

Allegato 1
Misure integrative per la prevenzione del contagio da virus SARS-CoV-2 nel
Settore Somministrazione di Alimenti e Bevande (SAB)

L'obiettivo del presente protocollo è fornire ulteriori indicazioni operative finalizzate a incrementare, negli ambienti di lavoro non sanitari e nella fattispecie nelle attività di Somministrazione di alimenti e bevande (SAB), l'efficacia delle misure precauzionali di contenimento adottate per contrastare l'epidemia di COVID-19 rispetto alle misure previste dall'Allegato 6 del DPCM 26 aprile 2020.

L'attività di somministrazione di alimenti e bevande è la vendita per il consumo sul posto, che comprende tutti i casi in cui gli acquirenti consumano, con apposito servizio assistito, i prodotti nei locali dell'esercizio o in un'area aperta al pubblico, attrezzati a questo scopo.

L'attività di somministrazione può essere svolta:

- *all'interno di pubblici esercizi dove la vendita per il consumo di alimenti e bevande avviene sul posto, sia all'interno dell'esercizio che all'esterno, in un'area attrezzata a tal fine. Per pubblici esercizi si intendono i bar, le tavole fredde, i ristoranti, ecc.;*
- *in via temporanea cioè svolta in occasione di riunioni straordinarie di persone, nei locali e nei luoghi in cui si svolgono e per la durata delle stesse;*
- *all'interno di circoli privati fatta a favore dei propri associati, presso la sede ove sono svolte le attività istituzionali;*
- *nell'ambito di altre attività congiuntamente ad attività di intrattenimento, sale da ballo, locali notturni, stabilimenti balneari, impianti sportivi ed altri esercizi similari, nei quali si configura come attività non prevalente, in esercizi situati all'interno, teatri, sale da concerti e simili; mense aziendali e negli spacci annessi ad aziende, amministrazioni, enti e scuole nei quali la somministrazione viene effettuata al pubblico;*
- *al domicilio del consumatore (catering) rivolta esclusivamente al consumatore stesso, ai familiari e alle persone da lui invitate presso il suo domicilio (casa privata, residenza storica, azienda, sede congressuale, ecc.) con fornitura di pasti a sul posto per banchetti, matrimoni, fiere, ecc. previo allestimento di cucine da campo.*

Le presenti indicazioni si applicano per ogni tipo di esercizio di somministrazione di alimenti 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)

Vista la peculiarità dell'attività di SAB, il protocollo contiene misure che seguono la logica della precauzione e integra le prescrizioni del legislatore (in particolare il protocollo di cui all'Allegato 6 del DPCM 26/4/2020) e le indicazioni dell'Autorità sanitaria.

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

Le disposizioni di cui al presente protocollo si applicano anche alle attività di bar e ristorazione effettuate dai circoli privati.

1. PREMESSE

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

- Decreto Legge 25 marzo 2020 n. 19 "Misure urgenti per fronteggiare epidemica da COVID-19"
- "Protocollo condiviso di regolazione delle misure per il contrasto e il contenimento della diffusione del virus Covid-19 negli ambienti di lavoro" sottoscritto il 14 marzo 2020 e integrato e modificato il 24 aprile 2020 (ora Allegato 6 del DPCM 26 aprile 2020);
- DPCM 26 aprile 2020
- "Documento tecnico sulla possibile rimodulazione delle misure di contenimento del contagio da SARS-CoV-2 nei luoghi di lavoro e strategie di prevenzione" Verbale n. 49 approvato dal Comitato Tecnico Scientifico istituito presso il Dipartimento della Protezione Civile, approvato in data 9 aprile 2020
- Circolare del Ministero della Salute, n. 0014915-29/04/2020-DGPRE-DGPRE-P del 29 aprile 2020
- Documento tecnico sulla possibile rimodulazione delle misure di contenimento del contagio da SARS –CoV-2 nei luoghi di lavoro e strategie di prevenzione – INAIL aprile 2020

Le misure sancite dal DL n. 19 del 25 marzo 2020 e il protocollo aggiornati in Allegato 6 del DPCM 26 aprile 2020, rappresentano un obbligo per i datori di lavoro delle attività produttive e professionali (inclusi lavoratori autonomi) al fine di garantire il contenimento della diffusione del virus COVID-19 negli ambienti di lavoro. Le misure di sicurezza anti-contagio si aggiungono pertanto a quelle già adottate ai fini della tutela della salute e sicurezza dei lavoratori (D. Lgs 81/08 e smi) e a quelle previste da specifiche normative di settore (Igiene e sicurezza alimentare). È quindi necessario che l'adozione delle misure contro la diffusione del virus COVID-19 segua un approccio integrato, a garanzia della massima tutela sia dal rischio di contagio da nuovo coronavirus (utenti, consumatori, lavoratori), sia dai rischi professionali (lavoratori), che alimentari (consumatori). A tal fine è essenziale il coordinamento tra il Comitato (previsto dal punto 13 del Protocollo del 24/4/20), il Servizio di Prevenzione e Protezione aziendale (ove presente ai sensi del

D. Lgs 81/08) e il Responsabile del piano di autocontrollo (HACCP), le cui figure possono anche coincidere.

2. FORMAZIONE E INFORMAZIONE DEL PERSONALE

L'impresa provvederà a formare ed informare il proprio personale tramite momenti formativi interni che includano il presente protocollo e le eventuali procedure aziendali organizzative interne per la prevenzione della diffusione del virus responsabile del COVID-19.

Ogni membro del personale, sia dipendente che familiare coadiuvante o personale occasionale giornaliero operante nella struttura, dovrà rispettare rigorosamente le misure di sicurezza indicate nel presente protocollo. Provvedere alla adeguata formazione del lavoratore sul corretto uso della mascherina (vedi materiale OMS, ISS, Ministero salute...) e di altri dispositivi di protezione, privilegiando modalità di formazione a distanza (es. e-learning);

Tutti i dipendenti dell'azienda e i collaboratori, anche occasionali, dovranno essere forniti di un **tesserino di riconoscimento esposto e visibile** in modo che i clienti possano avere punti di riferimento immediatamente visibili.

3. DISPOSIZIONE GENERALI DI CARATTERE ORGANIZZATIVO E IGIENICO-SANITARIO

a. INFORMAZIONI DI CARATTERE GENERALE

L'azienda, attraverso le modalità più idonee ed efficaci, informa tutti i lavoratori e chiunque vi entri, circa le disposizioni delle Autorità, consegnando e/o affiggendo all'ingresso e nei luoghi maggiormente visibili dei locali aziendali, appositi dépliant informativi e coadiuvando la partecipazione del personale a momenti informativi sul tema COVID-19.

In particolare:

- Avvisare il cliente che non può presentarsi in caso di comparsa di sintomatologia febbrile e/o simil-influenzale (tosse, congiuntivite ...) o se negli ultimi 14 giorni abbia avuto contatti con soggetti positivi al COVID-19 o sia rientrato da zone a rischio (indicazioni OMS);
- Predisporre materiale informativo sulle misure di igiene (locandine, cartelli ...) da porre in ingresso e in altre postazioni del locale facilmente accessibili/visibili per informare sulle modalità organizzative adottate per prevenire il contagio. Materiali informativi utili possono essere scaricati da siti istituzionali (Ministero della salute, Istituto Superiore di Sanità -ISS, Organizzazione Mondiale della Sanità -OMS, Regioni...);
- Sulla la consapevolezza e l'accettazione di non poter fare ingresso, né permanere in azienda - e di doverlo dichiarare tempestivamente al titolare o, ove presente, al responsabile della prevenzione laddove sia presente, anche successivamente all'ingresso, sussistano sintomi influenzali/aumento di temperatura e, in generale,

stati di salute per i quali i provvedimenti delle Autorità impongono di informare il medico di famiglia e l'Autorità sanitaria e di rimanere al proprio domicilio;

- l'impegno a rispettare tutte le disposizioni previste dalle Autorità e del datore di lavoro nell'accedere in azienda (in particolare, mantenere la distanza di sicurezza, osservare le regole di igiene delle mani e tenere comportamenti igienicamente corretti);
- Essendo l'informativa valida anche per clienti e consumatori che accedono al locale, è opportuno che le locandine/poster siano facilmente comprensibili e scritti in varie lingue (materiali disponibili e scaricabili da siti ufficiali come Ministero della salute, Istituto Superiore di Sanità, Organizzazione Mondiale della Sanità, Regioni...);
- Per i lavoratori dipendenti e per i lavoratori di aziende terze (addetti pulizie, manutenzione, fornitori, vigilanza...) si può fare ricorso anche a strumenti informatici e materiali multimediali, in modo da trasmetterli prima dell'accesso in azienda ed evitare la trasmissione di materiale cartaceo;
- L'azienda fornisce al personale dipendente le informazioni sulle misure adottate tenendo conto anche delle mansioni e dei contesti lavorativi, in particolare riguardo all'importanza di:
 - ❖ mantenere la distanza di sicurezza ogni qualvolta la mansione lo consenta
 - ❖ rispettare il divieto di assembramento
 - ❖ osservare le regole di igiene
 - ❖ utilizzare correttamente i Dispositivi di protezione.
- A tal proposito il datore di lavoro assicura adeguata formazione sul corretto uso dei dispositivi (vedi materiale OMS, ISS, Ministero salute...), privilegiando modalità di formazione a distanza (es. FAD, e-learning).
- Ogni membro del personale, sia dipendente che familiare coadiuvante o personale occasionale giornaliero operante nella struttura, dovrà rispettare rigorosamente le misure di sicurezza.
- I lavoratori dell'azienda che svolge attività di catering presso la struttura di un soggetto giuridico pubblico o privato (azienda), ricevono le informazioni sul protocollo da questi adottati e ne rispettano le disposizioni.

b. MODALITA' DI INGRESSO AL LOCALE

- L'impresa deve regolare l'accesso al locale, sia del personale che dei clienti e fornitori, in modo da evitare assembramenti e attese negli spazi comuni; l'ingresso è consentito solo indossando la mascherina. I fornitori esterni devono permanere il tempo minimo necessario per il completamento delle operazioni di consegna/pagamento della merce e devono essere muniti di protezione delle vie respiratorie e guanti;
- Posizionare all'ingresso del locale dispenser per detergere le mani ;
- Consentire la permanenza dei clienti all'interno dei locali limitatamente al tempo indispensabile all'erogazione del servizio;
- Assicurare, per quanto possibile, il rispetto della distanza di sicurezza interpersonale tra lavoratore e cliente ogni qualvolta le fasi di lavoro lo consentano;
- curare scrupolosamente l'igiene delle mani (lavaggio con acqua e sapone e uso di soluzione/gel disinfettante, anche preparato secondo ricetta OMS), in quanto la maggior parte dei compiti legati alle mansioni richiedono il contatto diretto con il cliente e non consentono il rispetto della distanza minima di sicurezza.
- Il personale, prima dell'accesso al luogo di lavoro potrà essere sottoposto al controllo della temperatura corporea (termometro a infrarossi) nel rispetto della privacy.

- Dopo essersi sottoposto alla misurazione della temperatura corporea, il personale all'ingresso in azienda dovrà procedere al lavaggio delle mani con acqua e sapone e alla disinfezione delle mani con gel idroalcolici con concentrazione di alcol di almeno il 60%.
- L'impresa ha la possibilità di individuare un responsabile per la prevenzione con il compito di distribuire i dispositivi di prevenzione, controllare l'applicazione delle misure di prevenzione e, in caso d'emergenza, applicare le procedure di primo intervento.

c. MODALITA' DI ACCESSO DEI FORNITORI ESTERNI E CLIENTI

Per i Fornitori:

- Per l'accesso di **fornitori esterni** vengono individuate procedure di ingresso, transito e uscita, mediante modalità, percorsi e tempistiche predefinite, al fine di ridurre le occasioni di contatto con il personale.
- Gli ordinativi dei prodotti sono effettuati per telefono, e-mail o altri dispositivi, privilegiando la trasmissione telematica di documenti;
- Regolare gli accessi nel locale dei fornitori/corrieri in orari di non apertura al pubblico, ed evitare gli accessi non strettamente correlati all'attività di ristorazione;
- Nelle attività di consegna, carico e scarico, il trasportatore, corriere o fornitore lascia preferibilmente la merce all'esterno in prossimità dell'ingresso. Eventuale scambio di materiali/documenti dovrà avvenire nel rispetto della distanza di sicurezza (almeno un metro), indossando dispositivi di protezione (mascherine e guanti).

Per i clienti:

- Favorire sistemi di pagamento elettronici e dotare l'addetto di disinfettante per le mani e prodotti per la pulizia dei POS dopo ogni utilizzo (alcool etilico almeno al 70% o altro prodotto equivalente).
- Gestire gli accessi dei clienti con orari scaglionati su prenotazione telefonica/on-line, secondo percorsi segnalati per il rispetto della distanza di sicurezza:
- Limitare la permanenza al tempo necessario per il ritiro per evitare assembramenti;

Per il servizio ristorante/bar:

- Differenziare (se possibile) entrata e uscita e delimitare i percorsi con segnaletica che facilita il rispetto della distanza di almeno 1 metro;
- Controllare il rispetto del numero massimo ammesso nel rispetto delle misure di distanziamento;
- I clienti vanno accompagnati al tavolo nel rispetto della distanza superiore a un metro.

d. ATTIVITA' DI PULIZIA E SANIFICAZIONE LOCALI SAB

L'attività di "pulizia" è finalizzata a rimuovere con azione esclusivamente meccanica polveri, materiale non desiderato o sporczia da superfici, oggetti, ambienti confinati ed aree di pertinenza fino al raggiungimento di un livello soddisfacente di pulizia ottica. L'attività di "disinfezione", invece, distrugge o rende inattivi agenti patogeni mediante azione chimica.

Per le attività di pulizia si possono utilizzare prodotti definiti come detergenti o igienizzanti, anche i comuni saponi possono rientrare in questa definizione, in quanto è ampiamente dimostrato che presentano azione efficace di scioglimento sull'involucro lipidico del virus SARS-CoV-2.

Per le attività di disinfezione vanno utilizzati prodotti disinfettanti (biocidi o presidi medico-chirurgici). La differenza fondamentale tra questi prodotti, che a volte hanno una formula anche molto simile, risiede fondamentalmente nel fatto che l'immissione in commercio dei disinfettanti rispetto ai comuni detergenti è vincolata al superamento di prove di efficacia.

Secondo quanto previsto dalla Circolare del Ministero della Salute 5443 del 22 febbraio 2020, nonché secondo quanto riportato nel Protocollo condiviso del 14 marzo per il contrasto alla diffusione del Covid-19 negli ambienti di lavoro, in luoghi di lavoro non sanitari dove non si siano verificati contagi Covid-19, la sanificazione è necessaria in ambienti (come i servizi igienici) dove è auspicabile che sia normalmente prevista, così come nel caso della presenza di un caso di positività al SARS-CoV-2. È sufficiente anche una blanda disinfezione e in un minuto i virus vengono inattivati. Gli ambienti di vita e di lavoro vanno detersi e, in questo modo, non c'è alcuna possibilità di trasmissione.

Riepilogo delle principali procedure:

- L'azienda assicura la pulizia giornaliera e la sanificazione periodica dei locali (cucina, sala ristorante, bar, deposito materie prime, spogliatoio per gli addetti, servizi igienici per gli addetti e per il pubblico), delle postazioni di lavoro, delle aree comuni (reception) e di svago (es sale fumatori), anche nel rispetto delle procedure di igiene già adottate ai sensi delle specifiche normative di settore;
- L'azienda garantisce la pulizia e sanificazione a fine turno delle superfici di contatto "comuni" (banconi, piani di lavoro, tavoli, maniglie, porte, celle frigorifere, forni ecc...), delle attrezzature/strumentazioni di lavoro (area cucina e bar) e delle tastiere, schermi touch, mouse (casche, dispositivi digitali di prenotazione o pagamento);
- Tavoli, banchi, sedie e oggetti di uso comune per il servizio (cestino pane, zuccheriera, saliera, oliera ...) vanno invece puliti e igienizzati dopo ogni utilizzo. A tale scopo usare i detergenti comuni e ipoclorito di sodio 0.1% di cloro attivo o alcool al 70% o altri prodotti specifici secondo le procedure di igiene già previste. **Privilegiare l'uso di oggetti monouso e prodotti monodose;**
- La biancheria da sala, da cucina e altri materiali in tessuto, vanno lavati in acqua calda a 60-90° con comuni detersivi o secondo le modalità già in atto per le lavanderie industriali per la ristorazione;
- Dotare i servizi igienici di materiali (asciugamani) usa e getta e di un n. adeguato di cesti per i rifiuti;
- Importante garantire il costante ricambio di aria naturale dei locali (vedi anche Rapporto ISS 5/2020 "Indicazioni ad interim per la prevenzione e gestione degli ambienti indoor in relazione alla trasmissione dell'infezione da virus SARS-CoV-2" del 23/3/2020), soprattutto durante le operazioni di pulizia e sanificazione;
- 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

Inoltre si ritiene importante quanto segue:

- Prima di utilizzare i prodotti per la pulizia leggere attentamente le istruzioni e rispettare i dosaggi d'uso raccomandati sulle confezioni (si vedano simboli di pericolo sulle etichette);
- Non miscelare i prodotti di pulizia, in particolare quelli contenenti candeggina o ammoniaca con altri prodotti;
- Pulire le postazioni di lavoro dopo ogni servizio utilizzando prodotti disinfettanti;
- Pulire giornalmente i locali comuni come spogliatoi e servizi igienici, utilizzando acqua e sapone e/o alcol etilico 75% e/o prodotti a base di cloro all'1% (candeggina);
- Pulire giornalmente le superfici comuni, ossia utilizzate da più persone (comprese tastiere, maniglie e corrimani), utilizzando acqua e sapone e/o alcol etilico 75% e/o prodotti a base di cloro all'1% (candeggina);
- Garantire un buon ricambio d'aria in tutti gli ambienti;
- Manutenere adeguatamente gli eventuali impianti di aerazione/ventilazione e umidità;
- Posizionare nel locale raccoglitori chiusi per i rifiuti.

e. PRECAUZIONI IGIENICHE PERSONALI

Si ricorda che:

- il distanziamento sociale include evitare abbracci, baci, strette di mano con gli ospiti, così come tra membri dello staff. La distanza minima raccomandata è di un metro e si consiglia di evitare o tenere quanto più a distanza, chiunque tossisca o starnutisca;
- l'igiene delle mani implica un lavaggio frequente e accurato;
- per igiene respiratoria si intende il comportamento da tenere quando si tossisce o starnutisce. L'Organizzazione Mondiale della Sanità raccomanda di coprirsi la bocca con il gomito o, preferibilmente, con un fazzoletto monouso (che deve essere poi immediatamente gettato).

Vanno dunque seguite le seguenti procedure:

I lavoratori adottano tutte le precauzioni igieniche, in particolare per le mani (lavaggio regolare e frequente, uso di disinfettanti cutanei, taglio unghie, rimozione accessori e gioielleria, mantenimento in ordine di barba, baffi, capelli...). Tali norme di igiene vanno ad integrare quelle già in essere per gli operatori addetti alla lavorazione /somministrazione di alimenti. A tal fine, il titolare deve controllare che i dispenser di sapone nei servizi igienici siano ricaricati regolarmente e mettere a disposizione salviette usa e getta per asciugare le mani, oltre a un numero sufficiente di contenitori per rifiuti in prossimità dei lavelli. Esporre locandine per le indicazioni sulla corretta igiene delle mani in prossimità dei servizi igienici

- Posizionare dispenser di gel igienizzante per le mani in ingresso e in altre postazioni facilmente visibili e raggiungibili (secondo le dimensioni del locale) ad utilizzo di chiunque fa ingresso nel locale.
- Eliminare la disponibilità di riviste e materiale informativo di uso promiscuo.

f. DISPOSITIVI DI PROTEZIONE

Nell'attività SAB fini della sicurezza alimentare durante la manipolazione, preparazione e confezionamento degli alimenti è necessario rispettare scrupolosamente quanto previsto nel **manuale HCCP** e, se necessario, il titolare valuterà l'opportunità dell'utilizzo di mascherine e guanti qualora non sia possibile la distanza interpersonale di un metro e o la tipologia di attività durante la fase di preparazione lo richieda.

I dispositivi di protezione individuali, di norma vanno indossati nei compiti che non **consentono il rispetto della distanza interpersonale superiore a un metro**. Pertanto l'uso della mascherina per il personale è **obbligatorio durante il contatto diretto con il cliente** (ad esempio nel momento in cui si prende l'ordine o si serve il cibo); viceversa durante la permanenza in servizio il titolare potrà decidere di rendere l'utilizzo della mascherina facoltativo purché vengano rispettate le distanze interpersonali o decidere di renderlo obbligatorio all'interno del proprio locale. In aggiunta o in sostituzione della mascherina è possibile l'utilizzo di strumentazioni idonee allo scopo come ad esempio visiere protettive o altro. In ogni caso il titolare dovrà fornire al dipendente **la porta mascherina** che permette un utilizzo veloce durante l'obbligatorietà dell'utilizzo della mascherina. Nel corso delle pulizie e soprattutto durante operazioni di sanificazioni dei locali e delle varie superfici delle strutture del ristorante o del bar, **si consiglia l'uso di mascherine "chirurgiche"** Le mascherine, che saranno fornite dall'azienda, andranno indossate secondo modalità che impediscano l'involontaria contaminazione, compromettendone l'efficacia. In sostituzione del DPI per il personale di sala, il titolare può utilizzare sistemi di innovazione digitale per prenotare e per evitare contatto tra cameriere e cliente affinché si possa prendere l'ordine senza consultazione cartacea ovvero QR Code direttamente attraverso il dispositivo telefonico del cliente così anche per il pagamento, pertanto l'utilizzo della mascherina obbligatoria rimane solo durante il servizio del cibo/bevande.

In sintesi l'azienda è tenuta a fornire:

- detergenti e soluzioni disinfettanti per mani (liquido o in gel) o salviette monouso imbevute di disinfettante;
- mascherine protettive del tipo "chirurgico" e porta mascherine e se necessario anche i guanti monouso;

g. SPOSTAMENTI INTERNI, RIUNIONI, EVENTI INTERNI

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

h. GESTIONE DI UNA PERSONA SINTOMATICA IN AZIENDA

- Nel caso in cui una persona presente in azienda sviluppi febbre e sintomi di infezione respiratoria quale, ad esempio, la tosse, questa è tenuta a dichiararlo immediatamente al

titolare o, ove presente, al responsabile del personale affinché si proceda al suo temporaneo isolamento, venga accertato che indossi una mascherina protettiva e si proceda con l'immediato avvertimento delle Autorità sanitarie competenti, contattando i numeri di emergenza per il COVID-19 forniti dalla Regione o dal Ministero della Salute.

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

i. SORVEGLIANZA SANITARIA/MEDICO COMPETENTE/RLS

- La sorveglianza sanitaria deve proseguire rispettando le misure igieniche contenute nelle indicazioni del Ministero della Salute (cd. decalogo);
- Vanno privilegiate, in questo periodo, le visite preventive, le visite a richiesta e le visite da rientro da malattia;
- La sorveglianza sanitaria periodica non va interrotta, perché rappresenta una ulteriore misura di prevenzione di carattere generale: sia perché può intercettare possibili casi e sintomi sospetti del contagio, sia per l'informazione e la formazione che il medico competente può fornire ai lavoratori per evitare la diffusione del contagio;
- Nell'integrare e proporre tutte le misure di regolamentazione legate al COVID-19 il medico competente collabora con il datore di lavoro e le RLS/RLST;
- Il medico competente segnala all'azienda situazioni di particolare fragilità e patologie attuali o pregresse dei dipendenti e l'azienda provvede alla loro tutela nel rispetto della privacy;
- Il medico competente applicherà le indicazioni delle Autorità Sanitarie. Il medico competente, in considerazione del suo ruolo nella valutazione dei rischi e nella sorveglianza sanitaria, potrà suggerire l'adozione di eventuali mezzi diagnostici qualora ritenuti utili al fine del contenimento della diffusione del virus e della salute dei lavoratori;
- Alla ripresa delle attività, è opportuno che sia coinvolto il medico competente per le identificazioni dei soggetti con particolari situazioni di fragilità e per il reinserimento lavorativo di soggetti con pregressa infezione da COVID 19.
- E' raccomandabile che la sorveglianza sanitaria ponga particolare attenzione ai soggetti fragili anche in relazione all'età.
- Per il reintegro progressivo di lavoratori dopo l'infezione da COVID19, il medico competente, previa presentazione di certificazione di avvenuta negativizzazione del tampone secondo le modalità previste e rilasciata dal Dipartimento di prevenzione territoriale di competenza, effettua la visita medica precedente alla ripresa del lavoro, a seguito di assenza per motivi di salute di durata superiore ai sessanta giorni continuativi, al fine di verificare l'idoneità alla mansione" (D.Lgs 81/08 e s.m.i, art. 41, c. 2 lett. e-ter), anche per valutare profili specifici di rischiosità e comunque indipendentemente dalla durata dell'assenza per malattia.
- Le aziende del settore ristorazione che non hanno nominato il medico competente in quanto non previsto ad esito della valutazione dei rischi ai sensi del D. Lgs 81/08 e s.m.i, alla ripresa dell'attività applicheranno le indicazioni della Autorità sanitarie.

4. PROCEDURE SPECIFICHE

a. GESTIONE SPAZI COMUNI NEL SETTORE SAB (CUCINA, SPOGLIATOI, AREE FUMATORI, SALA RISTORANTE/BAR)

Il primo criterio di protezione da virus SARS-CoV-2 è il **distanziamento interpersonale** (tra lavoratori, tra lavoratori e clienti). Pertanto il rispetto del distanziamento sociale può raggiungersi attraverso una rimodulazione della capienza, degli spazi, dell'organizzazione del lavoro e degli orari di accesso e apertura.

Spazi comuni frequentati da soli lavoratori (cucina, dispensa, spogliatoio, bagno addetti...)

- Organizzare le attività in modo da garantire un utilizzo differito degli spazi
- Regolare l'accesso dei lavoratori agli spazi comuni (es. spogliatoio)

Spazi comuni frequentati da lavoratori e clienti

- Distribuire i tavoli assicurando la distanza di almeno un metro tra i commensali di tavoli vicini considerando la distanza da seduti, ad eccezione delle persone che in base alle disposizioni vigenti non siano soggetti al distanziamento interpersonale (conviventi). 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
- Favorire l'adozione di menu e carta dei vini digitali (gestiti solo dal personale e non dato nelle mani del cliente fatto salvo l'immediata igienizzazione del dispositivo post uso) per limitare sia il contatto con i materiali sia quello tra clienti e lavoratori; In ogni caso disporre menu su lavagne/tabelle ben visibili in vari punti del locale per evitare assembramenti o disporre menu plastificati per consentirne l'igienizzazione dopo ogni uso ovvero stampati su fogli monouso.

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

Al fine di favorire la presenza contemporanea del personale:

- Favorire l'alternanza dei lavoratori su più turni nell'arco della giornata;
- Verificare la possibilità di prolungare gli orari di apertura e di servizio;
- Articolare il lavoro con orari differenziati;

c. GESTIONE ENTRATA E USCITA DEI DIPENDENTI

Si favoriscono orari di ingresso/uscita scaglionati in modo da evitare il più possibile contatti nelle zone comuni (ingressi, spogliatoi, sala mensa);

Dove è possibile, occorre dedicare una porta di entrata e una porta di uscita da questi locali e garantire la presenza di detergenti segnalati da apposite indicazioni.

1. Gestione servizio di Ristorazione

- Si adottano adeguate soluzioni organizzative per evitare assembramenti di clienti all'ingresso dell'esercizio e all'interno della sala ristorante;
- si prevede, ove possibile, una separazione degli accessi di entrata e di uscita;
- 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

- dotare direttamente i tavoli dei condimenti necessari (salse, condimenti ecc.... monodose);
- all'ingresso vengono posizionati dispenser con gel igienizzanti per la pulizia delle mani dei clienti;
- non è disponibile l'uso del guardaroba;
- i bagni a disposizione dei clienti sono dotati di prodotti igienizzanti per il lavaggio delle mani e riportano dépliant con le raccomandazioni delle Autorità sanitarie;
- l'accesso ai servizi igienici dovrà avvenire evitando assembramenti pertanto è necessario limitare la presenza di più persone nei servizi igienici con avvisi ben visibili (poster/locandine);
- gli oggetti utilizzati per un servizio (cestino del pane, prodotti per il condimento, zuccheriera monodose, ecc.) non possono essere messi a disposizione di nuovi clienti senza adeguata igienizzazione. È altresì possibile che l'esercente adotti soluzioni alternative quali prodotti monouso, ecc.;
- possono essere messi a disposizione degli avventori appositi cestini per poter buttare i dispositivi di protezione individuale, nonché altri rifiuti biologici (fazzoletti);
- i tavoli sono distribuiti assicurando il distanziamento di un metro l'uno dall'altro tenendo conto della distanza da sedia a sedia e, a tal fine, ciascuna azienda può adottare le soluzioni più adeguate al proprio layout;
- si favoriscono sistemi digitali di pagamento direttamente dal tavolo. In ogni caso, alla cassa è posizionata adeguata segnaletica orizzontale per il distanziamento e di protezione;
- 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.
- piatti, bicchieri, posate e simili sono lavati in lavastoviglie a temperatura adeguata, in modo che possano essere disinfettati, inclusi gli oggetti che non sono stati utilizzati dai clienti in quanto potrebbero essere entrati in contatto con le mani degli stessi. Spetta all'esercente verificare le temperature di lavaggio, così come il corretto dosaggio di detersivi e disinfettanti chimici utilizzati nella lavastoviglie. Se, per qualsiasi ragione, il lavaggio automatico non fosse possibile, nell'eseguire quello manuale si consiglia di utilizzare le procedure standard con lavaggio, disinfezione e risciacquo, usando il massimo livello di precauzione, asciugando le stoviglie con tovaglioli di carta monouso;
- tovaglie, tovaglioli e altri tessuti per la tavola devono essere messi in specifici sacchi per la lavanderia e il lavaggio deve assicurare la rimozione di agenti patogeni;
- I clienti dovranno indossare la mascherina tutte le volte che non sono seduti al tavolo se non rispettano la distanza interpersonale di un metro .

2. Attività di ristorazione di tipo self service

Oltre al rispetto di quanto previsto nel presente protocollo al fine di evitare assembramenti di persone lungo la filiera, le attività di ristorazione self service si attengono a quanto di seguito:

- garantire l'incentivo e la promozione alla prenotazione sia telefonica che digitale anche mediante l'utilizzo di una call center professionale per rispondere alle prenotazioni o mediante l'organizzazione di un centralino incloud interno;

- organizzare un sistema di accessi programmati ed a tempo per far accedere un numero limitato di persone in funzione della capienza del ristorante
- la distribuzione degli alimenti dovrà avvenire con modalità organizzative che evitino la formazione di qualsiasi tipo assembramenti anche attraverso una riorganizzazione degli spazi in relazione alla dimensione dei locali;
- incentivare l'utilizzo di uno o più totem esterni per la prenotazione digitale
- prevedere che all'esterno del locale venga rispettata la distanza interpersonale di almeno un metro anche attraverso una specifica segnaletica ed incentivando la presenza di personale della ditta, dotato di tesserino di riconoscimento o abbigliamento distintivo
- durante la linea di distribuzione interna del self service deve essere garantita tra un cliente ed un altro la distanza di almeno un metro anche mediante l'utilizzo di segnaletica;
- obbligo di Barriere in Plexiglass alle casse al bar
- utilizzo di Barriere in Plexiglass lungo la linea di distribuzione del cibo;
- prevedere entrate ed uscite differenti se possibile, che necessariamente devono essere indicate mediante l'utilizzo di apposita segnaletica e possibilmente, se gli spazi del locale lo consentono, separazione per tramite barriere;
- è vietato, prima e dopo il pasto, qualsiasi assembramento di persone sia all'interno che all'esterno del locale.

3. Gestione Servizio Bar

- si adottano sistemi di contingentamento degli ingressi volti a evitare assembramenti;
- si dispone, ove possibile, la separazione degli accessi di entrata e di uscita;
- all'ingresso vengono posizionati dispenser con gel igienizzanti per la pulizia delle mani dei clienti;
- si evita l'uso di appendiabiti comuni;
- il servizio al banco assicura il distanziamento interpersonale di un metro;
- davanti al banco e alla cassa è posizionata idonea segnaletica orizzontale per favorire il distanziamento interpersonale;
- è adottato un modello di servizio che favorisce la riduzione degli spostamenti della clientela all'interno dell'esercizio;
- l'accesso ai servizi igienici dovrà avvenire evitando assembramenti;
- i bagni a disposizione dei clienti sono dotati di prodotti igienizzanti per il lavaggio delle mani e riportano dépliant con le raccomandazioni delle autorità sanitarie;
- sul banco è bene favorire la messa a disposizione di prodotti monouso;
- si favoriscono sistemi digitali di pagamento;
- si consiglia, ove possibile, la predisposizione di barriere fisiche (es. barriere in plexiglas) nelle zone dove vi è una maggiore interazione con il pubblico (es. in prossimità dei registratori di cassa);

5. 4. Gestione Spazi Aperti

- Laddove possibile, privilegiare l'utilizzo degli spazi esterni (giardini, terrazze, plateatici), sempre nel rispetto del distanziamento interpersonale.
- Le procedure adottate negli ambienti interni vengono applicate anche negli spazi esterni:
 - si presterà attenzione al distanziamento tra i tavoli;

- corretta pulizia tavoli dopo l'utilizzo da parte dei clienti;
- adeguata gestione degli ingressi e delle uscite;
- delimitazione degli spazi.

6. Servizi a Domicilio

- I trasportatori sono tenuti ad indossare i DPI richiesti (mascherina protettiva e guanti monouso) ed hanno a disposizione, sul mezzo di trasporto, soluzione disinfettante per le mani;
- la consegna avviene con modalità che escludono o limitano il contatto con i clienti: i trasportatori non possono entrare nel domicilio
- sono favoriti sistemi di pagamento elettronici.

7. Vendita per asporto

- All'atto della consegna i lavoratori e i clienti sono tenuti ad indossare i DPI richiesti verranno assicurate modalità che escludono o limitano il contatto con i clienti che non possono entrare nell'esercizio, la consegna sarà eseguita sull'uscio del locale;
- sono favoriti sistemi di pagamento elettronici.

8. Catering e Banqueting

a. Congressuale in sedi esterne

- Rimodulazione degli spazi a cura delle sedi esterne prescelte rispetto al numero dei partecipanti, per assicurare il rispetto della distanza interpersonale;
- Personale con dispositivi di protezione individuale, qualora non sia possibile la distanza interpersonale di un metro;
- Prodotti igienizzanti per la pulizia delle mani;
- Utilizzo, ove possibile, di materiale monouso (bio e compostabile)
- Sanificazione del materiale utilizzato per la produzione e il servizio attraverso lavaggio, asciugatura a vapore e in aggiunta utilizzo di prodotti sanificazione;
- Mezzi di trasporto dedicati esclusivamente al trasporto alimenti e altri esclusivamente al trasporto del materiale di ritorno da sanificare. Il camion frigorifero potrà trasportare i contenitori del cibo al rientro dal servizio e verrà in tal caso igienizzato successivamente.

b. Servizio a buffet

- 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.

- **Inoltre si evidenzia quanto segue:**

- Favorire il servizio di take-away (il cameriere compone un box, coffe box e lunch-box con la scelta del cliente) per il consumo in apposita area attrezzata;

- buffet, prima del consumo, protetti da schermi o teli trasparenti;
- tendiflex e sistemi di segnalazione delle distanze interpersonali da predisporre a cura delle sedi ospitanti;
- Pinze, cucchiaini, mestoli e altri utensili a disposizione degli ospiti vanno sostituiti con frequenza e lasciati in contenitori separati, al fine di evitare il più possibile il contatto diretto tra le mani degli ospiti e il cibo;
- creazione di percorsi divisi per accesso ed uscita alle aree buffet ideati e predisposti a cura delle sedi ospitanti;
- non viene effettuato il servizio a giro braccio;

c. **Servizio al tavolo**

- Distanziamento di un metro tra tavoli per garantire la distanza interpersonale;
- Servizio esclusivamente al piatto (no vassoi);
- Servizio esclusivamente al tavolo e quindi no aperitivi.

9. AGGIORNAMENTO DEL PROTOCOLLO DI REGOLAMENTAZIONE

Le aziende, a seconda delle dimensioni, si riservano la possibilità di costituire un Comitato per l'applicazione e la verifica delle regole del protocollo di regolamentazione con la partecipazione delle rappresentanze sindacali aziendali e del RLS.

10. CONCLUSIONI

Le associazioni realizzano una campagna pubblicitaria tramite organi d'informazione tradizionale o tramite social network per informare l'eventuale clientela circa le misure adottate dalle imprese al fine di garantire la salute ed evitare la diffusione del coronavirus.

Le associazioni di categoria auspicano che vengano effettuati controlli al fine di prevenire ed indirizzare le imprese ad una corretta applicazione delle misure previste dal protocollo.

Le stesse associazioni si impegnano o direttamente o a mezzo di strutture formative autorizzate ad organizzare specifici corsi di formazione per gli imprenditori del settore.

L'impresa informa tutti i lavoratori e gli ospiti del centro (fornitori e clienti) circa le disposizioni delle Autorità, consegnando e/o affiggendo all'ingresso appositi depliant informativi.

In particolare le informazioni riguardano:

- L'obbligo di rimanere al proprio domicilio in presenza di febbre (oltre 37.5°) o altri sintomi influenzali e di chiamare il proprio medico di famiglia e l'autorità sanitaria;
- La procedura di controllo della temperatura corporea a cui deve essere sottoposto il personale prima dell'accesso al luogo di lavoro;
- L'impegno dei dipendenti e collaboratori a rispettare tutte le disposizioni delle Autorità e del datore di lavoro nel fare accesso in azienda (in particolare, mantenere la distanza di sicurezza, osservare le regole di igiene delle mani e tenere comportamenti corretti sul piano dell'igiene).

