Allegato C
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.

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.

21. 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 epidemiologica 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.

22. 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.

23. DISPOSIZIONE GENERALI DI CARATTERE ORGANIZZATIVO E IGIENICO-SANITARIO

j. 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.

k. 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 e/o guanti monouso;
- Consentire la permanenza dei clienti all'interno dei locali limitatamente al tempo indispensabile all'erogazione del servizio;
- Assicurare, per quanto possibile, il rispetto della distanza di sicurezza interpersonale tra lavoratore e cliente ogni qualvolta le fasi di lavoro lo consentano;
- Fare uso obbligatorio della mascherina chirurgica del lavoratore e curare scrupolosamente l'igiene delle mani (lavaggio con acqua e sapone e uso di soluzione/gel disinfettante, anche preparato secondo ricetta OMS), in quanto la maggior parte dei compiti legati alle mansioni richiedono il contatto diretto con il cliente e non consentono il rispetto della distanza minima di sicurezza. In alternativa alla mascherina è possibile l'utilizzo di strumentazioni idonee allo scopo come ad esempio visiere protettive;
- Il personale, prima dell'accesso al luogo di lavoro sarà sottoposto al controllo della temperatura corporea (termometro a infrarossi) nel rispetto della privacy, secondo le modalità indicate nella nota [1] riportate a fianco.
- I dipendenti 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 riconoscibili.

---

[1] La rilevazione in tempo reale della temperatura corporea costituisce un trattamento di dati personali e, pertanto, deve avvenire ai sensi della disciplina privacy vigente. A tal fine si suggerisce di:
1) rilevare a temperatura e non registrare il dato acquisto. È possibile identificare l'interessato e registrare il superamento della soglia di temperatura solo qualora sia necessario a documentare le ragioni che hanno impedito l'accesso ai locali aziendali;

2) fornire l'informativa sul trattamento dei dati personali. Si ricorda che l'informativa può omettere le informazioni di cui l'interessato è già in possesso e può essere fornita anche oralmente. Quanto ai contenuti dell'informativa, con riferimento alla finalità del trattamento potrà essere indicata la prevenzione dal contagio da COVID-19 e con riferimento alla base giuridica può essere indicata l'implementazione dei protocolli di sicurezza anti-contagio ai sensi dell'art. art. 1, n. 7, lett. d) del DPCM 11 marzo 2020 e con riferimento alla durata dell'eventuale conservazione dei dati si può far riferimento al termine dello stato d'emergenza;
3) definire le misure di sicurezza e organizzative adeguate a proteggere i dati. In particolare, sotto il profilo organizzativo, occorre individuare i soggetti preposti al trattamento e fornire loro le istruzioni necessarie. A tal fine, si ricorda che i dati possono essere trattati esclusivamente per finalità di prevenzione dal contagio da COVID-19 e non devono essere diffusi o comunicati a terzi al di fuori delle specifiche previsioni normative (es. in caso di richiesta da parte dell'Autorità sanitaria per la ricostruzione della filiera degli eventuali "contatti stretti di un lavoratore risultato positivo al COVID-19);
4) in caso di isolamento momentaneo dovuto al superamento della soglia di temperatura, assicurare modalità tali da garantire la riservatezza e la dignità del lavoratore. Tali garanzie devono essere assicurate anche nel caso in cui il lavoratore comunichi all'ufficio responsabile del personale di aver avuto, al di fuori del contesto aziendale, contatti con soggetti risultati positivi al COVID-19 e nel caso di allontanamento del lavoratore che durante l'attività lavorativa sviluppi febbre e sintomi di infezione respiratoria e dei suoi colleghi (v. infra).

Ciò al fine di evitare preventivamente il diffondersi del virus nell'ambiente di lavoro, e, nel caso in cui venga riscontrato un contagio, per riuscire a tracciare i contatti avuti dalla persona infetta e poter efficacemente predisporre le misure di prevenzione. Se tale temperatura risulterà superiore ai 37,5°, non sarà consentito l'accesso ai luoghi di lavoro. Le persone in tale condizione saranno momentaneamente isolate, ci si accerterà che indossino la mascherina protettiva e si seguirà la procedura indicata al successivo paragrafo 8 del presente Protocollo**. In alternativa il personale potrà presentare una autocertificazione giornaliera sullo stato di Salute**.

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

- Dopo essersi sottoposto alla misurazione della temperatura corporea, il personale all'ingresso in azienda dovrà procedere 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.

l. 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:

- **L'attività di consegna a domicilio** evita il rischio da "assembramento" e offre la maggior garanzia limitando i contatti. Va pertanto mantenuta e incentivata nei limiti del possibile. Il personale addetto alla consegna indossa guanti e maschera, consegna il cibo all'ingresso senza entrare nel domicilio.
- Favorire sistemi di pagamento elettronici e dotare l'addetto di disinfettante per le mani e prodotti per la pulizia dei POS dopo ogni utilizzo (alcool etilico almeno al 70% o altro prodotto equivalente).
- **L'attività di take-away** evita il rischio da esposizione per consumazione nei locali.
- Gestire gli accessi dei clienti con orari scaglionati su prenotazione telefonica/on-line, secondo percorsi segnalati per il rispetto della distanza di sicurezza:
- Limitare la permanenza al tempo necessario per il ritiro per evitare assembramenti;
- Gli addetti alla consegna sono dotati di maschera e guanti. Applicare le misure di igiene delle mani e pulizia degli strumenti (cassa, POS…) dopo ogni pagamento;
- **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.

m. ATTIVITA' DI PULIZIA E SANIFICAZIONE LOCALI SAB

L'attività di "pulizia" è finalizzata a rimuovere con azione esclusivamente meccanica polveri, materiale non desiderato o sporcizia 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.
Va fatta una puntuale verifica dei prodotti utilizzati con lettura delle rispettive etichette in quanto la differenza tra detergente, sanificante e disinfettante è di fondamentale importanza.

Si ricorda che i coronavirus umani possono rimanere infettivi su superfici inanimate per un massimo di 9 giorni. La disinfezione delle superfici con sodio allo 0,1%, l'ipoclorito o l'etanolo al 62% e 71% riducono significativamente l'infettività dei coronavirus su superfici entro 1 minuto di esposizione. Ci si aspetta un effetto simile contro il SARS-CoV-2.

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;
- Garantire 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 (casse, 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;
- Gli impianti di ventilazione meccanica controllata, consentendo il ricambio dell'aria con l'esterno, devono restare attivi nelle 24 ore per tutti i giorni della settimana. Le prese e le griglie di ventilazione devono essere pulite con panni puliti in microfibra, inumiditi con acqua e sapone o con alcool etilico maggiore al 70%;

- Eliminare la funzione di ricircolo dell'aria condizionata, che favorisce la diffusione in aria di agenti patogeni (batteri, virus, ecc.);

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.

n. PRECAUZIONI IGIENICHE PERSONALI

È stato chiarito dalla comunità scientifica che il contagio avviene in presenza di persone infette tramite tosse e starnuti. Il virus, infatti, entra nel corpo attraverso gli occhi, il naso e la bocca, quindi bisogna evitare di toccarli con mani non adeguatamente pulite.
Al fine di ridurre la possibilità di contagio anche da parte di soggetti asintomatici occorre, in primo luogo, rispettare le raccomandazioni dell'OMS sulle misure di distanziamento sociale, pulizia delle mani e igiene respiratoria: l'OMS ritiene che il mantenimento di distanze minime tra le persone, la frequente igiene delle mani e i comportamenti corretti in caso di tosse e starnuti, siano le più efficaci per limitare la diffusione del coronavirus.

Anche se è del tutto probabile che personale e clienti abbiano familiarità con queste misure, 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 tossica 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

- È sempre raccomandata (per lavoratori, fornitori, clienti...) la frequente pulizia delle mani con acqua e sapone. 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. È consentita 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

o. DISPOSITIVI DI PROTEZIONE INDIVIDUALE (DPI)

- Nell'attività SAB è previsto ai fini della sicurezza alimentare l'utilizzo di mascherine di uso sanitario certificate e guanti ad uso alimentare durante la manipolazione, preparazione e confezionamento degli alimenti. Tali dispositivi, già largamente adottati nelle industrie alimentari come presidio igienico, possono essere idonei a ridurre la possibilità di deposizione del virus SARS-CoV-2 sugli alimenti in presenza di soggetti inconsapevolmente infetti (vedi rapporto ISS n. 17/2020 "*Indicazioni ad interim sull'igiene degli alimenti durante l'epidemia da virus SARS-CoV-2*" versione del 19/4/20).
  E' tuttavia necessario valutare se i dispositivi già in dotazione ai fini della sicurezza alimentare, siano efficaci anche ai fini della protezione rispetto al contagio da virus SARS-CoV-2, soprattutto per quanto riguarda la protezione delle vie respiratorie.

- I dispositivi di protezione vanno indossati sempre nei compiti che non consentono il rispetto della distanza interpersonale superiore a un metro: l'uso delle mascherine (almeno FFP2) e di eventuali ulteriori dispositivi di protezione deve essere conforme alle disposizioni delle autorità scientifiche e sanitarie. Gli addetti al servizio ai clienti, essendo questi ultimi sprovvisti di protezione delle vie respiratorie, devono essere dotati di idonei Dispositivi di protezione delle vie respiratorie

- 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" e "FFp2" omologate secondo le sigle mostrate nelle tabelle riportate nell'allegato scientifico. Le mascherine, che saranno fornite dall'azienda, andranno indossate secondo modalità che impediscano l'involontaria contaminazione, compromettendone l'efficacia. Le mascherine monouso sono distribuite in confezioni sterili, ragione per cui occorre lavare bene le mani prima di toccarle altrimenti si rischia di infettarle e annullarne l'effetto protettivo ed è parimenti importante lavarsi le mani anche dopo averle tolte.
- In caso di difficoltà di approvvigionamento e alla sola finalità di evitare la diffusione del virus, potranno essere utilizzate altre tipologie di mascherine conformi alle indicazioni dall'Autorità sanitaria.
- Per gli addetti alle pulizie dei servizi igienici oltre alle mascherine è opportuno fornire gli altri DPI ovvero sia i guanti in gomma, gli occhiali e i grembiuli monouso. Per i guanti in gomma l'eventuale uso da parte del personale di sala non è consigliabile per il fatto che la pulizia degli stessi in corso di uso risulta difficile e che il lavaggio molto frequente delle mani da parte dell'operatore appare la procedura più

semplice e idonea a mantenere un buon livello igienico. Come anticipato, l'uso dei DPI al completo è consigliato all'atto delle procedure di pulizia e sanificazioni degli ambienti, in particolare dei bagni.

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" o "FFP2 (da notare che le monouso vanno utilizzate una sola volta) ovvero altre tipologie conformi alle prescrizioni dell'Autorità sanitaria e o altre misure protettive idonee come ad esempio la visiera protettiva;
- guanti monouso;
- termometro digitale a distanza infrarossi per misurazione temperatura.

p. 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.

q. 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.

r. INFORMAZIONE E SENSIBILIZZAZIONE DEI LAVORATORI NEI RIGUARDI DELLA PANDEMIA DI COVID-19

Con il presente Protocollo, si ritiene opportuno sostenere, anche attraverso gli strumenti della bilateralità, momenti di informazione in modalità FAD rivolti a tutti i lavoratori del comparto riguardanti la prevenzione della pandemia di COVID-19 con l'obiettivo di:

- educare il personale all'importanza delle misure di controllo allo scopo di prevenire la trasmissione dei patogeni collegati a questo virus;

- individuare le corrette tecniche di igienizzazione delle mani;
- istruire adeguatamente il personale sulle corrette modalità d'uso dei DPI.

l. 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 sorveglia 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 competete in quanto non previsto ad esito della valutazione dei rischi ai sensi del D. Lgs 81/08 e smi, alla ripresa dell'attività applicheranno le indicazioni della Autorità sanitarie.

24. PROCEDURE SPECIFICHE

c. 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) trova difficile applicazione nel settore della ristorazione.

Pertanto il rispetto del distanziamento sociale può raggiungersi solo attraverso una rimodulazione della capienza, degli spazi, dell'organizzazione del lavoro e degli orari di accesso e apertura.

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

- Organizzare le attività in modo da garantire un utilizzo differito degli spazi:
- Regolamentare 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. È consentita **deroga per i conviventi.** Nel caso di due o più persone non conviventi devono essere garantite **le distanze 1 metro seduta seduta e 1 metro fronte fronte o in alternativa mediante** l'utilizzo di pannelli di separazione (ad esempio in plexiglas**)**
- 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 alternativa disporre menu su lavagne/tabelle ben visibili in vari punti del locale per evitare assembramenti o disporre menu plastificati per consentirne l'igienizzazione dopo ogni uso.

d. 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;
- Verificare la possibilità di organizzare circuiti "self service" per limitare il servizio ai tavoli, secondo percorsi che evitano assembramenti nei punti di rifornimento.

h. 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;

- è previsto obbligatoriamente il sistema di prenotazione telefonica e digitale;
- dotare direttamente i tavoli dei condimenti necessari (salse, condimenti ecc.… possibilmente monodose);
- all'ingresso vengono posizionati dispenser con gel igienizzanti per la pulizia delle mani dei clienti;
- non è disponibile l'uso del guardaroba;
- gli avventori possono continuare ad essere accompagnati al tavolo nel rispetto delle distanze interpersonali;
- 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);
- si consiglia l'adozione di menu digitali su dispositivi dei clienti o, in alternativa, si procede alla igienizzazione dei menu dopo ogni uso;
- il personale di sala è dotato di dispositivi di protezione individuale (mascherine o altri dispositivi idonei) e mantiene, nei limiti del possibile, la distanza interpersonale di un metro;
- gli oggetti utilizzati per un servizio (cestino del pane, prodotti per il condimento, zuccheriera monodose, 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 e, a tal fine, ciascuna azienda può adottare le soluzioni più adeguate al proprio layout;
- ai clienti che richiedono espressamente un distanziamento interpersonale anche nel proprio tavolo, questo viene assicurato con l'adozione delle distanze 1 metro seduta seduta e 1 metro fronte fronte o in alternativa mediante l'utilizzo di pannelli di separazione (ad esempio in plexiglas)
- 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;
- 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 detergenti e disinfettanti chimici utilizzati nella lavastoviglie. Se, per qualsiasi ragione, il lavaggio automatico non fosse possibile, nell'eseguire quello manuale si consiglia di utilizzare le procedure standard con lavaggio, disinfezione e risciacquo, usando il massimo livello di precauzione, asciugando le stoviglie con tovaglioli di carta monouso;
- tovaglie, tovaglioli e altri tessuti per la tavola devono essere messi in specifici sacchi per la lavanderia e il lavaggio deve assicurare la rimozione di agenti patogeni;

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

2. 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;
- il personale è dotato di dispositivi di protezione individuale (mascherine) e mantiene, nei limiti del possibile, la distanza interpersonale di un metro;
- sul banco è bene favorire la messa a disposizione di prodotti monouso;
- si favoriscono sistemi digitali di pagamento;
- si 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);
- si incentiva l'uso del take away e del delivery;
- 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 detergenti e disinfettanti chimici utilizzati nella lavastoviglie. Se, per qualsiasi ragione, il lavaggio automatico non fosse possibile, nell'eseguire quello manuale si consiglia di utilizzare le procedure standard con lavaggio, disinfezione e risciacquo, usando il massimo livello di precauzione, asciugando le stoviglie con tovaglioli di carta monouso;
- tovaglie, tovaglioli e altri tessuti per la tavola devono essere messi in sacchi per la lavanderia specifici e il lavaggio deve assicurare la rimozione di agenti patogeni;

- La regione marche valuterà dal punto di vista igienico sanitario la eventuale fattibilità, in sostituzione del DPI per il personale di sala, 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 cosi anche per il pagamento.

3. Gestione Spazi Aperti

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.

4. Servizi a Domicilio

- I trasportatori sono tenuti ad indossare i DPI richiesti (mascherina protettiva e guanti monouso) ed hanno a disposizione, sul mezzo di trasporto, soluzione disinfettante per le mani;
- la consegna avviene con modalità che escludono o limitano il contatto con i clienti: i trasportatori non possono entrare nel domicilio, il cibo deve essere lasciato sull'uscio;
- sono favoriti sistemi di pagamento elettronici. Se il pagamento viene effettuato in contante o POS portatile, l'operatore provvede alla disinfezione delle mani e del POS al termine dell'operazione. Inoltre, in accordo con il cliente, il pagamento tramite contanti avviene senza contatto diretto: il contante verrà lasciato sull'uscio della porta dell'avventore e l'operatore, una volta verificato il pagamento, lascia il cibo e l'eventuale resto e si allontana prima che il cliente apra la porta.

5. Vendita per asporto

- All'atto della consegna i lavoratori e i clienti sono tenuti ad indossare i DPI richiesti (mascherina protettiva e guanti monouso);
- 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. Se il pagamento viene effettuato in contante o POS portatile, l'operatore provvede alla disinfezione delle mani e del POS al termine dell'operazione. Inoltre, se il pagamento avviene tramite contanti, si eviteranno contatti diretti: il contante verrà lasciato dal cliente in un apposito contenitore messo a disposizione dall'esercente, l'operatore, una volta verificato il pagamento, consegnerà il cibo e l'eventuale resto in una contenitore a parte.

6. 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 standing congressuale

- 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 apposta 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, cucchiai, 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;

e. 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.

25. 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.

26. 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 autorizzare 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 depliants informativi.

In particolare le informazioni riguardano:

- L'obbligo di rimanere al proprio domicilio in presenza di febbre (oltre 37.5°) o altri sintomi influenzali e 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).