

OBIETTIVI

Il presente documento si propone i seguenti obiettivi:

1. Fornire sistemi per la limitazione del rischio di contagio da **Coronavirus SARS-CoV-2**
2. Fornire sistemi per la sicurezza biologica durante le attività lavorative

QUADRO NORMATIVO

- D.L.gs. 81/08 Testo unico sulla salute e sicurezza sul lavoro;
- Circolare Ministero della Salute 03/02/2020: “Indicazioni per gli operatori dei servizi/esercizi a contatto con il pubblico”;
- Ministero della Salute: Ordinanza 21/02/2020 “Ulteriori misure profilattiche contro la diffusione della malattia infettiva “COVID-19”;
- Ministero della Salute: Circolare 5443 22/2/2020: “COVID-19. Nuove indicazioni e chiarimenti”;
- Linea Guida AUSL RE, MO, PR;
- DPCM 17/05/2020 Disposizioni attuative del decreto-legge 25 marzo 2020, n. 19, recante misure urgenti per fronteggiare l'emergenza epidemiologica da COVID-19, e del decreto-legge 16 maggio 2020, n. 33, recante ulteriori misure urgenti per fronteggiare l'emergenza epidemiologica da COVID-19;
- DPCM 11 giugno 2020 Ulteriori disposizioni attuative del decreto-legge 25 marzo 2020, n. 19, recante misure urgenti per fronteggiare l'emergenza epidemiologica da COVID-19, e del decreto-legge 16 maggio 2020, n. 33, recante ulteriori misure urgenti per fronteggiare l'emergenza epidemiologica da COVID-19

IDENTIFICAZIONE AGENTE

Agente		Classificazione	
Coronavirus SARS CoV 2	Coronaviridae (famiglia)	Gruppo 3 (Direttiva UE 2020/739)	Agente che può causare malattie gravi in soggetti umani e costituisce un serio rischio per i lavoratori; l'agente biologico può propagarsi nella comunità, ma di norma sono disponibili efficaci misure profilattiche o terapeutiche

Sintomi : I coronavirus umani comuni causano malattie del tratto respiratorio l'infezione da nuovo coronavirus può causare sintomi lievi come raffreddore, mal di gola, tosse e febbre, oppure sintomi più severi quali polmonite e difficoltà respiratorie. Le persone più suscettibili alle forme gravi sono gli anziani e quelle con malattie pre-esistenti, quali diabete e malattie cardiache.

Trasmissione : Il nuovo coronavirus è un virus respiratorio che si diffonde principalmente attraverso il contatto con le goccioline del respiro delle persone infette ad esempio tramite la saliva, tossendo e starnutando; contatti diretti personali; le mani, ad esempio toccando con le mani contaminate (non ancora lavate) bocca, naso o occhi. Normalmente le malattie respiratorie non si tramettono con gli alimenti, che comunque devono essere manipolati rispettando le buone pratiche igieniche ed evitando il contatto fra alimenti crudi e cotti.

ATTIVITÀ

Il presente protocollo viene elaborato dall'organizzatore dell'evento e deve essere adottato e applicato da parte di tutti i soggetti che prestano servizio durante la manifestazione, ciascuno per la parte di propria competenza.

MISURE DI PREVENZIONE E PROTEZIONE

1. INFORMAZIONE

L'azienda informa tutti i lavoratori e chiunque acceda alla manifestazione sulla regole per la prevenzione e protezione consegnando e/o affiggendo all'ingresso nei luoghi maggiormente visibili, appositi strumenti informativi comprendenti:

- Di non poter fare ingresso in presenza di febbre (oltre 37.5°) o altri sintomi influenzali.
- 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).
- Le misure di prevenzione e protezione contenute nel presente Protocollo aziendale

2. INGRESSO

2.1. Ingresso lavoratori

L'accesso alle aree di lavoro **potrà** essere condizionato al controllo giornaliero della temperatura corporea; o **potrà** essere condizionato alla richiesta di una dichiarazione attestante l'assenza di contatti, negli ultimi 14 giorni, con soggetti positivi al COVID-19.

Se la temperatura risulterà superiore ai 37,5 °C, oppure dalla dichiarazione risultassero contatti positivi il soggetto:

- Non potrà accedere ai luoghi di lavoro.
- Sarà momentaneamente isolato e fornito di mascherina e dovrà contattare immediatamente il proprio medico curante e seguire le sue indicazioni.
- Si richiede la consultazione del medico competente o del medico di base prima del rientro al lavoro.

2.2. Ingresso pubblico

Al fine di limitare la diffusione del contagio negli ambienti con presenza di pubblico:

- L'accesso del pubblico deve essere contingentato in base agli spazi disponibili, prevedendo una eventuale fila di attesa all'ingresso. Non possono essere presenti più clienti di quanti siano i posti a sedere.
- L'accesso del pubblico deve avvenire con l'utilizzo di utilizzare maschere chirurgiche (dispositivo medico).
- Evitare contatti fisici.
- Mantenere l'elenco dei soggetti che hanno prenotato, per un periodo di 14 giorni.

3. PULIZIA E SANIFICAZIONE

Definizione (UNI 10585:1993): “il complesso di procedimenti e operazioni atti a rendere salubre un determinato ambiente mediante le attività di pulizia, di detergenza e/o la successiva disinfezione. Pulizia e sanificazione possono essere svolte separatamente o essere condotte con un unico processo utilizzando prodotti che hanno duplice azione”.

3.1. Locali, ambienti e attrezzature

Al termine di ogni servizio al tavolo andranno previste misure di pulizia e disinfezione delle superfici, evitando il più possibile utensili e contenitori riutilizzabili se non disinfettabili (saliere, oliere, ecc); locali e postazioni di lavoro devono essere oggetto di pulizia e sanificazione prima di iniziare il servizio. Effettuare gli interventi secondo le seguenti modalità

- Lavare le superfici tramite panni, diversi per ciascun tipo di oggetto/superficie, imbevuti di una soluzione contenente ipoclorito di sodio a circa 0,5% (candeggina diluita con acqua).
- Per le superfici che possono essere danneggiate dall'ipoclorito di sodio, utilizzare etanolo circa 70-80% dopo pulizia con un detergente neutro.
- Tutte le operazioni di pulizia devono essere condotte da personale che indossa maschere chirurgiche (dispositivo medico) e guanti in gomma.

3.2. Gestione rifiuti

Tutti i rifiuti derivanti dalle attività di pulizia degli ambienti, nonché i DPI utilizzati dal personale, devono essere posti in sacchi chiusi e smaltiti come rifiuti indifferenziati.

4. PRECAUZIONI IGIENICHE PERSONALI

Al fine di limitare la diffusione nelle aree di lavoro e la possibilità di contagio si devono adottare precise prassi di disinfezione. A tale scopo **in tutte le aree di lavoro, e all'ingresso della zona tavoli** dovranno essere posizionati erogatori di disinfettanti con l'informazione sulla procedura di utilizzo come da [Allegato 1](#).

- Disinfettare le mani frequentemente, in particolare se si fanno lavorazioni senza guanti, con utilizzo di disinfettanti a base alcolica (circa 80% etanolo).
- Non toccarsi naso, bocca, occhi con le mani sporche o con guanti.
- Il personale di servizio a contatto con i clienti deve procedere ad una frequente igiene delle mani (prima di ogni servizio al tavolo).

5. DISPOSITIVI DI PROTEZIONE

5.1. Maschere

Definizioni: Maschere chirurgiche - sono maschere approvate dal Ministero del Lavoro, della Salute e delle Politiche Sociali per uso come dispositivi medici e certificate in base alla Direttiva sui Dispositivi Medici 93/42/CEE o alla norma EN 14683:2005 e devono essere utilizzate per condizioni di lavoro in ambienti ordinari e in assenza di altri fattori di rischio noti.

Tutte le persone che accedono all'area della manifestazione devono utilizzare nei seguenti casi maschere della tipologia sopra riportata:

- Qualora l'attività imponga di lavorare a distanza interpersonale minore di 2 m circa (si deve considerare distanza di sicurezza quella compresa tra 1 e 2 m) e non siano possibili altre soluzioni organizzative.
- Il personale di servizio a contatto con i clienti.
- I clienti tutte le volte che non sono seduti al tavolo.

5.2. Guanti

Nelle attività di preparazione pasti a tutto il personale è raccomandato l'utilizzo di guanti in gomma del tipo monouso per il contatto con superfici e oggetti.

6. GESTIONE SPAZI

Al fine di limitare la diffusione del contagio vengono regolamentate le postazioni fisse nei seguenti termini:

6.1. Tavoli / posti

- I tavoli / posti devono essere disposti in modo da assicurare il mantenimento di circa 2 m tra essi con almeno 1,5 metri di distanza tra le sedie di tavoli adiacenti.
- Nello stesso tavolo / posto deve essere mantenuta una distanza tra i commensali di almeno 1 metro (massimo 6 posti a sedere).

Qualora i partecipanti appartengano allo stesso gruppo familiare, siano congiunti, conviventi, ecc. tale condizione deve essere preventivamente dichiarata in forma scritta al momento della prenotazione dei posti.

6.2. Cassa

Il personale alla cassa deve indossare la mascherina o in alternativa può essere predisposta un barriera fisica (schermo) e avere a disposizione gel igienizzante per le mani. Favorire modalità di pagamento elettroniche e possibilmente al tavolo.

7. ORGANIZZAZIONE AZIENDALE

7.1. Somministrazione pasti

L'attività di somministrazione pasti verrà effettuata da azienda dotata di un sistema di autocontrollo per la somministrazione degli alimenti secondo il sistema HACCP, al fine della riduzione del rischio contagio verranno applicate le disposizioni contenute nella sezione “Commercializzazione e somministrazione di alimenti in relazione al rischio Sars Cov-2” del decreto del Presidente della Regione Emilia-Romagna n. 82 del 17/5/20, in particolare per quanto riguarda l'obbligo di mantenere il rispetto del distanziamento sociale.

ALLEGATO 1

LAVAGGIO MANI CON DISINFETTANTI



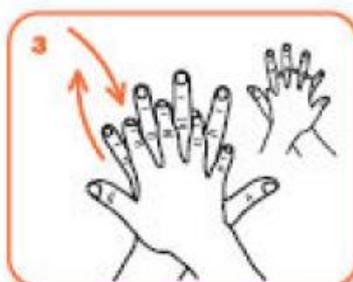
Durata dell'intera procedura: **20-30 secondi**



Versare nel palmo della mano una quantità di soluzione sufficiente per coprire tutta la superficie delle mani.



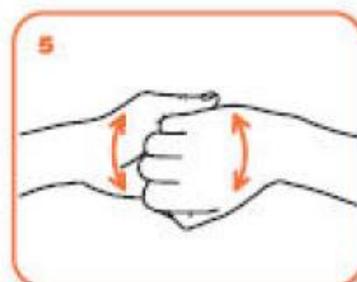
frizionare le mani palmo contro palmo



il palmo destro sopra il dorso sinistro intrecciando le dita tra loro e viceversa



palmo contro palmo intrecciando le dita tra loro



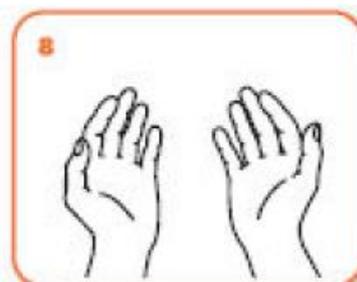
dorso delle dita contro il palmo opposto tenendo le dita strette tra loro



frizione rotazionale del pollice sinistro stretto nel palmo destro e viceversa



frizione rotazionale, in avanti ed indietro con le dita della mano destra strette tra loro nel palmo sinistro e viceversa



...una volta asciutte, le tue mani sono sicure.