

## OBIETTIVO DEL PROTOCOLLO

Il presente PROTOCOLLO è stato redatto 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). Nel presente documento sarà preso in considerazione il rischio Biologico in particolare il COVID – 19 con la finalità di ridurre il rischio di contagio per gli operatori al minimo.

Vengono riportate nel paragrafo "indirizzi operativi specifici per l'attività", le indicazioni specifiche fornite in sede di conferenza delle regioni e province autonome nonché quelle contenute nella documentazione elaborata dall'INAIL.

## CONTATTACI

Se si necessitasse di supporto di seguito i recapiti della **ISAQ s.r.l.:**

indirizzo: **Località Prosecco 1045 – 34151 Trieste**

Telefono: **040 639311**

Cellulare: **340 8940216**

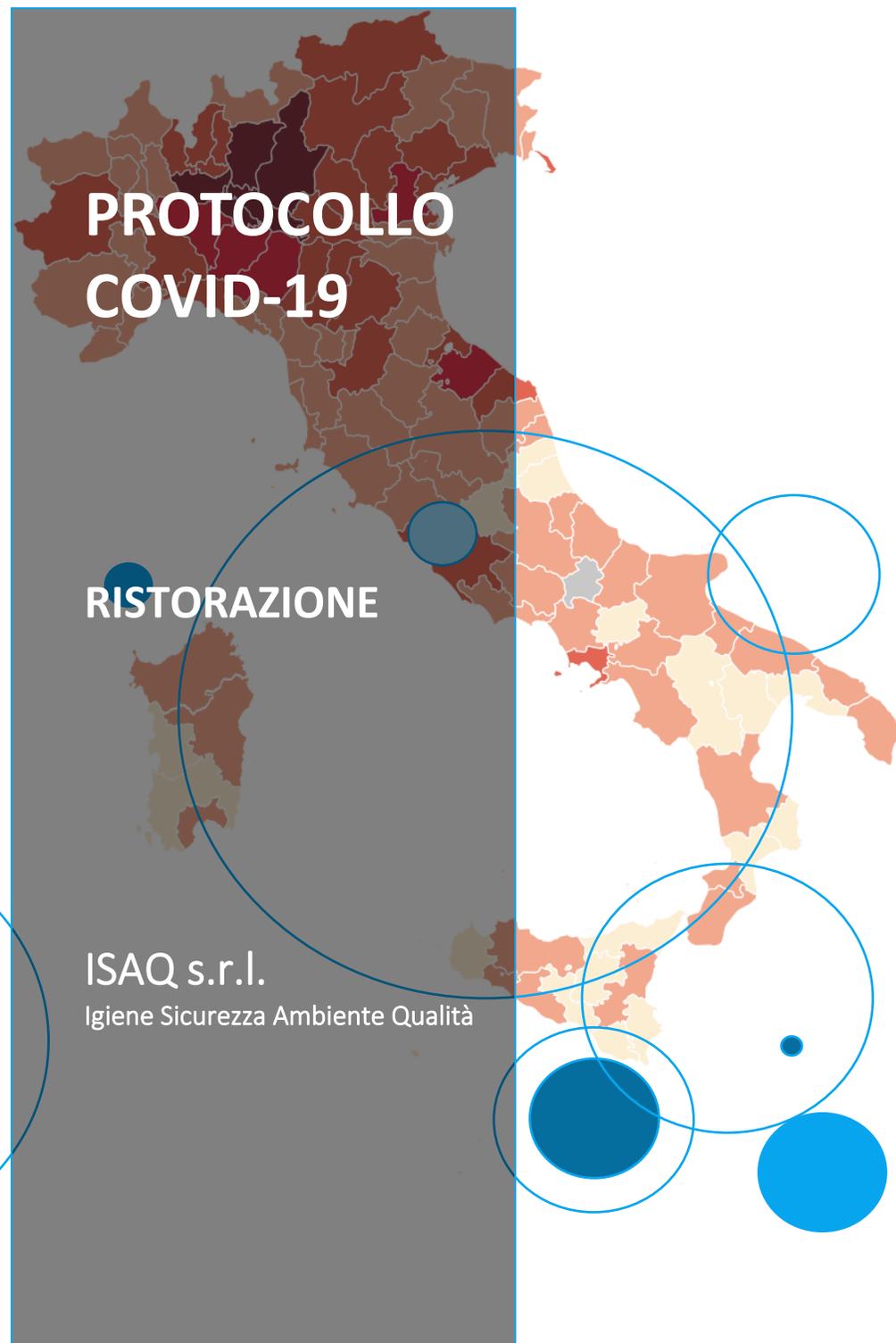
E-mail: **info@isaqsrl.com**



# PROTOCOLLO COVID-19

## RISTORAZIONE

ISAQ s.r.l.  
Igiene Sicurezza Ambiente Qualità



## SOMMARIO

OBIETTIVO DEL PROTOCOLLO .....	1
CONTATTACI .....	1
INFORMAZIONE .....	2
PROTOCOLLO DI USCITA DA CASA .....	4
PROTOCOLLO PER L'INGRESSO IN CASA .....	4
MODALITÀ D'ACCESSO FORNITORI ESTERNI .....	5
PULIZIA E SANIFICAZIONE IN AZIENDA .....	6
PRECAUZIONI IGIENICHE PERSONALI .....	6
DISPOSITIVI DI PROTEZIONE INDIVIDUALE .....	8
GESTIONE SPAZI COMUNI .....	8
(MENZA, SPOGLIATOI, AREE FUMATORI, DISTRIBUTORI DI BEVANDE E/O SNACK...)	8
ORGANIZZAZIONE AZIENDALE .....	9
(TURNAZIONE, TRASFERTE E SMART WORK, RIMODULAZIONE DEI LIVELLI PRODUTTIVI).....	9
GESTIONE ENTRATA E USCITA DEI DIPENDENTI .....	9
SPOSTAMENTI INTERNI, RIUNIONI, EVENTI INTERNI E FORMAZIONE .....	10
GESTIONE DI UNA PERSONA SINTOMATICA IN AZIENDA .....	10
SORVEGLIANZA SANITARIA/MEDICO COMPETENTE/RLS .....	12
AGGIORNAMENTO DEL PROTOCOLLO DI REGOLAMENTAZIONE .....	12
MISURE ORGANIZZATIVE, DI PREVENZIONE E PROTEZIONE NEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE.....	14
ADDETTO ALLA PREPARAZIONE ALIMENTI (RISTORANTI E SIMILI).....	17
ADDETTO ALLA PREPARAZIONE PANINI/TRAMEZZINI (ATTIVITÀ DI BAR) .....	18
CAMERIERE .....	19
BANCONIERE .....	20
ADDETTO ALLA CONSEGNA A DOMICILIO .....	21
ADDETTO AL RICEVIMENTO.....	23
ALLEGATI .....	24
FIRME .....	46

## INFORMAZIONE

- L'azienda, attraverso le modalità più idonee ed efficaci, informa tutti i lavoratori e chiunque entri in azienda circa le disposizioni delle Autorità, consegnando e/o affiggendo all'ingresso e nei luoghi maggiormente visibili dei locali aziendali, 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 consapevolezza e l'accettazione del fatto di non poter fare ingresso o di poter permanere in azienda e di doverlo dichiarare tempestivamente laddove, anche successivamente all'ingresso, sussistano le condizioni di pericolo (sintomi di influenza, temperatura, provenienza da zone a rischio o contatto con persone positive al virus nei 14 giorni precedenti, etc) in cui i provvedimenti dell'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 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)
  - l'impegno a informare tempestivamente e responsabilmente il datore di lavoro della presenza di qualsiasi sintomo influenzale durante l'espletamento della prestazione lavorativa, avendo cura di rimanere ad adeguata distanza dalle persone presenti

# NUOVO CORONAVIRUS: IL VADEMECUM

## COSA FARE IN CASO DI DUBBI

### 1. Quali sono i sintomi a cui devo fare attenzione?

Febbre e sintomi simil-influenzali come tosse, mal di gola, respiro corto, dolore ai muscoli, stanchezza sono segnali di una possibile infezione da nuovo coronavirus.

### 2. Ho febbre e/o sintomi influenzali, cosa devo fare?

Resta in casa e chiama il medico di famiglia, il pediatra o la guardia medica.

### 3. Dopo quanto tempo devo chiamare il medico?

Subito. Se ritieni di essere contagiato, chiama appena avverti i sintomi di infezione respiratoria, spiegando i sintomi e i contatti a rischio.

### 4. Non riesco a contattare il mio medico di famiglia, cosa devo fare?

Chiama uno dei numeri di emergenza indicati sul sito [www.salute.gov.it/nuovocoronavirus](http://www.salute.gov.it/nuovocoronavirus)

### 5. Posso andare direttamente al pronto soccorso o dal mio medico di famiglia?

No. Se accedi al pronto soccorso o vai in un ambulatorio senza prima averlo concordato con il medico potresti contagiare altre persone.

### 6. Come posso proteggere i miei familiari?

Segui sempre i comportamenti di igiene personale (lavati regolarmente le mani con acqua e sapone o usa un gel a base alcolica) e mantieni pulito l'ambiente. Se pensi di essere infetto indossa una mascherina chirurgica, resta a distanza dai tuoi familiari e disinfetta spesso gli oggetti di uso comune.

### 7. Dove posso fare il test?

I test vengono eseguiti unicamente in laboratori del Servizio Sanitario Nazionale selezionati. Se il tuo medico ritiene che sia necessario un test ti fornirà indicazioni su come procedere.

### 8. Dove trovo altre informazioni attendibili?

Segui solo le indicazioni specifiche e aggiornate dei siti web ufficiali, delle autorità locali e della Protezione Civile.

9 marzo 2020



[salute.gov.it/nuovocoronavirus](http://salute.gov.it/nuovocoronavirus)

## PROTOCOLLO DI USCITA DA CASA

1. Quando esci, indossa una giacca a maniche lunghe
2. Raccogli i capelli, non indossare orecchini, bracciali o anelli
3. Se hai una maschera indossala alla fine poco prima di uscire
4. Cerca di non usare i mezzi pubblici
5. Prendi delle salviette usa e getta, usale per coprire le dita quando tocchi le superfici
6. Accartocchia il fazzoletto e gettalo in un secchio della spazzatura chiuso
7. Se tossisci o starnutisci, fallo sul gomito, non sulle mani o in aria
8. Cerca di non pagare in contanti, se usi contanti disinfetta le tue mani
9. Lavarsi le mani dopo aver toccato qualsiasi oggetto e superficie o utilizzare gel disinfettante
10. Non toccarti il viso finché non hai le mani pulite mantenere la distanza dalle persone (> 1m)

## PROTOCOLLO PER L'INGRESSO IN CASA

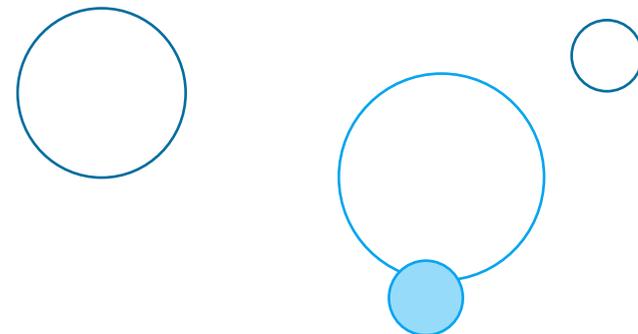
1. Quando torni a casa, cerca di non toccare niente
2. Togliti le scarpe fuori da casa
3. Togliti gli indumenti esterni e mettili in un sacchetto per la biancheria da lavare (con candeggina, consigliata a più di 60°)
4. Lascia borsa, portafoglio, chiavi, etc.. in una scatola in ingresso
5. Fai la doccia se non puoi, lava bene le aree esposte
6. Lavare il telefono e gli occhiali con acqua e sapone o alcool
7. Pulisci le superfici di ciò che hai portato da fuori con candeggina prima di riporle (preparare la candeggina, 20 ml per litro d'acqua, utilizzare i guanti)
8. Togliti i guanti prestando attenzione a non toccare la parte esterna, gettali via e lavati le mani

## MODALITÀ D'INGRESSO IN AZIENDA

- Il personale, prima dell'accesso al luogo di lavoro potrà essere sottoposto al controllo della temperatura corporea. Se tale temperatura risulterà superiore ai 37,5°, non sarà consentito l'accesso ai luoghi di lavoro. Le persone in tale condizione - nel rispetto delle indicazioni riportate in nota – saranno momentaneamente isolate e fornite di mascherine non dovranno recarsi al Pronto Soccorso e/o nelle infermerie di sede, ma dovranno contattare nel più breve tempo possibile il proprio medico curante e seguire le sue indicazioni
- Il datore di lavoro informa preventivamente il personale, e chi intende fare ingresso in azienda, della preclusione dell'accesso a chi, negli ultimi 14 giorni, abbia avuto contatti con soggetti risultati positivi al COVID-19 o provenga da zone a rischio secondo le indicazioni dell'OMS
- Per questi casi si fa riferimento al Decreto-legge n. 6 del 23/02/2020, art. 1, lett. h) e i)
- L'ingresso in azienda di lavoratori già risultati positivi all'infezione da COVID 19 dovrà essere preceduto da una preventiva comunicazione avente ad oggetto la certificazione medica da cui risulti la “avvenuta negativizzazione” del tampone secondo le modalità previste e rilasciata dal dipartimento di prevenzione territoriale di competenza.
- Per recarsi sul posto di lavoro **è da “preferire il mezzo privato”** a quello pubblico affinché lo spostamento avvenga nella maggiore sicurezza possibile, senza contatti on altre persone

## MODALITÀ D'ACCESSO FORNITORI ESTERNI

- Per l'accesso di fornitori esterni individuare procedure di ingresso, transito e uscita, mediante modalità, percorsi e tempistiche predefinite, al fine di ridurre le occasioni di contatto con il personale in forza nei reparti coinvolti
- I fornitori esterni accedono solo alle aree esterne di pertinenza aziendale/ della zona di carico e scarico. Gli autisti scaricano la merce e la lasciano, ove predisposte, su apposite piattaforme o bancali posizionati dall' esercente. Consegnano la bolla. Se risulta necessaria una firma, appoggiano il documento sulla merce e il cliente firma con la sua penna. È assolutamente preferibile ricevere la copia sottostante del modulo. Se si deve firmare su un PAD evitare di toccarlo salvo con i guanti e a distanza di sicurezza. Utilizzare i guanti da parte dell'addetto durante il rapporto con il fornitore e se la distanza è inferiore a un metro anche la mascherina di protezione. Il fornitore ci si aspetta abbia una maschera almeno chirurgica e i guanti.



## PULIZIA E SANIFICAZIONE IN AZIENDA

L'azienda garantisce la sanificazione degli ambienti di lavoro e delle attrezzature, delle postazioni di lavoro con idonei prodotti sanificanti, come da piano di sanificazione HACCP avendo cura di sanificare accuratamente tutte le maniglie di porte, frigoriferi, ecc.

L'azienda in ottemperanza alle indicazioni del Ministero della Salute secondo le modalità ritenute più opportune può organizzare interventi particolari/periodici di pulizia ricorrendo agli ammortizzatori sociali (anche in deroga)

Nel caso di **presenza di una persona con COVID-19** all'interno dei locali aziendali, si procede alla pulizia e sanificazione dei suddetti secondo le disposizioni della circolare n. 5443 del 22 febbraio 2020 del Ministero della Salute nonché alla loro ventilazione

In particolare, la circolare prevede che:

***“In stanze, uffici pubblici, mezzi di trasporto, scuole e altri ambienti non sanitari dove abbiano soggiornato casi confermati di COVID-19 prima di essere stati ospedalizzati verranno applicate le misure di pulizia di seguito riportate. A causa della possibile sopravvivenza del virus nell'ambiente per diverso tempo, i luoghi e le aree potenzialmente contaminati da SARS-CoV-2 devono essere sottoposti a completa pulizia con acqua e detergenti comuni prima di essere nuovamente utilizzati. Per la decontaminazione, si raccomanda l'uso di ipoclorito di sodio 0,1% dopo pulizia. Per le superfici che possono essere danneggiate dall'ipoclorito di sodio, utilizzare etanolo al 70% dopo pulizia con un detergente neutro. Durante le operazioni di pulizia con prodotti chimici, assicurare la ventilazione degli ambienti. Tutte le operazioni di pulizia devono essere condotte da personale***

*che indossa DPI (filtrante respiratorio FFP2 o FFP3), protezione facciale, guanti monouso, camice monouso impermeabile a maniche lunghe, e seguire le misure indicate per la rimozione in sicurezza dei DPI (svestizione). Dopo l'uso, i DPI monouso vanno smaltiti come materiale potenzialmente infetto. Vanno pulite con particolare attenzione tutte le superfici toccate di frequente, quali superfici di muri, porte e finestre, superfici dei servizi igienici e sanitari. La biancheria da letto, le tende e altri materiali di tessuto devono essere sottoposti a un ciclo di lavaggio con acqua calda a 90°C e detergente. Qualora non sia possibile il lavaggio a 90°C per le caratteristiche del tessuto, aggiungere il ciclo di lavaggio con candeggina o prodotti a base di ipoclorito di sodio.”*

## PRECAUZIONI IGIENICHE PERSONALI

- è obbligatorio che le persone presenti in azienda adottino tutte le precauzioni igieniche, in particolare per le mani
- l'azienda mette a disposizione idonei mezzi detergenti per le mani
- è raccomandata la frequente pulizia delle mani con acqua e sapone
- i detergenti per le mani di cui sopra devono essere accessibili a tutti i lavoratori anche grazie a specifici dispenser collocati in punti facilmente individuabili.



## PROMUOVERE IL REGOLARE E ACCURATO LAVAGGIO DELLE MANI DA PARTE DI DIPENDENTI MA ANCHE APPALTATORI, CLIENTI, VISITATORI:

- garantire la presenza di sapone e asciugamani monouso nei bagni per il lavaggio delle mani;
- utilizzare tutte le forme di comunicazione disponibili (locandine, distribuzione di materiali informativi, rete intranet aziendale...) per promuovere l'abitudine al lavaggio delle mani;
- collocare distributori di gel igienizzanti (gel idro-alcologici con concentrazione di alcol di almeno il 60-70 %) in luoghi ben visibili e facilmente raggiungibili nei luoghi di lavoro. Assicurarsi che i dispenser siano regolarmente ricaricati e fare in modo che lavoratori, appaltatori, clienti, visitatori ne abbiano facile accesso.

## PROMUOVERE UNA BUONA "IGIENE RESPIRATORIA" SUL POSTO DI LAVORO:

- esporre manifesti che promuovono "l'igiene respiratoria" (scaricabili dal sito del Ministero della Salute, sezione:
- Opuscoli e poster o altri siti). Utilizzare tutte le forme di comunicazione disponibili (locandine, distribuzione di materiali informativi, rete intranet aziendale...).
- Arieggiare i locali;
- organizzare in generale le attività lavorative (compresa la entrata e l'uscita) evitando assembramenti e garantendo la distanza di sicurezza;
- assicurarsi che siano disponibili sul posto di lavoro fazzoletti di carta. Mettere a disposizione anche bidoni chiusi per lo smaltimento igienico degli stessi, possibilmente in prossimità di lavandini dotati di acqua e sapone/distributori di gel igienizzanti, per lavarsi le mani dopo l'uso del fazzoletto.

## ASSICURARE UNA BUONA PULIZIA E IGIENE DEI POSTI DI LAVORO:

Le superfici (es. scrivanie e tavoli) e gli oggetti (ad es. telefoni, tastiere, maniglie, porte, corrimano, ecc.) devono essere puliti giornalmente con semplici disinfettanti che sono in grado di uccidere il virus annullando la sua capacità di infettare le persone, per esempio disinfettanti contenenti alcol (etanolo) al 75% o di candeggina.

## DISPOSITIVI DI PROTEZIONE INDIVIDUALE

- l'adozione delle misure di igiene e dei dispositivi di protezione individuale indicati nel presente Protocollo di Regolamentazione è fondamentale e, vista l'attuale situazione di emergenza, è evidentemente legata alla disponibilità in commercio.

Per questi motivi:

- le mascherine dovranno essere utilizzate in conformità a quanto previsto dalle indicazioni dell'Organizzazione mondiale della sanità.
- data la situazione di emergenza, in caso di difficoltà di approvvigionamento e alla sola finalità di evitare la diffusione del virus, potranno essere utilizzate mascherine la cui tipologia corrisponda alle indicazioni dall'autorità sanitaria
- è favorita la preparazione da parte dell'azienda del liquido detergente secondo le indicazioni dell'OMS ([https://www.who.int/gpsc/5may/Guide\\_to\\_Local\\_Production.pdf](https://www.who.int/gpsc/5may/Guide_to_Local_Production.pdf))
- qualora il lavoro imponga di lavorare a distanza interpersonale minore di un metro e non siano possibili altre soluzioni organizzative è comunque necessario l'uso delle mascherine, e altri dispositivi di protezione (guanti, occhiali, tute, cuffie, camici, ecc...) conformi alle disposizioni delle autorità scientifiche e sanitarie.



## GESTIONE SPAZI COMUNI

(MENSA, SPOGLIATOI, AREE FUMATORI, DISTRIBUTORI DI BEVANDE E/O SNACK...)

- L'accesso agli spazi comuni, ovvero corridoi, servizi igienici, spogliatoi, è contingentato con la previsione di una ventilazione continua dei locali, di un tempo ridotto di sosta all'interno di tali spazi e con il mantenimento della distanza di sicurezza di 1 metro tra le persone che li occupano.
- Nella fattispecie non si prevede un alto numero di addetti e non vi sono aree fumatori (attività che può essere svolta all'esterno) così come non vi è un'area mensa, ma gli addetti potrebbero consumare i pasti prodotti in azienda non in promiscuità con altri addetti. I servizi igienici necessitano di essere costantemente sanificati (quotidianamente) e costantemente arieggiati, eventualmente in caso di tiraggio forzato dovrà essere mantenuta accesa la luce in modo da garantire il completo ricambio di aria tra un utilizzatore e il successivo. In caso di più servizi igienici disponibili utilizzarli alternativamente ove possibile).

I distributori bevande ove presenti dovranno essere utilizzati con uso di guanti monouso senza assembramenti.

- occorre provvedere alla organizzazione degli spazi e alla sanificazione degli spogliatoi per lasciare nella disponibilità dei lavoratori luoghi per il deposito degli indumenti da lavoro e garantire loro idonee condizioni igieniche sanitarie.
- occorre garantire la sanificazione periodica e la pulizia giornaliera, con appositi detergenti dei locali mensa, delle tastiere dei distributori di bevande e snack.

## ORGANIZZAZIONE AZIENDALE

(TURNAZIONE, TRASFERTE E SMART WORK, RIMODULAZIONE DEI LIVELLI PRODUTTIVI)

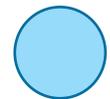
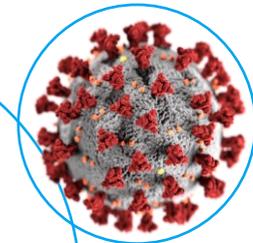
In considerazione del DPCM 17.05.2020 che consente, per il settore, la riapertura ai clienti a partire dal 18 maggio, le aziende riprendono l'attività di somministrazione di alimenti e bevande ottemperando alle misure di prevenzione emanate dal governo.

Il DPCM 14.3.2020 deve pertanto ritenersi superato.

## GESTIONE ENTRATA E USCITA DEI DIPENDENTI

Visto il numero esiguo di personale, gli ingressi e le uscite sono scaglionati. Sono disponibili appositi detergenti. Se sono disponibili due ingressi utilizzarli entrambi per ridurre la contemporaneità.

ISAC



## SPOSTAMENTI INTERNI, RIUNIONI, EVENTI INTERNI E FORMAZIONE

In generale non sono necessarie riunioni in quanto l'attività è svolta secondo procedure consolidate. Laddove le stesse fossero connotate dal carattere della necessità e urgenza, nell'impossibilità di collegamento a distanza, dovrà essere ridotta al minimo la partecipazione necessaria e, comunque, dovranno essere garantiti il distanziamento interpersonale e un'adeguata pulizia/areazione dei locali.

Gli operatori effettuano attività di:

- Pizzaiolo o cuoco;
- Addetto alla preparazione panini/tramezzini;
- Cameriere;
- Banconiere;
- Addetto al ricevimento;
- Addetto alla consegna a domicilio

Sono sospesi e annullati tutti gli eventi interni e ogni attività di formazione in modalità in aula, anche obbligatoria, anche se già organizzati; è comunque possibile, qualora l'organizzazione aziendale lo permetta, effettuare la formazione a distanza.

## GESTIONE DI UNA PERSONA SINTOMATICA IN AZIENDA

- nel caso in cui una persona presente in azienda sviluppi febbre e sintomi di infezione respiratoria quali la tosse, lo deve dichiarare immediatamente all'ufficio del personale, si dovrà procedere al suo isolamento in base alle disposizioni dell'autorità sanitaria e a quello degli altri presenti dai locali, l'azienda procede immediatamente ad avvertire le autorità sanitarie competenti e i numeri di emergenza per il COVID-19 forniti dalla Regione o dal Ministero della Salute
- l'azienda collabora con le Autorità sanitarie per la definizione degli eventuali "contatti stretti" di una persona presente in azienda che sia stata riscontrata positiva al tampone COVID-19. Ciò al fine di permettere alle autorità di applicare le necessarie e opportune misure di quarantena. Nel periodo dell'indagine, l'azienda potrà chiedere agli eventuali possibili contatti stretti di lasciare cautelativamente lo stabilimento, secondo le indicazioni dell'Autorità sanitaria
- **Stabilire un'area dove ricoverare la persona in attesa del suo rientro a casa isolata da altre persone.**
- **Il lavoratore, al momento dell'isolamento, deve essere subito dotato, ove già non lo fosse, di mascherina chirurgica.**

## UTILIZZO IN AZIENDA DI SALE MENSA E/O SALE ADIBITE A PAUSE/RELAX:

- analogamente a quanto disposto per le pubbliche amministrazioni (Direttiva della Presidenza del Consiglio dei Ministri n. 1/2020 del 25/2/20) si evidenzia l'opportunità di adottare misure di turnazioni, per garantire un adeguato distanziamento tra i lavoratori (1 metro minimo) che effettuano la pausa pranzo e per evitare l'affollamento delle sale di uso comune.

## ULTERIORI MISURE CHE SI POSSONO ADOTTARE, PER LIMITARE LA DIFFUSIONE DEL VIRUS NEI LUOGHI DI LAVORO:

- preferire modalità di smartwork- lavoro flessibile- lavoro agile per lo svolgimento della propria attività lavorativa, privilegiando tra i destinatari di tale svolgimento i lavoratori portatori di patologie (soggetti più fragili in merito allo sviluppo di eventuali complicanze di COVID19, specialmente patologie respiratorie e cardiache), lavoratori pendolari che usano servizi di trasporto pubblici ed i lavoratori sui quali grava la cura dei figli (anche in relazione ad eventuali ordinanze di chiusura delle scuole d'infanzia e dei servizi di asilo nido);
- incentivare le ferie e i congedi retribuiti per i dipendenti nonché gli altri strumenti previsti dalla contrattazione collettiva;
- prevedere protocolli di sicurezza anti-contagio e, nel caso non fosse possibile rispettare la distanza interpersonale di un metro come principale misura di contenimento, dotare gli operatori di mascherina chirurgica e, se necessario, altri dispositivi di protezione (ad esempio guanti, occhiali, ecc.);
- rinviare a data da destinarsi le trasferte di lavoro non urgenti;
- limitare le occasioni di incontri congressuali/riunioni a favore di modalità telematiche o di video conferenza;
- in caso di viaggi improrogabili, consultare il sito del Ministero della Salute per le raccomandazioni per i viaggiatori e il sito dell'OMS per i *consigli aggiornati per il traffico internazionale in relazione alla diffusione del nuovo coronavirus SARS-CoV-2*.

## 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 (ove presente) 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

## AGGIORNAMENTO DEL PROTOCOLLO DI REGOLAMENTAZIONE

- Il comitato aziendale è costituito dal datore di lavoro e dai suoi collaboratori in collaborazione con RLS o RLST.
- Il datore di lavoro invia comunicazione a tutti i lavoratori nella quale spiega che i lavoratori si rivolgano al loro medico curante per capire se hanno delle fragilità che li rendano fragili a causa della pandemia.

## OBBLIGHI DEL LAVORATORE:

- compilare l'autocertificazione per il raggiungimento del luogo di lavoro, da esibire eventualmente alle forze di polizia; **(OBBLIGO DECADUTO A PARTIRE DAL 18/05/2020)**
- attenersi alle disposizioni in materia di coronavirus predisposte dall'azienda;

## OBBLIGHI DEL DATORE DI LAVORO:

### 1. Aziende soggette alla valutazione del rischio biologico:

- aggiornare la valutazione specifica;
- adottare le misure di prevenzione e protezione nel caso in cui ci sia una variazione del rischio:
  - ✓ consegna DPI;
  - ✓ formazione/informazione/addestramento;

### 2. Aziende NON soggette alla valutazione del rischio biologico:

- Redigere ed attuare, in collaborazione con il Servizio di Prevenzione e Protezione e con il Medico Competente, le procedure di prevenzione e protezione sopra riportate.

## MISURE ORGANIZZATIVE, DI PREVENZIONE E PROTEZIONE NEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE

Vengono di seguito elencate le indicazioni specifiche per il settore della ristorazione contenute nelle “Linee di indirizzo per la riapertura delle attività economiche, produttive e ricreative” elaborate dalla conferenza delle regioni e delle province autonome.

- 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 igienizzanti** 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.
- 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 i clienti.
- 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 che le sedute garantiscano il distanziamento interpersonale di almeno 1 metro di separazione tra i clienti, ad eccezione delle persone che in base alle disposizioni vigenti non siano soggette al distanziamento interpersonale; detto ultimo aspetto afferisce alla responsabilità individuale. 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 soggette al distanziamento interpersonale; detto ultimo aspetto afferisce alla responsabilità individuale.
- La consumazione a **buffet** non è consentita.
- Il **personale** di servizio a contatto con i clienti deve utilizzare la mascherina e deve procedere ad una frequente igiene delle mani con soluzioni idro-alcoliche (prima di ogni servizio al tavolo).
- Favorire il **ricambio d’aria** negli ambienti interni ed escludere totalmente, per gli impianti di condizionamento, la funzione di ricircolo dell’aria.
- La postazione dedicata alla **cassa** può essere dotata di barriere fisiche (es. schermi); in alternativa il personale deve indossare la mascherina e avere a disposizione gel igienizzante per le mani. In ogni caso, favorire modalità di pagamento elettroniche, possibilmente al tavolo.
- I clienti dovranno indossare la mascherina tutte le volte che non si è seduti al tavolo.
- Al termine di ogni servizio al tavolo andranno previste tutte le consuete misure di disinfezione delle superfici, evitando il più possibile utensili e contenitori riutilizzabili se non igienizzati (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.

## ULTERIORI INDICAZIONI PER IL SERVIZIO DI RISTORAZIONE

- Ogni forma di assembramento davanti al banco mescita diventa vietata;
- È negata peraltro, ad esempio, la permanenza al tavolo per il gioco delle carte o l'utilizzo di slot machines nelle zone dove si servono anche consumazioni;
- Aperitivi e snack non possono più essere serviti al bancone ad utilizzo di tutti ma solo al tavolo;
- In quanto il servizio a buffet non risulta più possibile, non vanno disposte sul banco bar o sui tavolini ciotoline con patatine, salse o qualsiasi altra cosa che può essere toccata da più persone; evitare, nella stessa logica, la presenza di ciotole con singole bustine di zucchero, dispenser di tovagliolini, quotidiani, riviste, ecc.
- Gli oggetti utilizzati per il servizio quali oliere, saliere, ecc. non devono essere messi a disposizione di nuovi clienti senza adeguata igienizzazione; si consiglia, per ragioni di praticità, l'utilizzo di prodotti monouso (ciotole monoporzionamento per il formaggio grattugiato, cestini monouso per il pane, condimenti, ecc.);
- Privilegiare l'impiego di tovaglie di carta monouso;
- Le posate nella mise en place dovranno essere imbustate con il tovagliolo;
- Favorire sistemi digitali di pagamento direttamente dal tavolo;
- Posizionare alla cassa adeguata segnaletica orizzontale per il distanziamento e di protezione;
- Dopo la manipolazione di piatti sporchi e prima di portare nuove pietanze ai commensali, il personale di sala dovrà garantire l'igiene delle mani mediante utilizzo di soluzione idroalcolica;
- L'areazione dei locali è di particolare importanza favorendo sempre ove possibile il ricambio di aria naturale tramite porte e finestre. Relativamente agli impianti di condizionamento si rimanda alle specifiche indicazioni del documento Rapporto ISS COVID-19 n.5 del 21 aprile 2020;

### Servizi igienici:

- L'utilizzo dei servizi igienici deve essere contingentato con ingresso di una sola persona alla volta.
- Garantire la costante presenza, nei servizi igienici a disposizione dei clienti, di carta asciugamani monouso e prodotti igienizzanti per il lavaggio delle mani; i bagni dovranno quindi riportare i depliant con le raccomandazioni delle Autorità sanitarie relativamente alle corrette modalità di lavaggio delle mani;
- Garantire una costante areazione dei servizi igienici. Nei bagni ciechi tenere sempre accesa la luce cosicché l'areazione forzata sia sempre in funzione;
- L'apertura della porta dei servizi igienici dovrà avvenire mediante utilizzo di carta monouso evitando così di toccare la maniglia;

#### Operazioni di sanificazione:

- Dovrà essere garantita una sanificazione quotidiana degli ambienti di lavoro mediante impiego di prodotti specifici; l'avvenuta esecuzione delle operazioni di sanificazione dei locali dovrà essere attestata mediante compilazione di apposito registro;
- I tavoli e le sedie dovranno essere sanificati con prodotti specifici previo utilizzo da parte di nuovi clienti;
- Allo stesso modo anche i banconi della zona bar dovranno essere rigidamente puliti dopo ogni consumazione;
- Piatti, bicchieri, posate e simili dovranno essere lavati in lavastoviglie a temperatura adeguata, in modo che possano essere disinfettati, inclusi gli oggetti che non sono stati utilizzati dai clienti in quanto potrebbero essere entrati in contatto con le mani degli stessi.
- Particolare attenzione dovrà essere posta ai locali spogliatoi ed ai servizi igienici, in particolare prevedendo un'adeguata attività di pulizia degli stessi;

#### Misure specifiche per i lavoratori:

- In considerazione della tipologia di attività che prevede la presenza di personale addetto alle cucine e di personale addetto al servizio ai tavoli, opportuno, oltre ad un'informazione di carattere generale sul rischio da SARS-CoV-2, impartire altresì un'informazione più mirata, anche in collaborazione con le figure della prevenzione di cui al D. Lgs 81/08 e s.m.i. con particolare riferimento a specifiche norme igieniche da rispettare nonché all'utilizzo dei dispositivi di protezione individuale, ove previsti, anche per quanto concerne la vestizione/svestizione.
- Per il personale di cucina, in condivisione di spazi confinati, va indossata la mascherina chirurgica; dovranno essere utilizzati altresì guanti in nitrile in tutte le attività in cui ciò sia possibile.
- Per il personale addetto al servizio ai tavoli è necessario l'uso della mascherina chirurgica per tutto il turno di lavoro e ove possibile, l'utilizzo dei guanti in nitrile; questi ultimi sono comunque sempre da utilizzare durante le attività di igienizzazione poste in essere al termine di ogni servizio al tavolo.
- Va, comunque, ribadita la necessità di una corretta e frequente igiene delle mani, anche attraverso la messa a disposizione in punti facilmente accessibili dei locali di apposti dispenser con soluzione idroalcolica;

## ADDETTO ALLA PREPARAZIONE ALIMENTI (RISTORANTI E SIMILI)

⚠ Presenza di Covid-19 nell'aria		
<i>Probabilità</i>	<i>Danno</i>	<i>Rischio (P x D)</i>
1	4	4

**Dove:** Nel luogo di lavoro (zona preparazione)

**Quando:** durante l'orario di lavoro

### Misure di prevenzione e protezione:

- Tenere la distanza di sicurezza dagli altri lavoratori.
- L'operatore dovrà lavorare con benda chirurgica per evitare che il droplet contaminino gli alimenti.
- Obbligatorio anche per questo rischio l'utilizzo di bandana o copricapo che raccolga tutta la capigliatura (i capelli raccolgono la polvere e Virus e batteri che aderiscono alla stessa).
- Dovranno essere utilizzati altresì guanti in nitrile in tutte le attività in cui ciò sia possibile.
- Valgono ad ogni modo le norme igieniche di disinfettare le mani ed evitare di toccare naso, bocca e occhi con le mani;
- Curare l'igiene delle superfici a contatto e delle attrezzature impiegate per la preparazione.
- L'addetto, preferibilmente, non dovrà toccare le comande ma solo consultarle.
- Lavare regolarmente gli indumenti da lavoro con prodotti specifici ad una temperatura di almeno 60 C° e per un tempo di almeno 30 minuti;
- Vigete il divieto di fumo nelle attività e le mani dovranno essere disinfettate ogni volta dopo aver fumato e mangiato.

## ADDETTO ALLA PREPARAZIONE PANINI/TRAMEZZINI (ATTIVITÀ DI BAR)

⚠ Presenza di Covid-19 nell'aria		
<i>Probabilità</i>	<i>Danno</i>	<i>Rischio (P x D)</i>
1	4	4

**Dove:** Nel luogo di lavoro (zona preparazione)

**Quando:** durante l'orario di lavoro

**Misure di prevenzione e protezione:**

- L'operatore dovrà lavorare con benda chirurgica per evitare che il droplet contaminino gli alimenti.
- Dovranno essere utilizzati altresì guanti in nitrile in tutte le attività in cui ciò sia possibile.
- Curare altresì l'igiene delle superfici a contatto e delle attrezzature impiegate per la preparazione.
- Valgono le norme igieniche di disinfettare le mani ed evitare di toccare naso bocca e occhi con le mani;
- Vigè il divieto di fumo nelle attività e le mani dovranno essere disinfettate ogni volta dopo aver fumato e mangiato;

## CAMERIERE

⚠ Presenza di Covid-19 nell'aria		
<i>Probabilità</i>	<i>Danno</i>	<i>Rischio (P x D)</i>
2	4	<b>8</b>

**Dove:** Nel luogo di lavoro (sala somministrazione)

**Quando:** durante l'orario di lavoro

**Misure di prevenzione e protezione:**

- L'operatore dovrà mantenere, nei limiti del possibile, la distanza interpersonale di un metro con clienti e colleghi;
- Evitare un passaggio fisico delle comande con il personale di cucina. Preferibilmente apporle su supporto adeguato messo in una posizione tale da garantire, per quanto possibile, il rispetto della distanza di 1 metro;
- È previsto, per l'esercizio della mansione, l'utilizzo di mascherina per tutto il turno di lavoro e ove possibile, l'utilizzo dei guanti in nitrile; questi ultimi sono comunque sempre da utilizzare durante le attività di igienizzazione poste in essere al termine di ogni servizio al tavolo;
- Dopo le operazioni di sbarazzo dei tavoli, ovvero prima di ogni servizio al tavolo, l'operatore dovrà garantire una sanificazione delle mani mediante utilizzo di soluzione idroalcolica;
- Valgono le norme igieniche di disinfettare le mani ed evitare di toccare naso bocca e occhi con le mani;
- Vigè il divieto di fumo nelle attività e le mani dovranno essere disinfettate ogni volta dopo aver fumato e mangiato;

## BANCONIERE

⚠ Presenza di Covid-19 nell'aria		
<i>Probabilità</i>	<i>Danno</i>	<i>Rischio (P x D)</i>
2	4	<b>8</b>

**Dove:** Nel luogo di lavoro (banco bar)

**Quando:** durante l'orario di lavoro

### Misure di prevenzione e protezione:

- Il servizio al banco dovrà svolgersi assicurando il distanziamento interpersonale di un almeno un metro anche con i clienti e tra i clienti;
- L'addetto dovrà tenere igienizzato il banco mescita, il registratore di cassa ed eventuale cornetta telefonica con soluzioni idroalcoliche o all'ipoclorito di sodio;
- 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);
- Incentivare la modalità take away rispetto la consumazione in loco;
- Favorire modalità di pagamento elettroniche, meglio ancora se contactless;
- Il personale di servizio a contatto con i clienti deve utilizzare la mascherina di protezione;
- Valgono le norme igieniche di disinfettare le mani ed evitare di toccare naso bocca e occhi con le mani;
- Vigè il divieto di fumo nelle attività e le mani dovranno essere disinfettate ogni volta dopo aver fumato e mangiato;

## ADDETTO ALLA CONSEGNA A DOMICILIO

⚠ Presenza di Covid 19 negli ambienti chiusi, rischio di incontrare persone positive al Covid 19		
<i>Probabilità</i>	<i>Danno</i>	<i>Rischio (P x D)</i>
2	4	<b>8</b>

### Misure di prevenzione e protezione:

- L'operatore addetto alle consegne a domicilio dovrà scrupolosamente rispettare queste indicazioni. **Nel caso si utilizzino vetture aziendali si consiglia la presenza di una sola persona per abitacolo, nel caso di due o più, vige l'obbligo di utilizzare mascherine di protezione. Ogni qual volta si utilizza il mezzo di trasporto è importante igienizzare l'abitacolo prestando particolare attenzione a sanificare i punti di maggior contatto. Si raccomanda di compilare il seguente registro di sanificazione come riscontro concreto:**

NOMINATIVO ADDETTO ALL'IGIENIZZAZIONE	TARGA MEZZO	LEVA DEL CAMBIO	FRENO A MANO	VOLANTE	MANIGLIA INTERNA ED ESTERNA DELLA PORTIERA	PRODOTTO	DATA IGIENIZZAZIONE	FIRMA ADDETTO
Mario Rossi (esempio)	_____	X	X	X	X	amuchina	___/___/___	

- Nel caso di utilizzo di motociclo, i punti che dovranno essere igienizzati con particolare attenzione saranno il manubrio e il parabrezza (ove presente). Si raccomanda di predisporre un registro di sanificazione, analogo a quello sopra riportato, anche per la sanificazione dei motocicli aziendali.
- Utilizzare il gel per la sanificazione delle mani
- Evitare di toccare cancelli e portoni con le mani ma utilizzare il gomito o aspettare che siano aperti dai clienti.
- È necessario rimanere sempre in luoghi aperti. Pertanto, il cliente scenderà fino al portone del condominio o al cancello esterno della casa di proprietà. L'addetto appoggerà il prodotto su un supporto o su un muretto. Si doterà di mascherina di protezione per avvicinarsi al cliente e scambiare il prodotto con il denaro.

- L'addetto previo telefonata si mette d'accordo sulla modalità di pagamento (taglio banconote) in modo che in un sacchetto di carta prepara il resto che viene inserito nella busta con il prodotto. I soldi vengono inseriti in un altro sacchetto evitando di toccarli o in alternativa si utilizzeranno guanti monouso per ogni consegna. I guanti si tolgono con la manovra adeguata evitando di toccare l'esterno dei guanti.



## ADDETTO AL RICEVIMENTO

⚠ Presenza di Covid 19 negli ambienti chiusi, rischio di incontrare persone positive al Covid 19		
<i>Probabilità</i>	<i>Danno</i>	<i>Rischio (P x D)</i>
1	4	4

**Misure di prevenzione e protezione:** L'operatore addetto al ricevimento deve fare in modo da non fare entrare il fornitore all'interno dei locali. Il fornitore possibilmente lascia i prodotti fuori dalla zona di ricevimento merci. Possibilmente si predispone un bancale ove il fornitore possa appoggiare la merce (bancale che sarà rimosso immediatamente nel caso crei ostacolo sulla pubblica via tra l'altro sperabilmente priva di circolazione di pedoni)

ISAO

# ALLEGATI

- Piano di sanificazione e registro operazioni di sanificazione
- Registro misurazione temperatura corporea dipendenti (opzionale)
- Cartellonistica da esporre all'ingresso del locale
- Depliant da esporre nei locali aziendali:
  1. "Previene le infezioni con il corretto lavaggio delle mani"
  2. "Covid-19. Raccomandazioni per la prevenzione"
  3. "Nuovo Coronavirus: 10 comportamenti da seguire"
  4. "La corretta igiene respiratoria"
- Cartello "soluzione igienizzante"
- Verbale informazione specifica lavoratori Covid-19
- Verbale di consegna mascherina di protezione
- Dichiarazione da utilizzare per il rientro al lavoro
- Informativa lavoratori fragili
- Costituzione comitato anticontagio Covid-19

**PIANO DI SANIFICAZIONE NELL'EMERGENZA COVID-19**

Per l'ottenimento di un ottimo stato di igiene (o di sanificazione) dei locali, delle attrezzature e al debellamento del SarS-CoV-19 è importante che vengano seguite in maniera sequenziale le seguenti fasi:

**1. Pulizia /detersione**

L'attività di pulizia/detersione viene definita come il "complesso di procedimenti e operazioni atti di pertinenza. È quindi l'operazione che consente di eliminare lo sporco delle superfici, in modo da renderle visibilmente pulite".

Una corretta procedura di detersione prevede le seguenti fasi:

1. Rimozione fisica dello sporco grossolano se presente sulla superficie;
2. Prelavaggio con acqua tiepida (40°C) e a bassa pressione per eliminare i residui presenti sulla superficie da pulire;
3. Lavaggio con soluzione detergente calda (40°C);
4. Risciacquo finale con acqua tiepida o fredda (per eliminare gli eventuali residui di soluzione detergente).

Per la pulizia di particolari oggetti o superfici si possono utilizzare degli accorgimenti differenti, ad esempio:

- Per utensili, contenitori ed altri strumenti di piccole dimensioni può essere indicata la tecnica della macerazione, che consiste nel porre a contatto l'oggetto con il detergente (ad esempio immersione nella soluzione detergente) e risciacquare dopo qualche minuto;
- Per le superfici estese: copertura con schiuma detergente per alcuni minuti e successivo risciacquo.

**2. Disinfezione**

L'attività di disinfezione è definita come il "complesso di procedimenti e operazioni atti a sanificare (rendere sani) determinati ambienti confinanti e aree di pertinenza mediante la distribuzione o inattivazione di microrganismi patogeni" come ad esempi il SarS-CoV-19.

La disinfezione può essere effettuata utilizzando diverse tipologie di prodotti e prevede essenzialmente le seguenti fasi:

1. Applicazione del prodotto sulla superficie o sull'oggetto da sanificare. Utilizzare disinfettanti:
  - a. a base alcolica con concentrazioni di etanolo dal 70% all' 85%. Si possono utilizzare prodotti domestici come alcol denaturato o alimentar diluito correttamente con acqua (preferibilmente) distillata.
  - b. a base di ipoclorito di sodio con concentrazioni di ipoclorito di sodio superiori al 0,1% (es. candeggina.)  
La candeggina comune ha la concentrazione di ipoclorito di sodio tra il 5% ed il 15%. Diluendo **10ml in 990ml di acqua** è una diluizione 1:100, siccome la candeggina è mediamente ipoclorito di sodio al 10% una diluizione di 1:100 porta a una concentrazione di 0,1% di ipoclorito.  
Nel caso la candeggina fosse più debole (es. al 5% di ipoclorito di sodio), la dose minima per la diluizione al 0,1% sarà di **20ml di candeggina pura in 980ml di acqua**.
2. Risciacquo finale con acqua tiepida o fredda se previsto dalle istruzioni d'uso del disinfettante (per eliminare gli eventuali residui di disinfettante).

**Le attività possono essere svolte da impresa di pulizia (ove presente) o direttamente dai dipendenti in particolare per le operazioni di disinfezione delle attrezzature/mezzi d'opera in uso.**

**PRECAUZIONI DURANTE L'UTILIZZO DI PRODOTTI CHIMICI**

Durante le operazioni di pulizia con prodotti chimici, assicurare la ventilazione degli ambienti. Tutte le operazioni di pulizia devono essere condotte da personale provvisto di DPI (maschera chirurgica, lavabile o mascherina FFP2-FFP3 senza valvola, protezione facciale, guanti monouso, camice monouso impermeabile a maniche lunghe, e seguire le misure indicate per la rimozione in sicurezza dei DPI).

Per la pulizia di **ambienti ove NON si siano riscontrati casi di persone affette dalla malattia**, dopo l'uso, i DPI vanno smaltiti nella raccolta indifferenziata.

Contrariamente, i DPI utilizzati per le operazioni di pulizia e sanificazione dei **locali ove abbiano soggiornato casi confermati di COVID-19**, andranno smaltiti come materiale potenzialmente infetto;

Vanno pulite con particolare attenzione tutte le superfici toccate di frequente, quali superfici da lavoro, maniglie, superfici dei servizi igienici e sanitari.

L'ipoclorito allo 0,1% e l'etanolo al 70% devono essere usati su superfici.



ISAQ

<i>Timbro aziendale:</i>	<b>PIANO DI SANIFICAZIONE NELL'EMERGENZA COVID-19</b>	Revisione 00 del 18/05/2020
--------------------------	---	-----------------------------

<b>PROGRAMMA di SANIFICAZIONE PER L'EMERGENZA COVID-19</b>					
<b>DESCRIZIONE PRODOTTI UTILIZZATI</b>					
<b>TIPOLOGIA DI OPERAZIONE</b>	<b>TIPOLOGIA DI PRODOTTO</b>	<b>NOME PRODOTTO</b>	<b>DILUIZIONE MINIMA</b>	<b>PRINCIPALE DESTINAZIONE D'USO</b>	<b>TEMPO DI CONTATTO</b>
<b>Detersione e Disinfezione</b>	Detergente e disinfettante per attrezzature e superfici			Disinfezione delle superfici potenzialmente contaminate da SarS-CoV-19 Attrezzature e superfici da lavoro	
<b>Detersione mani</b>	Sapone neutro o battericida			Per le mani degli operatori	
<b>Detersione-Disinfezione</b>	Detergente-Disinfettante per pavimenti o sanitari			Pavimenti, pareti lavabili e sanitari	
<b>Disinfezione</b>	Candeggina 5-15%		20ml in 980ml di acqua	Disinfezione delle superfici potenzialmente contaminate da SarS-CoV-19	/
<b>Disinfezione</b>	Alcool alimentare o denaturato 90-95%		780ml di alcool denaturato e 220ml di acqua	Disinfezione delle superfici potenzialmente contaminate da SarS-CoV-19	/
<b>Disinfezione</b>	Gel alcolico			Per le mani degli operatori	
<b>Disincrostazione</b>	Disincrostante wc			Per le incrostazioni nei servizi igienici	

<i>Timbro aziendale:</i>	<b>PIANO DI SANIFICAZIONE NELL'EMERGENZA COVID-19</b>	Revisione 00 del 18/05/2020
--------------------------	---	-----------------------------

**PROGRAMMA di SANIFICAZIONE – COVID-19**

**Frequenza: GIORNALIERA / DOPO L'USO**

<b>AREA</b>	<b>ELEMENTO DA SANIFICARE</b>	<b>TIPO DI INTERVENTO</b>
<b>ZONA PREPARAZIONE E BANCO MESCITA</b>	Superfici quotidianamente utilizzate o toccate dal personale (es. piani di lavoro, ecc..)	<b>Disinfezione</b>
	Attrezzature di lavoro (coltelli, affettatrici, frullatori, impianto spina, macchina caffè, registratore di cassa, pos, ecc.)	<b>Disinfezione</b>
	Porte e maniglie (anche dei frigoriferi, celle e congelatori)	<b>Disinfezione</b>
	Contenitori portarifiuti	<b>Detersione</b>
		<b>Disinfezione</b>
Pavimenti	<b>Detersione-Disinfezione</b>	
<b>MAGAZZINO</b>	Porte e maniglie	<b>Disinfezione</b>
	Piastrille delle pareti lavabili	<b>Detersione</b>
		<b>Disinfezione</b>
<b>SPOGLIATOIO</b>	Armadietti esternamente	<b>Detersione</b>
		<b>Disinfezione</b>
	Pavimenti	<b>Detersione-Disinfezione</b>
	Maniglie e porte	<b>Disinfezione</b>

<i>Timbro aziendale:</i>	<b>PIANO DI SANIFICAZIONE NELL'EMERGENZA COVID-19</b>	Revisione 00 del 18/05/2020
--------------------------	---	-----------------------------

**PROGRAMMA di SANIFICAZIONE – COVID-19**

**Frequenza: GIORNALIERA / DOPO L'USO**

AREA	ELEMENTO DA SANIFICARE	TIPO DI INTERVENTO
SERVIZIO IGIENICO	Maniglie e porte	<b>Disinfezione</b>
	Pavimenti e pareti lavabili	<b>Detersione-Disinfezione</b>
	Water, lavandini, dispenser e rubinetteria	<b>Detersione</b>
		<b>Disinfezione</b>
MEZZI AZIENDALI (ove presenti)	Cambio, freno a mano, volante, maniglia interna ed esterna della portiera	<b>Disinfezione</b>

<i>Timbro aziendale:</i>	<b>PIANO DI SANIFICAZIONE NELL'EMERGENZA COVID-19</b>	Revisione 00 del 18/05/2020
--------------------------	---	-----------------------------

**PROGRAMMA di SANIFICAZIONE – COVID-19**

**Frequenza: SETTIMANALE/AL BISOGNO**

AREA	ELEMENTO DA SANIFICARE	TIPO DI INTERVENTO
ZONA PREPARAZIONE E BANCO MESCITA	Mobili, mensole, infissi e porte	Spolveratura Deterzione Disinfezione
	Vetri delle finestre	Deterzione
	Pavimenti	Deterzione-Disinfezione
MAGAZZINO	Mobili, mensole, infissi e porte	Spolveratura Deterzione Disinfezione
	Mobili, mensole, infissi e porte	Spolveratura Deterzione Disinfezione
	Mobili, mensole, infissi e porte	Spolveratura Deterzione Disinfezione
SERVIZIO IGIENICO	Mobili, mensole, infissi e porte	Spolveratura Deterzione Disinfezione
	Vetri delle finestre	Deterzione
	Water, lavandini, dispenser e rubinetteria	Disincrostazione
	Contenitori portarifiuti	Deterzione
		Disinfezione

Timbro aziendale:	<b>REGISTRO OPERAZIONI DI SANIFICAZIONE</b>	Mese: _____
-------------------	---	----------------

	BANCO BAR					ZONA PREPARAZIONE				
	Superfici quotidianamente utilizzate o toccate dal personale	Porte e maniglie anche dei frigoriferi	Pavimenti	Piastrelle delle pareti lavabili	----- (*)	Superfici quotidianamente utilizzate o toccate dal personale	Porte e maniglie anche dei frigoriferi	Pavimenti	Piastrelle delle pareti lavabili	----- (*)
1										
2										
3										
4										
5										
6										
7										
8										
9										
10										
11										
12										
13										
14										
15										
16										
17										
18										
19										
20										
21										
22										
23										
24										
25										
26										
27										
28										
29										
30										
31										

(\*) inserire il punto di pulizia

Registrare l'avvenuta sanificazione delle superfici ed attrezzature indicate nella presente scheda seguendo le frequenze indicate nel piano di sanificazione. La registrazione dovrà avvenire mediante apposizione di una sigla.

<i>Timbro aziendale:</i>	<b>REGISTRO OPERAZIONI DI SANIFICAZIONE</b>	<i>Mese:</i> _____
--------------------------	---	-----------------------

	MAGAZZINO/DISPENSA			SPOGLIATOIO				SERVIZI IGIENICI		
	Porte e maniglie	Piastrelle delle pareti lavabili	----- (*)	Armadietti esternamente	Pavimenti	Porte e maniglie	----- (*)	Maniglie e porte	Pavimenti e pareti lavabili	Water, lavandini, dispenser e rubinetteria
1										
2										
3										
4										
5										
6										
7										
8										
9										
10										
11										
12										
13										
14										
15										
16										
17										
18										
19										
20										
21										
22										
23										
24										
25										
26										
27										
28										
29										
30										
31										

(\*) inserire il punto di pulizie

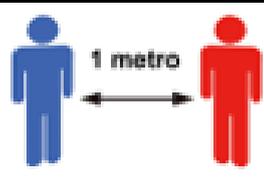
Registrare l'avvenuta sanificazione delle superfici ed attrezzature indicate nella presente scheda seguendo le frequenze indicate nel piano di sanificazione. La registrazione dovrà avvenire mediante apposizione di una sigla.



## IL VIRUS FERMIAMOLO INSIEME

Rispettiamo le regole per bloccare la diffusione del Virus



	INGRESSO CONTINGENTATO PER GARANTIRE IL MANTENIMENTO DELLA DISTANZA DI SICUREZZA
	MANTENERE LA DISTANZA DI ALMENO 1 METRO TRA UNA PERSONA E L'ALTRA
	ACCESSO CONSENTITO SOLO CON MASCHERINA
	IGIENIZZARE LE MANI CON SOLUZIONE IDROALCOLICA
	PREFERIRE BANCOMAT E CARTE RISPETTO AI CONTANTI PER NON DIFFONDERE IL CONTAGIO
	EVITARE IL CONTATTO

Lavare frequentemente le mani è importante, soprattutto quando trascorri molto tempo fuori casa, in luoghi pubblici. Il lavaggio delle mani è particolarmente importante in alcune situazioni, ad esempio:

#### PRIMA DI

- mangiare
- maneggiare o consumare alimenti
- somministrare farmaci
- medicare o toccare una ferita
- applicare o rimuovere le lenti a contatto
- usare il bagno
- cambiare un pannolino
- toccare un ammalato

#### DOPO

- aver tossito, starnutito o soffiato il naso
- essere stati a stretto contatto con persone ammalate
- essere stati a contatto con animali
- aver usato il bagno
- aver cambiato un pannolino
- aver toccato cibo crudo, in particolare carne, pesce, pollame e uova
- aver maneggiato spazzatura
- aver usato un telefono pubblico, maneggiato soldi, ecc.
- aver usato un mezzo di trasporto (bus, taxi, auto, ecc.)
- aver soggiornato in luoghi molto affollati, come palestre, sale da aspetto di ferrovie, aeroporti, cinema, ecc.

*Il lavaggio delle mani ha lo scopo di garantire un'adeguata pulizia e igiene delle mani attraverso una azione meccanica.*

*Per l'igiene delle mani è sufficiente il comune sapone. In assenza di acqua si può ricorrere ai cosiddetti igienizzanti per le mani (hand sanitizers), a base alcolica. Si ricorda che una corretta igiene delle mani richiede che si dedichi a questa operazione non meno di 40-60 secondi se si è optato per il lavaggio con acqua e sapone e non meno di 30-40 secondi se invece si è optato per l'uso di igienizzanti a base alcolica. Questi prodotti vanno usati quando le mani sono asciutte, altrimenti non sono efficaci. Se si usano frequentemente possono provocare secchezza della cute.*

*In commercio esistono presidi medico-chirurgici e biocidi autorizzati con azione battericida, ma bisogna fare attenzione a non abusarne. L'uso prolungato potrebbe favorire nei batteri lo sviluppo di resistenze nei confronti di questi prodotti, aumentando il rischio di infezioni.*



Ministero della Salute

Direzione generale della comunicazione  
e dei rapporti europei e internazionali  
Ufficio 2

stampa

Centro Stampa Ministero della Salute

Finito di stampare nel mese di gennaio 2020

[www.salute.gov.it](http://www.salute.gov.it)



Ministero della Salute

Previene  
le infezioni  
con il corretto  
lavaggio  
delle mani



## con acqua e sapone

occorrono  
60 secondi



- 1 Bagna bene le mani con l'acqua
- 2 Applica una quantità di sapone sufficiente per coprire tutta la superficie delle mani
- 3 Friziona bene le mani palmo contro palmo
- 4 Friziona il palmo sinistro sopra il dorso destro intrecciando le dita tra loro e viceversa
- 5 Friziona il dorso delle dita contro il palmo opposto tenendo le dita strette tra loro
- 6 Friziona le mani palmo contro palmo avanti e indietro intrecciando le dita della mano destra incrociate con quelle della sinistra
- 7 Friziona il pollice destro mantenendolo stretto nel palmo della mano sinistra e viceversa
- 8 Friziona ruotando avanti e indietro le dita della mano destra strette tra loro nel palmo della mano sinistra e viceversa
- 9 Friziona il polso ruotando avanti e indietro le dita della mano destra strette tra loro sul polso sinistro e ripeti per il polso destro
- 10 Sciacqua accuratamente le mani con l'acqua
- 11 Asciuga accuratamente le mani con una salvietta monouso
- 12 Usa la salvietta monouso per chiudere il rubinetto

- 1 Versa nel palmo della mano una quantità di soluzione sufficiente per coprire tutta la superficie delle mani
- 2 Friziona le mani palmo contro palmo
- 3 Friziona il palmo sinistro sopra il dorso destro intrecciando le dita tra loro e viceversa
- 4 Friziona bene palmo contro palmo
- 5 Friziona bene i dorsi delle mani con le dita
- 6 Friziona il pollice destro mantenendolo stretto nel palmo della mano sinistra e viceversa
- 7 Friziona ruotando avanti e indietro le dita della mano destra strette tra loro nel palmo della mano sinistra e viceversa
- 8 Friziona il polso ruotando avanti e indietro le dita della mano destra strette tra loro sul polso sinistro e ripeti per il polso destro
- 9 Una volta asciutte le tue mani sono pulite



## con la soluzione alcolica

occorrono  
30 secondi



LAVATI SPESSO LE MANI CON  
ACQUA E SAPONE O USA UN  
GEL A BASE ALCOLICA



EVITA CONTATTI RAVVICINATI  
MANTENENDO LA DISTANZA  
DI ALMENO UN METRO



NON TOCCARTI  
OCCHI, NASO E  
BOCCA CON LE MANI



EVITA LUOGHI  
AFFOLLATI



ALCUNE SEMPLICI  
RACCOMANDAZIONI  
PER CONTENERE  
IL CONTAGIO DA  
**CORONAVIRUS**

EVITA LE STRETTE DI  
MANO E GLI ABBRACCI  
FINO A QUANDO QUESTA  
EMERGENZA SARÀ FINITA



COPRI BOCCA E NASO CON  
FAZZOLETTI MONOUSO  
QUANDO STARNUTISCI O  
TOSSISCI. ALTRIMENTI USA  
LA PIEGA DEL GOMITO



SE HAI SINTOMI SIMILI ALL'INFLUENZA RESTA A CASA,  
NON RECARTI AL PRONTO SOCCORSO O PRESSO GLI  
STUDI MEDICI, MA CONTATTA IL MEDICO DI MEDICINA  
GENERALE, I PEDIATRI DI LIBERA SCELTA,  
LA GUARDIA MEDICA O I NUMERI REGIONALI



[SALUTE.GOV.IT/NUOVOCORONAVIRUS](https://salute.gov.it/nuovocoronavirus)



Ministero della Salute

# NUOVO CORONAVIRUS

## Dieci comportamenti da seguire

- 1** Lavati spesso le mani con acqua e sapone o con gel a base alcolica
- 2** Evita il contatto ravvicinato con persone che soffrono di infezioni respiratorie acute
- 3** Non toccarti occhi, naso e bocca con le mani
- 4** Copri bocca e naso con fazzoletti monouso quando starnutisci o tossisci. Se non hai un fazzoletto usa la piega del gomito
- 5** Non prendere farmaci antivirali né antibiotici senza la prescrizione del medico
- 6** Pulisci le superfici con disinfettanti a base di cloro o alcol
- 7** Usa la mascherina solo se sospetti di essere malato o se assisti persone malate
- 8** I prodotti MADE IN CHINA e i pacchi ricevuti dalla Cina non sono pericolosi
- 9** Gli animali da compagnia non diffondono il nuovo coronavirus
- 10** In caso di dubbi non recarti al pronto soccorso, chiama il tuo medico di famiglia e segui le sue indicazioni

Ultimo aggiornamento 24 FEBBRAIO 2020

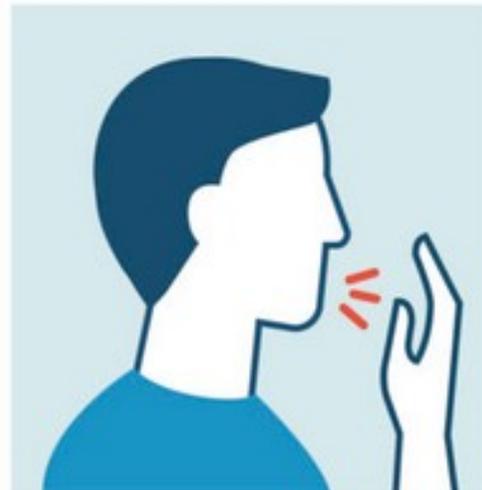
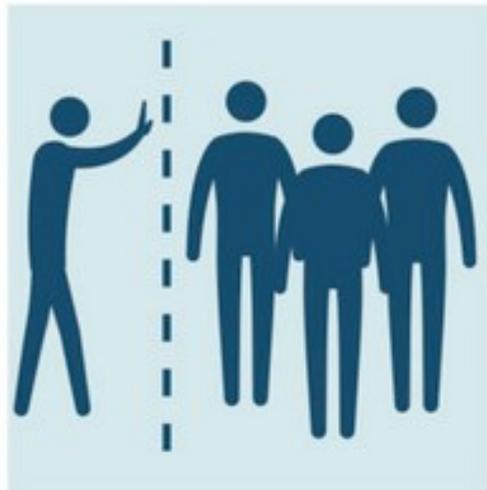


*Ministero della Salute*



[www.salute.gov.it](http://www.salute.gov.it)

Hanno aderito: Conferenza Permanente per i rapporti tra lo Stato, le Regioni e le Province Autonome di Trento e Bolzano, Fimmg, FNOMCeO, Amcli, Anipio, Anmdo, Assofarm, Card, Fadoi, FederFarma, Fnopi, Fnopo, Federazione Nazionale Ordini Tsrn Pstrp, Fnovi, Fofi, Simg, Sifo, Sim, Simit, Simpios, SIPMeL, Siti



**IL VIRUS FERMIAMOLO INSIEME**

Rispettiamo le regole per bloccare la  
diffusione del Virus



**SOLUZIONE  
IGIENIZZANTE**



Timbro aziendale:	<b>VERBALE INFORMAZIONE SPECIFICA LAVORATORI – COVID-19</b>	Pagina 41 di 46
-------------------	---	-----------------

Il/La sottoscritto/a ....., nella sua qualità di Datore di Lavoro dell’Azienda ....., con sede legale in ....., ha provveduto a fornire un’adeguata informazione per tutti i lavoratori relativamente il rischio biologico trasmesso dal virus denominato SARS-CoV-2.

Il lavoratore/lavoratrice è stato informato/a sulle disposizioni delle Autorità tra le quali figurano:

- L’obbligo di restare a casa con febbre oltre 37.5;
- L’accettazione di non poter entrare o permanere in azienda, e di doverlo dichiarare tempestivamente laddove, anche successivamente all’ingresso, sussistano le condizioni di pericolo (sintomi di influenza, temperatura, provenienza da zone a rischio o contatto con persone positive al virus nei 14 giorni precedenti, etc);
- L’impegno a rispettare tutte le disposizioni per l’accesso all’azienda: mantenere la distanza di sicurezza, osservare le regole di igiene delle mani e tenere comportamenti corretti sul piano dell’igiene;

Durante la riunione il lavoratore/lavoratrice è stato inoltre informato/a sui seguenti argomenti:

- sui rischi specifici cui è esposto il lavoratore in relazione all’attività svolta e le disposizioni aziendali in materia;
- sulle misure di prevenzione e protezione adottate dall’azienda;
- sui comportamenti corretti da adottare durante l’intero turno lavorativo;
- sulle modalità di utilizzo dei Dispositivi di Protezione Individuale (DPI)

Il Datore di Lavoro si è assicurato che il contenuto dell’informazione sia stato compreso da ciascun lavoratore/lavoratrice.

Luogo e data, .....

IL DATORE DI LAVORO

IL LAVORATORE - per accettazione di quanto sopra

.....

.....

In data ....., io sottoscritto ..... ricevo dal Datore di Lavoro o suo delegato, per uso personale:

- n. .... mascherina chirurgica;
- n. .... mascherina protettiva di stoffa lavabile;
- n. .... semimaschera facciale filtrante FFP2 marchiata EN 149;
- n. .... semimaschera facciale filtrante FFP3 marchiata EN 149;

Dal momento della consegna, è implicito per il lavoratore l'obbligo di indossarla in tutte le fasi lavorative.

Dichiaro di farne uso esclusivamente personale e di non cedere la maschera a terzi, né al lavoro né fuori dal lavoro, in nessun caso e per nessun periodo di tempo, nemmeno il più breve. La buona conservazione della maschera, dal momento della consegna, è esclusiva responsabilità del lavoratore che la riceve.

Mi impegno a segnalare immediatamente al Datore di Lavoro o suo delegato ogni deterioramento della maschera che possa renderla non efficace. Richiederò una nuova maschera se essa si presenterà rotta, danneggiata, inutilizzabile, internamente sporca, potenzialmente contaminata o indossata da altre persone.

Per le semimaschere facciale filtrante FFP2 – FFP3, se non si presenta nessuno di questi casi, ne chiederò la sostituzione quando, una volta indossata, la respirazione dovesse essere difficoltosa (segno della saturazione del filtro della maschera).

Sono consapevole che, nel caso di utilizzo di mascherina chirurgica, la distanza interpersonale di sicurezza dovrà essere maggiore, pari ad almeno 2 metri.

Figura 1- istruzioni per indossare la semimaschera FFP2 - FFP3



Il Datore di Lavoro

Per accettazione di quanto sopra

Il Lavoratore

Timbro aziendale:	<b>DICHIARAZIONE DA UTILIZZARE PER IL RIENTRO AL LAVORO</b>	Pagina 43 di 46
-------------------	---	-----------------

Io sottoscritto nome ..... cognome ..... nato il ..... a ..... e residente in via ..... a ..... consapevole delle conseguenze penali previste in caso di dichiarazioni mendaci (art. 76 del DPR 445/2000 e art. 495 c.p. in caso di dichiarazione a pubblici ufficiali)

**DICHIARO SOTTO LA MIA RESPONSABILITÀ**

- di non essere sottoposto alla misura della quarantena ovvero di non essere risultato positivo al COVID-19 o in caso positivo di aver effettuato due tamponi diagnostici negativi per SARS-COV-2
- di non avere famigliari, conviventi o amici positivi al COVID-19
- di non avere febbre, mal di gola, tosse, difficoltà respiratoria, perdita dell'olfatto e del gusto, diarrea, dolori articolari e muscolari diffusi o altri sintomi riconducibili a COVID-19
- di rispettare le norme date sul distanziamento sociale, uso della mascherina, lavaggio delle mani, disinfezione degli ambienti
- di aver compreso che non devo recarmi al lavoro in caso di comparsa di sintomi di malattia COVID-19 (febbre, mal di gola, tosse, difficoltà respiratoria, perdita dell'olfatto e del gusto, diarrea, dolori articolari e muscolari diffusi o altri sintomi) ma contattare il medico curante e segnalarlo al medico competente aziendale.

In fede,

Luogo e data .....

firma leggibile

.....

In relazione alla normativa sulla Privacy il lavoratore dichiara di essere informato/a, ai sensi e per gli effetti di cui al Regolamento (EU) 2016/679 (Regolamento Generale sulla Protezione dei Dati -GDPR) e delle disposizioni del D.Lgs. 196/2003 (Codice in materia di protezione dei dati personali), così come modificato dal D.Lgs. 101/2018, che tutti i dati conferiti hanno solo la finalità di informazione ed indicazione sul corretto comportamento da seguire. Tali informazioni saranno trattate, anche con strumenti informatici, adottando le misure idonee a garantirne la sicurezza e la riservatezza, nel rispetto della normativa sopra richiamata.

Acconsento alla compilazione  Non Acconsento

Data ..... Firma .....

Timbro aziendale:	<b>INFORMATIVA LAVORATORI FRAGILI</b>	Pagina 44 di 46
-------------------	---------------------------------------	-----------------

Spettabile Lavoratore/Lavoratrice,

Ai sensi del DPCM 11 marzo 2020 e come previsto dal *“Protocollo condiviso di regolamentazione delle misure per il contrasto e il contenimento della diffusione del virus Covid-19 negli ambienti di lavoro”* del 14/03/2020 al punto 12, si comunica quanto segue.

Si ritiene utile informare i lavoratori “fragili”, anche asintomatici, della necessità di una scrupolosa osservanza delle norme e dei comportamenti igienico-sanitari raccomandati dalle Autorità Sanitarie Nazionali e Regionali ed ampiamente diffusi, nonché di consultare lo specialista di riferimento o il medico curante, per ricevere indicazioni circa l’opportunità di astenersi dal lavoro, ossia di frequentare aree che determinano la presenza di una maggiore concentrazione di persone e quindi un potenziale maggior rischio respiratorio che non può escludere al momento il Coronavirus.

Ricadono in tal senso nella definizione di lavoratori “fragili” i soggetti portatori di patologie croniche (cardiovascolari, diabetiche, renali) e/o di patologie che possono alterare lo stato immunitario (patologie oncologiche recenti/in terapia o che assumono farmaci in grado di ridurre le difese immunitarie).

Si invitano peraltro tutti i lavoratori “fragili” a contattare, ove nominato, il Medico Competente Sig./Sig.ra ..... al numero..... al fine di una valutazione congiunta tra Specialista e Medico Competente stesso.

Certi della collaborazione di tutti, si porgono cordiali saluti

Luogo e data, .....

IL DATORE DI LAVORO

IL LAVORATORE - per presa visione

.....

.....

Timbro aziendale:	<b>COSTITUZIONE COMITATO ANTICONTAGGIO COVID-19</b>	Pagina 45 di 46
-------------------	---	-----------------

In ottemperanza a quanto previsto dal *“Protocollo condiviso di regolamentazione delle misure per il contrasto e il contenimento della diffusione del virus Covid-19 negli ambienti di lavoro”* del 14.03.2020, si decide di nominare in azienda un Comitato per l’applicazione e la verifica delle regole stabilite dal Protocollo aziendale anticontagio Covid-19.

Il Comitato viene così costituito:

	Nome e Cognome
DATORE DI LAVORO (o suo delegato):	
RESPONSABILE del SERVIZIO PREVENZIONE E PROTEZIONE (RSPP):	
MEDICO COMPETENTE (ove nominato):	
RESPONSABILE DEI LAVORATORI PER LA SICUREZZA (RLS) o ALTRO LAVORATORE INDIVIDUATO:	

Il Datore di Lavoro o suo delegato si avvale del Comitato in questa sede istituito per l’implementazione delle misure di sicurezza anticontagio nonché per la verifica ed il controllo sull’osservanza delle stesse da parte di tutti i soggetti destinatari al fine di garantire la prosecuzione dell’attività produttiva in sicurezza.

Luogo e data, \_\_\_\_\_

FIRMA DATORE DI LAVORO	FIRMA MEDICO COMPETENTE
FIRMA RSPP	FIRMA RLS/LAVORATORE INDIVIDUATO

## FIRME

FIRMA DATORE DI LAVORO

FIRMA MEDICO COMPETENTE (ove nominato)

FIRMA RSPP

FIRMA RLS

