, prot. 20/83/CR01/COV19”	Già operativa ai sensi del punto n. 2 della deliberazione n. 689 del 22/5/2020. A decorrere dal 15 giugno 2020 si applica la Scheda tecnica di cui alle “Linee guida approvate dalla Conferenza delle Regioni e delle province autonome in data 9 giugno 2020, prot. 20/83/CR01/COV19” fatto salvo quant’altro disposto al punto 2 della deliberazione n. 689/2020 al terzo capoverso “piscine”
PALESTRE	Punto 2 deliberazione 689 del 22.05.2020 e Scheda tecnica di cui alle “Linee guida approvate dalla Conferenza delle Regioni e delle province autonome in data 9 giugno	Già operativa ai sensi del punto n. 2 della deliberazione n. 689 del 22/5/2020. A decorrere dal 15 giugno 2020 si applica la Scheda tecnica di cui alle “Linee guida approvate dalla

	2020, 20/83/CR01/COV19” prot.	Conferenza delle Regioni e delle province autonome in data 9 giugno 2020, prot. 20/83/CR01/COV19” fatto salvo quant’altro disposto al punto 2 della deliberazione n. 689/2020 al quarto capoverso “palestre”
MANUTENZIONE VERDE	Scheda tecnica di cui alle “Linee guida approvate dalla Conferenza delle Regioni e delle province autonome in data 9 giugno 2020, prot. 20/83/CR01/COV19”	Già operativa ai sensi del punto n. 2 della deliberazione n. 689 del 22/5/2020. A decorrere dal 15 giugno 2020 si applica la Scheda tecnica di cui alle “Linee guida approvate dalla Conferenza delle Regioni e delle province autonome in data 9 giugno 2020, prot. 20/83/CR01/COV19”
MUSEI, ARCHIVI, BIBLIOTECHE	Scheda tecnica di cui alle “Linee guida approvate dalla Conferenza delle Regioni e delle province autonome in data 9 giugno 2020, prot. 20/83/CR01/COV19” per Archivi. Deliberazione n. 739 del 3/6/2020 per Musei e Biblioteche	Già operativa ai sensi del punto n. 2 della deliberazione n. 689 del 22/5/2020. A decorrere dal 15 giugno 2020 si applica la Scheda tecnica di cui alle “Linee guida approvate dalla Conferenza delle Regioni e delle province autonome in data 9 giugno 2020, prot. 20/83/CR01/COV19” per la sola sezione Archivi
ATTIVITA’ FISICA ALL’APERTO	Allegato 13 deliberazione 689 del 22.05.2020 e Scheda tecnica di cui alle “Linee guida approvate dalla Conferenza delle Regioni e delle province autonome in data 9 giugno 2020, prot. 20/83/CR01/COV19”	Già operativa ai sensi del punto n. 2 della deliberazione n. 689 del 22/5/2020. A decorrere dal 15 giugno 2020 si applica la Scheda tecnica di cui alle “Linee guida approvate dalla Conferenza delle Regioni e delle province autonome in data 9 giugno 2020, prot. 20/83/CR01/COV19”
NOLEGGIO VEICOLI E ALTRE ATTREZZATURE	Scheda tecnica di cui alle “Linee guida approvate dalla Conferenza delle Regioni e delle province autonome in data 9 giugno 2020, prot. 20/83/CR01/COV19”	A decorrere dal 15 giugno 2020 si applica la Scheda tecnica di cui alle “Linee guida approvate dalla Conferenza delle Regioni e delle province autonome in data 9 giugno 2020, prot. 20/83/CR01/COV19”
INFORMATRICI SCIENTIFICI DEL FARMACO	Scheda tecnica di cui alle “Linee guida approvate dalla Conferenza delle Regioni e delle province autonome in	A decorrere dal 15 giugno 2020 si applica la Scheda tecnica di cui alle “Linee guida approvate dalla Conferenza delle Regioni

	data 9 giugno 2020, prot. 20/83/CR01/COV19”	e delle province autonome in data 9 giugno 2020, prot. 20/83/CR01/COV19”
AREE GIOCHI PER BAMBINI	Scheda tecnica di cui alle “Linee guida approvate dalla Conferenza delle Regioni e delle province autonome in data 9 giugno 2020, prot. 20/83/CR01/COV19”.	A decorrere dal 15 giugno 2020 si applica la Scheda tecnica di cui alle “Linee guida approvate dalla Conferenza delle Regioni e delle province autonome in data 9 giugno 2020, prot. 20/83/CR01/COV19”
CIRCOLI CULTURALI E RICREATIVI	Scheda tecnica di cui alle “Linee guida approvate dalla Conferenza delle Regioni e delle province autonome in data 9 giugno 2020, prot. 20/83/CR01/COV19”	A decorrere dal 15 giugno 2020 si applica la Scheda tecnica di cui alle “Linee guida approvate dalla Conferenza delle Regioni e delle province autonome in data 9 giugno 2020, prot. 20/83/CR01/COV19”
FORMAZIONE PROFESSIONALE	Scheda tecnica di cui alle “Linee guida approvate dalla Conferenza delle Regioni e delle province autonome in data 9 giugno 2020, prot. 20/83/CR01/COV19”	A decorrere dal 15 giugno 2020 si applica la Scheda tecnica di cui alle “Linee guida approvate dalla Conferenza delle Regioni e delle province autonome in data 9 giugno 2020, prot. 20/83/CR01/COV19”
CINEMA E SPETTACOLI DAL VIVO	Scheda tecnica di cui alle “Linee guida approvate dalla Conferenza delle Regioni e delle province autonome in data 9 giugno 2020, prot. 20/83/CR01/COV19”	Già operativa ai sensi del punto n. 2 della deliberazione n. 689 del 22/5/2020. A decorrere dal 15 giugno 2020 si applica la Scheda tecnica di cui alle “Linee guida approvate dalla Conferenza delle Regioni e delle province autonome in data 9 giugno 2020, prot. 20/83/CR01/COV19”
PARCHI TEMATICI E DI DIVERTIMENTO	Scheda tecnica di cui alle “Linee guida approvate dalla Conferenza delle Regioni e delle province autonome in data 9 giugno 2020, prot. 20/83/CR01/COV19” Per parchi avventura All. 11 “Esperienze” delibera n. 689 del 22/5/2020	Già attivo per i parchi avventura ai sensi dell’All. 11 “Esperienze” delibera n. 689 del 22/5/2020A. Per altre attività a decorrere dal 15 giugno 2020 si applica la Scheda tecnica di cui alle “Linee guida approvate dalla Conferenza delle Regioni e delle province autonome in data 9 giugno 2020, prot. 20/83/CR01/COV19”
SAGRE E FIERE	Scheda tecnica di cui alle	A decorrere dal 30 giugno

	“Linee guida approvate dalla Conferenza delle Regioni e delle province autonome in data 9 giugno 2020, prot.20/83/CR01/COV19”	2020, si applica la Scheda tecnica di cui alle “Linee guida approvate dalla Conferenza delle Regioni e delle province autonome in data 9 giugno 2020, prot. 20/83/CR01/COV19”
SERVIZI PER L'INFANZIA E L'ADOLESCENZA	Deliberazione nr. 739 del 3 giugno 2020	Già operativa
STRUTTURE TERMALI E CENTRI BENESSERE	Linee guida approvate con il presente provvedimento	A decorrere dal 15 giugno 2020
PROFESSIONI DELLA MONTAGNA (guide alpine e maestri di sci) E GUIDE TURISTICHE	Allegato 11 deliberazione 689 del 22.05.2020 e ss.mm	Già operativa
CONGRESSI E GRANDI EVENTI FIERISTICI	Scheda tecnica di cui alle “Linee guida approvate dalla Conferenza delle Regioni e delle province autonome in data 9 giugno 2020, prot. 20/83/CR01/COV19”	Decorrenza sospesa sia per i congressi che per i grandi eventi fieristici fino al 14 luglio 2020; in attesa anche di quanto sarà deciso a livello statale
SALE SLOT, SALE GIOCHI, SALE BINGO E SALE SCOMMESSE	Scheda tecnica di cui alle “Linee guida approvate dalla Conferenza delle Regioni e delle province autonome in data 9 giugno 2020, prot. 20/83/CR01/COV19”	Decorrenza sospesa per sale slot, sale giochi, sale bingo e sale scommesse fino al 14 luglio 2020, in attesa anche di quanto sarà deciso a livello statale
DISCOTECHES	Scheda tecnica di cui alle “Linee guida approvate dalla Conferenza delle Regioni e delle province autonome in data 9 giugno 2020, prot. 20/83/CR01/COV19”	A decorrere dal 30 giugno 2020, si applica la Scheda tecnica di cui alle “Linee guida approvate dalla Conferenza delle Regioni e delle province autonome in data 9 giugno 2020, prot. 20/83/CR01/COV19”

Per le schede “CONGRESSI E GRANDI EVENTI FIERISTICI” e “SALE SLOT, SALE GIOCHI, SALE BINGO E SALE SCOMMESSE” si ritiene di confermare la sospensione delle attività fino al 14 luglio 2020; in considerazione della complessità, specificità e tipologia degli ambiti a cui si riferiscono è necessario attendere e valutare le specifiche disposizioni che saranno assunte a livello statale successivamente al DPCM 17.05.2020.

In data 11 giugno 2020, sono state sentite le associazioni datoriali e le organizzazioni sindacali maggiormente rappresentative sull'intenzione di adottare una deliberazione dal presente contenuto, in particolare per quanto riguarda le attività produttive dei “Centri termali e centri benessere”.

Tutto ciò premesso,

LA GIUNTA PROVINCIALE

- udita la relazione;
- sentite le Strutture di competenza;
- visto l'art. 34 della legge provinciale 13 maggio 2020 n. 3;
- visti i documenti citati in premessa;
- viste le “Linee guida approvate dalla Conferenza delle Regioni e delle Province autonome in data 9 giugno 2020, prot. 20/83/CR01/COV19” (Allegato 3, quale parte integrante e sostanziale della presente deliberazione);
- a voti unanimi espressi nelle forme di legge,

DELIBERA

1. di approvare, per le motivazioni riportate in premessa, il protocollo “Centri termali e centri benessere” (Allegato 1, quale parte integrante e sostanziale della presente deliberazione);
2. di approvare, per le motivazioni riportate in premessa, l'aggiornamento del Protocollo di salute e Sicurezza sul Lavoro in agricoltura e lavori forestali - rev. 4, (Allegato 2, quale parte integrante e sostanziale della presente deliberazione), che va a sostituire a partire dal 15 giugno 2020 l'analogo Protocollo approvato con deliberazione di Giunta provinciale n. 689 del 2020;
3. di dare atto che, ai sensi dell'art. 1 comma 15, del Decreto legge 16 maggio 2020 n. 33, il mancato rispetto dei contenuti dei protocolli o delle linee guida, provinciali o nazionali che non assicurino adeguati livelli di protezione determina la sospensione dell'attività fino al ripristino delle condizioni di sicurezza;
4. di dare atto che il contenuto dei protocolli di cui sopra potrà essere continuamente aggiornato alla luce di migliori evidenze tecniche di prevenzione del contagio;
5. di accogliere ed approvare, per le motivazioni in premessa esposte, le modifiche ai Protocolli già approvati da questa Giunta provinciale, presentate dal Dipartimento di Prevenzione dell'APSS con nota di data 10 giugno 2020, prot. n. 0084566, che riguardano:
 - a) le diverse definizioni contenute nei protocolli relative al distanziamento interpersonale, non si applicano ai membri dello stesso nucleo familiare o di conviventi o ai gruppi di persone che si frequentano abitualmente fino ad un massimo di 10 persone (fermo restando il mantenimento dei rapporti n. persone/superficie). Questi requisiti dovranno essere dichiarati dai membri del gruppo a cui afferisce la responsabilità soggettiva di tali dichiarazioni;
 - b) relativamente all'impiego dei guanti stabilito nei diversi protocolli contenuti nella delibera n. 689 del 22 maggio 2020, considerata la prima esperienza di applicazione di tale normativa che ha messo in evidenza forti criticità nell'utilizzo dei guanti da parte della popolazione specie nei negozi di alimentari e anche alla luce delle recenti indicazioni riscontrabili sul sito dell'OMS, propone di togliere l'obbligo dell'utilizzo dei guanti nelle attività di vendita al dettaglio per i clienti, fermo restando l'igienizzazione delle mani con soluzioni idro-alcoliche;
 - c) nell'ambito del protocollo riferito alla ristorazione approvato con deliberazione n. 689 del 22 maggio 2020 si propongono le seguenti modifiche:
 - nella somministrazione di alimenti e bevande solo ed esclusivamente in contesti esterni, si ritiene che possa essere consentito al personale addetto, l'utilizzo della visiera protettiva in luogo della mascherina chirurgica;
 - la modalità self-service può essere consentita per buffet realizzati esclusivamente con prodotti confezionati in monodose o su piatti pronti adeguatamente protetti con pellicola;

d) con riferimento al protocollo riferito alle attività di accoglienza e strutture ricettive approvato deliberazione n. 689 del 22 maggio 2020, si propongono le seguenti modifiche:

- per quanto riguarda l'utilizzo delle camere con più di 6 posti letto (camerate) per il pernottamento nei rifugi, propone di aumentare la capacità di utilizzo delle stesse fino ad un massimo di 2/3 dei posti letto garantendo la distanza di 2 mt tra le persone. Tale indicazione vale anche per gli ostelli;
- integrare le disposizioni già date, autorizzando il pernottamento nella stessa stanza di minori che appartengono al medesimo gruppo, previa acquisizione di idonea liberatoria resa da parte dei genitori o da chi ne fa le veci;

e) per le attività di commercio al dettaglio in riferimento al protocollo approvato con la deliberazione n. 689 del 22 maggio 2020, laddove si fa riferimento ai locali di vendita fino a 40 mq e alla possibilità di far accedere 1 persona alla volta oltre ad un massimo di due operatori, si ritiene possa essere consentito il permanere di massimo 4 persone (compreso/i l'operatore/operatori) purché almeno 2 persone facciano parte dello stesso nucleo familiare o siano conviventi;

f) per quanto riguarda i miniclub presenti nelle strutture ricettive, di consentirne l'apertura con i seguenti vincoli:

Tabella Standard rapporto operatori/bambini-ragazzi

Fascia 3 mesi/ 3 anni	1 operatore ogni 4 bambini
Fascia 3/6 anni	1 operatore ogni 6 bambini
Fascia 6/11 anni	1 operatore ogni 7 bambini
Fascia 11/17 anni	1 operatore ogni 10 ragazzi

L'accesso al miniclub potrà essere consentito solo agli ospiti che pernottano almeno 2 notti nella struttura.

I turni nei miniclub al massimo dureranno due ore, andranno privilegiate le attività all'aperto.

Dovranno essere creati gruppi stabili per l'accesso al miniclub e il gruppo va mantenuto nelle diverse attività svolte all'interno del miniclub.

Mantenere l'elenco dei soggetti che usufruiscono dei servizi del miniclub per un periodo di 14 giorni decorrenti dall'ultimo accesso.

Le attività di intrattenimento ludico ricreative - tipo baby dance - gestite da operatori della struttura, potranno essere svolte all'aperto garantendo il distanziamento e controllando che non si formino assembramenti;

6. di disporre altresì, a seguito dell'approvazione, in data 9 giugno 2020, da parte della Conferenza delle regioni e delle province autonome delle Linee guida per la riapertura delle Attività Economiche, Produttive e Ricreative e con riferimento alle attività nelle stesse disciplinate, in merito alle attività non ancora regolamentate dalla Provincia, accogliendo le Linee Guida sopra citate oppure, in caso di attività sospese, la proroga alla loro sospensione, fino a nuova disposizione. Per completezza, nella tabella di seguito riportata sono anche riportate le attività, previste nelle linee guida stesse, già regolamentate dalla Provincia.

TIPOLOGIA	RIFERIMENTO PER LINEE GUIDA O PROTOCOLLO	DECORRENZA ATTIVITÀ
RISTORAZIONE	Protocollo - Allegato 2	Già operativa

	deliberazione 689 del 22.05.2020 e ss.mm	
ATTIVITA' TURISTICHE (stabilimenti balneari e spiagge)	Scheda tecnica di cui alle "Linee guida approvate dalla Conferenza delle Regioni e delle province autonome in data 9 giugno 2020, prot. 20/83/CR01/COV19"	Già operativa ai sensi del punto n. 2 della deliberazione n. 689 del 22/5/2020. A decorrere dal 15 giugno 2020 si applica la Scheda tecnica di cui alle "Linee guida approvate dalla Conferenza delle Regioni e delle province autonome in data 9 giugno 2020, prot. 20/83/CR01/COV19"
ATTIVITA' RICETTIVE	Protocollo - Allegato 1 deliberazione 689 del 22.05.2020 e ss.mm	Già operativa
SERVIZI ALLA PERSONA (acconciatori, estetisti e tatuatori)	Protocollo - Allegato 3 deliberazione 689 del 22.05.2020 e ss.mm	Già operativa
COMMERCIO AL DETTAGLIO	Protocollo - Allegato 6 deliberazione 689 del 22.05.2020 e ss.mm	Già operativa
COMMERCIO AL DETTAGLIO SU AREE PUBBLICHE (mercati e mercatini degli hobbisti)	Protocollo - Allegato 6 deliberazione 689 del 22.05.2020 e ss.mm	Già operativa
UFFICI APERTI AL PUBBLICO	Scheda tecnica di cui alle "Linee guida approvate dalla Conferenza delle Regioni e delle province autonome in data 9 giugno 2020, prot. 20/83/CR01/COV19"	Già operativa ai sensi del punto n. 2 della deliberazione n. 689 del 22/5/2020. A decorrere dal 15 giugno 2020 si applica la Scheda tecnica di cui al "Linee guida approvate dalla Conferenza delle Regioni e delle province autonome in data 9 giugno 2020, prot. 20/83/CR01/COV19"
PISCINE	Punto 2 deliberazione 689 del 22.05.2020 e scheda tecnica di cui alle "Linee guida approvate dalla Conferenza delle Regioni e delle province autonome in data 9 giugno 2020, prot. 20/83/CR01/COV19"	Già operativa ai sensi del punto n. 2 della deliberazione n. 689 del 22/5/2020. A decorrere dal 15 giugno 2020 si applica la Scheda tecnica di cui alle "Linee guida approvate dalla Conferenza delle Regioni e delle province autonome in data 9 giugno 2020, prot. 20/83/CR01/COV19" fatto salvo quant'altro disposto al punto 2 della deliberazione n. 689/2020 al terzo capoverso "piscine"

PALESTRE	Punto 2 deliberazione 689 del 22.05.2020 e Scheda tecnica di cui alle “Linee guida approvate dalla Conferenza delle Regioni e delle province autonome in data 9 giugno 2020, prot. 20/83/CR01/COV19”	Già operativa ai sensi del punto n. 2 della deliberazione n. 689 del 22/5/2020. A decorrere dal 15 giugno 2020 si applica la Scheda tecnica di cui alle “Linee guida approvate dalla Conferenza delle Regioni e delle province autonome in data 9 giugno 2020, prot. 20/83/CR01/COV19” fatto salvo quant’altro disposto al punto 2 della deliberazione n. 689/2020 al quarto capoverso “palestre”
MANUTENZIONE VERDE	Scheda tecnica di cui alle “Linee guida approvate dalla Conferenza delle Regioni e delle province autonome in data 9 giugno 2020, prot. 20/83/CR01/COV19”	Già operativa ai sensi del punto n. 2 della deliberazione n. 689 del 22/5/2020. A decorrere dal 15 giugno 2020 si applica la Scheda tecnica di cui alle “Linee guida approvate dalla Conferenza delle Regioni e delle province autonome in data 9 giugno 2020, prot. 20/83/CR01/COV19”
MUSEI, ARCHIVI, BIBLIOTECHE	Scheda tecnica di cui alle “Linee guida approvate dalla Conferenza delle Regioni e delle province autonome in data 9 giugno 2020, prot. 20/83/CR01/COV19 per Archivi. Deliberazione n. 739 del 3/6/2020 per Musei e Biblioteche	Già operativa ai sensi del punto n. 2 della deliberazione n. 689 del 22/5/2020. A decorrere dal 15 giugno 2020 si applica la Scheda tecnica di cui alle “Linee guida approvate dalla Conferenza delle Regioni e delle province autonome in data 9 giugno 2020, prot. 20/83/CR01/COV19” per la sola sezione Archivi
ATTIVITA' FISICA ALL'APERTO	Allegato 13 deliberazione 689 del 22.05.2020 e Scheda tecnica di cui alle “Linee guida approvate dalla Conferenza delle Regioni e delle province autonome in data 9 giugno 2020, prot. 20/83/CR01/COV19”	Già operativa ai sensi del punto n. 2 della deliberazione n. 689 del 22/5/2020. A decorrere dal 15 giugno 2020 si applica la Scheda tecnica di cui alle “Linee guida approvate dalla Conferenza delle Regioni e delle province autonome in data 9 giugno 2020, prot. 20/83/CR01/COV19”
NOLEGGIO VEICOLI E ALTRE ATTREZZATURE	Scheda tecnica di cui alle “Linee guida approvate dalla Conferenza delle Regioni e delle province autonome in data 9 giugno 2020, prot.	A decorrere dal 15 giugno 2020 si applica la Scheda tecnica di cui alle “Linee guida approvate dalla Conferenza delle Regioni e delle province autonome in

	20/83/CR01/COV19”	data 9 giugno 2020, prot. 20/83/CR01/COV19”
INFORMATORI SCIENTIFICI DEL FARMACO	Scheda tecnica di cui alle “Linee guida approvate dalla Conferenza delle Regioni e delle province autonome in data 9 giugno 2020, prot. 20/83/CR01/COV19”	A decorrere dal 15 giugno 2020 si applica la Scheda tecnica di cui alle “Linee guida approvate dalla Conferenza delle Regioni e delle province autonome in data 9 giugno 2020, prot. 20/83/CR01/COV19”
AREE GIOCHI PER BAMBINI	Scheda tecnica di cui alle “Linee guida approvate dalla Conferenza delle Regioni e delle province autonome in data 9 giugno 2020, prot. 20/83/CR01/COV19”.	A decorrere dal 15 giugno 2020 si applica la Scheda tecnica di cui alle “Linee guida approvate dalla Conferenza delle Regioni e delle province autonome in data 9 giugno 2020, prot. 20/83/CR01/COV19”
CIRCOLI CULTURALI E RICREATIVI	Scheda tecnica di cui alle “Linee guida approvate dalla Conferenza delle Regioni e delle province autonome in data 9 giugno 2020, prot. 20/83/CR01/COV19”	A decorrere dal 15 giugno 2020 si applica la Scheda tecnica di cui alle “Linee guida approvate dalla Conferenza delle Regioni e delle province autonome in data 9 giugno 2020, prot. 20/83/CR01/COV19”
FORMAZIONE PROFESSIONALE	Scheda tecnica di cui alle “Linee guida approvate dalla Conferenza delle Regioni e delle province autonome in data 9 giugno 2020, prot. 20/83/CR01/COV19”	A decorrere dal 15 giugno 2020 si applica la Scheda tecnica di cui alle “Linee guida approvate dalla Conferenza delle Regioni e delle province autonome in data 9 giugno 2020, prot. 20/83/CR01/COV19”
CINEMA E SPETTACOLI DAL VIVO	Scheda tecnica di cui alle “Linee guida approvate dalla Conferenza delle Regioni e delle province autonome in data 9 giugno 2020, prot. 20/83/CR01/COV19”	Già operativa ai sensi del punto n. 2 della deliberazione n. 689 del 22/5/2020. A decorrere dal 15 giugno 2020 si applica la Scheda tecnica di cui alle “Linee guida approvate dalla Conferenza delle Regioni e delle province autonome in data 9 giugno 2020, prot. 20/83/CR01/COV19”
PARCHI TEMATICI E DI DIVERTIMENTO	Scheda tecnica di cui alle “Linee guida approvate dalla Conferenza delle Regioni e delle province autonome in data 9 giugno 2020, prot. 20/83/CR01/COV19” Per parchi avventura All. 11 “Esperienze” delibera n. 689	Già attivo per i parchi avventura ai sensi dell’All. 11 “Esperienze” delibera n. 689 del 22/5/2020A. Per altre attività a decorrere dal 15 giugno 2020 si applica la Scheda tecnica di cui alle “Linee guida approvate dalla

	del 22/5/2020	Conferenza delle Regioni e delle province autonome in data 9 giugno 2020, prot. 20/83/CR01/COV19”
SAGRE E FIERE	Scheda tecnica di cui alle “Linee guida approvate dalla Conferenza delle Regioni e delle province autonome in data 9 giugno 2020, prot.20/83/CR01/COV19”	A decorrere dal 30 giugno 2020, si applica la Scheda tecnica di cui alle “Linee guida approvate dalla Conferenza delle Regioni e delle province autonome in data 9 giugno 2020, prot. 20/83/CR01/COV19”
SERVIZI PER L’INFANZIA E L’ADOLESCENZA	Deliberazione nr. 739 del 3 giugno 2020	Già operativa
STRUTTURE TERMALI E CENTRI BENESSERE	Linee guida approvate con il presente provvedimento	A decorrere dal 15 giugno 2020
PROFESSIONI DELLA MONTAGNA (guide alpine e maestri di sci) E GUIDE TURISTICHE	Allegato 11 deliberazione 689 del 22.05.2020 e ss.mm	Già operativa
CONGRESSI E GRANDI EVENTI FIERISTICI	Scheda tecnica di cui alle “Linee guida approvate dalla Conferenza delle Regioni e delle province autonome in data 9 giugno 2020, prot. 20/83/CR01/COV19”	Decorrenza sospesa sia per i congressi che per i grandi eventi fieristici fino al 14 luglio 2020; in attesa anche di quanto sarà deciso a livello statale
SALE SLOT, SALE GIOCHI, SALE BINGO E SALE SCOMMESSE	Scheda tecnica di cui alle “Linee guida approvate dalla Conferenza delle Regioni e delle province autonome in data 9 giugno 2020, prot. 20/83/CR01/COV19”	Decorrenza sospesa per sale slot, sale giochi, sale bingo e sale scommesse fino al 14 luglio 2020, in attesa anche di quanto sarà deciso a livello statale
DISCOTECHES	Scheda tecnica di cui alle “Linee guida approvate dalla Conferenza delle Regioni e delle province autonome in data 9 giugno 2020, prot. 20/83/CR01/COV19”	A decorrere dal 30 giugno 2020, si applica la Scheda tecnica di cui alle “Linee guida approvate dalla Conferenza delle Regioni e delle province autonome in data 9 giugno 2020, prot. 20/83/CR01/COV19”

7. di disporre che l’attività economica di cui al punto 1. possa riprendere il 15 giugno 2020 e dalla stessa data trovano decorrenza le modifiche ai Protocolli di cui al punto 5. e le Linee guida di cui al punto 6. (fatta salva la fissazione di un diverso termine di decorrenza);

8. di rinviare a successivo provvedimento, anche in relazione a quanto sarà stabilito a livello nazionale, l'adozione di apposite linee guida per la realizzazione di eventi e competizioni sportive, ad oggi sospese fino alla data del 14 giugno 2020 ai sensi della lettera e) del DPCM 17 maggio 2020, fatto salvo quanto previsto dalla deliberazione n. 718 di data 29 maggio 2020 e dalla deliberazione n. 689 del 22.05.2020;
9. di dare atto che, nel caso in cui il costante monitoraggio degli indici di diffusione del contagio da COVID 19 dovessero rilevare un nuovo trend negativo per la salute pubblica, gli organi competenti conservano sempre la potestà di sospendere l'esercizio delle attività di cui alla presente deliberazione;
10. di dare atto che l'adozione della presente deliberazione non incide sull'efficacia delle disposizioni/prescrizioni contenute nelle ordinanze del Presidente della Provincia adottate nell'ambito dell'emergenza Covid-19;
11. di disporre la comunicazione della presente deliberazione alla Presidenza del Consiglio dei Ministri, al Commissario del Governo per la Provincia autonoma di Trento e a tutti i Comuni;
12. di disporre la pubblicazione della presente deliberazione sul sito istituzionale della Provincia autonoma di Trento;
13. di dare atto che contro la presente deliberazione è ammesso ricorso giurisdizionale innanzi al Tribunale Regionale di Giustizia Amministrativa nel termine di sessanta giorni dalla pubblicazione ovvero ricorso straordinario al Capo dello Stato entro il termine di giorni centoventi.

Adunanza chiusa ad ore 15:44

Verbale letto, approvato e sottoscritto.

Elenco degli allegati parte integrante

001 Allegato 1)

002 Allegato 2)

003 Allegato 3)

IL PRESIDENTE
Maurizio Fugatti

IL DIRIGENTE
Luca Comper



Provincia Autonoma di Trento
Azienda Provinciale per i Servizi Sanitari
Dipartimento di Prevenzione

Documento tecnico Centri termali e centri benessere

Dipartimento di Prevenzione

Trento 4 giugno 2020

Sommario

1. Premessa	3
2. Valutazione dei rischi Covid-19	3
3. Informazione referente COVID-19	4
4. Informazione/formazione lavoratori – utenti - terzi	4
4. Aerazione degli ambienti	5
5. Accessi in struttura	5
5.1 Accesso dipendenti	5
5.2 Accesso clienti/pazienti	5
5.3 Accesso fornitori	6
6. Trattamenti e soggiorno nel centro	6
6.1 Disposizioni per il personale	6
6.2 Trattamenti alla persona (es. fango-balneoterapia, massoterapia, fisioterapia)	6
Prevedere il contingentamento degli accessi nei locali per mantenere il distanziamento interpersonale di almeno 2 metri in tutti gli ambienti chiusi, salvo gli appartenenti allo stesso nucleo familiare, conviventi.	8
L'accesso ad ambienti altamente caldo-umidi (es. bagno turco) e alla sauna non potrà essere lasciata al libero accesso, ma consentito attraverso prenotazione come servizio esclusivo dagli occupanti delle singole camere o da gruppi conviventi. Necessaria tra un turno e il successivo la sanificazione degli ambienti e aerazione. Per i clienti, uso della mascherina obbligatorio nelle zone di attesa e comunque secondo le indicazioni esposte dalla struttura.	8
7. Pulizia e disinfezione	10
7.1 Pulizia e disinfezione ambientale	10
7.2 Lavaggio tessuti	10
7.3 Prodotti per la pulizia e la disinfezione	11
8. Sorveglianza COVID-19 e gestione fornitori	11
9. Gestione dei casi di Covid-19	11
10. Materiali e protezioni per lo staff	11
Allegato 1 - SARS-COV 2: INDICAZIONI PER AERAZIONE AMBIENTI	12
Allegato 2 - SARS-COV 2: INDICAZIONI PER PULIZIA, IGIENIZZAZIONE, DISINFEZIONE, SANIFICAZIONE	13

1. Premessa

La linea guida vuole essere una cornice di riferimento dentro la quale possano essere svolte le attività nei centri termali e centri benessere in condizioni di tutela per il rischio derivante dal COVID – 19.

Il presente documento è stato redatto considerando i vari aspetti delle tre aree principali di intervento individuate nel documento “Principi generali per il riavvio delle attività” redatto dal Dipartimento di Prevenzione, in occasione dello stato di emergenza del periodo di pandemia legato al Covid-19, ovvero:

- valutazione di tipo strutturale/tecnologica
- valutazione di tipo organizzativo
- sistema di sorveglianza

Le misure indicate nel documento in questa partenza della Fase2, saranno oggetto di revisione a fronte di evidenze epidemiologiche o altri contributi o indicazioni da fonti normative.

Prima della riapertura dei centri, è necessario eseguire adeguate opere di prevenzione e controllo del rischio di contaminazione del sistema idrici. Si ritiene opportuna l'applicazione delle specifiche misure di gestione del rischio contenute nel Rapporto dell'Istituto Superiore di Sanità Covid-19 – nr. 21/2020 “Guida per la prevenzione della contaminazione da Legionella negli impianti idrici di strutture turistico ricettive e altri edifici ad uso civile e industriale non utilizzati durante la pandemia Covid-19”. Le presenti indicazioni vanno integrate, in funzione della presenza di ulteriori attività e strutture complementari nello specifico contesto (strutture ricettive, somministrazione alimenti e bevande, piscine, servizi alla persona quali estetiste, acconciatori etc.), con le misure previste per dette attività dagli specifici protocolli provinciali, per quanto compatibili.

2. Valutazione dei rischi Covid-19

Per quanto riguarda le indicazioni sull'integrazione e l'aggiornamento della valutazione dei rischi si fa rinvio al Protocollo generale per la sicurezza sul lavoro del Comitato provinciale di coordinamento per la Provincia autonoma di Trento, ad oggi in revisione 3 (link sotto). Si ricorda di verificare eventuali ulteriori aggiornamenti.

[https://www.ufficiostampa.provincia.tn.it/content/download/167339/2934329/file/protocollo_generale_rev.3 -
_300420-PDF.pdf](https://www.ufficiostampa.provincia.tn.it/content/download/167339/2934329/file/protocollo_generale_rev.3_-_300420-PDF.pdf)

3. Informazione referente COVID-19

Il referente COVID-19 è definito e descritto nel protocollo generale “Indirizzi per la gestione dell’emergenza COVID-19 nelle aziende”; Il corso di informazione al quale dovrà partecipare è organizzato da UOPSAL.

4. Informazione/formazione lavoratori – utenti - terzi

Il datore di lavoro, attraverso le modalità più idonee ed efficaci, informa tutti i lavoratori e chiunque entri in azienda (manutentori, fornitori, ditte in appalto, clienti, visitatori, ecc.) circa le disposizioni anti-contagio delle Autorità, consegnando e/o affiggendo all’ingresso e nei luoghi maggiormente visibili dei locali aziendali, appositi volantini/cartelli informativi o altro sistema.

Tutte le informazioni devono essere rese comprensibili per i lavoratori stranieri

Le informazioni riguardano:

L’obbligo di rimanere al proprio domicilio in presenza di febbre (oltre 37,5 °C) o altri sintomi influenzali (tosse, difficoltà respiratorie, ecc.) e di chiamare il proprio medico di medicina generale

- L’accettazione di non poter accedere o permanere in azienda e l’obbligo di dichiarare tempestivamente, laddove sussistano, le condizioni di pericolo (sintomi di influenza, temperatura oltre i 37,5 °C, contatto con persone positive al virus nei 14 giorni precedenti).
- L’adozione delle misure cautelative per accedere in azienda e durante il lavoro, in particolare:
 - potrà essere rilevata la temperatura in ingresso;
 - la distanza di sicurezza;
 - il divieto di assembramento;
 - le regole di igiene delle mani;
 - l’utilizzo di mascherine e DPI

In particolare si daranno informazioni in riferimento all’importanza dell’uso esclusivo del dispositivo, alla importanza di non toccare la parte esterna del dispositivo durante l’utilizzo e di procedere alla immediata igienizzazione delle mani nel caso in cui non possa essere evitato, alle modalità di sanificazione e conservazione dei dispositivi riutilizzabili (schermi facciali e visiere) fra un utilizzo e l’altro, alla importanza di una accurata igiene delle mani prima di indossare il dispositivo e dopo averlo rimosso e manipolato per la sanificazione se riutilizzabile.

4. Areazione degli ambienti

Si rinvia all' allegato 1 - scheda aereazione ambienti.

5. Accessi in struttura

5.1 Accesso dipendenti

Le indicazioni generali per le modalità di accesso dei dipendenti sono riportate integralmente nel protocollo generale "indirizzi per la gestione dell'emergenza Covid-19 nelle aziende" del Comitato Provinciale SSL. Di seguito si riportano le principali.

A chiunque è richiesto di:

- rimanere al proprio domicilio in presenza di febbre (oltre 37.5 °C) o altri sintomi influenzali (tosse, difficoltà respiratorie, ecc.) e di chiamare il proprio medico di medicina generale;
- tenere sotto controllo e comunicare le proprie condizioni di salute relativamente all'assenza di febbre e sintomatologia riconducibile al COVID-19 al proprio datore di lavoro;
- non accedere o non permanere in azienda se sopravvengono condizioni di pericolo quali sintomi influenzali o contatti con soggetti positivi al COVID-19 nei 14 giorni precedenti etc;
- informare tempestivamente e responsabilmente il datore di lavoro delle condizioni di pericolo di cui sopra e della manifestazione di qualsiasi sintomo influenzale durante l'espletamento della prestazione lavorativa, avendo cura di rimanere ad adeguata distanza dalle persone presenti;
- rispettare le indicazioni dell'Azienda sanitaria di rimanere al proprio domicilio nei casi previsti.

Le condizioni di cui sopra, anche se sopravvenute, vanno comunicate all'Azienda Sanitaria, subito dopo aver informato e consultato il medico di famiglia.

5.2 Accesso clienti/pazienti

L'accesso agli stabilimenti/centri benessere può avvenire solo con prenotazione.

L'accesso ai centri è contingentato e programmato in base all'ordine di prenotazione e all'organizzazione delle aree ed ai diversi reparti;

Potranno accedere in struttura solo i clienti/pazienti e gli accompagnatori di minori e persone fragili con disabilità fisica e/o psichica. L'accompagnatore è responsabile del corretto comportamento del minore o della persona fragile. Chiunque acceda alla struttura indossa una propria mascherina chirurgica, con le eccezioni già disciplinate (ad es. minori sotto i 6 anni).

All'entrata in struttura l'operatore addetto controlla la prenotazione e le disposizioni previste, ovvero:

- mascherina correttamente indossata

- Igienizzazione delle mani con gel idroalcolico
- rispetto dei percorsi
- distanziamento sociale.

Dovranno essere posizionati in diversi punti della struttura dispenser con soluzioni disinfettanti per l'igiene delle mani (ad es. ingressi, in prossimità dei servizi igienici e nei pressi delle postazioni di lavoro etc).

5.3 Accesso fornitori

Tutti gli accessi di personale esterno non indispensabili alle attività dovranno essere, per quanto possibile, vietati. Qualora necessari, gli stessi dovranno essere assoggettati a tutte le regole aziendali riguardanti le modalità di ingresso, transito e uscita, al fine di ridurre il rischio di contagio e limitare le occasioni di contatto con utenti e personale.

All'accesso i fornitori dovranno dichiarare la mancanza di febbre (oltre i 37,5 °C) o di altri sintomi influenzali. Organizzare le consegne in modo da scaglionare il più possibile l'ingresso dei fornitori.

6. Trattamenti e soggiorno nel centro

6.1 Disposizioni per il personale

Il personale dovrà:

riporre i propri oggetti ed indumenti all'interno degli appositi armadietti per tutta la durata del servizio lavorativo;

utilizzare la mascherina chirurgica durante la giornata di lavoro (in presenza di altre persone nel locale), fermo restando l'uso di mascherine FFP2 senza valvola espiratoria dove previste nel presente documento o nel proprio documento di valutazione dei rischi;

se effettua servizi alla persona, in generale, non è richiesto l'utilizzo dei guanti, ma l'obbligo di igiene delle mani prima e dopo ogni servizio. Potranno essere utilizzati guanti qualora il trattamento lo richieda;

utilizzare guanti nelle funzioni di reception e attività tecniche. I guanti utilizzati nelle attività tecniche vanno cambiati per ogni cliente;

utilizzare occhiali protettivi o la visiera in plexiglass per i trattamenti in cui si deve togliere la mascherina al cliente e/o si lavora frontalmente ad esso e per i quali non può essere garantita la distanza interpersonale di un metro; In queste attività specifiche gli operatori dovranno indossare mascherine FFP2 senza valvola espiratoria (anche se indossano la visiera in plexiglas);

Tra un trattamento e l'altro si provvederà alla sterilizzazione degli strumenti e alla sanificazione della cabina.

Auspicabile inoltre il cambio della divisa almeno due volte al giorno.

6.2 Trattamenti alla persona (es. fango-balneoterapia, massoterapia, fisioterapia)

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 chirurgica 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 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.

– E' 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.

– 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, aerare i locali, garantire pulizia e disinfezione di superfici e ambienti, con particolare attenzione a quelle toccate con maggiore frequenza (es. maniglie, interruttori, corrimano, etc.).

6.3 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 COVID19 correlati ed eventuali contatti noti con casi di COVID-19, le seguenti misure:

- tutte le terapie siano effettuate nel rispetto delle distanze inter-personali con l'occupazione da parte dei pazienti di una postazione individuale ogni tre;
- 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 Allegato 1 - SARS-COV 2: INDICAZIONI PER AREAZIONE AMBIENTI al fine di garantire sia la circolazione dell'aria che gli opportuni ricambi.

– Sono inibite 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.

6.4 Piscine termali, piscine, vasche idromassaggio

– Prevedere piano di contingentamento degli accessi alle piscine con particolare attenzione agli ambienti interni e agli spazi chiusi. Prevedere, dove possibile, percorsi obbligati di accesso e uscita dalle piscine e dalle aree verdi per

favorire il distanziamento. Assicurare un adeguato ricambio d'aria attraverso aerazione naturale o forzata secondo le indicazioni del documento allegato.

– La densità di affollamento in vasca è calcolata con un indice di 7 mq di superficie di acqua a persona per le piscine dove le dimensioni e le regole dell'impianto consentono l'attività natatoria; qualora non sia consentita l'attività natatoria, è sufficiente calcolare un indice di 4 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.

– 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 1 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 dovranno essere utilizzate da un solo bagnante, fatta eccezione per appartenenti allo stesso nucleo familiare o conviventi.

– L'attività di idrokinesiterapia deve essere effettuata quanto più possibile in vasche dedicate, che permettano ove possibile 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 (es. 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. – 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.

6.5 Area benessere (SPA)

Prevedere il contingentamento degli accessi nei locali per mantenere il distanziamento interpersonale di almeno 2 metri in tutti gli ambienti chiusi, salvo gli appartenenti allo stesso nucleo familiare, conviventi.

L'accesso ad ambienti altamente caldo-umidi (es. bagno turco) e alla sauna non potrà essere lasciata al libero accesso, ma consentito attraverso prenotazione come servizio esclusivo dagli occupanti delle singole camere o da gruppi conviventi. **Necessaria tra un turno e il successivo la sanificazione degli ambienti e aerazione.** Per i clienti, uso della mascherina obbligatorio nelle zone di attesa e comunque secondo le indicazioni espresse dalla struttura.

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 1 metro tra persone non appartenenti allo stesso nucleo familiare o conviventi.

Le attrezzature vanno 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.

Dovrà 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 12 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.

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.

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.).

Si suggerisce che ogni ospite "abbia per sé" uno spazio d'azione ampio, in tal senso è possibile determinare il numero massimo di persone in contemporanea all'interno del centro benessere in numero pari ai posti destinati alle postazioni relax (chaise lounge, sedute, poltrone).

Il gestore avrà il compito di garantire che, in qualsiasi momento della giornata, il numero massimo degli ospiti non superi quello determinato dalle disposizioni di cui sopra.

Qualora il centro benessere non riuscisse a contenere contemporaneamente un numero di clienti sufficientemente proporzionato alla capienza della struttura alberghiera, è opportuno allungare gli orari di apertura e regolamentare gli accessi prevedendo la turnazione con prenotazione dell'area spa e beauty.

Particolare cura andrà dedicata alla sanificazione delle cabine (bagno di vapore, soft sauna, bagno mediterraneo) caratterizzate da temperature comprese in un range tra i 30° e i 60°C, mentre per le saune finlandesi con temperature superiori ai 70°C e umidità relativa bassa si potranno mantenere gli standard di igiene in uso.

6.6 Area food and beverage

Il gestore della struttura dovrà applicare gli stessi protocolli previsti per la somministrazione di cibo e bevande all'interno delle aree condivise (sala colazione, sala ristorante, bar etc.). **Non sarà consentito il self-service.**

² indicazione di massima da verificare in relazione ad eventuali normative più vincolanti a livello nazionale

7. Pulizia e disinfezione

Anche in assenza di casi di COVID-19 nello stabile, si raccomanda di incrementare i servizi di igiene. Un'attenzione speciale deve essere data alla pulizia delle aree comuni (bagni, hall, corridoi, ascensori, ecc...) come misura generale di prevenzione per l'epidemia da Coronavirus. La sanificazione di superfici che vengono spesso toccate - maniglie, pulsanti dell'ascensore, corrimano, interruttori, maniglie delle porte etc - dovrà essere particolarmente accurata, scrupolosa e frequente.

Lo staff delle pulizie dovrà essere formato in modo da recepire queste direttive. Le attività di sanificazione e disinfezione delle superfici dovranno essere stabilite in apposita procedura che stabilisca quali sono le superfici da pulire, la frequenza con cui devono essere fatte, i materiali impiegati, i prodotti utilizzati, le modalità di esecuzione – compresi i tempi di contatto se previsti dai prodotti e le concentrazioni, chi esegue le operazioni, quali dpi indossa l'addetto. Va tenuto conto che gli ambienti devono essere arieggiati frequentemente, in modo particolare durante le operazioni di pulizia nelle stanze. Potrebbe essere richiesto agli ospiti delle stanze di lasciare aperte le finestre prima dell'ingresso degli addetti alle pulizie.

La suddetta procedura dovrà prevedere un piano speciale di pulizia e disinfezione per le situazioni in cui si presentassero ospiti o dipendenti malati. Le raccomandazioni scritte per una pulizia e disinfezione dovrebbero descrivere le procedure operative avanzate per la pulizia, la gestione dei rifiuti e per l'uso di DPI.

7.1 Pulizia e disinfezione ambientale

Per questa tematica si fa rinvio alla specifica scheda in allegato 2 (pulizia igienizzazione, disinfezione, sanificazione).

L'individuazione delle superfici più critiche, sulle quali adottare misure più frequenti di disinfezione, sarà oggetto di valutazione da parte del responsabile. A titolo esemplificativo l'organizzazione potrà stabilire di non utilizzare delle uscite con aperture manuali, privilegiando l'uso di ingressi con aperture automatiche, o interdire a tutte le persone presenti di utilizzare determinate attrezzature e ambienti. Le soluzioni organizzative dovranno tenere conto del rischio contagio, per poi stabilire le modalità di pulizia e disinfezione. Si rammenta in questo contesto vanno inseriti anche gli eventuali arredi o attrezzature presenti all'esterno.

7.2 Lavaggio tessuti

Nel caso si impieghino asciugamani o altri tessuti per assicurare i servizi offerti, gli stessi se non monouso, dovranno essere lavati con un ciclo ad almeno 70°C ¹. In caso di impiego di disinfettanti, potrà essere ridotta la temperatura di lavaggio. Nel caso in cui il servizio del lavaggio di tessuti biancheria fosse esternalizzato, è necessario richiedere al fornitore il rispetto delle normative vigenti.

¹ Linee guida provvisorie 31/03/2020 OMS "Considerazioni operative per la gestione del COVID-19 nel settore Alberghiero"

7.3 Prodotti per la pulizia e la disinfezione

Per questa tematica si fa rinvio alla specifica scheda in allegato 2 (pulizia igienizzazione, disinfezione, sanificazione).

E' possibile utilizzare prodotti commerciali per la disinfezione, etichettati come "disinfettanti" e non solo come detergenti e/o sgrassatori. Informazioni sulla composizione e sulle modalità d'uso, sono in etichetta e sulla scheda tecnica di prodotto (di norma rinvenibile su internet utilizzando link in etichetta). I prodotti a base di cloro derivati dovrebbero riportare la % di "cloro attivo", quelli a base di alcoli la % di "alcol" nella soluzione. I prodotti vanno poi utilizzati rispettando le modalità d'uso (diluizione e tempo di contatto) prescritte dal produttore per ottenere l'effetto disinfettante, riportate in etichetta e/o sulla scheda tecnica di prodotto.

8. Sorveglianza COVID-19 e gestione fornitori

Come parte del piano di emergenza per il Covid-19, è necessario che ci siano delle procedure già fissate per l'identificazione dei possibili casi (ospiti o dipendenti) all'interno della struttura. L'azienda dovrà quindi definire e attuare un sistema di sorveglianza dei lavoratori attraverso le azioni previste nel Protocollo generale SSL per la Provincia autonoma di Trento.

9. Gestione dei casi di Covid-19

Se un lavoratore segnala sintomi simil-influenzali, egli deve indossare immediatamente la mascherina chirurgica, interrompere immediatamente il lavoro e cercare assistenza medica e seguire le indicazioni riportate nel protocollo generale "indirizzi per la gestione dell'emergenza Covid-19 nelle aziende".

10. Materiali e protezioni per lo staff

Dovrà essere garantito l'approvvigionamento, in quantità e qualità di:

- Guanti monouso e mascherine chirurgiche provvisti di adeguata certificazione
- Disinfettante per le mani
- Disinfettanti per le superfici
- Carta monouso
- Altri dispositivi necessari per la prevenzione rischio COVID-19.

Oltre alle dotazioni normalmente impiegate (guanti monouso, mascherine chirurgiche provvisti di adeguata certificazione), l'azienda dovrebbe avere a disposizione, per la gestione ed assistenza logistica di eventuali

casi, almeno un paio di kit che includo i seguenti elementi: Filtrante facciale FFP2 o superiore (senza valvola), occhiali o protezione facciale e guanti monouso.

NUMERI UTILI PER EMERGENZE

Contatti utili per informazioni

Emergenze 112

Numero Nazionale 1500

PAT - Dipartimento Salute - Numero Verde dedicato 800867388

PAT - Dipartimento Salute – Uff. Sicurezza negli Ambienti di Lavoro (dip.salute@provincia.tn.it)

APSS – Dipartimento di Prevenzione - UOPSAL (sportellouopsal@apss.tn.it) tel. 0461 904502/4529

Allegato 1 - SARS-COV 2: INDICAZIONI PER AERAZIONE AMBIENTI

BUONE PRATICHE GENERALI	Garantire buon ricambio d'aria in tutti gli ambienti privilegiando l'apporto di aria naturale attraverso le aperture dall'esterno per favorire il ricambio e la diluizione dell'aria negli ambienti. Negli ambienti dove non è possibile l'apporto di aria esterna è necessario utilizzare impianti di ventilazione meccanica che movimentano e consentono il ricambio dell'aria con l'esterno, gli impianti devono mantenere attivi l'ingresso e l'estrazione dell'aria 24h o almeno due ore prima e due ore dopo l'orario di lavoro. I filtri presenti su tutti gli impianti sono utili per limitare la proliferazione dei patogeni, ma <u>NON</u> garantiscono una barriera alla diffusione del virus Sars-Cov-2.
VERIFICA TIPOLOGIA IMPIANTO	Acquisire tutte le informazioni sulla tipologia e sul funzionamento dell'impianto di trattamento aria (es. controllo dell'efficienza di funzionamento, perdite di carico, verifica del registro di conduzione, tempi di scadenza della manutenzione, tipo di pacco filtrante installato, interventi programmati, ecc.)
IMPIANTI TRATTAMENTO ARIA CENTRALIZZATI	- In questo periodo di emergenza <u>deve essere eliminata totalmente la funzione di ricircolo dell'aria</u> per evitare l'eventuale trasporto di agenti patogeni (batteri, virus, ecc.) nell'ambiente. Aprire frequentemente durante la giornata lavorativa tutte le aperture con l'esterno per aumentare ulteriormente il livello di ricambi dell'aria. - Gli eventuali dispositivi di <i>recupero calore</i> possono trasportare virus, gli scambiatori di calore dovranno essere disattivati per impedire la contaminazione dei flussi d'aria in ingresso e uscita. I dispositivi di recupero che garantiscono una completa separazione dell'aria tra mandata ed espulsione possono invece essere mantenuti in funzione. <i>Nei casi in cui non sia tecnicamente possibile il by-pass sui recuperatori di calore, <u>l'UTA dovrà essere spenta e si dovrà provvedere in maniera alternativa al ricambio dell'aria.</u></i> - Non risultano necessari interventi straordinari sui filtri delle UTA, purché venga continuativamente effettuata la regolare manutenzione ordinaria degli stessi e delle altre componenti dell'impianto. Le normali procedure di sostituzione dei filtri in ordinaria manutenzione dovranno essere implementate con procedure di sicurezza atte alla salvaguardia del personale che svolge l'operazione di sostituzione; i filtri andranno sostituiti con l'impianto spento, l'operatore dovrà indossare guanti, idonea mascherina e collocare il filtro esausto in contenitore che andrà sigillato.
IMPIANTI	Negli edifici dotati di impianti di riscaldamento/raffrescamento (es. pompe di calore, <i>fancoil</i>, termoconvettori), <u>tenere spenti gli impianti</u> per evitare il possibile ricircolo in aria del virus SARS-CoV-2. Qualora non sia possibile tenere fermi gli impianti, pulire frequentemente i filtri secondo le indicazioni fornite dal produttore. La pulizia va fatta a impianto fermo e a cadenza settimanale. Non utilizzare e spruzzare prodotti per la pulizia detergenti/disinfettanti spray direttamente sul

RISCALDAMENTO RAFFRESCAMENTO	filtro. Negli ambienti per i pernottamenti è possibile far funzionare gli impianti di riscaldamento/raffrescamento garantendo una pulizia dei filtri ad ogni cambio ospite. Per la pulizia del filtro fare riferimento alle indicazioni fornite dal produttore. Pulire le prese e le griglie di ventilazione con panni puliti in microfibra inumiditi con acqua e sapone lasciando asciugare, oppure con soluzione alcool etilico min 70%. L'operatore dovrà indossare durante le operazioni guanti, idonea mascherina.
SERVIZI IGIENICI E LOCALI NON FINESTRATI ESTRAZIONE ARIA	Servizi igienici degli ambienti comuni e di lavoro: i raccomanda inoltre, ove possibile, il mantenimento in depressione dell'aria nei servizi igienici h 24, facendo funzionare in modo continuativo gli aspiratori per l'espulsione dell'aria (ove presenti), mantenendo chiuse le finestre. <u>Il mantenimento in funzione h 24 potrebbe causare guasti, è quindi necessario procedere a verifica tecnica e periodico controllo dell'efficienza dell'impianto.</u> Servizi igienici annessi alle stanze: l'aspirazione dei servizi igienici annessi alle stanze, non subirà variazione rispetto alla normale gestione pre-emergenza da Sars-Cov-2. Locali senza finestre (es. archivi, spogliatoi, ecc.): gli impianti devono essere mantenuti in funzione per tutto il tempo di permanenza delle persone.

Tutti i ventilatori dovranno essere spenti e non utilizzati

a cura di: dott.arch.Raffaella Giannini (PAT) e dott.Alessandro Pedrotti (APSS);
condiviso e approvato dal Sottogruppo COVID19 e dal Comitato coord. SSL TN - 19 maggio 2020

Allegato 2 - SARS-COV 2: INDICAZIONI PER PULIZIA, IGIENIZZAZIONE, DISINFEZIONE, SANIFICAZIONE

PULIZIA	Consiste nella rimozione di polvere, residui, sporcizia dalle superfici, è realizzata con detergenti comuni e mezzi meccanici e rimuove anche parte di contaminanti patogeni (Reg. CE 648/2004).
IGIENIZZAZIONE	Consiste nella pulizia a fondo con sostanze in grado di rimuovere o ridurre gli agenti patogeni su oggetti e superfici. Le sostanze igienizzanti (es. ipoclorito di sodio ovvero candeggina/varichina) sono attive nei confronti degli agenti patogeni, ma normalmente non sono considerate disinfettanti in quanto non autorizzati dal Ministero della Salute come presidi medico chirurgici. Con circolare n. 5543 del 22 febbraio 2020 il Ministero della Salute raccomanda l'uso di ipoclorito di sodio O, 1% come decontaminante da SARS-COV-2 dopo pulizia. Per le superfici che possono essere danneggiate da ipoclorito di sodio utilizzare etanolo al 70% dopo la pulizia con un detergente neutro (cit.). PMC reg. UE 528/2012.
DISINFEZIONE	E' il procedimento che con l'utilizzo di sostanze disinfettanti (PMC e Biocidi Tabella 1) riduce la presenza di agenti patogeni, distruggendone o inattivandone in una quota rilevante ma non assoluta (si parlerebbe in tal caso di sterilizzazione). Praticare la disinfezione mediante un disinfettante efficace contro i virus. I prodotti con attività virucida normati dalla ISO EN 14476 sono autorizzati dai mercati nazionali e possono essere utilizzati seguendo la scheda tecnica e la scheda di sicurezza presenti sul prodotto.
DISINFESTAZIONE	Riguarda il complesso di procedimenti e operazioni atti a distruggere piccoli animali, in particolare artropodi, sia perché parassiti, vettori o riserve di agenti infettivi sia perché molesti e specie vegetali non desiderate. La disinfestazione può essere integrale se rivolta a tutte le specie infestanti ovvero mirata se rivolta ad singola specie.
STERILIZZAZIONE	Processo fisico o chimico che porta alla distruzione mirata di ogni forma microbica vivente, sia in forma vegetativa che in forma di spore.

DERATTIZZAZIONE	Riguarda il complesso di procedimenti e operazioni di disinfestazione atti a determinare o la distruzione completa oppure la riduzione del numero della popolazione dei ratti o dei topi al di sotto di una certa soglia.
SANIFICAZIONE	Con il termine " sanificazione " si intende l'intervento globalmente necessario per rendere sano un ambiente, che comprende le fasi di pulizia, igienizzazione e/o disinfezione e di miglioramento delle condizioni ambientali (microclima: temperatura, l'umidità e ventilazione). Nel caso del SARS-COV 2 l'attività di igienizzazione con ipoclorito di sodio o alcool equivale a quella di disinfezione. La sanificazione può essere necessaria per decontaminare interi ambienti e richiede quindi attrezzature specifiche per la diffusione dei principi attivi e competenze professionali, oppure aree o superfici circoscritte, dove gli interventi sono alla portata anche di soggetti non specializzati. La sanificazione interviene riducendo o abbattendo i microrganismi patogeni nell'immediato, ma la sua efficacia non dura nel tempo. Sono importanti gli interventi di pulizia e igienizzazione frequenti, anche se più circoscritti alle superfici di frequente contatto. Per la sanificazione periodica dei locali e spazi comuni o puntuale delle aree specifiche esposte ai casi di COVID-19 si deve attuare quanto segue: • Garantire un buon ricambio dell'aria in tutti gli ambienti, in maniera naturale aprendo le finestre e i balconi per circa 1 ora, e successivamente pulire accuratamente con un detergente neutro. • Eseguire la disinfezione delle superfici che si sporcano con secrezioni respiratorie o altri fluidi corporei della persona o delle persone malate o sospette, ad esempio toilette, lavandini e vasche da bagno con una soluzione disinfettante per uso domestico ipoclorito di sodio (cioè equivalente a 1000 ppm) contenente lo 0,1% di cloro attivo. • Risciacquare con acqua pulita dopo 10 minuti di contatto con il cloro. • Quando l'uso dell'ipoclorito di sodio non è adatto (es. telefono, apparecchiature di controllo a distanza, maniglie delle porte, pulsanti dell'ascensore, ecc.) utilizzare alcool etilico al 70%. • Quando possibile, usare solo materiali di pulizia monouso. • Se necessario, disinfettare adeguatamente gli attrezzi per la pulizia non porosi con una soluzione di ipoclorito di sodio allo 0,5% di cloro attivo o secondo le istruzioni del produttore prima dell'uso per altri ambienti. • Per superfici porose come moquette e tappeti, rimuovere lo sporco visibile, pulire con detergenti e disinfettanti appropriati secondo le istruzioni del produttore. • Raccogliere la biancheria sporca in contenitori chiusi (sacchi o sacconi in carrelli) manipolandola e scuotendola il meno possibile nell'ambiente prima dell'inserimento nel sacco e dell'invio all'impresa qualificata (sia essa esterna o interna all'organizzazione) addetta al lavaggio e alla sanificazione. Nel caso in cui il servizio di lavanderia sia fornito da una impresa esterna, sostituire la biancheria da letto e da bagno utilizzata con biancheria sanificata da impresa qualificata (es. dotata di certificazione UNI EN 14065:2016 Tessili trattati in lavanderie). Nel caso la teleria sia lavata all'interno della struttura, lavare tutti i tessuti (es. biancheria da letto, tende, ecc.) con un ciclo ad acqua calda (60°C o più per almeno 30 minuti) e con l'aggiunta di comune detersivo per il bucato. Se non è possibile utilizzare un ciclo ad acqua calda a causa delle caratteristiche dei tessuti, è necessario aggiungere prodotti chimici specifici per il lavaggio (es. candeggina o prodotti per il bucato contenenti ipoclorito di sodio o prodotti di decontaminazione sviluppati appositamente per l'uso su tessuti). • Non appoggiare le lenzuola e la biancheria al corpo.

	Gli articoli monouso (asciugamani di carta, guanti, mascherine, fazzoletti) devono essere messi in un contenitore con coperchio e smaltiti secondo le procedure individuate e le norme nazionali per la gestione dei rifiuti.
BONIFICA	Procedura di pulizia e disinfezione mirata a privare un ambiente, un'apparecchiatura, un impianto (es: canali di aerazione), di qualsiasi traccia di materiale contenuto o trattato precedentemente all'interno dello stesso. L'operazione garantisce l'abbattimento della Cross-Contamination (contaminazione incrociata).
DECONTAMINAZIONE	Sanificazione + bonifica.
DECADIMENTO NATURALE DEL VIRUS	In alternativa ai trattamenti sopra definiti si evidenzia la possibilità di isolare l'ambiente oggetto o attrezzatura potenzialmente contaminati il tempo massimo di decadimento del Virus previsto dalla TABELLA 4

BUONE PRATICHE GENERALI	In considerazione della potenziale capacità del virus SARS-CoV-2 di sopravvivere sulle superfici, è buona norma procedere frequentemente e accuratamente alla deterzione (pulizia) e disinfezione delle superfici ambientali che devono essere tanto più accurate e regolari in particolar modo per quelle superfici con le quali si viene più frequentemente a contatto (es. maniglie, superfici di lavoro, cellulare, tablet, PC, sanitari e rubinetti). ➤ Pulire regolarmente, giornalmente e puntualmente al bisogno. ➤ Igienizzare giornalmente, puntualmente negli usi comuni (circolare n. 5443 del 22 febbraio 2020 Ministero della Salute). ➤ Disinfettare con Presidi Medico Chirurgici (PCM) e biocidi (vedi Tabella 1 e 2) quando necessario. I principi attivi maggiormente utilizzati nei prodotti disinfettanti autorizzati a livello nazionale (Presidi Medico Chirurgici; PMC) ed Europeo (biocidi), come riportato nel Rapporto N. 19/2020 – Nell'attuale emergenza COVID-19: tra i presidi medico chirurgici e biocidi individuati dal "Gruppo di lavoro ISS Biocidi"- Rapporto ISS COVID-19 n. 19/2020 si annoverano l'etanolo, i sali di ammonio quaternario (es. cloruro di didecil dimetil ammonio - DDAC, cloruro di alchil dimetilbenzilammonio, ADBAC), il perossido d'idrogeno, il sodio ipoclorito e altri principi attivi. Raccomandazioni ➤ Sanificazione periodica e in caso conclamato SARS-COV2 (circolare n. 5443 del 22 febbraio 2020 Ministero della Salute). • Eseguire le pulizie, igienizzazione, disinfezione con guanti e mascherine chirurgiche o in caso di sospetto COVID-19 a seconda del prodotto utilizzato come descritto nella scheda di sicurezza (circolare n. 5443 del 22 febbraio 2020 Ministero della Salute). • L'igiene delle mani deve essere eseguita ogni volta prima e dopo aver rimosso guanti o mascherina. • I materiali di scarto prodotti durante la pulizia devono essere collocati in un sacchetto separato e ben chiuso, che può essere smaltito con la spazzatura indifferenziata; • Il personale che ha effettuato le procedure di sanificazione in locali dove abbia soggiornato un sospetto caso COVID-19 non va considerato come CONTATTO STRETTO salvo in caso di mancata osservanza delle misure di protezione o di esposizione accidentale; • Leggere attentamente le etichette dei prodotti utilizzati; • Evitare di creare schizzi e spruzzi durante la pulizia; • Arieggiare le stanze/ambienti sia durante che dopo l'uso dei prodotti per la
--------------------------------	---

	pulizia, soprattutto se si utilizzano intensamente prodotti disinfettanti/detergenti potenzialmente tossici (controllare i simboli di pericolo sulle etichette), successivamente uscire dal locale e aumentare temporaneamente i tassi di ventilazione dei sistemi di ventilazione meccanica controllata o aprendo le finestre e le porte finestre; • Utilizzare panni, diversi per ciascun tipo di oggetto/superficie, in microfibra inumiditi con acqua e sapone; • Utilizzare disinfettanti quali quelli a base di alcool almeno al 70% o in alternativa ipoclorito di sodio diluito allo 0,5% per i servizi igienici e le altre superfici (es. candeggina), e allo 0,1% per tutte le altre superfici (vedi tabella conversione), tenendo in considerazione il tipo di materiale sul quale si interviene; • Assicurarsi che tutti i prodotti di pulizia siano tenuti fuori dalla portata dei bambini, dei ragazzi e degli animali da compagnia; • Conservare tutti i prodotti in un luogo sicuro; • Non si deve utilizzare aria compressa e/o acqua sotto pressione, o altri metodi che possono produrre spruzzi o possono aerosolizzare materiale potenzialmente infettivo nell'ambiente, fatta eccezione per particolari trattamenti che possano essere attuati in ambiente protetto ad esempio sanificazione con disinfettanti in soluzione acquosa aerosolizzati dall'esterno all'interno degli abitacoli dei mezzi/ambienti garantendone la sigillatura in modo da evitare il contatto con le persone; • In caso di pulizia e disinfezione di locali utilizzati da casi sintomatici o conclamati COVID-19 non utilizzare aspirapolvere per la pulizia dei pavimenti per il rischio di generazione di aerosol; • Presenza di casi sospetti di persone con COVID-19 all'interno dell'edificio, è necessario procedere alla sanificazione dell'ambiente. In questo contesto, è opportuno ricordare che i coronavirus, quali il virus della SARS, e quello della MERS e lo stesso SARS-CoV-2, possono persistere su superfici inanimate fino a 9 giorni in dipendenza della matrice/materiale, della concentrazione, della temperatura e dell'umidità, anche se non è accertato vi persistano in forma vitale. Il personale dedicato alla pulizia ambientale degli spazi pubblici frequentati da una persona sospetta o confermata COVID-19 deve indossare i dispositivi medici e i DPI: 1. mascherina chirurgica o meglio FFP2; 2. grembiule in plastica uniforme e monouso; 3. guanti; 4. occhiali di protezione (se presente rischio di schizzi di materiale organico o sostanze chimiche); 5. stivali o scarpe da lavoro chiuse. • Per i dispositivi elettronici come tablet, touch screen, tastiere, telecomandi, seguire le istruzioni del produttore per tutti i prodotti di pulizia e disinfezione. Se non sono disponibili le istruzioni del produttore, considerare l'uso di salviette pre-impregnate o panni imbevuti di prodotti a base di alcol etilico al 70% per disinfettare. Asciugare accuratamente le superfici per evitare il ristagno di liquidi. Considerare anche l'impiego di involucri sanificabili per tali dispositivi. • Si raccomanda di non spruzzare in maniera diretta i disinfettanti sopra gli eventuali spandimenti di materiale biologico, al fine di evitare la formazione di aerosol. • La pulizia di servizi igienici, lavandini del bagno così come tutte le superfici accessibili di pareti e finestre devono essere eseguite con cura.
--	---

	- Le apparecchiature di laboratorio utilizzate devono essere sanificate in accordo con quanto prescritto dalla ditta produttrice o in accordo ai protocolli in uso all'interno dei laboratori. Procedere dalle aree più pulite verso quelle più contaminate, dall'alto verso il basso e tenendo per ultimo il pavimento.
--	--

GESTIONE RIFIUTI	Nelle operazioni di pulizia, igienizzazione e disinfezione effettuate in ambienti lavorativi (ambienti non sanitari) ove non abbiano soggiornato soggetti sospetti o conclamati COVID-19 e finalizzate quindi alla prevenzione della diffusione dell'infezione COVID-19, i rifiuti prodotti quali ad esempio stracci, panni spugna, carta, guanti monouso, mascherine ecc., dovranno essere conferiti preferibilmente nella raccolta indifferenziata come "rifiuti urbani non differenziati (codice CER 20.03.01)". Le raccomandazioni comportamentali a scopo precauzionale per la gestione di tali rifiuti prevedono: - Utilizzare 2 sacchi di idoneo spessore uno dentro l'altro; - Evitare di comprimere il sacco durante il confezionamento per fare uscire l'aria; - Chiudere adeguatamente i sacchi; - Utilizzare DPI monouso per il confezionamento dei rifiuti e la movimentazione dei sacchi; - Lavarsi accuratamente le mani al termine delle operazioni di pulizia e confezionamento rifiuti, anche se tali operazioni sono state eseguite con guanti. VEDI LINEE GUIDA ADOTTATE DA AZIENDA RACCOLTA E SMALTIMENTO
-------------------------	---

TRATTAMENTO OZONO	L'utilizzo dell'ozono è attualmente consentito a livello internazionale in campo alimentare, per i servizi igienico-sanitari di superfici e acque potabili. Non esistono informazioni specifiche sull'efficacia contro il SARS COV-2. Di contro sono disponibili diversi studi che ne supportano l'efficacia virucida (Norovirus) in ambienti sanitari e non. L'utilizzo di questo trattamento di disinfezione implica l'utilizzo di specifiche attrezzature corredate di manuale d'uso e di manutenzione e di adeguata formazione e di specifici DPI. Per approfondimenti il DL.vo 155/2010 fissa valori limite e obiettivi di qualità anche per le concentrazioni nell'aria ambiente di ozono.
CLORO ATTIVO	Il cloro attivo normalmente non è considerato disinfettante in quanto non può essere autorizzato dal Ministero della Salute come presidio medico chirurgico (DPR n. 392/98). Sebbene la valutazione non sia stata completata, sono già disponibili indicazioni in merito all'efficacia contro il SARS-COV 2, impatto ambientale e effetti per la salute umana.
RADIAZIONE ULTRAVIOLETTA	Poiché l'attività disinfettante della radiazione ultravioletta, si attua mediante un'azione di natura fisica e non chimica non rientra nella definizione di prodotto Biocida. Non esistono informazioni specifiche sull'efficacia contro il SARS COV-2. L'utilizzo di questo trattamento implica l'utilizzo di specifiche attrezzature corredate di manuale d'uso e di manutenzione e di adeguata formazione e di specifici DPI.
PEROSSIDO DI IDROGENO	Il perossido d'idrogeno è un principio attivo biocida approvato ai sensi del BPR per i disinfettanti. Considerata la classificazione del principio attivo, come anche il metodo di applicazione, l'utilizzo di perossido d'idrogeno vaporizzato/aerosolizzato è ristretto ai soli operatori professionali.

Tabella per preparare diluizioni per igienizzazione/decontaminazione ambienti

Se sulla confezione della candeggina è indicata la presenza di cloro al 5%			
Come arrivare alla diluizione dello 0,5% in cloro attivo	Recipiente da 1 litro: 100 ml di prodotto in 900 millilitri di acqua (100 ml corrispondono a circa mezzo bicchiere di acqua)	Recipiente da 5 litri: 0,5 litri di prodotto in 4,5 litri di acqua	Recipiente da 10 litri: 1 litro di prodotto in 9 litri di acqua
Come arrivare alla diluizione dello 0,1% di cloro attivo	Recipiente da 1 litro: 20 ml di prodotto in 980 millilitri di acqua	Recipiente da 5 litri: 100 ml di prodotto in 4,9 litri di acqua	Recipiente da 10 litri: 200 ml di prodotto in 9,8 litri di acqua
Se sulla confezione della candeggina è indicata la presenza di cloro al 3%			
Come arrivare alla diluizione dello 0,5% in cloro attivo	Recipiente da 1 litro: 167 ml di prodotto in 833 millilitri di acqua	Recipiente da 5 litri: 0,83 litri di prodotto in 4,17 litri di acqua	Recipiente da 10 litri: 1,67 litri di prodotto in 8,33 litri di acqua
Come arrivare alla diluizione dello 0,1% di cloro attivo	Recipiente da 1 litro: 33 ml di prodotto in 967 millilitri di acqua	Recipiente da 5 litri: 167 ml di prodotto in 4,833 litri di acqua	Recipiente da 10 litri: 330 ml di prodotto in 9,67 litri di acqua

Note: predisponiamo i calcoli per recipiente da un litro, poi è agevole ottenere altri risultati per eventuali altri contenitori mancanti: basta moltiplicare i dati per ottenere i valori negli altri recipienti. Ad esempio, se si vuole aggiungere un recipiente da 5 litri, basta moltiplicare per 5 tutti i valori del contenitore da un litro.

La candeggina in commercio presenta in etichetta la percentuale di cloro attivo (normalmente 3% o 5%).

Se la candeggina è al 5%, in un litro ci sono 50 ml di cloro. Se la candeggina è al 3%, in un litro ci sono 30 ml di cloro.

Se voglio arrivare alla diluizione dello 0,5% in cloro, in 1 litro di prodotto voglio 5 ml di cloro, e quindi 995 ml di acqua.

Quanta candeggina mi serve per fare questo se la candeggina è al 5%?

Imposto una proporzione: 1 litro di candeggina al 5% sta a 50 ml di cloro contenuti come quantità necessaria sta a 5 ml $X=1 \text{ litro} * 5 / 50 = 100$

Esempi di principio attivo (p.a.) in prodotti disinfettanti autorizzati in Italia negli ultimi due anni (PMC)
(Raccomandazioni ad interim sui disinfettanti nell'attuale emergenza COVID-19:
presidi medico chirurgici e biocidi Gruppo di lavoro ISS Biocidi COVID-19 Rapporto ISS COVID-19
• n. 19/2020)

Prodotti contenenti un principio attivo	% p/p	Tempo di azione	PT
Etando (n. CAS 64-17-5)	62,50%	5' batteri/lieviti 15' funghi	PT2
	59,20%	5' batteri/lieviti 15' funghi	PT2
	89,00%	20" batteri/lieviti/virus 90" disinfezione delle mani del chirurgo	PT1
	89,00%	2' disinfezione delle mani del chirurgo	PT1
	85,00%	3 mL x 2' virucida 3 mL x 30" batteri e lieviti	PT1
	82,00%	3 mL x 90" virucida 3 mL x 30" batteri e lieviti	PT1
	74,00%	30" virus	PT1
	73,60%	90" virus	PT1
	6,93%	30' virus	PT1
	1,80%	5' batteri/lieviti	PT1
Cloruro di didecil dimetil ammonio (n. CAS 7173-51-5)	0,40%	5' batteri 15' lieviti	PT1
	9,00%	5' batteri 15' lieviti 15' funghi	PT2
Ipodlorito di sodio (n. CAS 7681-52-9)	7,00%	15' batteri/virus/funghi	PT2
	5,60%	15' batteri/lieviti	PT2
	5,20%	5' batteri/lieviti	PT2
	4,00%	5' batteri 15' funghi	PT2
	0,12%	15' virus	PT2
	25,20%	3-4 ore batteri/lieviti/funghi	PT2
Perossido di idrogeno (n. CAS 7722-84-1)	1,05%	5' batteri	PT2
	1,50%	30' virus	PT2
	1,50%	5' batteri/lieviti/funghi 30' spore	PT2
	1,50%	5' batteri/lieviti/funghi 30' spore	PT2
Prodotti contenenti due principi attivi	% p/p	Tempo d'azione	PT
1-Propando (n. CAS 71-23-8) + Propan-2-olo (n. CAS 67-63-0)	51,97% + 17,33%	5' batteri/funghi/lieviti	PT2
1-Propando (n. CAS 71-23-8) + Propan-2-olo (n. CAS 67-63-0)	25% + 35%	30" batteri e lieviti	PT2
1-Propando (n. CAS 71-23-8) + Propan-2-olo (n. CAS 67-63-0)	49% + 19,5%	15' lieviti	PT2
1-Propando (n. CAS 71-23-8) + Propan-2-olo (n. CAS 67-63-0)	2,92% + 69,3%	30" batteri e lieviti	PT1
Etando (n. CAS 64-17-5) + 1-Propando (n. CAS 71-23-8)	65% + 10%	30" batteri e lieviti	PT1
Benzil-C12-18-alchil dimetil cloruro (n. CAS 68391-01-5) + Didecil dimetil ammonio cloruro (n. CAS 68424-95-3)	0,18% + 0,27%	5' virus	PT2
Alchil dimetil benzil ammonio cloruro (n. CAS 68391-01-5) + Acido lattico (n. CAS 50-21-5)	2,45% + 8%	5' batteri 15' funghi	PT2

PT1: "prodotti applicati sulla pelle o il cuoio capelluto, o a contatto con essi, allo scopo principale di disinfettare la pelle o il cuoio capelluto".

PT2: "prodotti disinfettanti non destinati all'applicazione diretta sull'uomo o sugli animali".

Tabella 2. Principi attivi per la disinfezione delle superfici suggeriti da Organismi nazionali e internazionali e derivanti dai PMC attualmente autorizzati

Superficie	Detergente
Superfici in pietra, metalliche o in vetro escluso il legno	Detergente neutro e disinfettante virucida - sodio ipoclorito 0,1 % o etanolo (alcol etilico) al 70% o altra concentrazione, purché sia specificato virucida
Superfici in legno	Detergente neutro e disinfettante virucida (contro i virus) a base di etanolo (70%) o ammoni quaternari (es. cloruro di benzalconio; DDAC)
Servizi	Pulizia con detergente e disinfezione con disinfettante a base di sodio ipoclorito almeno allo 0.1% sodio ipoclorito
Tessili (es. cotone, lino)	Lavaggio con acqua calda (70°C-90°C) e normale detersivo per bucato; <i>in alternativa</i> : lavaggio a bassa temperatura con candeggina o altri prodotti disinfettanti per il bucato

Non si esclude che prodotti **autorizzati** con concentrazioni inferiori di etanolo siano comunque efficaci contro i virus in considerazione di fattori quali tempi di contatto e organismo bersaglio. Sono inoltre disponibili ed efficaci prodotti disinfettanti per superfici, sempre autorizzati dal Ministero della Salute, a base di altri principi attivi, come miscele di sali di ammonio quaternario (es. cloruro di didecil dimetil ammonio, cloruro di alchil dimetilbenzilammonio) o perossido d'idrogeno, che dichiarano in etichetta attività antivirale/virucida.

Tabella 3. Modalità di sanificazione in ambienti di rilevante valore storico

Superficie	Modalità
Superfici in pietra o arredi lignei	Nebulizzare (spruzzare) su carta assorbente una soluzione di disinfettante a base di etanolo al 70%, o altra concentrazione purché sia specificato virucida. È comunque sconsigliata l'applicazione in presenza di finiture superficiali (es. lacche, resine) che sono suscettibili all'interazioni con acqua e/o solventi.
Superfici metalliche o in vetro	Disinfettante a base di etanolo al 70%

Si raccomanda di utilizzare carta monouso o panni puliti e disinfettati con sodio ipoclorito.

Nota: La disinfezione in luoghi con opere rilevanti per il patrimonio artistico dovrebbe essere sempre effettuata senza ricorrere all'utilizzo di prodotti a base di cloro (es. ipoclorito di sodio), troppo ossidanti, che possono causare danni, anche gravi, su specifiche superfici (marmi, superfici metalliche in genere, legno decorato, ecc.), provocando alterazioni cromatiche e/o decoesioni.

Tabella 4

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

NUOVO CORONAVIRUS



- 1** La **sanificazione** rappresenta un "complesso di procedimenti e di operazioni" di pulizia e/o di disinfezione e comprende il mantenimento della buona qualità dell'aria anche con il ricambio d'aria in tutti gli ambienti.
- 2** La "**pulizia**" è "il processo mediante il quale un deposito indesiderato viene staccato da un substrato o dall'interno di un sostrato e portato in soluzione o dispersione". Per la pulizia si utilizzano prodotti detergenti (**igienizzanti**) per ambiente che rimuovono lo sporco mediante azione meccanica o fisica.
- 3** La **disinfezione** è un trattamento per abbattere la carica microbica di ambienti, superfici, materiali.
- 4** Per la disinfezione si utilizzano **prodotti disinfettanti** (biocidi o presidi medico-chirurgici) autorizzati dal Ministero della Salute. I prodotti che vantano un'azione "disinfettante" devono obbligatoriamente riportare in etichetta il numero di registrazione/autorizzazione.
- 5** I prodotti senza l'indicazione dell'autorizzazione del Ministero della Salute che riportano in etichetta diciture o indicazioni sull'attività contro ad es. germi e batteri, non sono prodotti con proprietà disinfettante dimostrata, bensì sono semplici detergenti per l'ambiente (**igienizzanti**).
- 6** I prodotti per **uso esclusivamente professionale**, sono utilizzabili a livello industriale e professionale con appositi dispositivi di protezione individuale (DPI - filtranti facciali, guanti etc). La popolazione generale può utilizzare solo prodotti che non specificino in etichetta "**Uso Professionale**".
- 7** Gli operatori professionali (es. operatore professionale dell'impresa di sanificazione, esercizi commerciali al dettaglio, attività inerenti servizi alla persona) devono avere a disposizione la Scheda Dati di Sicurezza (SDS) nelle quali sono indicati i DPI da utilizzare.
- 8** I trattamenti mediante apparecchiature che generano *in situ* sostanze chimiche attive, come l'ozono e il cloro, sono sanitizzanti, e pertanto utilizzabili come sanitizzanti di ambienti, superfici e articoli, mentre il perossido di idrogeno vaporizzato o aerosolizzato è un "disinfettante" autorizzato.
- 9** Per la disinfezione di superfici dure sono disponibili prodotti disinfettanti a base di ipoclorito di sodio efficaci contro i virus da utilizzare dopo pulizia con acqua e un detergente. Per superfici che potrebbero essere danneggiate dall'ipoclorito di sodio, utilizzare prodotti a base di etanolo sempre dopo pulizia con acqua e un detergente. Per le superfici in legno preferire disinfettanti meno aggressivi a base di etanolo o ammoni quaternari (es. cloruro di benzalconio; DBAC). Sono disponibili ed efficaci altri disinfettanti virucidi per superfici come ad esempio i prodotti a base di perossido di idrogeno (acqua ossigenata).
- 10** Per i locali che devono essere sanificati, si consiglia di cambiare l'aria, pulire con un detergente e disinfettare le superfici ad alta frequenza di contatto, quali maniglie, porte, sedie e braccioli, ripiani di tavoli, interruttori, corrimano, rubinetti, pulsanti dell'ascensore, oggetti di varia natura, ecc.
- 11** Prima di utilizzare i prodotti leggere attentamente le istruzioni e verificare le **Indicazioni di Pericolo** e i **Consigli di Prudenza** riportati in etichetta. Non miscelare i vari prodotti, in particolare quelli contenenti candeggina o ammoniaca con altri prodotti. La sanificazione deve essere eseguita indossando adeguati DPI.
- 12** La biancheria da letto e da bagno, qualora non sia monouso, deve essere lavata, ove consentito dai tessuti, alla temperatura più elevata del ciclo di lavaggio con prodotti detergenti e additivi disinfettanti per il bucato.
- 13** Per i tessuti e l'abbigliamento prestare attenzione alla compatibilità con i diversi disinfettanti chimici o fisici. Un trattamento fisico efficace, e nel contempo compatibile con i tessuti, è il "vapore secco".



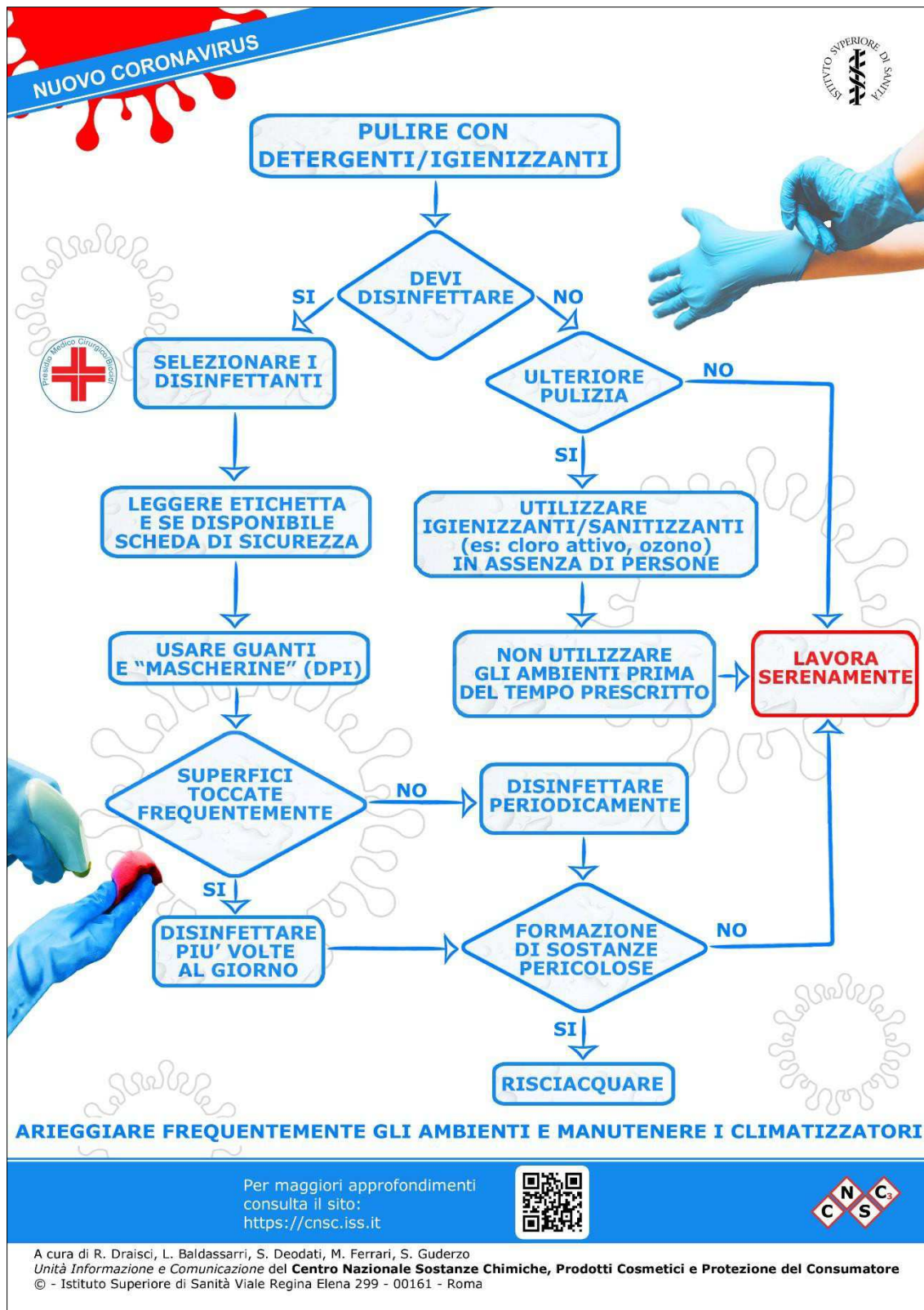
Per maggiori approfondimenti
consulta il sito:
<https://cnscc.iss.it>





A cura di R. Draisci, S. Deodati, M. Ferrari, S. Guderzo
 Unità Informazione e Comunicazione del **Centro Nazionale Sostanze Chimiche, Prodotti Cosmetici e Protezione del Consumatore**
 © - Istituto Superiore di Sanità Viale Regina Elena 299 - 00161 - Roma

FLOW CHART 1 PROCEDURE PULIZIA E IGIENIZZAZIONE





nuovo coronavirus

Come raccogliere e gettare i rifiuti domestici

Se sei POSITIVO o in quarantena obbligatoria...

- Non differenziare più i rifiuti di casa tua.
- Utilizza due o tre sacchetti possibilmente resistenti (uno dentro l'altro) all'interno del contenitore utilizzato per la raccolta indifferenziata, se possibile a pedale.
- Tutti i rifiuti (plastica, vetro, carta, umido, metallo e indifferenziata) vanno gettati nello stesso contenitore utilizzato per la raccolta indifferenziata.
- Anche i fazzoletti o i rotoli di carta, le mascherine, i guanti, e i teli monouso vanno gettati nello stesso contenitore per la raccolta indifferenziata.
- Indossando guanti monouso chiudi bene i sacchetti senza schiacciarli con le mani utilizzando dei lacci di chiusura o nastro adesivo.
- Una volta chiusi i sacchetti, i guanti usati vanno gettati nei nuovi sacchetti preparati per la raccolta indifferenziata (due o tre sacchetti possibilmente resistenti, uno dentro l'altro). Subito dopo lavati le mani.
- Fai smaltire i rifiuti ogni giorno come faresti con un sacchetto di indifferenziata.
- Gli animali da compagnia non devono accedere nel locale in cui sono presenti i sacchetti di rifiuti.

*Se NON sei positivo al tampone
e NON sei in quarantena...*

- Continua a fare la raccolta differenziata come hai fatto finora.
- Usa fazzoletti di carta se sei raffreddato e buttali nella raccolta indifferenziata.
- Se hai usato mascherine e guanti, gettali nella raccolta indifferenziata.
- Per i rifiuti indifferenziati utilizza due o tre sacchetti possibilmente resistenti (uno dentro l'altro) all'interno del contenitore che usi abitualmente.
- Chiudi bene il sacchetto.
- Smaltisci i rifiuti come faresti con un sacchetto di indifferenziata.

A cura del Gruppo ISS "Comunicazione Nuovo Coronavirus"

Fonte ISS • 13 marzo 2020

Bibliografia

- DECRETO DEL PRESIDENTE DEL CONSIGLIO DEI MINISTRI 17 maggio 2020 .
- DECRETO MINISTERIALE 7 luglio 1997, n. 274 "Regolamento di attuazione degli articoli 1 e 4 della legge 25 gennaio 1994, n. 82, per la disciplina delle attività di pulizia, di disinfezione, di disinfestazione, di derattizzazione e di sanificazione".
- Circolare n. 5443 del 22 febbraio 2020 del Ministero della Salute
- Conferenza delle Regioni e delle Province autonome Nuovo Coronavirus SARS-CoV-2
- Europa. Regolamento (CE) n. 648/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 31 marzo 2004 relativo ai detergenti. Gazzetta ufficiale dell'Unione europea L 104, 8.4.2004
- Europa. Regolamento (CE) n.1223/2009 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 30 novembre 2009 sui prodotti cosmetici. Gazzetta ufficiale dell'Unione europea L 342/59, 22/12/2009
- Europa. Regolamento (UE) n. 528/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 22 maggio 2012, relativo alla messa a disposizione sul mercato e all'uso dei biocidi. Gazzetta ufficiale dell'Unione europea L 167/1, 27/6/2012.
- Italia. Decreto del Presidente della Repubblica 6 ottobre 1998, n. 392. Regolamento recante norme per la semplificazione dei procedimenti di autorizzazione alla produzione ed all'immissione in commercio di presidi medicochirurgici, a norma dell'articolo 20, comma 8, della legge 15 marzo 1997, n. 59. Gazzetta Ufficiale Serie Generale n. 266, 13/11/1998.
- Ministero della Sanità. Provvedimento 5 febbraio 1999. Approvazione dei requisiti della domanda e relativa documentazione da presentare ai fini dell'autorizzazione all'immissione in commercio ed alla variazione di autorizzazioni già concesse per i presidi medicochirurgici. Gazzetta Ufficiale Serie Generale n.34 del 11/02/1999.
- Europa. Regolamento (CE) n. 1272/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 16 dicembre 2008, relativo alla classificazione, all'etichettatura e all'imballaggio delle sostanze e delle miscele che modifica e abroga le direttive 67/548/CEE e 1999/45/CE e che reca modifica al regolamento (CE) n. 1907/2006. Gazzetta ufficiale dell'Unione europea L 353/1, 31/12/2008.
- European Centre for Disease Prevention and Control. Interim guidance for environmental cleaning in non-healthcare facilities exposed to SARS-CoV-2. Stockholm: ECDC; 2020.
- Lai MYY, Cheng PKC, Lim WWL. Survival of severe acute respiratory syndrome coronavirus. Clinical Infectious Diseases 2005;41(7):e67-e71.
- Hulkower RL, Casanova LM, Rutala WA, Weber DJ, Sobsey MDI. Inactivation of surrogate coronaviruses on hard surfaces by health care germicides. American Journal of Infection Control. 2011;39(5):401-7.
- Kampf G, Todt D, Pfaender S, Steinmann E. Persistence of coronaviruses on inanimate surfaces and their inactivation with biocidal agents J Hosp Infect. 2020 Mar;104(3):246-51.
- Neeltje van Doremalen, Trenton Bushmaker, Dylan H. Morris, Myndi G. Holbrook, Amandine Gamble, Brandi
- N. Williamson, Azaibi Tamin, Jennifer L. Harcourt, Natalie J. Thornburg, Susan I. Gerber, James O. Lloyd-Smith, Emmie de Wit, Vincent J. Munster. Aerosol and Surface Stability of SARS-CoV-2 as Compared with SARS-CoV-1. New England Journal of Medicine 2020; doi: 10.1056/NEJMc2004973.
- World Health Organization, Guide to Local Production: WHO-recommended Handrub Formulations. Geneva: WHO; 2010. https://www.who.int/gpsc/5may/Guide_to_Local_Production.pdf
- ECHA. Efficacy Working Group Article 55(1) – hygienic hand disinfection (DE) 27/03/2020
- Suchomel M, Kundi M, Pittet D, Weinlich M, Rotter ML. Testing of the World Health Organization recommended formulations in their application as hygienic hand rubs and proposals for increased efficacy. Am J Infect Control. 2012; 40(4):328-31
- US EPA List N: Products with Emerging Viral Pathogens AND Human Coronavirus claims for use against SARS-CoV-2 <https://www.epa.gov/pesticide-registration/list-n-disinfectants-use-against-sars-cov-2> (lista aggiornata al 2 aprile 2020)

Rapporti ISS COVID-19 Accessibili da <https://www.iss.it/rapporti-covid-19>

- Gruppo di lavoro ISS Prevenzione e controllo delle Infezioni. Indicazioni ad interim per l'effettuazione dell'isolamento e della assistenza sanitaria domiciliare nell'attuale contesto COVID-19. Versione del 7 marzo 2020. Roma: Istituto Superiore di Sanità; 2020 (Rapporto ISS COVID-19, n. 1/2020)
- Gruppo di lavoro ISS Prevenzione e controllo delle Infezioni. Indicazioni ad interim per un utilizzo razionale delle protezioni per infezione da SARS-CoV-2 nelle attività sanitarie e sociosanitarie (assistenza a soggetti affetti da COVID-19) nell'attuale scenario emergenziale SARS-CoV-2. Versione del 28 marzo 2020. Roma: Istituto Superiore di Sanità; 2020 (Rapporto ISS COVID-19, n. 2 Rev./2020)
- Gruppo di lavoro ISS Ambiente e Gestione dei Rifiuti. Indicazioni ad interim per la gestione dei rifiuti urbani in relazione alla trasmissione dell'infezione da virus SARS-CoV-2. Versione del 31 marzo 2020. Roma: Istituto Superiore di Sanità; 2020 (Rapporto ISS COVID-19, n. 3 Rev./2020)
- Gruppo di lavoro ISS Prevenzione e controllo delle Infezioni. Indicazioni ad interim per la prevenzione e il controllo dell'infezione da SARS-CoV-2 in strutture residenziali sociosanitarie. Versione del 17 aprile 2020. Roma: Istituto Superiore di Sanità; 2020 (Rapporto ISS COVID-19, n. 4/2020 Rev.)
- Gruppo di lavoro ISS Ambiente e Qualità dell'aria indoor. Indicazioni ad interim per la prevenzione e gestione degli ambienti indoor in relazione alla trasmissione dell'infezione da virus SARS-CoV-2. Versione del 21 aprile 2020. Roma: Istituto Superiore di Sanità; 2020. (Rapporto ISS COVID-19, n. 5/2020 Rev.)
- Gruppo di lavoro ISS Cause di morte COVID-19. Procedura per l'esecuzione di riscontri diagnostici in pazienti deceduti con infezione da SARS-CoV-2. Versione del 23 marzo 2020. Roma: Istituto Superiore di Sanità; 2020. (Rapporto ISS COVID-19, n. 6/2020).
- Gruppo di lavoro ISS Biocidi COVID-19 e Gruppo di lavoro ISS Ambiente e Rifiuti COVID-19. Raccomandazioni per la disinfezione di ambienti esterni e superfici stradali per la prevenzione della trasmissione dell'infezione da SARS-CoV-2. Versione del 29 marzo 2020. Roma: Istituto Superiore di Sanità; 2020. (Rapporto ISS COVID-19, n. 7/2020).
- Osservatorio Nazionale Autismo ISS. Indicazioni ad interim per un appropriato sostegno delle persone nello spettro autistico nell'attuale scenario emergenziale SARS-CoV-2. Versione del 30 marzo 2020. Roma: Istituto Superiore di Sanità; 2020. (Rapporto ISS COVID-19, n. 8/2020).
- Gruppo di Lavoro ISS Ambiente - Rifiuti COVID-19. Indicazioni ad interim sulla gestione dei fanghi di depurazione per la prevenzione della diffusione del virus SARS-CoV-2. Versione del 3 aprile 2020. Roma: Istituto Superiore di Sanità; 2020. (Rapporto ISS COVID-19, n. 9/2020).
- Gruppo di Lavoro ISS Ambiente-Rifiuti COVID-19. Indicazioni ad interim su acqua e servizi igienici in relazione alla diffusione del virus SARS-CoV-2. Versione del 7 aprile 2020. Roma: Istituto Superiore di Sanità; 2020. (Rapporto ISS COVID-19, n. 10/2020).
- Gruppo di Lavoro ISS Diagnostica e sorveglianza microbiologica COVID-19: aspetti di analisi molecolare e sierologica. Raccomandazioni per il corretto prelievo, conservazione e analisi sul tampone oro/nasofaringeo per la diagnosi di COVID-19. Versione del 7 aprile 2020. Roma: Istituto Superiore di Sanità; 2020. (Rapporto ISS COVID-19, n. 11/2020).
- Gabbriellini F, Bertinato L, De Filippis G, Bonomini M, Cipolla M. Indicazioni ad interim per servizi assistenziali di telemedicina durante l'emergenza sanitaria COVID-19. Versione del 13 aprile 2020. Roma: Istituto Superiore di Sanità; 2020. (Rapporto ISS COVID-19, n. 12/2020).
- Gruppo di lavoro ISS Ricerca traslazionale COVID-19. Raccomandazioni per raccolta, trasporto e conservazione di campioni biologici COVID-19. Versione del 15 aprile 2020. Roma: Istituto Superiore di Sanità; 2020. (Rapporto ISS COVID-19, n. 13/2020).
- Gruppo di lavoro ISS Malattie Rare COVID-19. Indicazioni ad interim per un appropriato sostegno delle persone con enzimopenia G6PD (favismo) nell'attuale scenario emergenziale SARS-CoV-2. Versione del 14 aprile 2020. Roma: Istituto Superiore di Sanità; 2020. (Rapporto ISS COVID-19, n. 14/2020).
- Gruppo di lavoro ISS Farmaci COVID-19. Indicazioni relative ai rischi di acquisto online di farmaci per la prevenzione e terapia dell'infezione COVID-19 e alla diffusione sui social network di informazioni false sulle terapie. Versione del 16 aprile 2020. Roma: Istituto Superiore di Sanità; 2020. (Rapporto ISS COVID-19, n. 15/2020).
- Gruppo di lavoro ISS Sanità Pubblica Veterinaria e Sicurezza Alimentare COVID-19. Animali da compagnia e SARS-CoV-2: cosa occorre sapere, come occorre comportarsi. Versione del 19 aprile 2020. Roma: Istituto Superiore di Sanità; 2020. (Rapporto ISS COVID-19, n. 16/2020).
- Gruppo di lavoro ISS Sanità Pubblica Veterinaria e Sicurezza Alimentare COVID-19. Indicazioni ad interim sull'igiene degli alimenti durante l'epidemia da virus SARS-CoV-2. Versione del 19 aprile 2020. Roma: Istituto Superiore di Sanità; 2020. (Rapporto ISS COVID-19, n. 17/2020).

- Gruppo di lavoro ISS Ricerca traslazionale COVID-19. Raccomandazioni per la raccolta e analisi dei dati disaggregati per sesso relativi a incidenza, manifestazioni, risposta alle terapie e outcome dei pazienti COVID-19. Versione del 26 aprile 2020. Roma: Istituto Superiore di Sanità; 2020. (Rapporto ISS COVID-19, n. 18/2020).
- Gruppo di lavoro ISS Biocidi COVID-19. Raccomandazioni ad interim sui disinfettanti nell'attuale emergenza COVID-19: presidi medico-chirurgici e biocidi. Versione del 25 aprile 2020. Roma: Istituto Superiore di Sanità; 2020. (Rapporto ISS COVID-19, n. 19/2020).
- Gruppo di Lavoro ISS Prevenzione e Controllo delle Infezioni. Indicazioni per la sanificazione degli ambienti interni per prevenire la trasmissione di SARS-COV 2. Versione dell'8 maggio 2020. Roma: Istituto Superiore di Sanità; 2020. (Rapporto ISS COVID-19, n. 20/2020).
- Ricci ML, Rota MC, Scaturro M, Veschetti E, Lucentini L, Bonadonna L, La Mura S. Guida per la prevenzione della contaminazione da Legionella negli impianti idrici di strutture turistico recettive e altri edifici ad uso civile e industriale, non utilizzati durante la pandemia COVID-19. Versione del 3 maggio 2020. Roma: Istituto Superiore di Sanità; 2020. (Rapporto ISS COVID-19, n. 21/2020).
- Gruppo di lavoro ISS Salute mentale ed emergenza COVID-19. Indicazioni ad interim per la gestione dello stress lavoro-correlato negli operatori sanitari e socio-sanitari durante lo scenario emergenziale SARS-COV-2. Versione del 7 maggio. Roma: Istituto Superiore di Sanità; 2020. (Rapporto ISS COVID-19, n. 22/2020)
- Gruppo di lavoro ISS Salute mentale ed emergenza COVID-19. Indicazioni di un programma di intervento dei Dipartimenti di Salute Mentale per la gestione dell'impatto dell'epidemia COVID-19 sulla salute mentale. Versione del 6 maggio 2020. Roma: Istituto Superiore di Sanità; 2020. (Rapporto ISS COVID-19, n. 23/2020).
- Gruppo di lavoro ISS Malattie Rare COVID-19. Indicazioni ad interim per una appropriata gestione dell'iposurrenalismo in età pediatrica nell'attuale scenario emergenziale da infezione da SARS-CoV-2. Versione del 10 maggio 2020. Roma: Istituto Superiore di Sanità; 2020. (Rapporto ISS COVID-19, n. 24/2020)
- Gruppo di Lavoro ISS Biocidi COVID-19. Raccomandazioni ad interim sulla sanificazione di strutture non sanitarie nell'attuale emergenza COVID-19: superfici, ambienti interni e abbigliamento. Versione del 15 maggio 2020. Roma: Istituto Superiore di Sanità; 2020. (Rapporto ISS COVID-19 n. 25/2020)

Ver.1-MCE - 19052020

Allegato adottato dai Protocolli di Sicurezza sul Lavoro del Comitato prov. Coord. SSL



*Comitato provinciale di Coordinamento in materia di Salute e Sicurezza
sul Lavoro della Provincia autonoma di Trento*

PROTOCOLLO DI SALUTE E SICUREZZA SUL LAVORO

IN AGRICOLTURA E NEI LAVORI FORESTALI

LINEE GUIDA PER LA GESTIONE DEL RISCHIO COVID-19 - Rev.4

28 maggio e 10 giugno 2020

“...Custode di te e degli altri...”

**EMERGENZA
COVID-19**

Documento utile ai fini dell'aggiornamento dei rischi e dei documenti in materia di salute e sicurezza sul lavoro secondo quanto indicato dal D.Lgs. 81/2008 .

In presenza dell'emergenza del COVID-19, le linee guida e le disposizioni emanate dal Comitato provinciale di Coordinamento in materia di Salute e Sicurezza sul Lavoro della Provincia autonoma di Trento, in attuazione delle ordinanze emanate a livello nazionale e provinciale.

Sommario

Premessa.....	4
Flusso SEMPLIFICATO di prevenzione.....	5
Tabella 1 MISURE ANTICONTAGIO GENERALI Il Datore di Lavoro, dipendenti, tirocinanti, collaboratori, lavoratori autonomi.....	6
SETTORE AGRICOLO.....	8
ATTIVITÀ LEGATE ALLA PRODUZIONE PRIMARIA Tabella 2a, 2b, 2c.....	10
a) <i>Tabella 2a Settore zootecnica</i>	
i) Mungitura	
ii) Ritiro giornaliero del latte	
iii) Parto bestiame	
iv) Apicoltura	
b) <i>Tabella 2 b Settore ortofrutticole e florovivaismo</i>	
i) Fasi Manuali in Campagna	
ii) Lavori in quota	
iii) Raccolta	
iv) Conferimento	
c) <i>Tabella 2c vale per tutti i settori</i>	
i) Postazioni fisse vicine	
ii) Lavorazioni in serra	
iii) Magazzini prodotti	
ATTIVITÀ CONNESSE ALL'AGRICOLTURA Tabella 3 a,b,c,d e Tabella 4.....	13
2) Tabella 3 Attività connesse all'agricoltura ed in particolare:	
a) <i>Tabella 3 a Attività connesse</i>	
i) Laboratori di trasformazione	
ii) Spese a domicilio	
iii) Mercato all'aperto	
iv) Punto Vendita e mercati coperti	
b) <i>Tabella 3 b Altre attività connesse</i>	
i) Laboratori di trasformazione	
ii) Manutenzione del Verde	
iii) Sgombero neve	
iv)	
3) Tabella 4 Attività connesse all'agricoltura ed in particolare Agriturismo:	
a) <i>Tabella 4a</i>	
i) Per tutti i settori	
ii) Accoglienza	
iii) Servizi alla persona	
iv) Punto Vendita	
b) <i>Tabella 4b</i>	
i) Fattorie didattiche	
ii) Pasti a domicilio e da asporto	
iii) Agri-campeggio	
c) <i>Tabella 4c</i>	
i) Ristorazione	
ii) Pernottamenti	
d) <i>Tabella 4d</i>	
i) Enoturismo	
ii) Malga	
iii) Strade del Vino, Formaggi ecc..	

GESTIONE FLUSSI DIPENDENTI STRANIERI.....	18
DISPOSIZIONI COVID-19 – Settore Foreste.....	20
Attività specifiche.....	21
DISPOSIZIONI COVID-19 – settore forestale – ditte provenienti dall'estero	21
DISPOSIZIONI DI CARATTERE GENERALE PER DITTE FORESTALI PROVENIENTI DALL'ESTERO	21
NORME SPECIFICHE PER I CANTIERI CON DOMICILIO PER ESPLETAMENTO DEL PERIODO DI SORVEGLIANZA SANITARIA E ISOLAMENTO FIDUCIARIO.....	22
RICHIAMO AL PROTOCOLLO DI SALUTE E SICUREZZA SUL LAVORO IN AGRICOLTURA E NEI LAVORI FORESTALI	23
Richiamo agli Allegati del protocollo generale	
• ALLEGATO 1 Aereazione e Ventilazione • ALLEGATO 2 Pulizia, igienizzazione, disinfezione e sanificazione • ALLEGATO 3 Gestione Rifiuti • ALLEGATO 4 Uso corretto delle Mascherine • ALLEGATO 5 Uso corretto dei guanti • ALLEGATO 6 Aule Formazione schema distanze • ALLEGATO 7 Riepilogo delle classi di rischio e aggregazione sociale	

Premessa

L'Obiettivo delle linee guida è di fornire un quadro di riferimento procedurale, organizzativo e tecnologico volto a minimizzare le probabilità di trasmissione del contagio tra persone, così da consentire un rientro controllato ed un mantenimento in tutta sicurezza.

Imprescindibile per la riapertura, con lo stesso peso della necessità economica, è la massima protezione delle persone. Proprio in quest'ultima prospettiva le linee guida e le prassi definite si abbinano alla garanzia del conseguimento di un efficace controllo dei rischi di contagio, la praticabilità tecnica ed economica in tempi rapidi a qualsiasi stadio delle filiere produttive, siano esse di piccole che di grandi dimensioni dalle piccole alle grandi imprese.

Questo documento è da considerarsi in stretto collegamento con il Protocollo del 14 marzo 2020 di regolamentazione delle misure per il contrasto e il contenimento della diffusione del virus Covid-19 negli ambienti di lavoro, sottoscritto da CGIL, CISL, UIL ed associazioni datoriali su invito del Presidente del Consiglio (Appendice 1) e Indirizzi per la Gestione dell'emergenza COVID-19 nelle aziende Comitato provinciale in materia di salute e sicurezza sul lavoro (Provincia Autonoma di Trento).

Con il contributo del gruppo di lavoro settoriale e del sottogruppo Covid-19 del Comitato:

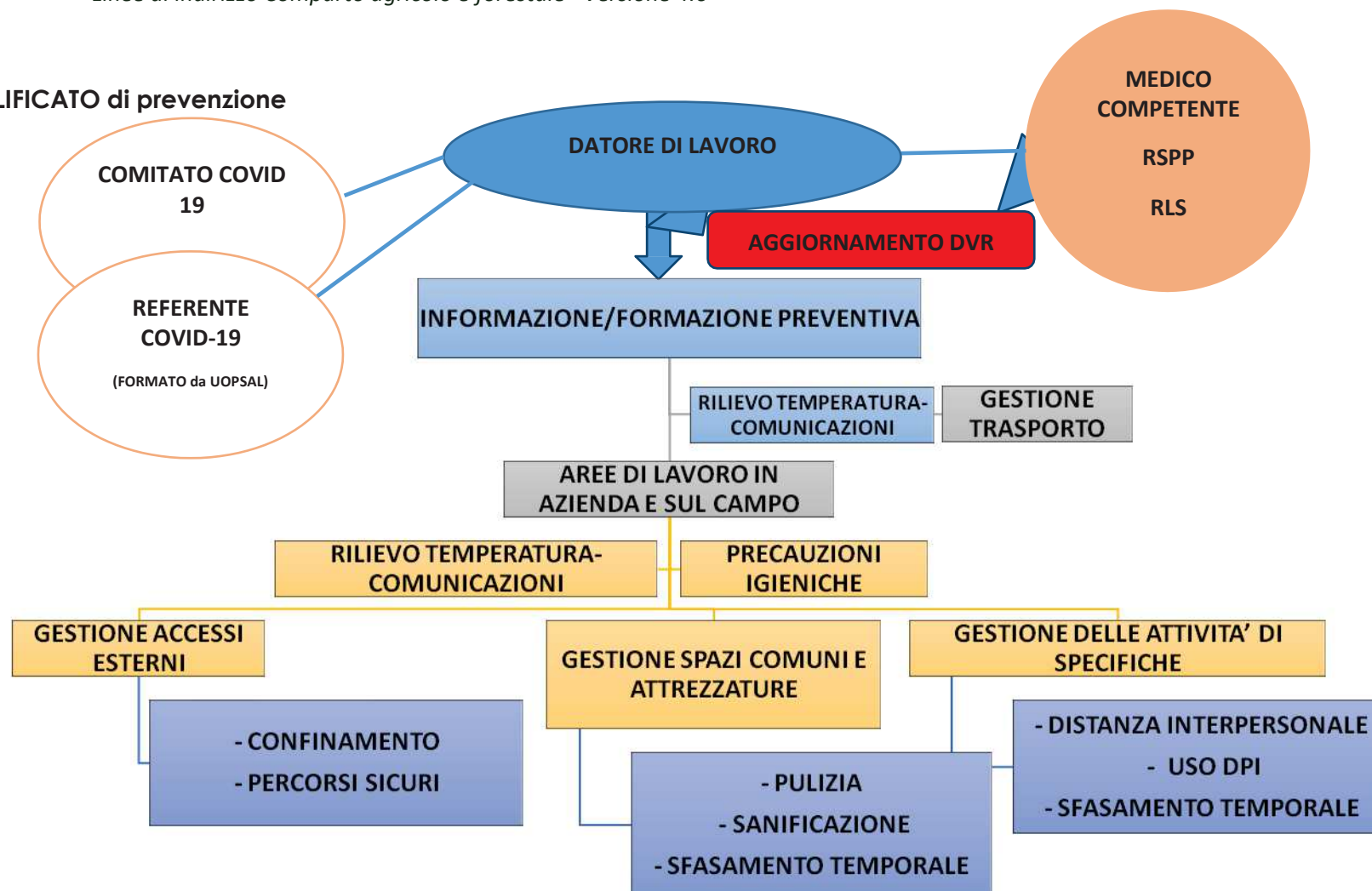
- **Barbara Battistello**
barbara.battistello@coldiretti.it
Rappresentante Associazioni di categoria Agricole (referente)
- **Marcello Cestari**
marcello.cestari@provincia.tn.it - Uff. Sicurezza negli Ambienti di Lavoro -PAT
- **Fulvio Gaimo**
f.gaimo@uiltn.it - UiLa - Trento
- **Laura Vicentini**
laura.vicentini@provincia.tn.it - Servizio Foreste e Fauna - PAT
- **Valentino Gottardi**
valentino.gottardi@provincia.tn.it - Servizio Foreste e Fauna -PAT
- **Maurizio Zabbeni**
maurizio.zabbeni@cgil.tn.it - Cgil - Trento
- **Katia Negri**
katia.negri@cisltn.it - Cisl - Trento
- **Fabrizio Benvenuti**
fabrizio.benvenuti@fmach.it - CTT Fondazione Edmund Mach
- **Dritjon Hazizolli**
dritjon.hazizolli@gmail.com - Medico Competente
- **Michele Girardi**
michele.girardi@ftcoop.it - Federazione Cooperative Trentine
- **Fabrizio Dagostin**
fabrizio.dagostin@provincia.tn.it - Servizio Agricoltura – PAT

Gruppo di lavoro per dipendenti stranieri in agricoltura

Dipartimento. Agricoltura – dott. Romano Masè

Dipartimento Prevenzione APSS – dott. Antonio Ferro

Flusso SEMPLIFICATO di prevenzione



Si introduce in azienda una nuova, **facoltativa e raccomandata**, figura **REFERENTE COVID-19** (formato da UOPSAL link corso on line <https://fad01.tsm.tn.it/referente-covid19>) è opportuno sia identificata in un soggetto (può coincidere con Datore di Lavoro in particolare quando lo stesso svolga direttamente i compiti proprio del Servizio di Prevenzione e protezione) che riveste un ruolo con competenze in materia di salute e sicurezza ai sensi del D. Lgs. 81/08 supporta le attività all'interno della propria azienda per l'applicazione delle misure di prevenzione per il controllo COVID 19, per sensibilizzare, informare e formare il personale.

TABELLA 1 MISURE ANTICONTAGGIO GENERALI il Datore di Lavoro, dipendenti, tirocinanti, collaboratori, lavoratori autonomi

N.	MISURA	ATTIVITA DA FARE	RISOLUZIONE
1.	AGGIORNAMENTO DVR (appendice)	Appendice specifica del DVR che riassume le misure adottate per l'emergenza COVID 19 nelle singole aziende.	Reperimento Informazioni presso la vostra associazione di categoria.
2.	RIMANERE A CASA	Obbligo di rimanere al proprio domicilio e chiamare il proprio medico di Medico di Base	Stare a casa se: - Temperatura oltre i 37.5 gradi, o in presenza di sintomi - Se nelle ultime 24 ore i conviventi al soggetto abbiano manifestato sintomi - Avuto contatti negli ultimi 14 gg con soggetti positivi al Covid19 Obbligo di avvisare tempestivamente e responsabilmente il datore di lavoro.
3.	COMUNICAZIONI	Comunicazioni da dare al datore di lavoro ogni giorno	Comunicazione dello stato di salute propria dei propri conviventi nonché del contatto con persone positive al Covid-19, nei 14 giorni precedenti. Comunicazione iniziale e solo successive per variazioni.
4.	RILEVAZIONE DELLA TEMPERATURA CORPOREA	Favorire la misurazione della temperatura all'accesso in azienda per lavoratori, fornitori, e comunicazione da parte dei visitatori e da altri utenti anche per chi utilizza il mezzo di trasporto direttamente verso il sito lavorativo; può essere accettata una comunicazione anche orale.	Non sarà possibile entrare nel caso di temperatura superiore o uguale a 37.5 °C. andrà allertato il Medico Competente e il proprio Medico di Medicina Generale. La misurazione potrà essere rilevata e non sarà registrata. Saranno compilati i moduli informativa Privacy se superata la temperatura di 37.5°.
5.	DISPOSITIVI DI PROTEZIONE INDIVIDUALE	Mettere a disposizione dei dipendenti (o equiparati) DPI (mascherine chirurgiche e guanti); dove il distanziamento di 1 metro non sia possibile obbligo di utilizzo in ogni situazione (per i guanti ove possibile altrimenti uso di guanti da lavoro o frequente igienizzazione delle mani) (criterio di distanza "droplet"). Allegato 4 e 5 Uso dei DPI Protocollo generale.	Bisogna tenere presente che in ogni singola mansione e attività possono essere già previsti dispositivi di protezione di efficacia anche superiore quindi utilizzare i DPI prescritti per le mansioni specifiche. Nel caso di conviventi le mascherine sono solo consigliate. Situazioni di emergenza, infortuni: dotazione di mascherine FFP2 o FFP3 senza valvola, guanti e occhiali nella cassetta primo soccorso, per la prevenzione anti-contagio durante l'assistenza e il trasporto.
6.	DIVIETO DI ASSEMBRAMENTO.	Vietati gli assembramenti ad es. pausa pranzo, coffee break, spogliatoio e altre situazioni. Pulizia e disinfezione (Allegato 2 Pulizia, igienizzazione e sanificazione, Protocollo generale) giornaliera e periodica dei luoghi ad uso comune garantendo la ventilazione e frequente ricambio d'aria. (Allegato 1 Ventilazione, Protocollo generale)	Eventuale turnazione pause ed entrate. Limitare il tempo di permanenza nei luoghi chiusi e il numero di persone. Attenzione per le pause pranzo, si consiglia di consumarli sul posto organizzati dal datore di lavoro al sacco, in luoghi dove sia permesso il distanziamento. MASCHERINE OBBLIGATORIE QUANDO IL DISTANZIAMENTO NON PUO' ESSERE GARANTITO.
6.	DISTANZIAMENTO TRA LE PERSONE	Garantire il mantenimento della distanza interpersonale Garantire l'aerazione degli ambienti e se vi fossero impianti di ventilazione e termoconvettori (Allegato 1 Ventilazione, Protocollo generale) la loro periodica sanificazione e installazione di meccanismi di igienizzazione.	Postazioni di lavoro e lavoro all'aperto Distanza di lavoro ad almeno 1 metro. Si consiglia di: Valutare spazi chiusi (mense, alloggi, altro) e conseguente n. massimo di persone all'interno degli spazi accettato per mantenere distanza con aerazione <u>corretta</u> e costante. All'aperto mantenere piccoli gruppi di lavoro composti se possibile dalle stesse persone nei giorni e mantenere il distanziamento. MASCHERINE OBBLIGATORIE QUANDO IL DISTANZIAMENTO NON PUO' ESSERE GARANTITO.
7.	IGIENE DELLE MANI E DELLE SECREZIONI RESPIRATORIE	Sistematico Lavaggio e igienizzazione con soluzione idroalcolica a disposizione delle mani.	Devono essere messi a disposizione idonei mezzi detergenti ed igienizzanti per le mani. Applicare la buona prassi per il contenimento (non toccarsi viso, occhi e bocca, se si dovesse starnutire farlo nel gomito per contenere dispersione goccioline e altro vedi decalogo del Ministero della Salute)
8.	GESTIONE DEI FORNITORI e MANUTENTORI	Ridurre al minimo possibile la penetrazione di soggetti estranei in azienda. Limitare il più possibile il tempo di permanenza. Creare percorsi dedicati per la sosta ed eventualmente fornire DPI comprensivi di copri scarpe se si entra in azienda. Possibilmente mettere a disposizione un servizio sanitario ad uso dei fornitori/manutentori.	MASCHERINE OBBLIGATORIE QUANDO IL DISTANZIAMENTO NON PUO' ESSERE GARANTITO. Intensificare in caso di penetrazione in azienda l'igienizzazione degli spazi, attrezzature delle superfici usate. disinfezione (Allegato 2 Pulizia, igienizzazione e sanificazione, Protocollo generale). Informare i fornitori e/o Manutentori delle misure anti-contagio adottate in azienda.
9.	GESTIONE DEI CASI POSITIVI	Non adibire tassativamente ad attività lavorativa il Lavoratore sottoposto alla misura della quarantena. - Tempestiva segnalazione al datore di Lavoro di: Eventuali test diagnostici positivi; - Contatti con persone positive (quarantena) Sviluppo di sintomi durante il lavoro - COMUNICAZIONE E COLLABORAZIONE CON Azienda Sanitaria e Medico Competente	IN QUALSIASI CASO: - Far indossare tempestivamente una mascherina chirurgica o protezione superiore; - Isolare in luogo adatto dare informazione al lavoratore come tornare e rimanere presso la propria abitazione evitando l'utilizzo di mezzi di trasporto pubblici; - Il lavoratore/altro avvisa, poi, proprio medico di Medico di Base o il servizio di continuità assistenziale, anche ai fini della certificazione dell'eventuale stato di malattia; - Percorsi all'interno dell'azienda, evacuazione delle persone dai luoghi visitati dalla persona e loro disinfezione e igienizzazione; - Mappatura dei contatti diretti con altre persone con isolamento fiduciario di 14 giorni. Situazioni di emergenza, infortuni: dotazione di mascherine FFP2 o FFP3 senza valvola, guanti e occhiali nella cassetta primo soccorso, per la prevenzione anti-contagio durante l'assistenza e il trasporto.
10.	Gestione SUPERFICI UTILIZZATE	Pulizia ed igienizzazione e sanificazione (Allegato 2 Pulizia, igienizzazione e sanificazione, Protocollo generale)	Pulizia e igienizzazione a cadenza giornaliera e puntuale ad ogni uso con detergenti comuni e con igienizzanti se usato da persone diverse Sanificazione periodica. ES: maniglie, superfici di lavoro, cellulare, tablet, PC, sanitari e rubinetti
11.	UTENSILI	Pulizia ed igienizzazione, disinfezione e sanificazione (Allegato 2 Pulizia, igienizzazione, disinfezione e sanificazione, Protocollo generale) Favorire l'uso singolo	Pulizia e igienizzazione a cadenza giornaliera e puntuale ad ogni uso con detergenti comuni-e con igienizzanti se usato da persone diverse. Sanificazione periodica ES. CONTENITORI, CARRELLI, CARRIOLE, ECC
12.	TUTTE LE ATTREZZATURE	Pulizia ed igienizzazione e sanificazione (scheda Pulizia, igienizzazione e sanificazione allegata) Favorire l'uso singolo	Pulizia e igienizzazione a cadenza giornaliera e puntuale ad ogni uso con detergenti comuni-e con igienizzanti se usato da persone diverse. Sanificazione periodica ATTREZZATURE UTILIZZATE IN COMUNE attività da fare anche se si utilizzano guanti.
13.	UTILIZZO DI MEZZI DI TRASPORTO	Evitare il più possibile l'uso promiscuo Per l'uso cumulativo di furgoni 50% della capienza (approssimazione all'eccesso ovvero furgoni da 9 uso per 5) Pulizia e sanificazione (Allegato 2 Pulizia, igienizzazione, disinfezione e sanificazione, Protocollo generale)	- Se uso singolo pulizia giornaliera se cumulativo igienizzare ad ogni cambio; Aerazione continua da finestrino non usare ventilazione forzata con ricircolo; USO DPI mascherine chirurgiche e guanti; Caso di emergenza predisporre cassetta di primo soccorso con Maschere FFP2 o FFP3 superiori, guanti e occhiali nella cassetta Primo soccorso, per la prevenzione anti-contagio durante l'assistenza e il trasporto. Mettere a disposizione igienizzanti per le mani.

N.	MISURA	ATTIVITA' DA FARE	RISOLUZIONE
14	ALLOGGI DEGLI STAGIONALI	Se possibile uso singolo delle stanze oppure mantenimento delle stesse persone all'interno delle camere come pure l'uso dei bagni. Garantire la Pulizia, igienizzazione giornaliera e la sanificazione periodica (Allegato 2 Pulizia, igienizzazione, disinfezione e sanificazione, Protocollo generale). Informative per la corretta igiene personale. Garantire il ricambio d'aria costante (Allegato 1 Ventilazione).	Pulizia giornaliera con detergenti comuni Disinfezione giornaliera e periodica e ad ogni cambio degli alloggi, dalle camere, bagni e degli spazi comuni alle sale pranzo ai bagni e sanificazione periodica ed ad ogni cambio ospite. Cercare di mantenere gli stessi ospiti nelle stanze. Gestione di sintomatici o COVID 19
15.	CAMPO APERTO	Garantire la disponibilità di acqua, detergenti e dispenser di gel idroalcolici per il lavaggio delle mani	MASCHERINE OBBLIGATORIE QUANDO IL DISTANZIAMENTO NON PUO' ESSERE GARANTITO.
16.	FORMAZIONE INFORMAZIONE	Favorire Formazione solo in FAD e Videoconferenza nel periodo di emergenza COVID-19. Aggiornamenti delle abilitazioni prorogate con la possibilità di azioni formative all'aperto per le attività pratiche con mantenimento della distanza di 1 metro. Al momento della riapertura Rimandiamo al Protocollo generale Formazione lavoratori e Allegato 6 Schema aula con tavoli e senza Referente COVID 19 facoltativa (formazione UOPSAL generale su Rischio Biologico con esame finale https://fad01.tsm.tn.it/referente-covid19)	- Utilizzare consulenza diretta da parte delle associazioni di categoria - Nuove informative specifiche per < 50 giornate in lingua (anche per COVID-19) Implementazione con una parte di formazione specifica Covid-19 dei corsi 12 ore lavoratori > 50 con o senza rischi specifici - Tutti (Datore di Lavoro, dipendenti, collaboratori, tirocinanti, visitatori, scambi di manodopera, aziende esterne, fornitori) dovranno essere informati/formati sulle linee guida anti-contagio e comportamenti da attuare.
17.	SORVEGLIANZA SANITARIA TUTELA DEI LAVORATORI	Svolgere le visite preventive e se possibile, non interrompere le visite periodiche di Sorveglianza sanitaria. (SE IN AZIENDA) Attuare Sorveglianza straordinaria sanitaria su richiesta del lavoratore Organizzazione delle comunicazioni tra Datore di lavoro- Medico Competente e Lavoratore Possibilità di Attivare Sorveglianza Sanitaria anche per Datori di lavoro che non hanno l'obbligatorietà dal Dlgs 81/08 (anche con supporto medici INAIL fino al 31/07/20).	Per i soggetti potenzialmente più suscettibili e con patologie pregresse e attuali anche attraverso può essere richiesta dal lavoratore una visita diretta per rivalutazione dell'idoneità alla mansione, eventuale inidoneità temporanea con l'assegnazione di mansioni consone. Alla ripresa del lavoro attenta valutazione dei singoli casi. Disporre l'uso continuo di DPI (mascherine chirurgiche e guanti) E SUSSIDI PER L'IGIENIZZAZIONE DELLE MANI a disposizione dei lavoratori
18.	GESTIONE DELL'AMBULATORIO	Se presente Ambulatorio in azienda idoneo e dispositivi monouso. - Prodotti per l'igienizzazione/disinfezione attrezzature e superfici - Presenza di lavandino con acqua calda e fredda e carta - Fornitura al Medico Competente DPI (mascherine FFP2 o superiori senza Valvola, Tuta protettiva, Visiera protettiva occhi, guanti monouso). - Cassetta Primo soccorso implementata vedi Gestione dell'emergenza.	Entrata dei lavoratori con mascherine chirurgiche e guanti monouso. A disposizione gel idroalcolico in entrata ed in uscita. Assicurare igienizzazione puntuale ad ogni uso e sanificazione periodica (Allegato 2 Pulizia, igienizzazione, disinfezione e sanificazione, Protocollo generale) DPI a disposizione. Sussidi per la frequente igienizzazione. Corretta aerazione dei locali (Allegato 1 Ventilazione, Protocollo generale)
19.	GESTIONE DELLE EMERGENZE	Implementazione della cassetta di Primo soccorso	In caso di emergenza è necessario avere preventivamente implementato il contenuto della cassetta di Primo soccorso con guanti, occhiali, e mascherine FFP2 o FFP3 senza valvola, da fornire alle persone che attivano il primo soccorso e per il trasporto eventuale.
20.	GESTIONE RIFIUTI	Le mascherine, i guanti, fazzoletti di carta devono essere correttamente smaltiti (anche per il personale delle pulizie). Allegato 3 Gestione dei Rifiuti, Protocollo generale.	Condizioni normali (no sintomi no positivi): Sacco chiuso (non comprimerli) e smaltirlo come Frazione di rifiuti indifferenziati. Si consiglia di avere in azienda o in campo cestini di raccolta (contenitori chiusi) con apertura a pedale. NON INTERROMPERE LA RACCOLTA DIFFERENZIATA. Condizioni speciali (sintomi e/o positivi): Doppio Sacco chiuso (non comprimerlo) e smaltirlo come Frazione di rifiuto indifferenziato ma raccolti in due sacchetti di plastica uno dentro l'altro e conferiti in un contenitore dedicato chiuso con apertura a pedale. INTERROMPERE LA RACCOLTA DIFFERENZIATA.
21	GESTIONE DIPENDENTI CE E SHENGEN	Dal DPCM 17/04/2020 art. 4 comma 9 NON è più obbligatoria la quarantena fiduciaria dal 3 giugno 2020.	Seguono tutte le misure anti-contagio recitate nel Protocollo generale e Agricoltura e Foreste.
22	GESTIONE EXTRA COMUNITARI E EXTRA SHENGEN	Qualora ancora sussista o venga reintrodotta a livello statale l'obbligo di quarantena, vista la specifica Ordinanza del Presidente della Provincia di seguito gli indirizzi per la quarantena attiva. - Comunicazione con modulo specifico a Autorità sanitaria segreteria@uosp.apsstn.it - Isolamento Attivo - Divieto di contatti sociali - Divieto di spostamento - Sempre reperibili da APSS - Gli operatori non si allontanino dall'azienda per l'intera durata del periodo di sorveglianza sanitaria e isolamento fiduciario.	- Sia assicurato un alloggio idoneo nell'azienda o nelle immediate vicinanze della stessa ove gli operatori possano domiciliare nel corso del periodo di sorveglianza sanitaria e isolamento fiduciario. Alloggi camere singole eccetto gruppi considerati nuclei familiari (vedi gestione dipendenti stranieri pag. 18). Le unità abitative potranno anche annoverare Camper, Roulotte che rispettino le norme igienico sanitarie; - Rispetto del distanziamento sociale eccetto gruppi paragonabili a nuclei familiari; - Massimo distanziamento e nessun contatto con autotrasportatori, manutentori, fornitori; - L'attività lavorativa sia svolta nel massimo distanziamento sociale tra gli operatori che in contemporanea svolgono l'attività nella medesima azienda; - Informazione e Formazione in lingua per la comprensione delle norme anti-contagio; - Per Emergenze Vedi Gestione Emergenze e Gestione Casi Covid 19.

SETTORE AGRICOLO

In agricoltura Il rischio biologico, anche riferito al momento di emergenza attuale, per le caratteristiche delle operazioni e dell'ambiente in cui si svolge (per la maggior parte del tempo all'aria aperta) è definito, anche nell'ottica della ripresa, **BASSO** e per alcune attività connesse **MEDIO-BASSO** (ristorazione agrituristica e attività per la persona). Il rischio di contagio in agricoltura può derivare essenzialmente dalla prossimità interpersonale tra lavoratori e tra lavoratori ed utenza/clienti/pubblico. Nonostante questa premessa per il senso civico, la grande importanza economico- sociale del comparto e il grande senso di comunità, è necessaria l'assunzione di responsabilità e di approfondimento di quelle operazioni colturali da tenere sotto controllo in merito al distanziamento e regolarne i corretti comportamenti anti- contagio in armonia con quanto dettato dai documenti ufficiali.

Trattiamo nelle linee guida le aziende con i codici ATECO seguenti:

- Codice ATECO 01. Coltivazioni agricole e produzione di prodotti animali l'attività non è mai stata sospesa (DPCM 11/3/20; All.to 1 DPCM 22/3/2020);
- Codice ATECO 02. Silvicultura e utilizzo aree forestali è potuta riprendere perché inserita in Allegato 3 al DPCM 10 aprile 2020;
- Codice ATECO 03. Pescare e Allevare pesci;
- Codice ATECO 81.3 Cura e manutenzione del paesaggio per le sole attività di manutenzione di parchi, giardini e aree verdi;
- Codice ATECO 55.2 alloggi per vacanze e altre strutture per brevi soggiorni attualmente sospesa a fini turistici.
- Codice ATECO 56. per la ristorazione agrituristica

L'obiettivo che ci prefissiamo è di delineare linee guida semplici e snelle che possano effettivamente essere applicate, partendo dai profili aziendali presenti sul territorio, anche a seguito dell'attenta lettura del Protocollo condiviso nazionale 24/04/2020 e degli INDIRIZZI PER LA GESTIONE DELL'EMERGENZA COVID-19 NELLE AZIENDE (PAT 30/04/2020). Si applicano tutte le linee guida (flussi di prevenzione) per la gestione dell'emergenza COVID-19 nelle aziende nelle parti: valutazione dei rischi e COVID 19, raccomandazioni all'interno delle aziende agricole (esteso anche alle aziende senza dipendenti); modalità di accesso in azienda; modalità di accesso fornitori/visitatori, comportamento in caso di riscontro positivo in azienda; pulizia e sanificazione di ambienti non sanitari; sorveglianza sanitaria manca nel doc principale; gestione dei lavoratori fragili; comportamenti necessari a proteggersi dall'infezione da coronavirus.

Precisazione sulla valutazione dei Rischi

L'aggiornamento della Valutazione dei Rischi è dovuta ed è possibile adempiere inserendo in appendice al DVR una specifica sezione che riassume le misure adottate per l'emergenza nelle singole aziende (sintesi negli schemi successivi). Per le aziende agricole che non hanno obbligo di DVR si raccomanda di prendere atto delle informazioni del presente protocollo nella gestione delle attività lavorative.

Le aziende agricole e le PMI potranno essere supportate dalle associazioni di categoria nella definizione di modelli standard che possano facilitare la valutazione.

Referente COVID 19

Al fine di supportare il datore di lavoro nella fase di riavvio dell'attività, è fortemente **raccomandata** all'interno della propria organizzazione, l'individuazione della figura del referente Covid-19. Il corso, della durata complessiva di 4 ore, è composto da 7 moduli formativi, di durata variabile, e da un test di autovalutazione finale. Il risultato ottenuto nel test finale non inciderà sul superamento del corso (avrà validità di aggiornamento per le figure RLS e RSPP). Il link per attivare il corso:

<https://fad01.tsm.tn.it/referente-covid19>

Richiami al Protocollo generale

Per rendere più semplice l'applicazione delle Misure anti-contagio (riportate anche nel diagramma di flusso a pag. 3) richiamiamo il protocollo generale in materia di Salute e Sicurezza sul lavoro della Provincia Autonoma di Trento riassunte nella Tabella. 1.

Nella lettura delle Tabelle 2, 3, 4, assimilata la Tabella 1, si riportano i corretti comportamenti anti-contagio COVID-19 specifici per le singole attività agricole, nei casi in cui non si riesca a mantenere il distanziamento di 1 metro o nei casi in cui è obbligatorio applicare misure più restrittive, distinte in:

4) Tabella 2 Attività Primaria

- a) *Tabella 2a Settore zootecnica*
 - i) Mungitura
 - ii) Ritiro giornaliero del latte
 - iii) Parto bestiame
 - iv) Apicoltura
- b) *Tabella 2 b Settore ortofrutticole e florovivaismo*
 - i) Fasi Manuali in Campagna
 - ii) Lavori in quota
 - iii) Raccolta
 - iv) Conferimento
- c) *Tabella 2c vale per tutti i settori*
 - i) Postazioni fisse vicine
 - ii) Lavorazioni in serra
 - iii) Magazzini prodotti

5) Tabella 3 Attività connesse all'agricoltura ed in particolare:

- a) *Tabella 3 a Attività connesse*
 - i) Laboratori di trasformazione
 - ii) Spese a domicilio
 - iii) Mercato all'aperto
 - iv) Punto Vendita e mercati coperti
- b) *Tabella 3 b Altre attività connesse*
 - i) Laboratori di trasformazione
 - ii) Manutenzione del Verde
 - iii) Sgombero neve

6) Tabella 4 Attività connesse all'agricoltura ed in particolare Agriturismo:

- a) *Tabella 4a*
 - i) Accoglienza
 - ii) Servizi alla persona
 - iii) Punto Vendita
- b) *Tabella 4b*
 - i) Fattorie didattiche
 - ii) Pasti a domicilio e da asporto
 - iii) Agri-campeggio
- c) *Tabella 4c*
 - i) Ristorazione
 - ii) Pernottamenti
- d) *Tabella 4d*
 - i) Enoturismo
 - ii) Malga
 - iii) Gestione delle Emergenze

Si rimanda agli allegati al PROTOCOLLO GENERALE PER LA SICUREZZA SUL LAVORO REV.6 - 10 giugno 2020 (di seguito Protocollo generale) e successivi aggiornamenti Allegati 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7 per chiarire ed applicare correttamente le misure anti-contagio per i temi:

1. *Aereazione e Ventilazione*
2. *Pulizia, igienizzazione, disinfezione e sanificazione*
3. *Gestione Rifiuti*
4. *Uso corretto delle Mascherine*
5. *Uso corretto dei guanti*
6. *Schema piantina aula e distanza*
7. *Riepilogo delle classi di rischio e aggregazione sociale*

ATTIVITA' AGRICOLE DA ATTENZIONARE CON MONITORAGGIO DA PARTE DEL DATORE DI LAVORO

TABELLA 2 a SETTORE ZOOTECNICO ATTIVITA' LEGATE ALLA PRODUZIONE PRIMARIA

ATTIVITA'	Misura	PROTOCOLLO
Mungitura	PULIZIA IGIENIZZAZIONE e SANIFICAZIONE	Pulizia ed igienizzazione degli utensili, attrezzature e macchinari delle parti manipolate (giornaliera come di consueta prassi/ad ogni cambio operatore se uso promiscuo e sanificazione, (Allegato 2 Pulizia, igienizzazione, disinfezione e sanificazione, Protocollo generale))
	VENTILAZIONE	Frequente buon ricambio d'aria (Allegato 1 Ventilazione Protocollo generale)
	DISTANZIAMENTO SOCIALE e DPI (Allegato 4, 5 Uso corretto DPI, Protocollo generale)	Costanza nella composizione delle squadre gli stessi operatori Cercare di Mantenere il distanziamento di 1 metro possibile turnazione (dei dipendenti, consigliata se conviventi) Se distanziamento <1 metro oppure in ambienti chiusi con poca aerazione e particolarmente ristretti disporre l'uso continuo di DPI (Mascherine chirurgiche e dove necessari guanti da lavoro o monouso) es: uso di attrezzature e macchinari Sussidi per l'igienizzazione delle mani a disposizione dei lavoratori.
Ritiro giornaliero del latte con camion botte.	PULIZIA IGIENIZZAZIONE e SANIFICAZIONE	Pulizia ed igienizzazione degli utensili, attrezzature e macchinari delle parti manipolate (giornaliera come di consueta prassi/ad ogni cambio operatore se uso promiscuo e sanificazione, (Allegato 2 Pulizia, igienizzazione, disinfezione e sanificazione, Protocollo generale)) Sussidi per l'igienizzazione delle mani a disposizione dei lavoratori.
	DISTANZIAMENTO SOCIALE e DPI (Allegato 4 e 5 Uso corretto DPI Protocollo Generale)	Se distanziamento <1 metro disporre l'uso continuo di DPI (Mascherine chirurgiche e dove necessario guanti da lavoro o monouso, es: uso di attrezzature e macchinari) Non permettere all'autotrasportatore di entrare nei locali dell'azienda, altrimenti disporre uso DPI e percorsi prestabiliti. Disporre percorsi e stazionamenti per l'autobotte autobotte entrata e uscita (vedi Tab.1 Gestione fornitori)
Parto bestiame (presenza di più persone)	PULIZIA IGIENIZZAZIONE e SANIFICAZIONE	Pulizia ed igienizzazione degli utensili, attrezzature, macchinari delle parti manipolate e locali anche spogliatoi (giornaliera come di consueta prassi/ad ogni cambio operatore se uso promiscuo e igienizzazione e sanificazione periodica (Allegato 2 Pulizia, igienizzazione, disinfezione e sanificazione, Protocollo generale)) Sussidi per l'igienizzazione delle mani a disposizione dei lavoratori.
	VENTILAZIONE	Adeguate ricambio d'aria (Allegato 1 Ventilazione, Protocollo generale)
	DISTANZIAMENTO SOCIALE e DPI (Allegato 4 e 5 Uso corretto DPI Protocollo Generale)	Se distanziamento <1 metro disporre l'uso continuo di DPI (Mascherine chirurgiche e dove necessari guanti da lavoro o monouso es: uso di attrezzature macchinari) Costanza nella composizione delle squadre gli stessi operatori
Apicoltura (vedi anche laboratori di trasformazione)	PULIZIA IGIENIZZAZIONE e SANIFICAZIONE	Pulizia ed igienizzazione degli utensili, attrezzature e macchinari delle parti manipolate e locali anche spogliatoi (giornaliera come di consueta prassi/ad ogni cambio operatore igienizzazione e sanificazione periodica (Allegato 2 Pulizia, igienizzazione, disinfezione e sanificazione, Protocollo generale)) Sussidi per l'igienizzazione delle mani a disposizione dei lavoratori
	DISTANZIAMENTO SOCIALE e DPI	Costanza nella composizione delle squadre gli stessi operatori Mantenere il distanziamento 1 metro e ove possibile turnazione e mantenere buon ricambio d'aria Se distanziamento <1 metro disporre l'uso continuo di DPI (Mascherine chirurgiche e dove necessari guanti da lavoro o monouso es: uso di attrezzature macchinari)
	VENTILAZIONE	Adeguate ricambio d'aria sia nei locali lavorazione che nei mezzi di trasporto in particolare sempre senza ricircolo (Allegato 1 Ventilazione, Protocollo generale)
	TRASFERTE	Particolare attenzione al nomadismo e regole per le trasferte oltre Regione/Provincia informarsi delle specifiche ordinanze per i luoghi di destinazione

ATTIVITA' AGRICOLE DA ATTENZIONARE CON MONITORAGGIO DA PARTE DEL DATORE DI LAVORO

TABELLA 2 b SETTORE PRODUZIONI ORTOFRUTTICOLE e FLOROVIVAISTICHE ATTIVITA' LEGATE ALLA PRODUZIONE PRIMARIA

ATTIVITA'	Misura	PROTOCOLLO
FASI MANUALI DI CAMPAGNA	PULIZIA, DISINFEZIONE E SANIFICAZIONE	Pulizia ed igienizzazione degli utensili, attrezzature e macchinari delle parti manipolate e locali anche spogliatoi (giornaliera come di consueta prassi/ad ogni cambio operatore igienizzazione e sanificazione periodica (Allegato 2 Pulizia, igienizzazione, disinfezione e sanificazione, Protocollo generale)) Sussidi per l'igienizzazione delle mani a disposizione dei lavoratori.
	DISTANZIAMENTO SOCIALE E DPI (Allegato 4 e 5 Uso corretto DPI Protocollo Generale)	Se distanziamento <1 metro disporre l'uso continuo di DPI (Mascherine chirurgiche e solo dove necessari guanti da lavoro o monouso es: uso di attrezzature macchinari) Es. Potatura, legatura, Vendemmia, raccolta frutta, lavori di Manutenzione del verde ecc.. Costanza nella composizione delle squadre gli stessi operatori
LAVORI IN QUOTA CON ATTREZZATURE AD USO MULTIPLO	PULIZIA, DISINFEZIONE E SANIFICAZIONE	Se distanziamento <1 metro disporre l'uso continuo di DPI (Mascherine chirurgiche e solo dove necessari guanti da lavoro o monouso es: uso di attrezzature macchinari) Pulizia ed igienizzazione degli utensili, attrezzature e macchinari delle parti manipolate e locali anche spogliatoi (giornaliera come di consueta prassi/ad ogni cambio operatore igienizzazione e sanificazione periodica (Allegato 2 Pulizia, igienizzazione, disinfezione e sanificazione, Protocollo generale))
	DISTANZIAMENTO SOCIALE E DPI (Allegato 4 e 5 Uso corretto DPI Protocollo Generale)	Sussidi per l'igienizzazione delle mani a disposizione dei lavoratori. Far salire e far operare sui mezzi quali carri raccolta/piattaforme mobili cercando di mantenere le distanze di sicurezza previste. (potatura alberi da frutto, posizionamento reti antigrandine e antinsetto, diradamento frutticini/raccolta. Carri raccogli frutta/piattaforme mobili elevabili, lavori di manutenzione del verde) Costanza nella composizione delle squadre gli stessi operatori
CONFERIMENTO C/O MAGAZZINI ENTRATE FORNITORI (TAB 1)	PULIZIA, DISINFEZIONE E SANIFICAZIONE	Pulizia ed igienizzazione degli utensili, attrezzature e macchinari delle parti manipolate e locali anche spogliatoi (giornaliera come di consueta prassi/ad ogni cambio operatore igienizzazione e sanificazione periodica (Allegato 2 Pulizia, igienizzazione, disinfezione e sanificazione, Protocollo generale)) Sussidi per l'igienizzazione delle mani a disposizione dei lavoratori.
	DISTANZIAMENTO SOCIALE E DPI (Allegato 4 e 5 Uso corretto DPI Protocollo Generale)	Mantenere e seguire l'ordine dato dalla cooperativa (percorsi e stazionamenti) Se distanziamento <1 metro disporre l'uso continuo di DPI (Mascherine chirurgiche e solo dove necessari guanti da lavoro o monouso es: uso di attrezzature macchinari).
RACCOLTA (PICCOLI FRUTTI E FRUTTA, ECC)	PULIZIA, DISINFEZIONE E SANIFICAZIONE	Pulizia ed igienizzazione degli utensili, attrezzature e macchinari delle parti manipolate e locali anche spogliatoi (giornaliera come di consueta prassi/ad ogni cambio operatore igienizzazione e sanificazione periodica (Allegato 2 Pulizia, igienizzazione, disinfezione e sanificazione, Protocollo generale))
	DISTANZIAMENTO SOCIALE E DPI (Allegato 4 e 5 Uso corretto DPI Protocollo Generale)	Se distanziamento <1 metro disporre l'uso continuo di DPI (Mascherine chirurgiche e dove necessari guanti da lavoro o monouso es: uso di attrezzature macchinari) Sussidi per l'igienizzazione delle mani a disposizione dei lavoratori. Costanza nella composizione delle squadre gli stessi operatori
LAVORAZIONI IN SERRA	PULIZIA, DISINFEZIONE E SANIFICAZIONE	Pulizia ed igienizzazione degli utensili, attrezzature e macchinari delle parti manipolate e locali anche spogliatoi (giornaliera come di consueta prassi/ad ogni cambio operatore igienizzazione e sanificazione periodica (Allegato 2 Pulizia, igienizzazione, disinfezione e sanificazione, Protocollo generale)) Sussidi per l'igienizzazione delle mani a disposizione dei lavoratori.
	DISTANZIAMENTO SOCIALE E DPI (Allegato 4 e 5 Uso corretto DPI Protocollo Generale)	Costanza nella composizione delle squadre gli stessi operatori E' auspicabile la turnazione del personale per evitare assembramenti Cercare di mantenere distanziamento 1 metro e turnazione e mantenere buon ricambio d'aria Se distanziamento <1 metro disporre l'uso continuo di DPI (Mascherine chirurgiche e dove necessari guanti da lavoro o monouso es: uso di attrezzature macchinari)
	VENTILAZIONE	Adeguate ricambio d'aria (Allegato 1 Ventilazione, Protocollo generale)

ATTIVITA' AGRICOLE DA ATTENZIONARE CON MONITORAGGIO DA PARTE DEL DATORE DI LAVORO

TABELLA 2 c TUTTI I SETTORI ATTIVITA' LEGATE ALLA PRODUZIONE PRIMARIA

ATTIVITA'	Misura	PROTOCOLLO
MAGAZZINI PRODOTTI	PULIZIA, DISINFEZIONE E SANIFICAZIONE	Pulizia ed igienizzazione degli utensili, attrezzature e macchinari delle parti manipolate e locali anche spogliatoi (giornaliera come di consueta prassi/ad ogni cambio operatore e igienizzazione e sanificazione periodica (Allegato 2 Pulizia, igienizzazione, disinfezione e sanificazione, Protocollo generale)) Applicare autocontrollo igienico sanitario corretto (manuale HACCP aggiornato) Seguire pedissequamente Manuale HACCP aggiornato per la catena del freddo. Sussidi per l'igienizzazione delle mani a disposizione dei lavoratori.
	DISTANZIAMENTO SOCIALE E DPI (Allegato 4 e 5 Uso corretto DPI Protocollo Generale)	Cercare di mantenere distanziamento 1 metro e turnazione. Se distanziamento <1 metro disporre l'uso continuo di DPI (Mascherine chirurgiche e/o dove necessari guanti da lavoro o monouso es: uso di attrezzature macchinari). E' auspicabile la turnazione del personale per evitare assembramenti Costanza nella composizione delle squadre gli stessi operatori Particolare attenzione nella fase di immagazzinamento con idonee modalità di stoccaggio e di adeguate istruzioni operative per gli addetti alle operazioni di movimentazione
	VENTILAZIONE	Ventilazione con filtri sanificati, Convettori, oppure ricambio dell'aria frequente (Allegato 1 Ventilazione, Protocollo generale)
POSTAZIONI FISSE VICINE (ES. LINEE IMBOTTIGLIAMENTO, ECC..)	PULIZIA, DISINFEZIONE E SANIFICAZIONE	Pulizia ed igienizzazione degli utensili, attrezzature e macchinari nelle parti manipolate e locali anche spogliatoi (giornaliera come di consueta prassi/ad ogni cambio operatore se uso promiscuo e igienizzazione e sanificazione periodica). (Allegato 2 Pulizia, igienizzazione, disinfezione e sanificazione, Protocollo generale)
	VENTILAZIONE	Adeguate ricambio d'aria (Allegato 1 Ventilazione, Protocollo generale)
	DISTANZIAMENTO SOCIALE E DPI (Allegato 4 e 5 Uso corretto DPI Protocollo Generale)	Adeguare il numero di persone presenti rispetto alla superficie dello spazio evitare assembramenti. Pulizia ed igienizzazione degli utensili, attrezzature e macchinari nelle parti manipolate e locali anche spogliatoi (giornaliera come di consueta prassi/ad ogni cambio operatore se uso promiscuo e igienizzazione e sanificazione periodica) Se distanziamento <1 metro disporre l'uso continuo di DPI (Mascherine chirurgiche e dove necessari guanti da lavoro o monouso es: uso di attrezzature macchinari) Mantenere il distanziamento 1 metro e ove possibile turnazione

Linee di indirizzo Comparto agricolo e forestale– Versione 4.0
ATTIVITA' AGRICOLE DA MONITORARE DA PARTE DELL'IMPRENDITORE DOPO LA LETTURA DELLA TABELLA 1
TABELLA 3 a ATTIVITA' CONNESSE ALL'AGRICOLTURA

ATTIVITA'	MISURA	PROTOCOLLO
SPESA A DOMICILIO	PULIZIA, DISINFEZIONE E SANIFICAZIONE	Pulizia ed igienizzazione degli utensili, attrezzature, macchinari, mezzi (giornaliera come da consueta prassi/ad ogni cambio operatore se uso promiscuo e sanificazione periodica) Valutare l'eventuale pulizia dei prodotti confezionati in riferimento alla scelta del tipo di stoccaggio per evitare una residua contaminazione. (Allegato 2 Pulizia, igienizzazione, disinfezione e sanificazione, Protocollo generale)
	DISTANZIAMENTO SOCIALE E DPI	Attenzione particolare nella preparazione delle consegne rispettare l'autocontrollo igienico sanitaria e uso dei DPI (Allegato 4 e 5 Uso corretto DPI Protocollo Generale)
	DPI IN CONSEGNA (Allegato 4 e 5 Uso corretto DPI Protocollo Generale)	Disporre l'uso nella manipolazione di DPI (Mascherine chirurgiche e guanti). Cambiare i guanti ad ogni consegna. Sussidi per l'igienizzazione delle mani a disposizione dei lavoratori. Piano di gestione approfondito per le emergenze e cassetta Primo soccorso implementata (vedi Tab. 1 Gestione delle emergenze) Attenzione in fase di carico, trasporto e scarico attuare tutte le modalità nel rispetto di un autocontrollo sanitario maneggiando con i DPI, soprattutto catena del freddo Rispettare distanze di sicurezza di almeno 1 metro
	PAGAMENTI	Favorire l'uso del bancomat con uso di GUANTI monouso o in assenza la igienizzazione ad ogni uso delle mani e del POS (anche con prodotti specifici), predisporre pagamento remoto in caso di consegna a sintomatici o COVID 19 conclamati e consegna senza contatto.
MERCATI ALL'APERTO IN RIFERIMENTO ALLE FILIERE CORTE	PULIZIA, DISINFEZIONE E SANIFICAZIONE	Valutare l'eventuale pulizia dei prodotti confezionati in riferimento alla scelta del tipo di stoccaggio per evitare una residua contaminazione (Vedi Tabella 2c Magazzini) Pulizia ed igienizzazione degli utensili, attrezzature e macchinari prima dell'avvio delle operazioni di vendita e comunque giornaliera come di consueta prassi/ad ogni cambio operatore e periodica sanificazione. (Allegato 2 Pulizia, igienizzazione, disinfezione e sanificazione, Protocollo generale) Sussidi per l'igienizzazione delle mani a disposizione dei lavoratori. Uso di cartellonistica per consiglio lavaggio delle verdure e frutta comprensivo di come trattare borse, sacchetti e prodotti confezionati, uso corretto DPI e decalogo anti-contagio
	DISTANZIAMENTO SOCIALE E DPI (Allegato 4 e 5 Uso corretto DPI Protocollo Generale)	Attenzione all'igienizzazione delle mani o delle mani guantate o cambio del guanto monouso ogni qual volta si cambi attività Disporre l'uso continuo di DPI (Mascherine chirurgiche e guanti) Per gli Avventori obbligatorie le MASCHERINE CHIRURGICHE e i guanti monouso eventuale sussidio per l'igienizzazione delle mani Informativa nell'uso corretto di DPI (Mascherine chirurgiche e guanti) per i lavoratori Attenzione in fase di carico, trasporto e scarico attuare tutte le modalità nel rispetto di un autocontrollo sanitario maneggiando con i DPI, soprattutto catena del freddo Evitare assembramenti e far rispettare distanze di sicurezza di almeno 1 metro tra i lavoratori.
	GESTIONE PERCORSI E ESPOSIZIONE	Mercato delimitato con un'entrata ed un'uscita contingentate. Entrate e uscite eventualmente con tornelli Organizzazione del banco espositivo distanziamento tra prodotti e persone e prodotti igienizzanti per le mani a disposizione dell'avventore. Postazioni distanziate e regolamentato l'avvicinamento al banco, Divieto assoluto di toccare prodotti e merce. Servizio d'ordine da parte degli operatori e prevedere i sussidi per l'igienizzazione delle mani alle entrate e nelle postazioni Vietate le degustazioni e assaggi Piano di gestione approfondito per le emergenze e cassetta Primo soccorso implementata (Tab. 1 Gestione delle emergenze)
	PAGAMENTI	La cassa deve essere strategicamente posizionata per evitare assembramenti rispettando il distanziamento oppure eventualmente protetta, favorire l'uso del bancomat con uso di GUANTI monouso o in assenza si raccomanda attenzione nello scambio di denaro contante e la igienizzazione puntuale delle mani e del POS (anche con prodotti specifici)
PUNTO VENDITA E MERCATI COPERTI (FILIERE CORTE ANCHE VIVAI)	PULIZIA, DISINFEZIONE E SANIFICAZIONE	Pulizia ed igienizzazione degli utensili, attrezzature, macchinari, ecc... giornaliera come di consueta prassi/ad ogni cambio operatore e periodica sanificazione (Allegato 2 Pulizia, igienizzazione, disinfezione e sanificazione, Protocollo generale) Valutare l'eventuale pulizia dei prodotti confezionati in riferimento alla scelta del tipo di stoccaggio per evitare una residua contaminazione (Tab. 2c Magazzini)
	DISTANZIAMENTO SOCIALE E DPI (Allegato 4 e 5 Uso corretto DPI Protocollo Generale)	Disporre ordine entrata ai Punti vendita e organizzare servizio d'ordine per l'afflusso corretto e distanziato delle persone al banco di esposizione. Piano approfondito Gestione delle emergenze Vietate le degustazioni e gli assaggi e toccare la merce in esposizione. Organizzazione dei banchi espositivi distanziamento tra prodotti e persone Per dipendenti Disporre l'uso continuo di DPI (Mascherine chirurgiche e guanti monouso) Sussidi per l'igienizzazione delle mani a disposizione dei lavoratori. Per avventori informativa VISIVA sull'uso corretto di DPI E SUSSIDI PER L'IGIENIZZAZIONE DELLE MANI. Monitoraggio continuo. Uso di cartellonistica per consiglio lavaggio, uso corretto DPI e decalogo anti-contagio delle verdure e frutta comprensivo di come trattare borse, sacchetti e prodotti confezionati Entrate contingentate; in caso di locali minori o uguali a 40 mq la capienza massima è pari a tre persone (es: due clienti e un operatore); per spazi maggiori considerare 12 mq/pax. Cassetta Primo soccorso implementata. Piano di gestione approfondito per le emergenze (Tab. 1 Gestione delle emergenze).
	PAGAMENTI	La cassa deve essere strategicamente posizionata per evitare assembramenti rispettando il distanziamento oppure eventualmente protetta, favorire l'uso del bancomat con uso di GUANTI monouso o in assenza si raccomanda attenzione nello scambio di denaro contante e la igienizzazione puntuale delle mani e del POS (anche con prodotti specifici)
	VENTILAZIONE	Ventilazione con filtri sanificati, Convettori sanificati e cattura dell'aria dall'esterno (Allegato 1 Ventilazione, Protocollo generale) Ricambio costante dell'aria

**ATTIVITA' AGRICOLE DA MONITORARE DA PARTE DELL'IMPRENDITORE DOPO LA LETTURA DELLA TABELLA 1
CONTINUAZIONE TABELLA 3 b ALTRE ATTIVITA' CONNESSE**

ATTIVITA'	MISURE	PROTOCOLLO
LABORATORI DI TRASFORMAZIONE E CUCINE	PULIZIA, DISINFEZIONE E SANIFICAZIONE	Pulizia ed igienizzazione degli utensili, attrezzature, macchinari e locali anche spogliatoi (giornaliera come di consueta prassi/ad ogni cambio operatore e igienizzazione, (Allegato 2 Pulizia, igienizzazione, disinfezione e sanificazione, Protocollo generale) Valutare l'eventuale pulizia dei prodotti confezionali in riferimento alla scelta del tipo di stoccaggio per evitare una residua contaminazioni Sussidi per l'igienizzazione delle mani a disposizione dei lavoratori.
	DISTANZIAMENTO SOCIALE E DPI (Allegato 4 e 5 Uso corretto DPI Protocollo Generale)	Costanza nella composizione delle squadre gli stessi operatori Se distanziamento <1 metro disporre l'uso continuo di DPI (Mascherine chirurgiche e solo dove necessari guanti da lavoro o monouso es: uso di attrezzature macchinari) Particolare attenzione nella fase di immagazzinamento con idonee modalità di stoccaggio e di adeguate istruzioni operative per gli addetti alle operazioni di movimentazione (Tab. 2c Magazzini)
	VENTILAZIONE	Ventilazione con filtri sanificati, Convettori sanificati e cattura dell'aria dall'esterno (Allegato 1 Ventilazione, Protocollo generale) Ricambio costante dell'aria
	DPI IN PRODUZIONE (Allegato 4 e 5 Uso corretto DPI Protocollo Generale)	Piano di gestione approfondito per le emergenze (Tab. 1 Gestione delle emergenze) Disporre l'uso continuo nella manipolazione trasformazione e confezionamento di DPI (Mascherine chirurgiche e dove è necessario guanti ad uso alimentare) Applicare autocontrollo igienico sanitario corretto e manuale HACCP aggiornato alla situazione di Emergenza COVID 19) e catena del freddo. Idoneo abbigliamento idoneo per gli ambienti di produzioni
MANUTENZIONE DEL VERDE	DISTANZIAMENTO SOCIALE E DPI (Allegato 4 e 5 Uso corretto DPI Protocollo Generale)	Cambio operatore (prima e dopo l'uso) e igienizzazione, Allegato 2 Pulizia ... sanificazione periodica) Attenzione nei contatti con il committente (cittadino o azienda) e delle altre persone presenti ed eventualmente assimilare le norme anti contagio applicate dal committente. Allestimento cantiere importante segnalarlo ed eventualmente utilizzare cartellonistica specifica anti COVID-19. Operazioni in quota potatura e abbattimento evitare il più possibile l'uso promiscuo di mezzi e attrezzatura (altrimenti igienizzazione ad ogni cambio operatore), mantenere in ogni cabina DPI e sussidi per l'igienizzazione delle mani (Sfalcio piantumazione e cura delle aree verdi) Se distanziamento <1 metro disporre l'uso continuo di DPI (Mascherine chirurgiche e solo dove necessari guanti da lavoro o monouso es: uso di attrezzature macchinari) Attenzione in fase di carico, trasporto e scarico attuare tutte le modalità nel rispetto di un autocontrollo sanitario uso eventuale dei DPI (mascherine ed eventuali guanti da lavoro o monouso) Sussidi per l'igienizzazione delle mani a disposizione dei lavoratori. Costanza nella composizione delle squadre gli stessi operatori Attenzione all'uso di mezzi cumulativi e loro gestione (Tab. 1 Mezzi di trasporto)
	PULIZIA, DISINFEZIONE E SANIFICAZIONE	Pulizia ed igienizzazione degli utensili, attrezzature, macchinari e mezzi delle parti manipolate e locali anche spogliatoi (giornaliera come di consueta prassi/ad ogni cambio (prima e dopo l'uso) operatore e igienizzazione, (Allegato 2 Pulizia, igienizzazione, disinfezione e sanificazione, Protocollo generale) Valutare l'eventuale pulizia dei prodotti confezionali per evitare una residua contaminazione
	PAGAMENTI	Favorire l'uso del bancomat o pagamenti in remoto con uso di GUANTI monouso o in assenza igienizzazione ad ogni uso delle mani e del POS (anche con prodotti specifici) Piano di gestione approfondito per le emergenze e cassetta Primo soccorso implementata (Tab. 1 Gestione delle emergenze)
SGOMBERO NEVE	PULIZIA, DISINFEZIONE E SANIFICAZIONE	Pulizia ed igienizzazione degli utensili, attrezzature, macchinari e mezzi delle parti manipolate e locali anche spogliatoi (giornaliera come di consueta prassi/ad ogni cambio (prima e dopo l'uso) operatore e igienizzazione (Allegato 2 Pulizia, igienizzazione, disinfezione e sanificazione, Protocollo generale)
	DISTANZIAMENTO SOCIALE E DPI (Allegato 4 e 5 Uso corretto DPI Protocollo Generale)	Se distanziamento <1 metro disporre l'uso continuo di DPI (Mascherine chirurgiche e solo dove necessari guanti da lavoro o monouso es: uso di attrezzature macchinari) Sussidi per l'igienizzazione delle mani a disposizione dei lavoratori. Costanza nella composizione delle squadre gli stessi operatori Piano di gestione approfondito per le emergenze e cassetta Primo soccorso implementata (Tab. 1 Gestione delle emergenze)

TABELLA 4 a ATTIVITA' AGRITURISTICHE: Accoglienza, Punto Vendita, Servizi alla persona

ATTIVITA'	MISURA	PROTOCOLLO
ACCOGLIENZA E GESTIONE DEGLI SPAZI COMUNI	PULIZIA, DISINFEZIONE E SANIFICAZIONE	Pulizia ed igienizzazione degli utensili, attrezzature, chiavi, oggettistica, macchinari e mezzi (giornaliera come di consueta prassi/ad ogni cambio operatore o cliente e periodica sanificazione (Allegato 2 Pulizia, igienizzazione, disinfezione e sanificazione, Protocollo generale) Pulizia ed igienizzazione spazi comuni comprensivo di suppellettili e delle parti maggiormente manipolate e servizi sanitari (giornaliera come da consueta prassi/ad ogni cambio ospite e periodica sanificazione (Allegato 2 Pulizia, igienizzazione, disinfezione e sanificazione, Protocollo generale) Sussidi per l'igienizzazione delle mani a disposizione dei lavoratori e avventori.
	DISTANZIAMENTO SOCIALE E DPI (Allegato 4 e 5 Uso corretto DPI Protocollo Generale)	Mantenere distanziamento di almeno 1 metro Disporre l'uso continuo di DPI per i lavoratori e per gli avventori nei locali interni (Mascherine chirurgiche e guanti monouso o eventuale igienizzazione frequente delle mani) Disporre ordine e distanziamento degli avventori negli spazi comuni Organizzare l'afflusso corretto e distanziato al banco di accoglienza Uso di cartellonistica per consiglio igienizzazione frequente delle mani, uso corretto DPI e decalogo anti-contagio Se non è possibile il mantenimento del distanziamento prevedere a barriera (es: plexiglass) al banco cassa e ricevimento ed eventuale uso di DPI. Non mettere a disposizione dei clienti giornali, riviste e libri ad uso promiscuo, (eventualmente usare le tabelle di emivita del Virus su carta), eventualmente creare servizio dedicato e personale Per avventori: Favorire la Misurazione della temperatura o comunicazione all'arrivo degli ospiti e controllo giornaliero Consegna di Informativa e formazione pratica dell'uso corretto di DPI e sussidi per l'igienizzazione delle mani Per avventori esterni accogliere solo con prenotazione e dati da conservare per almeno 14 giorni e solo se vengono mantenute il corretto distanziamento e il numero massimo di coperti con le regole anti-contagio. Piano di gestione approfondito per le emergenze e cassetta Primo soccorso implementata (Tab. 1 Gestione delle emergenze)
	VENTILAZIONE (Allegato 1 Ventilazione, Protocollo generale)	I servizi sanitari devono essere provvisti di finestra o estrattore d'aria in continuo. Regolamentarne l'uso. Il servizio al Banco sarà permesso solo il tempo necessario per ritirare quanto richiesto e mantenendo il distanziamento e l'igienizzazione puntuale dello stesso
	PAGAMENTI	La cassa deve essere strategicamente posizionata per evitare assembramenti rispettando il distanziamento oppure eventualmente protetta, favorire l'uso del bancomat con uso di GUANTI monouso o in assenza si raccomanda attenzione nello scambio di denaro contante e la igienizzazione puntuale delle mani e del POS (anche con prodotti specifici)
SERVIZI ALLA PERSONA	PULIZIA, DISINFEZIONE E SANIFICAZIONE	Pulizia ed igienizzazione degli utensili, attrezzature, macchinari, ecc... (giornaliera come di consueta prassi/ad ogni cambio operatore e periodica sanificazione). (Allegato 2 Pulizia, igienizzazione, disinfezione e sanificazione, Protocollo generale) Sussidi per l'igienizzazione delle mani presenti.
	DISTANZIAMENTO SOCIALE E DPI	Mantenere distanziamento di almeno 1 metro ove possibili Disporre l'uso continuo di DPI per i lavoratori e per gli avventori nei locali interni (Mascherine chirurgiche e guanti monouso o eventuale igienizzazione frequente delle mani) Disporre ordine e distanziamento degli avventori negli spazi comuni La permanenza dei clienti all'interno di locali è consentita limitatamente al tempo indispensabile all'erogazione del servizio trattamento L'area dedicata ai servizi alla persona deve essere delimitata da barriere fisiche per quanto possibile Favorire per quanto possibile servizi all'esterno Mantenere distanziamento di almeno 1 metro ove possibile Disporre l'uso continuo di DPI per i lavoratori e per gli avventori nei locali interni (Mascherine chirurgiche e guanti monouso o eventuale igienizzazione frequente delle mani) Sussidi per l'igienizzazione delle mani presenti Qualora non fosse possibile per il tipo di servizio mantenere la mascherina disporre uso dell'operatore di mascherina FFP2 con visiera e ovviamente guanti e camice usa e getta Non mettere a disposizione dei clienti giornali, riviste e libri ad uso promiscuo, (eventualmente usare le tabelle di emivita del Virus su carta), eventualmente creare servizio dedicato e personale Qualora non fosse possibile per il tipo di servizio mantenere la mascherina disporre uso dell'operatore di mascherina FFP2 con visiera e ovviamente guanti e camice usa e getta
	VENTILAZIONE	Ventilazione con filtri sanificati, Convettori sanificati e cattura dell'aria dall'esterno Ricambio costante dell'aria (Allegato 1 Ventilazione, Protocollo generale)
	PAGAMENTI	La cassa deve essere strategicamente posizionata per evitare assembramenti rispettando il distanziamento oppure eventualmente protetta, favorire l'uso del bancomat con uso di GUANTI monouso o in assenza si raccomanda attenzione nello scambio di denaro contante e la igienizzazione puntuale delle mani e del POS (anche con prodotti specifici). Avventori (ALMENO MASCHERINE CHIRURGICHE e se pagano con carta GUANTI monouso o igienizzazione del POS dopo l'uso.
PUNTO VENDITA	PULIZIA, DISINFEZIONE E SANIFICAZIONE	Pulizia ed igienizzazione degli utensili, attrezzature, macchinari, ecc... (giornaliera come di consueta prassi/ad ogni cambio operatore e periodica sanificazione) Valutare l'eventuale pulizia dei prodotti confezionati in riferimento alla scelta del tipo di stoccaggio per evitare una residua contaminazione (Tab.2c Magazzini) Pulizia ed igienizzazione degli utensili, attrezzature, macchinari, locali e spogliatoi, superfici, (giornaliera come di consueta prassi/ad ogni cambio operatore/ospite e settimanale sanificazione e nella necessità) (Allegato 2 Pulizia, igienizzazione, disinfezione e sanificazione, Protocollo generale)
	DISTANZIAMENTO SOCIALE E DPI	Per dipendenti Disporre l'uso continuo di DPI (Mascherine chirurgiche e guanti monouso) Sussidi per l'igienizzazione delle mani a disposizione dei lavoratori. Piano di gestione approfondito per le emergenze (Tab. 1 Gestione delle emergenze) Cassetta Primo soccorso implementata (Tab. 1 Gestione delle emergenze) Per avventori informativa VISIVA sull'uso corretto di DPI e SUSSIDI PER L'IGIENIZZAZIONE DELLE MANI. Monitoraggio continuo. Uso di cartellonistica per consiglio lavaggio, uso corretto DPI e decalogo anti-contagio delle verdure e frutta comprensivo di come trattare borse, sacchetti e prodotti confezionati Entrate contingentate per avere all'interno spazi in caso di spazi minori o uguali a 40 mq capienza massima tre persone ES: un avventore e 2 operatori, per spazi maggiori 12 mq a persona/operatore Disporre ordine entrata ai Punti vendita e organizzare servizio d'ordine per l'afflusso corretto e distanziato delle persone al banco di esposizione. Vietate le degustazioni e gli assaggi e toccare la merce in esposizione. Organizzazione dei banchi espositivi distanziamento tra prodotti e persone.
	VENTILAZIONE	Ventilazione con filtri sanificati, Convettori sanificati e cattura dell'aria dall'esterno. Ricambio costante dell'aria (Allegato 1 Ventilazione, Protocollo generale)
	PAGAMENTI	La cassa deve essere strategicamente posizionata per evitare assembramenti rispettando il distanziamento oppure eventualmente protetta, favorire l'uso del bancomat con uso di GUANTI monouso o in assenza si raccomanda attenzione nello scambio di denaro contante e la igienizzazione puntuale delle mani e del POS (anche con prodotti specifici)

ATTIVITA' AGRICOLE DA MONITORARE DA PARTE DELL'IMPRENDITORE DOPO LA LETTURA DELLA TABELLA 1

TABELLA 4 b ATTIVITA' AGRITURISTICHE: Fattorie didattiche, Pasto a domicilio e asporto, Agri-campeggio

ATTIVITA'	MISURA	PROTOCOLLO
FATTORIA DIDATTICA Allegato 8 DPCM 17/05/2020 per le caratteristiche e presentazioni progetto al Comune di sede legale	PULIZIA, DISINFEZIONE E SANIFICAZIONE	Pulizia ed igienizzazione degli utensili, attrezzature, macchinari e quant'altro utilizzati (giornaliera come di consueta prassi + ad ogni cambio operatore e settimanale sanificazione seguire procedure, (Allegato 2 Pulizia, igienizzazione, disinfezione e sanificazione, Protocollo generale) Non mettere a disposizione dei clienti giornali, riviste e libri ad uso promiscuo, (eventualmente usare le tabelle di emivita del Virus su carta), eventualmente creare servizio dedicato e personale Sussidi per l'igienizzazione delle mani.
	DISTANZIAMENTO SOCIALE E DPI (Allegato 4 e 5 Uso corretto DPI Protocollo Generale)	Mantenere il distanziamento di almeno 1 metro. Attività di gruppo evitare assembramenti e preferire attività all'aperto ove possibile o gestire numeri bassi in funzione degli spazi e della aerazione dei locali assegnando ai singoli gli spazi. Monitoraggio dei distanziamenti e uso DPI e igienizzazione delle mani Tenere registro delle presenze Favorire la misurazione della temperatura e per i minori comunicazione con i genitori per sintomi o contatti stretti con sintomatici o conclamati COVID. Disporre l'uso continuo di DPI (mascherine chirurgiche e guanti), non previsto per i bambini < 6 anni, e sussidi per l'igienizzazione delle mani, informativa e formazione pratica dell'uso corretto di DPI e l'igienizzazione delle mani. Organizzazione delle attività con massimo distanziamento e possibilmente all'aperto. Organizzazione e predisporre percorsi ed evidenziare le aree anche con eventuale segnaletica a pavimento Piano di gestione approfondito per le emergenze (Tab. 1 Gestione delle emergenze) Per le attività sportive anche con l'ausilio di animali sarà consentita nel rispetto delle distanze interpersonali di almeno 2 metri Per ogni altra attività che richieda la presenza di accompagnatore per minori o persone non autosufficienti la distanza deve essere di almeno 1 metro. Altre Attività sportive o motorie individuali e/o indoor o all'aperto in presenza di altre persone rispettare il distanziamento interpersonale di almeno 1 metro altrimenti uso dei DPI.
	PAGAMENTI	Rispettare distanze di sicurezza di almeno 1 metro Favorire l'uso del bancomat con uso di GUANTI monouso o in assenza l'igienizzazione ad ogni uso delle mani e del POS (anche con prodotti specifici) qualora vi fossero consegne ad a sintomatici o conclamati COVID 19 non avere contatto e favorire pagamento in remoto
PASTI A DOMICILIO E DA ASPORTO	PULIZIA, DISINFEZIONE E SANIFICAZIONE	Valutare l'eventuale pulizia dei prodotti confezionali in riferimento alla scelta del tipo di stoccaggio per evitare una residua contaminazione Preparazione, carico, trasporto e consegna Pulizia ed igienizzazione degli utensili, attrezzature, macchinari e locali anche spogliatoi (giornaliera come di consueta prassi/ad ogni cambio operatore e igienizzazione, (Allegato 2 Pulizia, igienizzazione, disinfezione e sanificazione, Protocollo generale))
	DPI IN PRODUZIONE (Allegato 4 e 5 Uso corretto DPI Protocollo Generale)	Disporre l'uso continuo nella manipolazione, trasformazione e confezionamento di DPI (Mascherine chirurgiche e dove è necessario guanti ad uso alimentare) Sussidi per l'igienizzazione delle mani a disposizione dei lavoratori Particolare attenzione nella fase di immagazzinamento con idonee modalità di stoccaggio e di adeguate istruzioni operative per gli addetti alle operazioni di movimentazione (Tab.2c Magazzini) Costanza nella composizione delle squadre gli stessi operatori Applicare autocontrollo igienico sanitario corretto e manuale HACCP aggiornato alla situazione di Emergenza COVID 19) comprensivo della catena del caldo e del freddo Idoneo abbigliamento idoneo per gli ambienti di produzione Piano di gestione approfondito per le emergenze e cassetta Primo soccorso implementata (Tab. 1 Gestione delle emergenze)
	DISTANZIAMENTO SOCIALE E DPI	Mantenere il distanziamento di almeno 1 metro. Attività di gruppo evitare assembramenti e preferire attività all'aperto ove possibile o gestire numeri bassi in funzione degli spazi e della aerazione dei locali assegnando ai singoli gli spazi. Monitoraggio dei distanziamenti e uso DPI e igienizzazione delle mani
	DPI IN CONSEGNA (Allegato 4 e 5 Uso corretto DPI Protocollo Generale)	Attenzione particolare nella preparazione, carico e trasporto e consegna dei pasti con contenitori idonei per l'asporto mantenendo la catena del freddo e del caldo Rispettare l'autocontrollo igienico sanitario e uso dei DPI durante tutte le fasi Per gli avventori dpi e sussidi per l'igienizzazione delle mani (di loro proprietà) eventuale sussidio di igienizzazione delle mani a disposizione.
	PAGAMENTI	Rispettare distanze di sicurezza di almeno 1 metro Favorire l'uso del bancomat con uso di GUANTI monouso o in assenza l'igienizzazione ad ogni uso delle mani e del POS (anche con prodotti specifici) qualora vi fossero consegne ad a sintomatici o conclamati COVID 19 non avere contatto e favorire pagamento in remoto
AGRI-CAMPEGGIO	PULIZIA, DISINFEZIONE E SANIFICAZIONE	Pulizia ed igienizzazione degli utensili, attrezzature, macchinari e quant'altro utilizzato (giornaliera come di consueta prassi ad ogni cambio operatore e periodica sanificazione seguire procedure (Allegato 2 Pulizia, igienizzazione, disinfezione e sanificazione, Protocollo generale) Pulizia ed igienizzazione spazi comuni comprensivo di suppellettili e delle parti maggiormente manipolate e servizi sanitari (giornaliera come da consueta prassi/ad ogni cambio ospite e periodica sanificazione, (Allegato 2 Pulizia, igienizzazione, disinfezione e sanificazione, Protocollo generale)) Sanificazione alla riconsegna di ogni mezzo/ attrezzatura preso a noleggio dalla struttura Uso dei servizi igienici regolamentato e utilizzo di cartellonistica per l'uso corretto. Igienizzazione delle mani prima e dopo l'uso Utilizzo di lavatrici e lavastoviglie comuni, ricordarsi l'igienizzazione delle superfici e lavare stoviglie e i capi ad una temperatura maggiore o uguale a 60°C per almeno 30 minuti Se noleggio del camper/tenda provvedere all'adeguata sanificazione ad ospite ed eventuale pulizia e igienizzazione giornaliera (se servizio effettuato) Sussidi per l'igienizzazione delle mani presenti
	DISTANZIAMENTO SOCIALE E DPI	Seguire attentamente quanto scritto per l'accoglienza Non mettere a disposizione dei clienti giornali, riviste e libri ad uso promiscuo, (eventualmente usare le tabelle di emivita del Virus su carta), eventualmente creare servizio dedicato e personale Assegnazione delle piazzole adeguatamente distanziate con uso di cartellonistica informativa Vietati gli assembramenti e quando ci si avvicina ai percorsi comuni, indossare la mascherina. Percorsi gestiti ed organizzati Regolamentare uso degli spazi comuni come nel paragrafo accoglienza Se gli avventori utilizzassero altri servizi vedi altri paragrafi.
	VENTILAZIONE	Ventilazione con filtri sanificati, Convettori sanificati e cattura dell'aria dall'esterno sanificati. Aerazione costante (Allegato 1 Ventilazione, Protocollo generale) Piano di gestione approfondito per le emergenze (Tab. 1 Gestione delle emergenze)
	PAGAMENTI	Rispettare distanze di sicurezza di almeno 1 metro Favorire l'uso del bancomat con uso di GUANTI monouso o in assenza l'igienizzazione ad ogni uso delle mani e del POS (anche con prodotti specifici) qualora vi fossero consegne ad a sintomatici o conclamati COVID 19 non avere contatto e favorire pagamento in remoto

TABELLA 4 c ATTIVITA' AGRITURISTICHE: Pernottamento, Ristorazione

SETTORE	Misura	PROTOCOLLO
APPLICARE A TUTTI I SETTORI	GESTIONE DELLE EMERGENZE	Per i lavoratori si rimanda alla Tab.1 Per quanto riguarda gli ospiti devono essere isolati in luogo adatto, i conviventi che occupano la stessa stanza devono essere isolati se uno di loro presentasse sintomi o febbre, e messe in pratica le procedure contenute nella Tab.1 valutando con il Medico Competente e l'autorità sanitaria il da farsi Per gli avventori indossare DPI isolare in luogo adatto, contattare Autorità Sanitaria e Medico di Base seguire le indicazioni e mappare i contatti stretti. Nel caso di ospiti in pernottamento isolare nella stanza assegnata chiamare Medico di Base e Autorità sanitaria e seguire le indicazioni. Servizio di pasti in camera e quanto serve mantenendo l'isolamento e nessun contatto.
PERNOTTAMENTO E GESTIONE DELLE STANZE	PULIZIA, DISINFEZIONE E SANIFICAZIONE	Pulizia ed igienizzazione della biancheria (giornaliera come di consueta prassi/ad ogni cambio operatore/ospite e periodica sanificazione e nella necessità) Utilizzare ove possibile le tabelle emivita del Virus Pulizia ed igienizzazione delle stanze e sanitari (giornaliera come di consueta prassi/ad ogni cambio operatore/ospite e periodica sanificazione e nella necessità) Sanificazione alla riconsegna di ogni mezzo/ attrezzatura preso a noleggio dalla struttura. (Allegato 2 Pulizia, igienizzazione, disinfezione e sanificazione, Protocollo generale)
	DISTANZIAMENTO SOCIALE E DPI (Allegato 4 e 5 Uso corretto DPI Protocollo Generale)	Sussidi per l'igienizzazione delle mani presenti Le stanze dovranno essere occupate da nuclei familiari conviventi oppure singole Piano di gestione approfondito per le emergenze (Tab. 1 Gestione delle emergenze)
	VENTILAZIONE	Ventilazione con filtri sanificati, Convettori sanificati e cattura dell'aria dall'esterno (Allegato 1 Ventilazione, Protocollo generale) Ricambio costante dell'aria
	PAGAMENTI	La cassa deve essere strategicamente posizionata per evitare assembramenti rispettando il distanziamento oppure eventualmente protetta, favorire l'uso del bancomat con uso di GUANTI monouso o in assenza si raccomanda attenzione nello scambio di denaro contante e l'igienizzazione puntuale delle mani e del POS (anche con prodotti specifici)
RISTORAZIONE	PULIZIA, DISINFEZIONE E SANIFICAZIONE (Allegato 2 Pulizia, igienizzazione, disinfezione e sanificazione, Protocollo generale)	Pulizia ed igienizzazione degli utensili, attrezzature, macchinari, locali e spogliatoi, superfici, tavoli e sedie (giornaliera come di consueta prassi/ad ogni cambio operatore/ospite e periodica sanificazione e nella necessità) Pulizia ed igienizzazione delle tovaglie tovaglioli (consiglio materiale usa e getta) (giornaliera come di consueta prassi/ad ogni cambio operatore/ospite e periodica sanificazione e nella necessità) Pulizia ed igienizzazione delle stoviglie ad almeno 60°consiglio)
	DISTANZIAMENTO SOCIALE E DPI (Allegato 4 e 5 Uso corretto DPI Protocollo Generale)	Sala da pranzo e colazioni Sussidi per l'igienizzazione delle mani a disposizione da effettuare ad ogni servizio per il lavoratore Sussidi per l'igienizzazione delle mani per gli avventori all'entrata Uso continuo dei DPI (mascherina chirurgiche e guanti monouso da parte del lavoratore Favorire il servizio in camera e organizzare la turnazione in sala da pranzo e colazioni. Uso continuo di DPI (mascherina chirurgica e guanti monouso o igienizzazione in entrata ed in uscita). Sala ristorazione adeguata negli spazi per mantenere il distanziamento di almeno 1 metro tra gli schienali delle sedie e distanziamento interpersonale di almeno 1 metro. In accordo con il massimo numero Se possibile preferire il cambio personale tra chi raccoglie le comande e porta le pietanze al tavolo e lo sparcchiamento tavoli. Uso dei DPI da parte dell'avventore in attesa del servizio previsto all'interno delle sale da pranzo e colazione gli appartenenti allo stesso nucleo familiare e conviventi la distanza di 1 metro può non essere rispettata. Favorire l'utilizzo di spazi esterni eventualmente coperti o formule di pic nic diffuso. Organizzare l'afflusso corretto e distanziato delle persone agli ambienti dedicati alla ristorazione. Servizio buffet organizzato con personale per il servizio al tavolo e distanziato e protetto. L'avventore non potrà servirsi da solo
	CUCINA E CAMBUSA	Vedi Laboratori e Magazzini Tabella 3b e 2c Pasto a domicilio vedi Tabella 4 titolo dedicato Valutare l'eventuale pulizia dei prodotti confezionali in riferimento alla scelta del tipo di stoccaggio per evitare una residua contaminazione (Tab. 2c Magazzini) Attenzione in particolare la preparazione/conservazione e servizio dei piatti e rispettare l'autocontrollo igienico sanitario aggiornato all'emergenza COVID 19 e uso dei DPI (mascherine chirurgiche e guanti all'occorrenza) secondo il Manuale HACCP. Sussidi per l'igienizzazione delle mani presenti in cucina per dipendenti
	PREPARAZIONE TAVOLI	Distanziamento tra le persone di almeno 1 m (per i conviventi consentito minor distanza ma preferibilmente mantenere 1 metro). Da schienale a schienale delle sedie di Tavoli diversi almeno 1 metro.
	VENTILAZIONE	Sia negli ambienti di cucina che negli spazi comuni Ventilazione con filtri sanificati, Convettori sanificati e cattura dell'aria dall'esterno Ricambio costante dell'aria (Allegato 1 Ventilazione, Protocollo generale)
	PAGAMENTI	La cassa deve essere strategicamente posizionata per evitare assembramenti rispettando il distanziamento oppure eventualmente protetta, favorire l'uso del bancomat con uso di GUANTI monouso o in assenza si raccomanda attenzione nello scambio di denaro contante e l'igienizzazione puntuale delle mani e del POS (anche con prodotti specifici).

ATTIVITA' AGRICOLE DA MONITORARE DA PARTE DELL'IMPRENDITORE DOPO LA LETTURA DELLA TABELLA 1
TABELLA 4 d ATTIVITA' AGRITURISTICHE: Enoturismo, Malghe e Gestione delle Emergenze

SETTORE	MISURA	PROTOCOLLO
ENOTURISMO	PULIZIA, DISINFEZIONE E SANIFICAZIONE	Pulizia ed igienizzazione degli utensili, attrezzature, macchinari e quant'altro utilizzati (giornaliera come di consueta prassi + ad ogni cambio operatore e periodica sanificazione seguire procedure (Allegato 2 Pulizia, igienizzazione, disinfezione e sanificazione, Protocollo generale)). Sussidi per l'igienizzazione delle mani presenti.
	DISTANZIAMENTO SOCIALE E DPI (Allegato 4 e 5 Uso corretto DPI Protocollo Generale)	Per l'ACCOGLIENZA E LE DEGUSTAZIONI A PAGAMENTO GUIDATE paragrafi accoglienza e ristorazione Mantenere il distanziamento di almeno 1 metro. Attività di gruppo evitare assembramenti e preferire attività all'aperto ove possibile o gestire numeri bassi in funzione degli spazi e della aerazione dei locali assegnando ai singoli gli spazi. Tenere il registro delle presenze Favorire la misurazione della temperatura Disporre l'uso continuo di DPI (mascherine chirurgiche e guanti), non previsto per i bambini < 6 anni, informativa e formazione pratica dell'uso corretto di DPI e sussidi e l'igienizzazione delle mani. Piano di gestione approfondito per le emergenze (Tab.1 Gestione delle emergenze) Organizzazione e predisporre percorsi ed evidenziare le aree anche con eventuale segnaletica a pavimento Per ogni altra attività che richieda la presenza di accompagnatore per minori o persone non autosufficienti la distanza deve essere di almeno 1 metro.
	DEGUSTAZIONI	Per l'ACCOGLIENZA E LE DEGUSTAZIONI A PAGAMENTO GUIDATE paragrafi accoglienza e ristorazione Degustazioni Vietati i buffet ma solo serviti da personale preparato con DPI e guanti e corretta prassi igienico sanitaria. Cibo lontano dagli avventori e protetto. Piatti e/o bicchieri di degustazione preparati singolarmente al momento della degustazione espressi e personalmente consegnati. Prediligere materiali usa e getta, tovaglie, tovaglioli, bicchieri, posate ove non fosse possibile (es: bicchieri) lavare in lavastoviglie a min. 60°. Per i tessuti, spazi comuni, superfici seguire le indicazioni dell'Allegato 2 Pulizia ... Sanificazione. Pulizia ed igienizzazione puntuale ad ogni cambio ospite o gruppo e sanificazione periodica. Prediligere Vedi Laboratori Tabella 3b Sussidi per l'igienizzazione delle mani presenti in cucina per dipendenti Attenzione in particolare la preparazione/conservazione e servizio dei piatti e rispettare l'autocontrollo igienico sanitario aggiornato all'emergenza COVID 19 e uso dei DPI (mascherine chirurgiche e guanti all'occorrenza) secondo il Manuale HACCP Valutare l'eventuale pulizia dei prodotti confezionali in riferimento alla scelta del tipo di stoccaggio per evitare una residua contaminazione (Tab. 1 Magazzini)
	VENTILAZIONE	Ventilazione con filtri sanificati, Convettori sanificati e cattura dell'aria dall'esterno sanificati. Aerazione costante. (Allegato 1 Ventilazione, Protocollo generale)
	PAGAMENTI	La cassa deve essere strategicamente posizionata per evitare assembramenti rispettando il distanziamento oppure eventualmente protetta, favorire l'uso del bancomat con uso di GUANTI monouso o in assenza si raccomanda attenzione nello scambio di denaro contante e l'igienizzazione puntuale delle mani e del POS (anche con prodotti specifici).
MALGHE	RIMANDO AGLI ALTRI PARAGRAFI	Vedere a seconda delle attività riferirsi ai paragrafi precedenti Piano di gestione approfondito per le emergenze (Tab. 1 Gestione delle emergenze)
STRADE DEL VINO, MELE, FORMAGGI ECC ...	PULIZIA, DISINFEZIONE E SANIFICAZIONE	Pulizia ed igienizzazione degli utensili, attrezzature, macchinari e quant'altro utilizzati (giornaliera come di consueta prassi + ad ogni cambio operatore e periodica sanificazione seguire procedure (Allegato 2 Pulizia, igienizzazione, disinfezione e sanificazione, Protocollo generale)). Sussidi per l'igienizzazione delle mani presenti.
	DISTANZIAMENTO SOCIALE E DPI (Allegato 4 e 5 Uso corretto DPI Protocollo Generale)	Per l'ACCOGLIENZA E LE DEGUSTAZIONI A PAGAMENTO GUIDATE paragrafi accoglienza e ristorazione TRIAGE iniziale (favorire la misurazione della febbre, dichiarazione di non avere avuto contatti con sintomatici o Covid 19 conclamati negli ultimi 14 giorni) Mantenere il distanziamento di almeno 1 metro. Valutare correttamente n. persone percorsi e stazionamenti. Attività di gruppo evitare assembramenti e preferire attività all'aperto ove possibile o gestire numeri bassi in funzione degli spazi e della aerazione dei locali assegnando ai singoli gli spazi. Tenere il registro delle presenze Disporre l'uso continuo di DPI (mascherine chirurgiche e guanti) se gruppi misti, se famiglie, deroga per i bambini < 6 anni, valutare distanze con l'accompagnatore ma preferire uso dei DPI Informativa e formazione pratica dell'uso corretto di DPI e sussidi e l'igienizzazione delle mani. Piano di gestione approfondito per le emergenze (Tab.1 Gestione delle emergenze) Organizzazione e predisporre percorsi ed evidenziare le aree anche con eventuale segnaletica a pavimento. Per ogni altra attività che richieda la presenza di accompagnatore per minori o persone non autosufficienti la distanza deve essere di almeno 1 metro.
	DEGUSTAZIONI	Per l'ACCOGLIENZA E LE DEGUSTAZIONI A PAGAMENTO GUIDATE paragrafi accoglienza e ristorazione Degustazioni Vietati i buffet ma solo serviti da personale preparato con DPI e guanti e corretta prassi igienico sanitaria. Cibo lontano dagli avventori e protetto. Piatti e/o bicchieri di degustazione preparati singolarmente al momento della degustazione espressi e personalmente consegnati. Prediligere materiali usa e getta, tovaglie, tovaglioli, bicchieri, posate ove non fosse possibile (es: bicchieri) lavare in lavastoviglie a min. 60°. Per i tessuti, spazi comuni, superfici seguire le indicazioni dell'Allegato 2 Pulizia ... Sanificazione. Pulizia ed igienizzazione puntuale ad ogni cambio ospite o gruppo e sanificazione periodica. Prediligere Vedi Laboratori Tabella 3b Sussidi per l'igienizzazione delle mani presenti in cucina per dipendenti Attenzione in particolare la preparazione/conservazione e servizio dei piatti e rispettare l'autocontrollo igienico sanitario aggiornato all'emergenza COVID 19 e uso dei DPI (mascherine chirurgiche e guanti all'occorrenza) secondo il Manuale HACCP Valutare l'eventuale pulizia dei prodotti confezionali in riferimento alla scelta del tipo di stoccaggio per evitare una residua contaminazione (Tab. 1 Magazzini)
	VENTILAZIONE	Ventilazione con filtri sanificati, Convettori sanificati e cattura dell'aria dall'esterno sanificati. Aerazione costante. (Allegato 1 Ventilazione, Protocollo generale)
	PAGAMENTI	La cassa deve essere strategicamente posizionata per evitare assembramenti rispettando il distanziamento oppure eventualmente protetta, favorire l'uso del bancomat con uso di GUANTI monouso o in assenza si raccomanda attenzione nello scambio di denaro contante e l'igienizzazione puntuale delle mani e del POS (anche con prodotti specifici).

GESTIONE FLUSSI DIPENDENTI STRANIERI

PREMESSE

Il DPCM 17 maggio, all'articolo 4, comma 9, esclude, tra le altre cose, dall'obbligo dell'isolamento fiduciario i cittadini e i residenti nell'Unione Europea, negli Stati parte dell'accordo di Schengen, in Andorra, Principato di Monaco, Repubblica di San Marino, Stato della Città del Vaticano e nel Regno Unito di Gran Bretagna e Irlanda del nord che fanno ingresso in Italia per comprovati motivi di lavoro.

*Tuttavia, per i lavoratori provenienti da paesi diversi, ferme restando altre previsioni normative che disciplinano questi spostamenti (decreto flussi), qualora ancora sussista o venga reintrodotta a livello statale l'obbligo per le persone provenienti dall'estero di sottoporsi alla sorveglianza sanitaria e all'isolamento fiduciario per un determinato periodo, è possibile, grazie alla relativa Ordinanza del Presidente della Provincia, applicare la **quarantena attiva**:*

I lavoratori stranieri asintomatici di cui sopra che fanno ingresso in Italia possono essere avviati all'attività lavorativa stagionale a condizione che lavorino rigorosamente separati rispetto agli altri dipendenti e che venga garantito loro un adeguato alloggio presso la stessa azienda e che non lascino la sede aziendale per quattordici giorni (quarantena attiva).

Arrivati in Italia gli operatori agricoli sono obbligati ad effettuare le comunicazioni previste dall'articolo 4 del DPCM 17 maggio 2020 nei tempi e nei modi ivi previsti (immediatamente e senza ritardo per tramite di mail), al Dipartimento di Prevenzione dell'Azienda Sanitaria competente per territorio (segreteria.UOISP@apss.tn.it); in particolare deve essere così comunicato il luogo dove si svolgerà il periodo di sorveglianza sanitaria e isolamento fiduciario, ciò ai fini del controllo e del corretto conteggio dei giorni.

Si ricordano di seguito le indicazioni di carattere generale da rispettare per l'espletamento del periodo di quarantena fiduciaria:

1. *Obbligo di mantenimento dello stato di isolamento per tale periodo;*
2. *Divieto di contatti sociali;*
3. *Divieto di spostamento e di viaggi;*
4. *Obbligo di rimanere raggiungibile per le attività di sorveglianza.*

Tutti i protocolli aziendali di regolamentazione per il contenimento della diffusione del Covid 19 nel caso di lavoratore – operatore agricolo proveniente dall'estero – dovranno essere adeguati ed aggiornati con l'obiettivo di dare evidenza e rispettare le disposizioni del DPCM 17 maggio 2020.

1. Per tutti i lavoratori dovranno essere previsti gruppi stabili operativi composti al massimo da 4 persone (gruppo stanza) anche relativamente all'alloggio, ai pasti e all'attività lavorativa al fine di facilitare un eventuale contact tracing in caso di positività al Covid-19 ed evitare quindi l'isolamento fiduciario di tutti gli altri lavoratori con il relativo impatto sul ciclo produttivo.
2. L'azienda agricola deve fornire un alloggio idoneo dove l'operatore agricolo proveniente dall'estero possa domiciliare nel corso del periodo di sorveglianza sanitaria e isolamento fiduciario. Le misure igieniche e sanitarie per tali alloggi devono rispettare quanto previsto nella tabella 1, punto 14 del presente protocollo.
3. Potranno essere impiegati all'interno dell'azienda appositi moduli abitativi quali container, roulotte, camper, tende o simili (senza peraltro essere definito campeggio), destinati esclusivamente agli operatori agricoli provenienti dall'estero. Tali soluzioni abitative dovranno avere, oltre agli spazi necessari per le quotidiane pratiche di corretta igiene personale, anche adeguati spazi ad uso di una singola persona per il riposo e per la preparazione e consumazione dei pasti. Tutte le attività dovranno essere svolte isolatamente rispettando il distanziamento sociale, salvo il caso in cui i lavoratori soggetti a quarantena fiduciaria siano giunti assieme presso l'azienda datrice di lavoro, facendo parte di un medesimo nucleo familiare o avendo viaggiato assieme fin dal paese d'origine.

4. Se sono presenti, all'interno dell'azienda o nelle immediate vicinanze dello stesso, altri immobili idonei, questi possono essere utilizzati dagli operatori agricoli quale sede del domicilio temporaneo per l'espletamento del periodo di sorveglianza sanitaria e isolamento fiduciario, previa acquisizione della disponibilità all'uso da parte dei proprietari. Fatto salvo quanto previsto al punto 2 per i gruppi in compresenza, il numero di persone che contemporaneamente potrà domiciliare in tali immobili sarà pari al numero delle stanze singole a disposizione, tenendo conto della necessità di garantire l'obbligatorio distanziamento sociale; anche in questo caso le infrastrutture saranno destinate esclusivamente agli operatori agricoli provenienti dall'estero. Anche l'uso degli spazi comuni (cucina etc.) dovrà avvenire in maniera scaglionata in modo da evitare le compresenze.
 5. Il periodo dei 14 giorni, obbligatorio per espletare il periodo di sorveglianza sanitaria e isolamento fiduciario, dovrà comunque avvenire nel massimo distanziamento sociale tra operatori agricoli che contemporaneamente svolgono l'attività nella medesima azienda agricola ed hanno quindi lo stesso domicilio temporaneo. E' comunque obbligatorio di non mescolare lavoratori provenienti da EU/Schengen con quelli da altri paesi terzi assoggettati all'obbligo fiduciario.
 6. Per gli autotrasportatori, oltre ad essere informati preventivamente delle norme anti-contagio adottate in azienda vedi Tab. 1 paragrafo fornitori esterni, che accedono all'azienda agricola per qualsiasi ragione, oppure per i meccanici specializzati per la manutenzione dei mezzi o per qualsiasi altro lavoratore esterno, dovrà essere predisposta una forma organizzativa tale da garantire che negli ampi spazi all'aperto caratterizzanti l'azienda agricola non ci possa essere il seppur minimo rischio di interferenza e contatto tra tali soggetti e gli operatori agricoli provenienti dall'estero. Applicare la Pulizia e igienizzazione delle attrezzature o eventuali superfici o spazi in comune (preventiva aerazione) prima e dopo della entrata e dopo l'intervento dell'autotrasportatore/ fornitore.
 7. Dovrà essere previsto un servizio continuo di approvvigionamento di viveri e bevande nonché di quant'altro necessario. Questo servizio dovrà essere predisposto affidandosi ad operatori esterni non soggetti ad isolamento. Dovrà pertanto essere prevista una procedura per la consegna di tali merci, nei pressi del domicilio temporaneo dove soggiornano gli operatori agricoli, senza che vi sia contatto diretto tra operatori e chi effettua la consegna.
 8. Situazione di emergenza Vedi Tab. 1 Gestione delle Emergenze e gestione dei casi positivi in azienda come viene esplicitato a seguire. Nel caso di un soggetto sintomatico (sintomi influenzali e febbre superiore a 37.5°) o positivo al virus dovranno essere predisposti alloggi idonei con relativi servizi igienici dedicati e corretta sanificazione degli stessi al fine di evitare qualsiasi contatto tra il soggetto sintomatico con gli altri operatori agricoli. Anche i rifiuti del soggetto sintomatico dovranno essere gestiti separatamente. Nel caso in cui il soggetto sintomatico trascorresse la quarantena fiduciaria in compresenza con altri lavoratori giunti dall'estero, ai sensi del punto 4, tutti i soggetti facenti parte del medesimo gruppo di compresenza dovranno essere isolati secondo quanto previsto nel presente punto, primo e secondo periodo.
 9. Il datore di lavoro dovrà applicare le corrette procedure di prevenzione COVID 19 per l'assistenza del soggetto sintomatico/positivo al tampone e, nel caso di necessità, dovrà provvedere al suo trasferimento presso strutture sanitarie adeguate previo accordo con APSS.
- IN QUALSIASI CASO:
- a) Far indossare tempestivamente una mascherina chirurgica o protezione superiore senza valvola;
 - b) Isolare in luogo adatto e informare il lavoratore su come dovrà comportarsi;
 - c) Chiamare il numero di emergenza 1500 e scrivere una e-mail a covid19uopsal@apss.tn.it riportando le generalità del lavoratore sintomatico, il luogo di lavoro ed un recapito telefonico anche ai fini della certificazione dell'eventuale stato di malattia;
 - d) In caso di emergenza chiamare il 112;
 - e) Risalire ai percorsi all'interno del cantiere forestale, provvedere all'evacuazione delle persone dai luoghi frequentati dalla persona e loro disinfezione e igienizzazione;
 - f) Mappare i contatti stretti con altri lavoratori, secondo linee guida ministeriali.

Per quanto riguarda l'informazione, la formazione Rischio biologico Covid-19, la gestione dei tempi non lavorativi (es: pausa pranzo, maltempo, inattività in generale), la pulizia, disinfezione e la sanificazione di locali, attrezzature e mezzi, la gestione emergenze e gestione rifiuti si rimanda anche alla Tab 1 del presente documento e si rimanda agli allegati 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7 del Protocollo generale.

PROTOCOLLO SETTORE FORESTALE

I lavori e le attività boschive (utilizzazioni forestali, interventi sulle infrastrutture, interventi ambientali, ecc.) sono caratterizzate da condizioni peculiari sia di carattere ambientale che relative alla logistica ed all'organizzazione del lavoro.

In particolare occorre tener presente che la massima parte del processo lavorativo viene svolto all'aperto, in spazi ampi normalmente isolati, e che l'organizzazione del lavoro e le modalità esecutive delle singole lavorazioni prevedono, nella quasi totalità dei casi, bassissime concentrazioni di operatori (assenza di assembramenti) e distanze interpersonali ben più ampie del minimo di sicurezza ai fini del rischio Covid 19.

Poche specifiche situazioni derogano a questi principi quali ad esempio gli spostamenti sui mezzi di trasporto per e dal luogo di lavoro, le eventuali operazioni di autosoccorso aziendale, la gestione del lavoratore con riscontro positivo sul luogo di lavoro, ecc...

Da tener presente anche come l'accesso ai cantieri boschivi avvenga prevalentemente percorrendo la viabilità forestale, caratterizzata da strade sterrate, impegnative e con presenza di limitati spazi di manovra e parcheggio in prossimità dei cantieri; viabilità transitabile spesso solo con adeguati mezzi 4x4 e condizioni che costringono a contenere il numero dei mezzi di trasporto utilizzati.

Ad ogni lavoratore viene consegnata la locandina "Coronavirus: 10 comportamenti da tenere", che deve inoltre venire appesa nei luoghi di lavoro al chiuso (magazzino, ricovero in cantiere, ecc.).

Ad ogni lavoratore vengono anche consegnate, in forma grafica, le istruzioni per:

- il lavaggio delle mani con acqua e sapone,
- l'igienizzazione delle mani con soluzione alcolica,
- la corretta rimozione dei guanti
- l'identificazione delle mascherine: chirurgiche - FFP2 con e senza valvola,
- corrette modalità per l'utilizzo delle mascherine

Ogni dipendente è tenuto a rispettare le prescrizioni contenute nel protocollo nazionale e nel vademecum Provinciale "Indirizzi per la gestione dell'emergenza Covid-19 nelle aziende". L'osservanza di tali indirizzi operativi è obbligatoria durante tutte le fasi lavorative, nei momenti di pausa e nel tempo necessario per raggiungere e lasciare il posto di lavoro.

Si sottolinea l'obbligo di indossare la mascherina chirurgica per tutte le lavorazioni o fasi lavorative nelle quali si opera a distanze inferiori ad 1 metro, anche se per brevi periodi (valore scritto negli indirizzi PAT).

Ad ogni lavoratore il Datore di Lavoro fornisce il seguente materiale:

-  gel igienizzante mani;
-  guanti monouso;
-  mascherine chirurgiche.

In cantiere deve essere a disposizione la seguente dotazione:

-  tanica acqua per lavaggio mani;
-  detergente;

Sui mezzi di trasporto e sui mezzi operatori deve essere presente la seguente dotazione:

-  gel igienizzante mani;
-  prodotto detergente igienizzante per le superfici;
-  guanti monouso in materiale anallergico (vinile, nitrile,...);
-  rotolo asciuga-tutto (eventuale acqua per il risciacquo del prodotto);
-  doppio sacchetto per la raccolta dei rifiuti e dei dpi utilizzati;
-  Kit pronto soccorso implementato di filtrante facciale FFP2 senza valvola, occhiali e guanti monouso in caso di assistenza di persona sintomatica.

I protocolli aziendali devono definire modalità e tempistiche della Pulizia e sanificazione dei mezzi utilizzati.

Attività specifiche

Alcune attività del settore forestale sono caratterizzate da specificità date dalla natura della lavorazione e dall'ambiente di svolgimento degli stessi. La seguente tabella elenca le attività critiche per le quali si sono previste soluzioni pratiche.

ATTIVITA'	RISOLUZIONE
Utilizzo promiscuo di attrezzatura	Indossare sempre i guanti da lavoro o i guanti monouso in dotazione nell'utilizzo di utensili/attrezzature ad uso promiscuo (ciò vale anche per le operazioni di carico e scarico e di manipolazione di eventuali forniture). Nel passaggio di attrezzature ad uso promiscuo da un lavoratore ad un altro sanificare con gli stessi presidi utilizzati per i mezzi di trasporto le superfici di contatto con le mani
Uso promiscuo mezzi d'opera	Indossare sempre i guanti da lavoro o i guanti monouso in dotazione. Negli scambi di conduttore dei mezzi forestali sanificare con gli stessi presidi utilizzati per i mezzi di trasporto le superfici di contatto con le mani arieggiare frequentemente ed in particolare al cambio dell'operatore. Qualora venga rilevato un caso di Covid-19 positivo si provvederà alla sanificazione straordinaria dell'automezzo o mezzo d'opera, che potrà avvenire mediante l'intervento di un'impresa specializzata in possesso dei requisiti di cui all'art. 2 del D.M. 7 luglio 1997, n. 274, oppure mediante l'opera di personale interno specificamente formato e in possesso dei DPI previsti e mediante l'utilizzo di attrezzatura adeguata. Al termine dell'intervento verrà registrata l'avvenuta sanificazione. Tale sanificazione dovrà essere eseguita nel rispetto delle disposizioni della Circolare del Ministero della Salute n. 5443 del 22 febbraio 2020.
Trasporto del personale per e dal cantiere	a) Ove possibile i mezzi di servizio dovranno essere utilizzati singolarmente (nel qual caso non è obbligatorio ma consigliato l'uso della mascherina); 1. Ove ciò non sia possibile andrà comunque favorito l'utilizzo di tutti i mezzi disponibili in modo da ridurre al minimo le persone al loro interno. Il numero delle persone trasportate non dovrà superare il 50% della capienza omologata (arrotondato per eccesso in caso di numeri dispari), garantendo sempre almeno un metro di distanza tra le persone, con uso di mascherine di tipo chirurgico e assicurando un frequente ricambio d'aria durante il movimento, aprendo un finestrino. Nel caso di utilizzo di autovetture saranno autorizzate solo due persone, purché una seduta sui sedili posteriori; 2. I mezzi aziendali vanno igienizzati quotidianamente sia all'inizio sia a fine giornata con prodotti a base alcolica nelle parti di contatto (volante, comandi, leva del cambio, freno a mano, maniglie, ecc...). Periodicamente, se utilizzati, tutti i mezzi devono essere sanificati in profondità (abitacolo) dagli operatori che utilizzano il mezzo stesso, Allegato 2 Pulizia, igienizzazione, disinfezione e sanificazione, Protocollo generale , con procedure previste nel protocollo generale. Le attività di igienizzazione (utilizzo di gel/liquidi/prodotti nebulizzati per la pulizia delle superfici) delle attrezzature/macchinari/mezzi devono avvenire giornalmente ad ogni cambio di operatore. In particolare: Qualora venga rilevato un caso di Covid-19 positivo si provvederà alla sanificazione straordinaria dell'automezzo o mezzo d'opera, che potrà avvenire mediante l'intervento di un'impresa specializzata in possesso dei requisiti di cui all'art. 2 del D.M. 7 luglio 1997, n. 274, oppure mediante l'opera di personale interno specificamente formato e in possesso dei DPI previsti e mediante l'utilizzo di attrezzatura adeguata. Al termine dell'intervento verrà registrata l'avvenuta sanificazione. Tale sanificazione dovrà essere eseguita nel rispetto delle disposizioni della Circolare del Ministero della Salute n. 5443 del 22 febbraio 2020.
Pausa pranzo	Garantire il rispetto della distanza interpersonale di almeno 1 metro 1. Il pasto va consumato ad adeguata distanza dai colleghi; 2. Nell'uso di tenda/baracca un incaricato prepara il pranzo per la squadra e poi si consuma comunque all'aperto; 3. In caso di maltempo si può utilizzare come riparo un mezzo (furgone) o un eventuale ricovero di fortuna (tettoia, baita, ecc.) sempre garantendo il rispetto della distanza di sicurezza; 4. Altre soluzioni disposte dal Datore di Lavoro
Pausa per maltempo o inattività temporanea collettiva	Garantire il rispetto della distanza interpersonale di almeno 1 metro e limitare il tempo di permanenza nei ripari. Se possibile suddividere i lavoratori tra ricoveri (tenda/baracca) e mezzi di trasporto. In caso di maltempo si può far ricorso a CISOA/cassa integrazione in deroga (decreto- legge 17 marzo 2020, n.18, artt. 20-21-22).

DISPOSIZIONI COVID-19 – settore forestale – ditte provenienti dall'estero

Art. 4 comma 9 DPCM 17 maggio 2020 e Ordinanze del Presidente della PaT

PREMESSA

I lavori e le attività boschive (utilizzazioni forestali, interventi sulle infrastrutture, interventi ambientali, ecc.) sono caratterizzate da condizioni peculiari sia di carattere ambientale che relative alla logistica ed all'organizzazione del lavoro. In particolare occorre tener presente che la massima parte del processo lavorativo viene svolto all'aperto, in spazi ampi normalmente isolati, e che l'organizzazione del lavoro e le modalità esecutive delle singole lavorazioni prevedono, nella quasi totalità dei casi, bassissime concentrazioni di operatori (assenza di assembramenti) e distanze interpersonali ben più ampie del minimo di sicurezza ai fini del rischio Covid-19.

Nel caso specifico di operazioni forestali condotte da operatori provenienti dall'estero (EXTRACOMUNITARI) secondo l'art. 4 comma 9 DPCM 17 maggio 2020 e l'Ordinanza del Presidente della provincia n.241403, che sono addetti allo sgombero, secondo quanto previsto dall' OdPC 558 del 15 novembre 2018 del legname atterrato dalla tempesta Vaia, dei giorni del 27-29 ottobre 2018, si rende necessario introdurre alcune disposizioni specifiche .

Ferme restando altre previsioni normative che disciplinano questi spostamenti (decreto flussi), qualora ancora sussista o venga reintrodotta a livello statale l'obbligo per le persone provenienti dall'estero di sottoporsi alla sorveglianza sanitaria e all'isolamento fiduciario per un determinato periodo, è possibile, grazie alla relativa Ordinanza del Presidente della Provincia applicare la quarantena attiva:

DISPOSIZIONI PER LAVORATORI DI DITTE FORESTALI, PROVENIENTI DALL'ESTERO (EXTRACOMUNITARI)

Arrivati in Italia gli operatori forestali provenienti dall'estero potranno avere 2 tipi di domiciliazione:

1. Domiciliazione fuori cantiere forestale (in tal caso gli operatori forestali non potranno lavorare nel cantiere non avendo la possibilità di spostarsi fisicamente dal domicilio al cantiere stesso), potranno al termine dell'isolamento fiduciario recarsi in cantiere e iniziare l'attività lavorativa.
2. Domiciliazione internamente al cantiere forestale (Il domicilio, nel caso di sua elezione in cantiere, coinciderà con la località dove verrà svolto il periodo di sorveglianza sanitaria e isolamento fiduciario), nei 14 giorni successivi all'entrata in Italia. Solo alla fine dei 14 giorni, agli operatori forestali esteri sarà data la possibilità di individuare altro domicilio anche fuori dall'ambito di cantiere forestale e proseguire con le lavorazioni.

In entrambi i casi, arrivati in Italia, gli operatori forestali, sono obbligati a comunicare immediatamente e senza ritardo per tramite di mail, al Dipartimento di Prevenzione dell'Azienda Sanitaria competente per territorio (segreteria.UOISP@apss.tn.it) ed alla Stazione Forestale (

serv.foreste@pec.provincia.tn.it) competente per territorio, il luogo dove si svolgerà il periodo di sorveglianza sanitaria e isolamento fiduciario; ciò ai fini del controllo e del corretto conteggio dei giorni. Tale luogo di domiciliazione, anche per motivi legati alla sicurezza, dovrà assicurare la presenza di un segnale telefonico stabile.

Sarà cura del datore di lavoro (con il supporto informativo del Servizio Foreste e fauna) prendere immediatamente accordi con il Dipartimento di Prevenzione dell'Azienda Sanitaria al fine di organizzare, entro i successivi quattro giorni (tempi garantiti dall'APSS), il prelievo del tampone diagnostico per il Sars-Cov-2, informando i lavoratori interessati e organizzando l'accesso degli stessi al punto di prelievo "drive through" più vicino al cantiere forestale.

Le indicazioni da rispettare per l'espletamento del periodo di 14 giorni sono così riassunte:

- 1. Obbligo di mantenimento dello stato di isolamento per tale periodo;**
- 2. Divieto di contatti sociali;**
- 3. Divieto di spostamento e di viaggi;**
- 4. Obbligo di rimanere raggiungibile per le attività di sorveglianza;**

NORME SPECIFICHE PER I CANTIERI CON DOMICILIO PER ESPLETAMENTO DEL PERIODO DI SORVEGLIANZA SANITARIA E ISOLAMENTO FIDUCIARIO.

Tutti i protocolli aziendali di regolamentazione per il contenimento della diffusione del Covid 19 nel caso di lavoratore – operatore forestale proveniente dall'estero – dovranno essere adeguati ed aggiornati con l'obiettivo di dare evidenza e rispettare le disposizioni del DCPM 17 maggio 2020.

- Nel cantiere forestale, individuato geograficamente dalla cartografia prevista dai progetti di taglio o dalle comunicazioni preventive di taglio forzoso, o nelle immediate vicinanze dello stesso, dovrà essere predisposto un idoneo luogo dove l'operatore forestale proveniente dall'estero possa domiciliare.
- A tal fine potranno essere impiegati appositi moduli abitativi quali container, roulotte, camper, tende o simili, destinati esclusivamente agli operatori forestali provenienti dall'estero. Tali soluzioni abitative dovranno avere, oltre agli spazi necessari per le quotidiane pratiche di corretta igiene personale, anche adeguati spazi ad uso di una singola persona per il riposo e per la preparazione e consumazione dei pasti. Tutte le attività dovranno essere svolte isolatamente.
- Se sono presenti, all'interno del cantiere come sopra individuato, o in zona immediatamente limitrofa, edifici quali malghe, baite od altri immobili, questi possono essere utilizzati dagli operatori forestali quale sede del domicilio temporaneo per l'espletamento del periodo di sorveglianza sanitaria e isolamento fiduciario, previa acquisizione della disponibilità all'uso da parte dei proprietari. Il numero di persone che contemporaneamente potrà domiciliare in tali immobili sarà pari al numero delle stanze singole a disposizione, tenendo conto della necessità di garantire l'obbligatorio distanziamento sociale; anche in questo caso le infrastrutture saranno destinate esclusivamente agli operatori forestali provenienti dall'estero. Anche l'uso degli spazi comuni (cucina ecc..) dovrà avvenire in maniera scaglionata in modo da evitare le compresenze.
- Il cantiere forestale, domicilio dell'operatore forestale proveniente dall'estero, in fase di espletamento della sorveglianza sanitaria e dell'isolamento fiduciario, dovrà essere adeguatamente segnalato con cartellonistica e relativi avvisi da affiggere agli accessi.
- Il periodo dei 14 giorni, obbligatorio per espletare il periodo di sorveglianza sanitaria e isolamento fiduciario, dovrà comunque avvenire nel massimo distanziamento sociale tra operatori forestali che contemporaneamente svolgono l'attività nel medesimo Cantiere forestale ed hanno quindi lo stesso domicilio temporaneo.
- Per gli autotrasportatori che accedono al cantiere per asportare il legname lavorato, oppure per i meccanici specializzati per la manutenzione dei mezzi, dovrà essere predisposta una forma organizzativa tale da garantire che negli ampi spazi all'aperto caratterizzanti i cantieri forestali, non ci possa essere il seppur minimo rischio di interferenza e contatto tra tali soggetti e gli operatori forestali. Nel caso di necessaria manutenzione del mezzo, lo stesso sarà possibilmente posizionato vicino all'accesso del cantiere e prima di essere dato in gestione ai meccanici, dovrà essere opportunamente pulito e igienizzato. Per entrambe le attività è obbligatorio l'utilizzo di una mascherina chirurgica e non consentire l'accesso agli spazi riservati ai soggetti in isolamento.
- Agenti forestali, Custodi forestali e Forze di Polizia, abilitati all'ingresso nell'area forestale per i normali controlli del rispetto del periodo di isolamento fiduciario, dovranno indossare almeno la mascherina chirurgica.

- Dovrà essere previsto un servizio continuo di approvvigionamento di viveri e bevande nonché di carburante ed energia. Questo servizio dovrà essere predisposto affidandosi ad operatori esterni non soggetti ad isolamento. Dovrà pertanto essere prevista una procedura per la consegna di tali merci, nei pressi del domicilio temporaneo dove soggiornano gli operatori forestali senza che vi sia contatto diretto tra operatori e chi effettua la consegna.
- Situazione di emergenza. Nel caso di un soggetto sintomatico (sintomi influenzali e febbre superiore a 37.5°) o positivo al virus dovranno essere predisposti alloggi idonei con relativi servizi igienici dedicati e corretta sanificazione degli stessi al fine di evitare qualsiasi contatto tra il soggetto sintomatico con gli altri operatori forestali. Anche i rifiuti del soggetto sintomatico dovranno essere gestiti separatamente.
- Il datore di lavoro dovrà applicare le corrette procedure di prevenzione COVID 19 per l'assistenza del soggetto sintomatico/positivo al tampone e, nel caso di necessità, dovrà provvedere al suo trasferimento presso strutture sanitarie adeguate previo accordo con APSS.

IN QUALSIASI CASO:

1)

Far **indossare** tempestivamente una mascherina chirurgica o protezione superiore;

- 2) **Isolare** in luogo adatto e informare il lavoratore su come dovrà comportarsi;
- 3) Chiamare il numero di emergenza 1500 e scrivere una e-mail a covid19uopsal@apss.tn.it riportando le generalità del lavoratore sintomatico, il luogo di lavoro ed un recapito telefonico anche ai fini della certificazione dell'eventuale stato di malattia;
- 4) In caso di emergenza chiamare il 112;
- 5) Risalire ai percorsi all'interno del cantiere forestale, provvedere all'evacuazione delle persone dai luoghi frequentati dalla persona e loro **disinfezione e igienizzazione**;
- 6) Mappare i **contatti stretti** con altri lavoratori, secondo linee guida ministeriali.

RICHIAMO AL PROTOCOLLO GENERALE DI SALUTE E SICUREZZA SUL LAVORO

Per tutto quanto non disciplinato nel presente protocollo si fa rinvio alle indicazioni di salute e sicurezza sul lavoro contenute nel Protocollo generale di SSL rev.6 del 10 giugno 2020 e successive modifiche.

Si ricorda che le informazioni da diffondere al personale straniero dovranno essere adeguatamente tradotte nelle lingue conosciute dai lavoratori provenienti dall'estero a cura del datore di lavoro.

Assessore alla Salute, Politiche Sociali, Disabilità e Famiglia
- Stefania Segnana -

Questa nota, se trasmessa in forma cartacea, costituisce copia dell'originale informatico firmato digitalmente predisposto e conservato presso questa Amministrazione in conformità alle regole tecniche (artt. 3 bis e 71 D.Lgs. 82/05). La firma autografa è sostituita dall'indicazione a stampa del nominativo del responsabile (art. 3 D. Lgs. 39/1993).



CONFERENZA DELLE REGIONI
E DELLE PROVINCE AUTONOME

20/83/CR01/COV19

Nuovo coronavirus SARS-CoV-2

Linee guida per la riapertura delle Attività Economiche, Produttive e Ricreative

Roma, 9 giugno 2020

SCOPO E PRINCIPI GENERALI

Le presenti schede tecniche contengono indirizzi operativi specifici validi per i 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, in ogni scheda sono integrate le 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*.

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

In tale contesto, il sistema aziendale della prevenzione consolidatosi nel tempo secondo l'architettura prevista dal decreto legislativo 9 aprile 2008, n. 81 costituisce la cornice naturale per supportare la gestione integrata del rischio connesso all'attuale pandemia. In ogni caso, solo la partecipazione consapevole e attiva di ogni singolo utente e lavoratore, con pieno senso di responsabilità, potrà risultare determinante, non solo per lo specifico contesto aziendale, ma anche per la collettività.

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

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

Le schede attualmente pubblicate saranno eventualmente integrate con le schede relative a ulteriori settori di attività.

- **RISTORAZIONE**
- **ATTIVITÀ TURISTICHE** (stabilimenti balneari e spiagge)
- **ATTIVITÀ RICETTIVE**
- **SERVIZI ALLA PERSONA** (acconciatori, estetisti e tatuatori)
- **COMMERCIO AL DETTAGLIO**
- **COMMERCIO AL DETTAGLIO SU AREE PUBBLICHE** (mercati e mercatini degli hobbisti)
- **UFFICI APERTI AL PUBBLICO**
- **PISCINE**
- **PALESTRE**
- **MANUTENZIONE DEL VERDE**
- **MUSEI, ARCHIVI E BIBLIOTECHE**
- **ATTIVITÀ FISICA ALL'APERTO**
- **NOLEGGIO VEICOLI E ALTRE ATTREZZATURE**
- **INFORMATORI SCIENTIFICI DEL FARMACO**
- **AREE GIOCHI PER BAMBINI**
- **CIRCOLI CULTURALI E RICREATIVI**
- **FORMAZIONE PROFESSIONALE**
- **CINEMA E SPETTACOLI DAL VIVO**
- **PARCHI TEMATICI E DI DIVERTIMENTO**
- **SAGRE E FIERE**
- **SERVIZI PER L'INFANZIA E L'ADOLESCENZA**
- **STRUTTURE TERMALI E CENTRI BENESSERE**
- **PROFESSIONI DELLA MONTAGNA** (guide alpine e maestri di sci) e **GUIDE TURISTICHE**
- **CONGRESSI E GRANDI EVENTI FIERISTICI**
- **SALE SLOT, SALE GIOCHI, SALE BINGO E SALE SCOMMESSE**
- **DISCOTECHE**

Tutte le indicazioni riportate nelle singole schede tematiche devono intendersi come integrazioni alle raccomandazioni di distanziamento sociale e igienico-comportamentali finalizzate a contrastare la diffusione di SARS-CoV-2 in tutti i contesti di vita sociale. A tal proposito, relativamente all'utilizzo dei guanti monouso, in considerazione del rischio aggiuntivo derivante da un loro errato impiego, si ritiene di privilegiare la rigorosa e frequente igiene delle mani con acqua e sapone, soluzione idro-alcolica o altri prodotti igienizzanti, sia per clienti/visitatori/utenti, sia per i lavoratori (fatti salvi, per questi ultimi, tutti i casi di rischio specifico associato alla mansione).

Per tutte le procedure di pulizia e disinfezione, di aerazione degli ambienti e di gestione dei rifiuti si rimanda alle indicazioni contenute nei seguenti rapporti (dei quali resta inteso che va considerata l'ultima versione disponibile): Rapporto ISS COVID-19 n. 19/2020 *"Raccomandazioni ad interim sui disinfettanti nell'attuale emergenza COVID-19: presidi medico chirurgici e biocidi"*; Rapporto ISS COVID-19 n. 5/2020 *"Indicazioni ad interim per la prevenzione e gestione degli ambienti indoor in relazione alla trasmissione dell'infezione da virus SARS-CoV-2"*; Rapporto ISS COVID-19 n. 3/2020 *"Indicazione ad interim per la gestione dei rifiuti urbani in relazione alla trasmissione dell'infezione da virus SARS-CoV-2"*; Rapporto ISS COVID-19 n. 21/2020 *"Guida per la prevenzione della contaminazione da Legionella negli impianti idrici di strutture turistico-ricettive e altri edifici ad uso civile e industriale non utilizzato durante la pandemia COVID-19"*.

Le presenti 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 e nei centri commerciali), 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).

- Predisporre una adeguata informazione sulle misure di prevenzione, comprensibile anche per i clienti di altra nazionalità.
- Potrà essere rilevata la temperatura corporea, impedendo l'accesso in caso di temperatura > 37,5 °C.
- È necessario rendere 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 dovranno essere puliti più volte al giorno.
- Eliminare la disponibilità di riviste e materiale informativo di uso promiscuo.
- Negli esercizi che dispongono di posti a sedere privilegiare l'accesso tramite prenotazione, mantenere l'elenco dei soggetti che hanno prenotato, per un periodo di 14 giorni. In tali attività non possono essere presenti all'interno del locale più clienti di quanti siano i posti a sedere.
- Negli esercizi che non dispongono di posti a sedere, consentire l'ingresso ad un numero limitato di clienti per volta, in base alle caratteristiche dei singoli locali, in modo da assicurare il mantenimento di almeno 1 metro di separazione tra le sedute.
- Laddove possibile, privilegiare l'utilizzo degli spazi esterni (giardini, terrazze, plateatici), sempre nel rispetto del distanziamento di almeno 1 metro.
- I tavoli devono essere disposti in modo da assicurare il mantenimento di almeno 1 metro di separazione tra i clienti, ad eccezione delle persone che in base alle disposizioni vigenti non siano soggetti al distanziamento interpersonale. Detto ultimo aspetto afferisce alla responsabilità individuale. Tale distanza può essere ridotta solo ricorrendo a barriere fisiche tra i diversi tavoli adeguate a prevenire il contagio tramite droplet.
- La consumazione al banco è consentita solo se può essere assicurata la distanza interpersonale di almeno 1 metro tra i clienti, ad eccezione delle persone che in base alle disposizioni vigenti non siano 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 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.
- 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).
- 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 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 gel igienizzante per le mani. In ogni caso, favorire modalità di pagamento elettroniche, possibilmente al tavolo.
- I clienti dovranno indossare la mascherina tutte le volte che non sono seduti al tavolo.
- Al termine di ogni servizio al tavolo andranno previste tutte le consuete misure di pulizia e disinfezione delle superfici, evitando il più possibile utensili e contenitori riutilizzabili se non disinfettabili (salieri, oliere, ecc). 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.

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 (es. matrimoni) ed eventi analoghi (es. congressi).

- Predisporre una adeguata informazione sulle misure di prevenzione da rispettare durante l'evento.
- Mantenere l'elenco dei partecipanti per un periodo di 14 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.
- I tavoli devono essere disposti in modo da assicurare il mantenimento di almeno 1 metro di separazione tra gli ospiti, ad eccezione delle persone che in base alle disposizioni vigenti non siano soggetti al distanziamento interpersonale. Detto ultimo aspetto afferisce alla responsabilità individuale.
- Laddove possibile, privilegiare l'utilizzo degli spazi esterni (es. giardini, terrazze), sempre nel rispetto del distanziamento di almeno 1 metro.
- Assicurare adeguata pulizia e disinfezione degli ambienti interni e delle eventuali attrezzature prima di ogni utilizzo.
- Gli ospiti dovranno indossare la mascherina negli ambienti interni (quando non sono seduti al tavolo) e negli ambienti esterni (qualora non sia possibile rispettare la distanza di almeno 1 metro). Il personale di servizio a contatto con gli ospiti deve utilizzare la mascherina e deve procedere ad una frequente igiene delle mani con prodotti igienizzanti.
- 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.
- 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 1 metro.

* La Regione Campania ritiene che la distanza di un metro vada calcolata dal tavolo.

ATTIVITÀ TURISTICHE (stabilimenti balneari e spiagge)

Le presenti indicazioni si applicano agli stabilimenti balneari, alle spiagge attrezzate e alle spiagge libere.

- Predisporre una adeguata informazione sulle misure di prevenzione, comprensibile anche per i clienti di altra nazionalità. Si promuove, a tal proposito, l'accompagnamento all'ombrellone da parte di personale dello stabilimento adeguatamente preparato (steward di spiaggia) che illustri ai clienti le misure di prevenzione da rispettare.
- È necessario rendere disponibili prodotti per l'igiene delle mani per i clienti e per il personale in più punti dell'impianto
- Privilegiare l'accesso agli stabilimenti tramite prenotazione e mantenere l'elenco delle presenze per un periodo di 14 gg.
- Potrà essere rilevata la temperatura corporea, impedendo l'accesso in caso di temperatura > 37,5 °C.
- 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, eventualmente in fase di prenotazione.
- Riorganizzare gli spazi, per garantire l'accesso allo stabilimento 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. Se possibile organizzare percorsi separati per l'entrata e per l'uscita.
- Favorire, per quanto possibile, l'ampliamento delle zone d'ombra per prevenire gli assembramenti, soprattutto durante le ore più calde.
- Assicurare un distanziamento tra gli ombrelloni (o altri sistemi di ombreggio) in modo da garantire una superficie di almeno 10 m² per ogni ombrellone, indipendentemente dalla modalità di allestimento della spiaggia (per file orizzontali o a rombo).
- Tra le attrezzature di spiaggia (lettini, sedie a sdraio), quando non posizionate nel posto ombrellone, deve essere garantita una distanza di almeno 1,5 m.
- Regolare e frequente pulizia e disinfezione delle aree comuni, spogliatoi, cabine, docce, servizi igienici, etc., comunque assicurata dopo la chiusura dell'impianto.
- Le attrezzature come ad es. lettini, sedie a sdraio, ombrelloni etc. vanno disinfettati ad ogni cambio di persona o nucleo familiare, e in ogni caso ad ogni fine giornata.
- Per quanto riguarda le spiagge libere, si ribadisce l'importanza dell'informazione e della responsabilizzazione individuale da parte degli avventori nell'adozione di comportamenti rispettosi delle misure di prevenzione. Al fine di assicurare il rispetto della distanza di sicurezza di almeno 1 metro tra le persone e gli interventi di pulizia e disinfezione dei servizi eventualmente presenti si suggerisce la presenza di un addetto alla sorveglianza. Anche il posizionamento degli ombrelloni dovrà rispettare le indicazioni sopra riportate.
- È da vietare la pratica di attività ludico-sportive di gruppo che possono dar luogo ad assembramenti.
- Gli sport individuali che si svolgono abitualmente in spiaggia (es. racchettoni) o in acqua (es. nuoto, surf, windsurf, kitesurf) possono essere regolarmente praticati, nel rispetto delle misure di distanziamento interpersonale. Diversamente, per gli sport di squadra (es. beach-volley, beach-soccer) sarà necessario rispettare le disposizioni delle istituzioni competenti.

Le presenti indicazioni si applicano alle strutture ricettive alberghiere ed extralberghiere, agli alloggi in agriturismo, alle locazioni brevi, alle strutture turistico-ricettive all'aria aperta, ai rifugi alpini ed escursionistici e agli ostelli della gioventù. Tali indicazioni inoltre vanno integrate, in funzione dello specifico contesto, con quelle relative a ristorazione, balneazione, piscine, palestre, strutture termali e centri benessere.

INDICAZIONI DI CARATTERE GENERALE

Le seguenti indicazioni generali sono valide tutte le strutture ricettive; eventuali indirizzi specifici sono riportate nelle rispettive sezioni.

- 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.
- Potrà essere rilevata la temperatura corporea, impedendo l'accesso in caso di temperatura > 37,5 °C.
- Promuovere e facilitare il rispetto della distanza interpersonale di almeno 1 metro 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, ecc.).
- 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).
- La postazione dedicata alla reception e alla cassa può essere dotata di barriere fisiche (es. schermi); in alternativa, il personale dovrà indossare la mascherina in tutte le occasioni di contatto con gli utenti. In ogni caso, 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.
- Mantenere l'elenco dei soggetti alloggiati per un periodo di 14 giorni: tale adempimento si considera assolto con la notifica alloggiati all'autorità di pubblica sicurezza. In caso di utilizzo da parte dei soggetti alloggiati di servizi accessori (es. piscina, ristorante, centro benessere, etc.) non è necessario ripetere la registrazione.
- L'addetto al servizio di ricevimento deve provvedere, alla fine di ogni turno di lavoro, a pulizia e disinfezione del piano di lavoro e delle attrezzature utilizzate.
- 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 1 metro, mentre il personale dipendente è tenuto sempre all'utilizzo della mascherina in presenza dei clienti e comunque in ogni circostanza in cui non sia possibile garantire la distanza interpersonale di almeno un metro.
- È necessario rendere disponibili prodotti per l'igienizzazione delle mani in varie postazioni all'interno della struttura, promuovendone l'utilizzo frequente da parte dei clienti e del personale. Eliminare la disponibilità di riviste e materiale informativo di uso promiscuo.
- Ogni oggetto fornito in uso dalla struttura all'ospite, dovrà essere disinfettato prima della consegna all'ospite.
- L'utilizzo degli ascensori dev'essere tale da consentire il rispetto della distanza interpersonale, pur con la mascherina, prevedendo eventuali deroghe in caso di componenti dello stesso nucleo familiare, conviventi e

persone che occupano la stessa camera o lo stesso ambiente per il pernottamento, e per le persone che in base alle disposizioni vigenti non sono soggetti al distanziamento interpersonale (detto ultimo aspetto afferisce alla responsabilità individuale).

- 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, ecc.).
- 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 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.
- Inibire l'accesso ad ambienti altamente caldo-umidi (es. bagno turco) e alla sauna. Potrà essere consentito l'accesso a tali strutture solo se inserite come servizio nelle camere per gli ospiti o mediante prenotazione con uso esclusivo, purché sia garantita aerazione, pulizia e disinfezione prima di ogni ulteriore utilizzo.

STRUTTURE TURISTICO-RICETTIVE ALL'ARIA APERTA

- Gli ospiti devono sempre utilizzare la mascherina nelle aree comuni chiuse (es. attività commerciali, spazi comuni, servizi igienici), e comunque sempre quando non sia possibile rispettare la distanza interpersonale di almeno un metro (ad eccezione degli appartenenti allo stesso nucleo familiare o dei soggetti che in ogni caso condividano gli ambienti per i pernottamenti). Durante l'attività fisica non è obbligatorio l'uso della mascherina.
- I mezzi mobili di pernottamento degli ospiti (es. 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 3 metri tra i 2 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 (es. tavoli, sedie, lettini, sedie a sdraio).
- Raccomandazione 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 2 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 3 volte al giorno.
- L'intervento di manutentori/dipendenti negli appartamenti in presenza degli ospiti dovrà essere effettuato in modo da garantire il distanziamento sociale di almeno un metro.

RIFUGI ALPINI ED ESCURSIONISTICI

- Quando possibile, l'area esterna al rifugio deve essere delimitata, consentendo un accesso regolamentato. In presenza di plateatico (tavoli, panche...) 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.
- Il gestore all'interno dell'area dovrà invitare gli ospiti al rispetto della distanza sociale di almeno 1 metro e all'utilizzo dei presidi personali, quali mascherine. Il distanziamento non viene applicato per i nuclei familiari, conviventi,

persone che condividono la stessa camera, persone che in base alle disposizioni vigenti non sono soggetti al distanziamento interpersonale (detto ultimo aspetto afferisce alla responsabilità individuale).

- È d'obbligo usare tovaglie/tovagliette monouso e procedere alla disinfezione del tavolo e delle sedute prima del riutilizzo dei posti.
- Viene effettuato solo servizio al tavolo o per asporto.
- Una parte dei posti a sedere esterni è riservata alla ristorazione prenotata.
- 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 così l'eccessiva pressione all'entrata del rifugio.

Accoglienza in rifugio

- L'entrata in rifugio è contingentata in base al numero di persone previsto e si potrà accedere solo utilizzando i dispositivi di sicurezza previsti (mascherina).
- Non può essere effettuato servizio al banco, ma solo al tavolo.
- Ove possibile, è necessario individuare dei percorsi all'interno del rifugio che non consentano l'incrocio tra persone.
- Il pernottamento ed erogazione pasti possono essere forniti preferibilmente su prenotazione e comunque deve essere tenuta registrazione per almeno 14 giorni delle presenze.

Accesso alle aree interne del rifugio

- La movimentazione tra le stanze del rifugio avviene solo utilizzando i dispositivi di sicurezza. 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 verrà realizzata almeno 2 volte al giorno. Particolare attenzione andrà dedicata alla pulizia e disinfezione dei servizi igienici, docce e lavabi in comune. In ogni caso dovranno essere consegnati o messi a disposizione dei clienti kit di pulizia e disinfezione per un uso in autonomia preliminare all'utilizzo del servizio.

Camere da letto

- All'ingresso di ogni camera 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. Rimane comunque obbligatorio l'utilizzo del sacco a pelo personale.
- Nel caso si vogliano utilizzare le lenzuola monouso, queste dovranno 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.

OSTELLI DELLA GIOVENTÙ

- Quando possibile, l'area esterna all'ostello deve essere delimitata, consentendo un accesso regolamentato. In presenza di plateatico (tavoli, panche...) 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 così l'eccessiva pressione all'entrata dell'ostello.

Accoglienza in ostello

- Il pernottamento ed eventuale erogazione pasti possono essere forniti solo su prenotazione obbligatoria; deve essere tenuta registrazione per almeno 14 giorni delle presenze.

Accesso alle aree/servizi comuni

- La movimentazione tra le stanze dell'ostello avviene 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 dovranno 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 2 volte al giorno. Particolare attenzione andrà dedicata alla pulizia e disinfezione dei servizi igienici, docce e lavabi in comune. In ogni caso dovranno essere consegnati o messi a disposizione dei clienti kit di pulizia e disinfezione per un uso in autonomia preliminare all'utilizzo del servizio.

Camere da letto

- 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 dovranno 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.

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, deve essere garantita l'accurata pulizia e disinfezione anche di spazi comuni (es. ascensori, androni, scale, porte, etc).

SERVIZI ALLA PERSONA (acconciatori, estetisti e tatuatori)

Le presenti indicazioni si applicano al settore della cura della persona: servizi degli acconciatori, barbieri, estetisti e tatuatori.

- 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 gg.
- Potrà 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.
- Nelle aree del locale, mettere a disposizione prodotti igienizzanti per l'igiene delle mani dei clienti e degli operatori, con la raccomandazione di procedere ad una frequente igiene delle mani. Eliminare la disponibilità di riviste e materiale informativo di uso promiscuo.
- 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 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. I guanti devono essere diversificati fra quelli utilizzati nel trattamento da quelli usualmente utilizzati nel contesto ambientale.
- 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.
- 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 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.
- Inibire l'accesso ad ambienti altamente caldo-umidi (es. bagno turco) e alla sauna. Potrà essere consentito l'accesso a tali strutture solo mediante prenotazione con uso esclusivo, purché sia garantita aerazione, pulizia e disinfezione prima di ogni ulteriore utilizzo.

- 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.
- Nei centri massaggi e centri abbronzatura, organizzare gli spazi e le attività nelle aree spogliatoi e docce in modo da assicurare le distanze di almeno 1 metro (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.
- E' 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.
- 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.

Le presenti indicazioni si applicano al settore del commercio al dettaglio.

- Predisporre una adeguata informazione sulle misure di prevenzione.
- In particolar modo per supermercati e centri commerciali, potrà essere rilevata la temperatura corporea, impedendo l'accesso in caso di temperatura > 37,5 °C.
- Prevedere regole di accesso, in base alle caratteristiche dei singoli esercizi, in modo da evitare assembramenti e assicurare il mantenimento di almeno 1 metro di separazione tra i clienti.
- Garantire un'ampia disponibilità e accessibilità a sistemi per l'igiene delle mani con prodotti igienizzanti, promuovendone l'utilizzo frequente da parte dei clienti e degli operatori.
- 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.
- 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 prodotti igienizzanti (prima e dopo ogni servizio reso al cliente).
- Assicurare la pulizia e la disinfezione quotidiana delle aree comuni.
- Favorire il ricambio d'aria negli ambienti interni. 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 l'igiene delle mani. In ogni caso, favorire modalità di pagamento elettroniche.

COMMERCIO AL DETTAGLIO SU AREE PUBBLICHE (mercati e mercatini degli hobbisti)

Le presenti indicazioni si applicano alle attività di commercio al dettaglio su aree pubbliche che si possono considerare ordinarie per la loro frequenza di svolgimento, la cui regolamentazione è competenza dei Comuni, che devono:

- 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 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;
- 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 un 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 un metro.

Ove ne ricorra l'opportunità, i Comuni potranno altresì valutare di sospendere la vendita di beni usati.

MISURE A CARICO DEL TITOLARE DI POSTEGGIO

- pulizia e disinfezione quotidiana delle attrezzature prima dell'avvio delle operazioni di mercato di vendita;
- è obbligatorio l'uso delle mascherine, mentre l'uso dei guanti può essere sostituito da una igienizzazione frequente delle mani
- messa a disposizione della clientela di prodotti igienizzanti per le mani in ogni banco;
- rispetto del distanziamento interpersonale di almeno un metro.
- Rispetto del distanziamento interpersonale di almeno un metro dagli altri operatori anche nelle operazioni di carico e scarico;
- 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.
- in caso di vendita di beni usati: pulizia e disinfezione dei capi di abbigliamento e delle calzature prima che siano poste in vendita.

Le presenti indicazioni si applicano al settore degli uffici, pubblici e privati, degli studi professionali e dei servizi amministrativi che prevedono accesso del pubblico.

- Predisporre una adeguata informazione sulle misure di prevenzione.
- Potrà essere rilevata la temperatura corporea, impedendo l'accesso in caso di temperatura > 37,5 °C.
- Promuovere il contatto con i clienti, laddove possibile, tramite modalità di collegamento a distanza e soluzioni innovative tecnologiche.
- Favorire l'accesso dei clienti solo tramite prenotazione, consentendo 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 (ed eventuali accompagnatori) in attesa. Dove questo non può essere garantito dovrà 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, mettere a disposizione prodotti igienizzanti 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 prodotti igienizzanti (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, dovrà essere garantito il rispetto del mantenimento della distanza interpersonale di almeno 1 metro e, in caso sia prevista una durata prolungata, anche l'uso della mascherina.
- Assicurare una adeguata pulizia delle superfici di lavoro prima di servire un nuovo cliente e una adeguata disinfezione delle attrezzature.
- 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 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.

Le presenti indicazioni si applicano alle piscine pubbliche e alle piscine finalizzate ad uso collettivo inserite in strutture già adibite in via principale ad altre attività ricettive (es. pubblici esercizi, agrituristiche, camping, etc.) ove sia consentito l'uso natatorio. Sono escluse le piscine ad usi speciali di cura, di riabilitazione e termale, nonché le piscine inserite in parchi tematici o strutture ricettive, balneari o di ristorazione ove non sia consentita l'attività natatoria, alle quali trova applicazione quanto previsto per le piscine termali nella specifica scheda.

- 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 maxi-schermi, per facilitare la gestione dei flussi e la sensibilizzazione riguardo i comportamenti, mediante adeguata segnaletica.
- Potrà essere rilevata la temperatura corporea, impedendo l'accesso in caso di temperatura > 37,5 °C.
- Divieto di 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 1 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 prodotti igienizzanti 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
- La densità di affollamento in vasca è calcolata con un indice di 7 mq di superficie di acqua a persona. 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 m² per ogni ombrellone; tra le attrezzature (lettini, sedie a sdraio), quando non posizionate nel posto ombrellone, deve essere garantita una distanza di almeno 1,5 m. Il gestore 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.
- Al fine di assicurare un livello di protezione dall'infezione 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 ≤ 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 non meno di due ore. Dovranno tempestivamente essere adottate tutte le misure di correzione in caso di non conformità, come pure nell'approssimarsi del valore al limite tabellare.
- Prima dell'apertura della vasca dovrà essere confermata 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 PP.AA. 16.01.2003, effettuate da apposito laboratorio. Le analisi di laboratorio dovranno 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.
- Si rammentano 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.

- Regolare e frequente pulizia e disinfezione delle aree comuni, spogliatoi, cabine, docce, servizi igienici, cabine, attrezzature (sdraio, sedie, lettini, incluse attrezzature galleggianti, natanti etc.).
- 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 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.
- Le attrezzature come ad es. lettini, sedie a sdraio, ombrelloni etc. vanno disinfettati ad ogni cambio di persona o nucleo familiare. Diversamente la disinfezione 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.
- Le piscine finalizzate a gioco acquatico in virtù della necessità di contrastare la diffusione del virus, vengano convertite in vasche per la balneazione. 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 (es. 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.
- 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.
- Le vasche che non consentono il rispetto delle indicazioni suesposte per inefficacia dei trattamenti (es. piscine gonfiabili), mantenimento del disinfettante cloro attivo libero, o le distanze devono essere interdette all'uso. Pertanto si suggerisce particolare rigoroso monitoraggio nei confronti delle vasche per bambini.
- Tutte le misure dovranno essere integrate nel documento di autocontrollo in un apposito allegato aggiuntivo dedicato al contrasto dell'infezione da SARS-CoV-2.
- Per quanto riguarda le piscine alimentate ad acqua di mare, 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 presenti indicazioni si applicano a enti locali e soggetti pubblici e privati titolari di palestre, comprese le attività fisiche con modalità a corsi (senza contatto fisico interpersonale).

- 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.
- Potrà essere rilevata 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 1 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 la distanza di sicurezza:
 - almeno 1 metro per le persone mentre non svolgono attività fisica,
 - almeno 2 metri durante l'attività fisica (con particolare attenzione a quella intensa).
- Dotare l'impianto/struttura di dispenser con prodotti igienizzanti 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.
- Dopo l'utilizzo da parte di ogni singolo soggetto, il responsabile della struttura assicura la disinfezione della macchina o degli attrezzi usati.
- 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 borracce, 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; si raccomanda di non consentire l'uso promiscuo degli armadietti e di mettere a disposizione sacchetti per riporre i propri effetti personali.
- 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 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.
- 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.

- La consegna a domicilio del cliente di piante e fiori per piantumazioni deve avvenire nel rispetto delle indicazioni fornite in relazione al trasporto dei prodotti. Se il personale effettua la consegna del prodotto, vige l'obbligo di mascherina (se non è possibile rispettare la distanza di almeno 1 metro) e di guanti.
- Tutte le operazioni di pulizia devono essere effettuate indossando dispositivi di protezione (mascherina, guanti, occhiali) e aerando i locali chiusi, individuando il personale dedicato (lavoratori della stessa azienda o personale esterno).
- Le operazioni di pulizia di tutte le superfici (in particolare all'interno dei locali spogliatoi, dei servizi igienici e negli altri luoghi o spazi comuni) dovranno avere cadenza giornaliera utilizzando comuni detergenti; mezzi di trasporto, macchine (trattori con uomo a bordo o senza uomo a bordo, PLE) e attrezzature dovranno avere cadenza giornaliera utilizzando comuni detergenti.
- Le operazioni di disinfezione periodica devono interessare spogliatoi, servizi igienici e spazi comuni, comprese le macchine e le attrezzature (PLE, motoseghe, decespugliatori, rasaerba, scale, forbici) con particolare attenzione se a noleggio.
- L'azienda dovrà mettere a disposizione idonei mezzi detergenti, dovrà inoltre rendere disponibile all'interno dei locali e degli automezzi utilizzati per raggiungere i cantieri i dispenser di prodotti igienizzanti per le mani.
- Deve essere regolamentato l'accesso agli spazi comuni (quali, ad esempio, spogliatoi, zona pausa caffè) limitando il numero delle presenze contemporanee ed il tempo di permanenza, con il rispetto in ogni caso del criterio della distanza di almeno 1 metro fra le persone.
- Relativamente alla protezione delle mani, in considerazione del rischio aggiuntivo derivante da un errato impiego di tali dispositivi, si ritiene più protettivo consentire di lavorare senza guanti monouso e disporre il lavaggio frequente delle mani con prodotti igienizzanti secondo opportune procedure aziendali (fatti salvi i casi di rischio specifico associati alla mansione specifica o di probabile contaminazione delle superfici).
- Allestimento del cantiere: i lavoratori in tutte le fasi di delimitazione del cantiere, apposizione segnaletica, scarico materiali e attrezzature devono mantenere le distanze di sicurezza. Il distanziamento attraverso l'apposizione di idonea segnaletica e/o recinzione di cantiere deve essere garantito anche nei confronti di committenti e/o cittadini.
- Operazioni di potatura o abbattimento alberi: l'operatore alla guida del trattore o macchine semoventi cabinate deve trovarsi da solo, sia durante le fasi di spostamento sia durante le fasi di lavorazione. Evitare se possibile l'uso promiscuo di macchine semoventi cabinate o, preliminarmente, effettuare la pulizia e disinfezione della cabina e delle superfici della macchina. Anche nel caso di uso promiscuo delle attrezzature, ad esempio motoseghe, si consiglia, preliminarmente, la disinfezione delle parti che possono veicolare il contagio.
- Attività di sfalcio, piantumazione, creazione e cura di aree verdi: evitare se possibile l'uso promiscuo di trattorini o macchine semoventi quali escavatori, preliminarmente effettuare la pulizia e la disinfezione delle superfici delle attrezzature.

Le presenti indicazioni si applicano per enti locali e soggetti pubblici e privati titolari di musei, archivi e biblioteche e altri luoghi della cultura.

- Predisporre una adeguata informazione sulle tutte le misure di prevenzione da adottare.
- Definire uno specifico piano di accesso per i visitatori (giorni di apertura, orari, numero massimo visitatori, sistema di prenotazione, etc.) che dovrà essere esposto e comunque comunicato ampiamente (es. canali sociali, sito web, comunicati stampa).
- Potrà essere rilevata la temperatura corporea, impedendo l'accesso in caso di temperatura > 37,5 °C.
- I visitatori devono sempre indossare la mascherina.
- Il personale lavoratore deve indossare la mascherina a protezione delle vie aeree sempre quando in presenza di visitatori e comunque quando non è possibile garantire un distanziamento interpersonale di almeno 1 metro.
- L'area di contatto tra personale e utenza all'ingresso, laddove possibile, può essere delimitata da barriere fisiche adeguate a prevenire il contagio tramite droplet.
- In tutti i locali mettere a disposizione prodotti igienizzanti per l'igiene delle mani.
- Redigere un programma degli accessi pianificato (es. con prenotazione online o telefonica) che preveda il numero massimo di visitatori presenti e regolamentare gli accessi in modo da evitare condizioni di assembramento e aggregazione.
- Quando opportuno, predisporre percorsi ed evidenziare le aree, anche con segnaletica sul pavimento, per favorire il distanziamento interpersonale e che prevedano una separazione tra ingresso e uscita.
- Assicurare una adeguata pulizia e disinfezione delle superfici e degli ambienti, con particolare attenzione a quelle toccate con maggiore frequenza (es. maniglie, interruttori, corrimano, etc.). Assicurare regolare pulizia e disinfezione dei servizi igienici. La pulizia di ambienti ove siano esposti, conservati o stoccati beni culturali, devono essere garantiti con idonee procedure e prodotti
- 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 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.
- L'utilizzo di ascensori, dove possibile, va limitato e riservato a persone con disabilità motoria.
- Nei guardaroba, gli indumenti e oggetti personali devono essere riposti in appositi sacchetti porta abiti e simili.
- Eventuali audioguide o supporti informativi potranno essere utilizzati solo se adeguatamente disinfettati al termine di ogni utilizzo. Favorire l'utilizzo di dispositivi personali per la fruizione delle informazioni.
- Eventuali attività divulgative dovranno tenere conto delle regole di distanziamento sociale e si suggerisce di organizzare le stesse attraverso turni, preventivamente programmati e privilegiando gli spazi aperti.
- Per quanto concerne il trattamento di fondi documentari e collezioni 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.

ATTIVITÀ FISICA ALL'APERTO

Le presenti indicazioni si applicano a tutti 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).

- 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 regolamentare i flussi degli spazi di attesa e nelle varie aree in modo da evitare assembramenti e garantire il distanziamento interpersonale.
- Potrà essere rilevata la temperatura corporea, impedendo l'accesso in caso di temperatura > 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 a 1 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 2 metri.
- Presenza di personale formato per verificare e indirizzare gli utenti al rispetto di tutte le norme igieniche e distanziamento sociale.
- Pulizia e disinfezione dell'ambiente e di attrezzi e macchine al termine di ogni seduta di allenamento individuale
- Gli attrezzi e le macchine che non possono essere disinfettati non devono essere usati.
- Per gli utenti è obbligatoria l'igiene delle mani prima e dopo l'accesso.
- Non condividere borracce, 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.

NOLEGGIO VEICOLI E ALTRE ATTREZZATURE

Le presenti indicazioni si applicano ai servizi di noleggio, pubblici e privati.

- Garantire un'adeguata informazione e sensibilizzazione degli utenti sulle misure igieniche e comportamentali utili a contenere la trasmissione del SARS-CoV-2, 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, consegna di informative, promozione e rinforzo del rispetto delle misure igieniche da parte del personale addetto.
- Consentire l'accesso al servizio solo tramite prenotazione, tramite modalità di collegamento a distanza e app dedicate; favorire modalità di pagamento elettronico.
- È raccomandata la rilevazione della temperatura corporea al momento dell'accesso presso la struttura commerciale ove avviene il servizio di noleggio.
- Negli uffici/locali/aree all'aperto, mettere a disposizione prodotti igienizzanti per l'igiene delle mani degli utenti.
- Negli uffici/locali/aree all'aperto evitare assembramenti degli utenti, predisponendo percorsi guidati di distanziamento per assicurare il mantenimento di almeno 1 metro di distanza tra noleggiatore ed utente.
- 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 6 anni, soggetti con disabilità non compatibili con l'uso continuativo della mascherina e soggetti che interagiscono con i predetti).
- Le postazioni di lavoro del personale addetto possono essere delimitate da barriere fisiche adeguate a prevenire il contagio tramite droplet.
- Per quanto riguarda il microclima degli uffici/locali, è fondamentale garantire condizioni di adeguato ricambio dell'aria indoor:
 - Garantire una frequente manutenzione/sostituzione dei pacchi filtranti dell'aria in ingresso (eventualmente anche adottando pacchi filtranti più efficienti)
 - Relativamente agli 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, pulire in base alle indicazioni fornite dal produttore, ad impianto fermo, i filtri dell'aria di ricircolo per mantenere i livelli di filtrazione/rimozione adeguati.
- Garantire la frequente pulizia di tutti gli ambienti, con regolare disinfezione delle superfici toccate con maggiore frequenza (es. banchi, piani di lavoro, piani d'appoggio, corrimano, interruttori della luce, pulsanti, maniglie ecc.).

NOLEGGIO DI MEZZI DI TRASPORTO

- I gestori assicurano la pulizia dei veicoli e mezzi noleggiati prima di ogni nuova consegna, utilizzando prodotti disinfettanti per le superfici toccate più di frequente (es. volante, leva del cambio, display, manopole, pulsanti, manubri, ecc.).
- Per il servizio di bike sharing e di car sharing dovrà essere garantita l'igienizzazione delle mani dei clienti.

NOLEGGIO DI ALTRE ATTREZZATURE

- Tutte le attrezzature devono essere pulite e disinfettate dopo ogni restituzione da parte del noleggiatore.
- Si avrà cura di porre particolare attenzione a tutte le superfici che prevedono nell'utilizzo il contatto con le mani (es tastiere, maniglie ecc) o che possono essere a rischio di contaminazione da droplet nel caso in cui l'utente abbia utilizzato lo strumento senza mascherina.
- Se lo strumento noleggiato non può essere pulito e disinfettato senza danneggiarlo, l'utente dovrà essere informato che l'utilizzo è possibile solo indossando guanti e mascherina.

- Per tutti gli informatori, si applicano le disposizioni/protocolli della struttura/azienda presso cui si recano per la loro attività.
- Il professionista informatore dovrà sempre provvedere ad adeguata igiene delle mani e all'utilizzo della mascherina a protezione delle vie aeree.
- Favorire il ricambio d'aria negli ambienti interni al termine dell'incontro.
- Dovranno 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.
- Dovrà sempre essere rispettata la distanza interpersonale tra informatore e operatore sanitario.
- Evitare l'utilizzo promiscuo di oggetti nell'attività informativa.

AREE GIOCHI PER BAMBINI

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.

- 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 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.
- 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.
- 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. Privilegiare mascherine colorate e/o con stampe.
- Mettere a disposizione idonei dispenser di prodotti igienizzanti per la frequente igiene 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.

SALE GIOCHI

- 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.
- 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 (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.
- 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 prevedere la collocazione di dispenser in vari punti del locale in modo da favorire da parte dei frequentatori l'igiene delle mani.
- I clienti dovranno indossare la mascherina.

- Dopo l'utilizzo da parte di ogni singolo soggetto, è necessario assicurare pulizia e disinfezione delle superfici dei giochi a contatto con le mani (pulsantiere, maniglie, ecc).
- 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.
- 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 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.

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.

- Garantire un'adeguata informazione e sensibilizzazione degli utenti sulle misure igieniche e comportamentali utili a contenere la trasmissione del SARS-CoV-2, 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 1 metro (2 metri in caso di attività fisica). Sono fatte salve le eccezioni previste dalle normative vigenti, la cui applicazione conferisce 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 (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. È vietato l'utilizzo di strumenti di gioco per i quali non è possibile una disinfezione ad ogni turno (es. 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 continuamente il mantenimento della distanza di sicurezza interpersonale, fatte salve le eccezioni previste dalle disposizioni vigenti (bambini di età inferiore a 6 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 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.
- Potrà essere rilevata la temperatura corporea all'ingresso, impedendo l'accesso in caso di temperatura > 37,5 °C.
- Mantenere un registro delle presenze giornaliere 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 (es. schermi).
- La disposizione dei posti a sedere dovrà garantire il rispetto della distanza interpersonale di almeno 1 metro, sia frontalmente che lateralmente.
- Garantire la frequente pulizia di tutti gli ambienti e con regolare disinfezione delle superfici toccate con maggiore frequenza (es. banchi, tavoli, piani d'appoggio, corrimano, interruttori della luce, pulsanti, maniglie di porte e finestre, attrezzature, giochi, servizi igienici, docce, spogliatoi ecc.).
- 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 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.

- Per quanto riguarda le misure organizzative e di prevenzione specifiche per le varie tipologie di attività (es. somministrazione di alimenti e bevande, attività motoria e sportiva, attività formative, conferenze, dibattiti, spettacoli) si rimanda alle schede tematiche pertinenti.

FORMAZIONE PROFESSIONALE

Le presenti indicazioni si applicano alle attività formative da realizzare nei diversi contesti (aula, laboratori e imprese) compresi gli esami finali (teorici e/o pratici), le attività di verifica, di accompagnamento, tutoraggio e orientamento in gruppo e individuali tra i quali, a mero titolo esemplificativo e non esaustivo:

- 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;
- percorsi di formazione superiore nell'ambito del sistema educativo regionale (ITS, Ifts ecc.);
- percorsi di formazione e attività di orientamento per gli inserimenti e il reinserimento lavorativo degli adulti;
- percorsi di educazione degli adulti e formazione permanente;
- percorsi di formazione regolamentata erogati nell'ambito del sistema educativo regionale;
- percorsi di formazione continua erogati nell'ambito del sistema educativo regionale;
- percorsi formativi in materia di tutela della salute e sicurezza nei luoghi di lavoro ai sensi del D.Lgs. 81/2008.

Si precisa che per sistema educativo regionale si intende l'insieme delle attività nelle quali si articola l'offerta formativa regionale, i cui progetti sono stati approvati con decreto direttoriale.

- Predisporre una adeguata informazione sulle misure di prevenzione adottate dalla singola organizzazione, comprensibile anche per gli utenti di altra nazionalità.
- Potrà essere rilevata la temperatura corporea, impedendo l'accesso in aula o alla sede dell'attività formativa in caso di temperatura > 37,5 °C.
- Rendere disponibile prodotti igienizzanti per l'igiene delle mani per utenti e personale anche in più punti degli spazi dedicati all'attività, in particolare all'entrata e in prossimità dei servizi igienici, e promuoverne l'utilizzo frequente.
- Mantenere l'elenco dei soggetti che hanno partecipato alle attività per un periodo di 14 giorni, al fine di consentire alle strutture sanitarie competenti di individuare eventuali contatti.
- Privilegiare, laddove possibile, l'organizzazione delle attività in gruppi il più possibile omogenei (es. utenti frequentanti il medesimo intervento; utenti della stessa azienda) e solo in subordine organizzare attività per gruppo promiscui.
- Nel caso di soggetti minori (età 14-17), il rispetto delle norme di distanziamento e il mantenimento della distanza interpersonale sono obiettivi che possono essere applicati solo compatibilmente con il grado di autonomia e di consapevolezza e in considerazione dell'età degli stessi. Pertanto, sulla base di tali considerazioni, le attività dovranno essere modulate in ogni contesto specifico.
- Laddove possibile, con particolare riferimento alle esercitazioni pratiche, privilegiare l'utilizzo degli spazi esterni.
- Gli spazi destinati all'attività devono essere organizzati in modo da assicurare il mantenimento di almeno 1 metro di separazione tra gli utenti; tale distanza può essere ridotta solo ricorrendo a barriere fisiche adeguate a prevenire il contagio tramite droplet.
- Tutti gli utenti (docenti, discenti, tutor d'aula ecc.), considerata la condivisione prolungata del medesimo ambiente, dovranno indossare la mascherina a protezione delle vie respiratorie per tutta la durata delle attività e procedere ad una frequente igiene delle mani con prodotti igienizzanti. Nel caso dei docenti, è possibile fare ricorso ad una visiera trasparente. Resta inteso che nelle attività pratiche dovranno essere utilizzati, se previsti, gli ordinari dispositivi di protezione individuale associati ai rischi della singola attività.
- Dovrà essere garantita la regolare pulizia e disinfezione degli ambienti, in ogni caso al termine di ogni attività di un gruppo di utenti, con particolare attenzione alle superfici più frequentemente toccate, ai servizi igienici e alle parti comuni (es. aree ristoro, tastiere dei distributori automatici di bevande e snack).
- Eventuali strumenti e attrezzature dovranno essere puliti e disinfettati ad ogni cambio di utente; in ogni caso andrà garantita una adeguata disinfezione ad ogni fine giornata. Qualora la specifica attività o attrezzatura preveda l'utilizzo frequente e condiviso da parte di più soggetti (a titolo esemplificativo nel caso di cucine industriali e

relative attrezzature specifiche), sarà necessario procedere alla pulizia e disinfezione frequente delle mani o dei guanti.

- Favorire il ricambio d'aria negli ambienti interni. 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.
- 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.

Le presenti indicazioni si applicano a sale cinematografiche, teatri, circhi, teatri tenda, arene e spettacoli in genere, anche viaggianti.

- 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.
- 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 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 gg.
- Potrà 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 ogni caso, 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 (comprese, se consentite, postazioni prive di una seduta fisica vera e propria) dovranno prevedere un distanziamento minimo, tra uno spettatore e l'altro, sia frontalmente che lateralmente, di almeno 1 metro. 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 questi soggetti vi è la possibilità di sedere accanto, garantendo la distanza fra loro e gli altri spettatori di 1 m, 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 ed in particolare il distanziamento tra artisti e pubblico di almeno 2 metri.
- 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, il numero massimo di spettatori è 200, per quelli all'aperto il numero massimo di spettatori è 1000, installando le strutture per lo stazionamento del pubblico nella loro più ampia modulazione.
- 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, ecc.).
- 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 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.

- Nei guardaroba, gli indumenti e oggetti personali devono essere riposti in appositi sacchetti porta abiti.
- Per eventuale servizio di ristorazione, attenersi alla specifica scheda tematica.

PRODUZIONI LIRICHE, SINFONICHE ED ORCHESTRALI E SPETTACOLI MUSICALI

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 fase di sospensione degli spettacoli, le presenti indicazioni valgono per le rispettive prove.

- 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 1 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 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 2 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 dovrà evitare l'uso di spogliatoi promiscui e privilegiare l'arrivo in teatro degli orchestrali già in abito da esecuzione.

PRODUZIONI TEATRALI

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.

- 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.
- 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 1 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.

PRODUZIONI DI DANZA

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 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.

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.

PARCHI TEMATICI E DI DIVERTIMENTO

Le presenti indicazioni si applicano a parchi divertimenti permanenti (giostre) e spettacoli viaggianti (luna park), parchi tematici, parchi acquatici, parchi avventura, parchi zoologici (faunistici, acquatici ecc.) e ad altri eventuali contesti di intrattenimento in cui sia previsto un ruolo interattivo dell'utente con attrezzature e spazi.

- 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.
- Garantire, se possibile, un sistema di prenotazione, pagamento tickets 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.
- Potrà essere rilevata la temperatura corporea, soprattutto nei parchi dove è previsto l'afflusso contemporaneo di molte persone, impedendo l'accesso in caso di temperatura > 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 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. 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 2 metri.
- Garantire l'occupazione di eventuali posti a sedere delle attrazioni in modo da favorire il distanziamento minimo di almeno 1 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.
- 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 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.

- 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 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 schede tematiche.

Le presenti indicazioni si applicano a sagre, fiere e altri eventi e manifestazioni assimilabili.

- 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.
- 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.
- Potrà essere rilevata la temperatura corporea, impedendo l'accesso in caso di temperatura > 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 14 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.
- 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, ecc.).
- 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 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.
- Per eventuali ulteriori servizi erogati all'interno di tali contesti (es. bar, ristorazione) attenersi alla relativa scheda tematica specifica.

Le presenti indicazioni si applicano a tutte le opportunità organizzate di socialità e gioco, a carattere diurno, per bambini ed adolescenti.

- Predisporre per genitori, bambini e 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 e i genitori coinvolti per il rispetto delle regole di gestione dei servizi finalizzate al contrasto della diffusione del virus.
- Non è prevista approvazione della proposta organizzativa dei centri da parte delle Aziende Sanitarie Locali. Inoltre, non sono previste certificazioni dello stato di salute da parte del Pediatra per l'ammissione al centro.
- Dovrà essere garantita una zona di accoglienza oltre la quale non sarà consentito l'accesso a genitori e accompagnatori.
- L'accesso alla struttura dovrà prevedere un'organizzazione anche su turni che eviti assembramenti di genitori e accompagnatori all'esterno della struttura stessa.
- Prevedere la rilevazione quotidiana della temperatura corporea per tutti gli operatori, bambini, genitori/accompagnatori. In caso di $T > 37.5^{\circ}\text{C}$ il soggetto dovrà essere allontanato. In caso di febbre del genitore/accompagnatore il minore non potrà accedere al servizio. È preferibile che gli accompagnatori abbiano un'età inferiore a 60 anni, a tutela della loro salute.
- 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.
- 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 dovranno essere evitate attività di intersezione tra gruppi diversi, mantenendo, inoltre, lo stesso personale a contatto con lo stesso gruppo di minori.
- 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 prodotti igienizzanti per la frequente igiene delle mani in tutti gli ambienti, in particolare nei punti di ingresso e di uscita.
- I giochi dovranno 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.
- 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 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.

CAMPI ESTIVI

Le presenti indicazioni si applicano ai servizi dedicati ad infanzia e adolescenza che prevedono il pernottamento di bambini e/o operatori presso il servizio stesso (es. campi scout, campi estivi, etc.). Si rimanda a tutte le indicazioni relative ai servizi per l'infanzia per la parte di carattere generale.

- Predisporre per genitori, bambini e personale una adeguata informazione su tutte le misure di prevenzione da adottare, con particolare attenzioni alle aree comuni dedicate anche al pernottamento. Prevedere segnaletica, con pittogrammi e affini, idonea ai minori.
- Come previsto per tutti i servizi dedicati all'infanzia e adolescenza, si ribadisce l'importanza di sottoscrivere un accordo tra l'ente gestore, il personale e i genitori coinvolti per il rispetto delle regole di gestione dei servizi finalizzate al contrasto della diffusione del virus. In considerazione della tipologia di attività, compatibilmente con l'età e con il grado di autonomia dei minori, devono essere adeguatamente informati e sensibilizzati gli stessi al rispetto delle raccomandazioni igienico-comportamentali.
- Favorire, al momento dell'accompagnamento dei minori prima della partenza, un'organizzazione che eviti gli assembramenti di genitori e accompagnatori. Al momento della consegna del minore, dovrà essere rilevata la temperatura corporea: in caso di febbre $T > 37,5$ °C del genitore/accompagnatore il minore non potrà partire, così come in presenza di eventuale sintomatologia febbrile o respiratorio del minore o di un membro del nucleo familiare (tale ultimo aspetto rimanda alla responsabilità individuale dei genitori e rientra nell'accordo di cui sopra).
- Prevedere, anche in questi contesti, la rilevazione quotidiana della temperatura corporea per tutti gli operatori e bambini. In caso di $T > 37,5$ °C il soggetto dovrà essere isolato rispetto agli altri bambini e personale, assistere il malato utilizzando idonei dispositivi di protezione, attivandosi per una valutazione medica e il rientro presso il proprio domicilio in accordo con il genitore.
- Prevedere, come previsto per tutti i servizi per infanzia e adolescenza, la composizione dei gruppi di bambini il più possibile stabile nel tempo, evitando attività di intersezione tra gruppi diversi, mantenendo, inoltre, lo stesso personale a contatto con lo stesso gruppo di minori. Il rapporto tra personale e minori è lo stesso indicato per i servizi per l'infanzia e adolescenza.
- Le aree comuni, dove possibile, devono essere riorganizzate per favorire il rispetto della distanza interpersonale raccomandata. E' necessario promuovere e facilitare il rispetto di tale misura in particolare negli ambienti chiusi, e favorire la differenziazione dei percorsi all'interno delle strutture, con particolare attenzione alle zone di ingresso e uscita delle aree comuni. 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, ecc.), responsabilizzando e coinvolgendo bambini e ragazzi compatibilmente alla loro età e al grado di autonomia.
- L'organizzazione delle camere deve consentire il rispetto della distanza interpersonale in particolare garantendo una distanza di almeno 1,5 m tra i letti. I letti e la relativa biancheria deve essere ad uso singolo.
- Le camerette per il pernottamento non possono prevedere un numero di bambini superiore a quello previsto dalla composizione dei gruppi stessi e non possono essere condivise da gruppi diversi.
- Per quanto riguarda i bagni, ad uso collettivo, si raccomanda di prevedere un'organizzazione anche su turni in base agli spazi, che eviti gli assembramenti ed in particolare l'intersezione tra gruppi diversi.
- L'organizzazione di tutte le attività deve rispettare le indicazioni relative ai gruppi, al rapporto con il personale previsti per i servizi dell'infanzia, inclusa la condivisione degli spazi comuni (camere da letto, spazi refettorio, bagni, etc.), evitando le attività e le occasioni di intersezione.
- Gli spazi per il pasto devono prevedere tavoli disposti in modo da assicurare il mantenimento di almeno 1 metro di separazione tra le persone (ad eccezione delle persone che in base alle disposizioni vigenti non siano soggetti al distanziamento interpersonale).

- Per l'utilizzo della mascherina a protezione delle vie aeree, si rimanda alle indicazioni della scheda tematica relativa ai servizi dell'infanzia e adolescenza.

STRUTTURE TERMALI E CENTRI BENESSERE

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 alle piscine, alle strutture ricettive e ai servizi alla persona.

INDICAZIONI DI CARATTERE GENERALE

- Garantire un'adeguata informazione e sensibilizzazione degli utenti sulle misure igieniche e comportamentali utili a contenere la trasmissione del SARS-CoV-2, 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.
- Prima dell'accesso alle strutture termali o centri benessere, potrà essere rilevata la temperatura corporea, impedendo l'accesso in caso di temperatura > 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 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 alle strutture e ai singoli servizi tramite prenotazione e mantenere l'elenco delle presenze per un periodo di 14 giorni.
- Dotare l'impianto/struttura di dispenser con prodotti igienizzanti 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 prodotti igienizzanti per le 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 1 metro (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.

- 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 1 metro tra persone non appartenenti allo stesso nucleo familiare o conviventi. Le attrezzature vanno 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.
- Dovrà 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.
- 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.
- 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.
- 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.
- 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 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.

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 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 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.
- E' consentito praticare massaggi senza guanti, purchè 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.

- 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 annessamento e nel caso di applicazione del fango sul viso) e provvedere a corretta igiene delle mani prima di accedere e al termine del trattamento.

PISCINE TERMALI

- Prevedere piano di contingentamento degli accessi alle piscine con particolare attenzione agli ambienti interni e agli spazi chiusi. Prevedere, dove possibile, percorsi obbligati di accesso e uscita dalle piscine e dalle aree verdi per favorire il distanziamento.
- La densità di affollamento in vasca è calcolata con un indice di 7 mq di superficie di acqua a persona per le piscine dove le dimensioni e le regole dell'impianto consentono l'attività natatoria; qualora non sia consentita l'attività natatoria, è sufficiente calcolare un indice di 4 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.
- 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 1 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 dovranno 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. Detto 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 (es. 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.
- 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.

CENTRI BENESSERE

- Prevedere il contingentamento degli accessi nei locali per mantenere il distanziamento interpersonale di almeno 2 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.
- Inibire l'accesso ad ambienti altamente caldo-umidi (es. bagno turco) e alla sauna. Potrà essere consentito l'accesso a tali strutture solo mediante prenotazione con uso esclusivo, purché sia garantita aerazione, pulizia e disinfezione prima di ogni ulteriore utilizzo.

- Per i clienti, uso della mascherina obbligatorio nelle zone interne di attesa e comunque secondo le indicazioni espresse dalla struttura.

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, le seguenti misure:
 - tutte le terapie siano 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'ISS, 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.

PROFESSIONI DELLA MONTAGNA (guide alpine e maestri di sci) e GUIDE TURISTICHE

PROFESSIONI DELLA MONTAGNA (guide alpine 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.
- 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 (es. imbragatura, casco, piccozza, maschera, occhiali, sci, bastoncini).
- Divieto di scambio di dispositivi accessori di sicurezza utilizzati (radio, attrezzatura ARVA, sciolina).
- Uso di magnesite liquida a base alcolica nelle arrampicate.
- Disinfezione delle attrezzature secondo le indicazioni dei costruttori.
- Rispetto del distanziamento interpersonale di almeno due metri e del divieto di assembramento.

GUIDE TURISTICHE

Nel rispetto delle misure di carattere generale per Musei, archivi e biblioteche, si riportano le seguenti indicazioni integrative specifiche.

- Uso 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 potranno 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 depliant e altro informativo cartaceo è subordinato all'invio on line ai partecipanti prima dell'avvio dell'iniziativa turistica.

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).

- 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.
- 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.
- 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.
- Potrà 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.
- È necessario rendere 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.), e promuoverne l'utilizzo frequente.
- Nelle sale convegno, garantire l'occupazione dei posti a sedere in modo da favorire il distanziamento minimo di almeno 1 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.
- 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.
- 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.

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

SALE SLOT, SALE GIOCHI, SALE BINGO E SALE SCOMMESSE

Le presenti indicazioni si applicano a sale slot, sale giochi, sale bingo e sale scommesse; per quanto riguarda attività complementari (e. ristorazione) si fa riferimento ai protocolli specifici.

- 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.
- Potrà 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, 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.
- 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 prevedere la collocazione di dispenser in vari punti del locale in modo da favorire da parte dei frequentatori l'igiene delle mani.
- I clienti dovranno indossare la mascherina negli ambienti al chiuso e all'esterno tutte le volte che non è possibile rispettare la distanza interpersonale di 1 metro.
- Dopo l'utilizzo da parte di ogni singolo soggetto, è necessario assicurare pulizia e disinfezione delle superfici dei giochi a contatto con le mani (pulsantiera, maniglie, ecc).
- 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.
- 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 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.

Le presenti indicazioni si applicano alle discoteche e ad altri locali assimilabili destinati all'intrattenimento (in particolar modo serale e notturno). Per eventuali servizi complementari (es. ristorazione, produzioni musicali, spettacoli, etc.) attenersi alle specifiche schede tematiche.

- 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.
- Riorganizzare gli spazi, per garantire l'accesso in modo ordinato, al fine di evitare assembramenti di persone. Al solo fine di definire la capienza massima del locale, garantire almeno 1 metro tra gli utenti e di almeno 2 metri tra gli utenti che accedono alla pista da ballo. Se possibile organizzare percorsi separati per l'entrata e per l'uscita.
- Prevedere un numero di addetti alla sorveglianza del rispetto del distanziamento interpersonale adeguato rispetto alla capienza del locale, come sopra stabilita. A tal fine si promuove l'utilizzo di contapersone per monitorare gli accessi.
- Garantire, se possibile, un sistema di prenotazione, pagamento tickets 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.
- Potrà essere rilevata la temperatura corporea, impedendo l'accesso in caso di temperatura > 37,5 °C.
- La postazione dedicata alla cassa, laddove non già dotata di barriere fisiche (es. schermi), dovrà essere eventualmente adeguata. In ogni caso, favorire modalità di pagamento elettroniche.
- 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, prevedendo l'obbligo di utilizzo da parte degli utenti prima dell'accesso ed all'uscita di ogni area dedicata al ballo, alla ristorazione, ai servizi igienici, ecc.
- Con riferimento all'attività del ballo, tale attività in questa fase può essere consentita esclusivamente negli spazi esterni (es. giardini, terrazze, etc.).
- Gli utenti dovranno indossare la mascherina negli ambienti al chiuso e all'esterno tutte le volte che non è possibile rispettare la distanza interpersonale di 1 metro. Il personale di servizio deve utilizzare la mascherina e deve procedere ad una frequente igienizzazione delle mani.
- Nel rispetto delle indicazioni generali contenute nella scheda dedicata alla ristorazione, nel caso delle discoteche non è consentita la consumazione di bevande al banco. Inoltre, la somministrazione delle bevande può avvenire esclusivamente qualora sia possibile assicurare il mantenimento rigoroso della distanza interpersonale di almeno 1 metro tra i clienti, che dovranno accedere al banco in modalità ordinata e, se del caso, contingentata.
- I tavoli e le sedute devono essere disposti in modo da assicurare il mantenimento di almeno 1 metro di separazione tra i clienti, ad eccezione delle persone che in base alle disposizioni vigenti non siano soggetti al distanziamento interpersonale. Detto ultimo aspetto afferisce alla responsabilità individuale. Tale distanza può essere ridotta solo ricorrendo a barriere fisiche tra i diversi tavoli adeguate a prevenire il contagio tramite droplet.
- Ogni oggetto fornito agli utenti (es. apribottiglie, secchielli per il ghiaccio, etc.), dovrà essere disinfettato prima della consegna.
- 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 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.

- Nel caso di attività complementari che prevedono la condivisione di oggetti (es. giochi da tavolo, biliardo), adottare modalità organizzative tali da ridurre il numero di persone che manipolano gli stessi oggetti 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 (es. carte da gioco) e il mantenimento della distanza personale di almeno 1 metro (es. calciobalilla).
- Garantire la regolare e frequente pulizia e disinfezione delle superfici, con particolare riguardo per le superfici maggiormente toccate dagli utenti e i servizi igienici.