



Il Presidente

**ORDINANZA n. 75 del 29 settembre 2020**

**OGGETTO:** Ulteriori misure per la prevenzione e gestione dell'emergenza epidemiologica da COVID-19. Ordinanza ai sensi dell'art. 32, comma 3, della legge 23 dicembre 1978, n.833 in materia di igiene e sanità pubblica e dell'art. 3 del decreto-legge 25 marzo 2020, n. 19. **-Adeguamento protocolli di sicurezza ed altre misure urgenti di contenimento della diffusione del virus.**

**VISTO** l'art. 32 della Costituzione;

**VISTO** lo Statuto della Regione CAMPANIA;

**PRESO ATTO** della delibera del Consiglio dei Ministri del 31 gennaio 2020 con la quale è stato dichiarato, per sei mesi, lo stato di emergenza sul territorio nazionale relativo al rischio sanitario connesso all'insorgenza di patologie derivanti da agenti virali trasmissibili;

**VISTO** il decreto-legge 25 marzo 2020, n. 19 convertito in Legge 22 maggio 2020, n. 35, a mente del cui art.1 " *1. Per contenere e contrastare i rischi sanitari derivanti dalla diffusione del virus COVID-19, su specifiche parti del territorio nazionale ovvero, occorrendo, sulla totalità di esso, possono essere adottate, secondo quanto previsto dal presente decreto, una o più misure tra quelle di cui al comma 2, per periodi predeterminati, ciascuno di durata non superiore a trenta giorni, reiterabili e modificabili anche più volte fino al 31 luglio 2020, termine dello stato di emergenza dichiarato con delibera del Consiglio dei Ministri del 31 gennaio 2020, (( pubblicata nella Gazzetta Ufficiale n. 26 del 1° febbraio 2020, )) e con possibilità di modularne l'applicazione in aumento ovvero in diminuzione secondo l'andamento epidemiologico del predetto virus*";

**VISTO** il decreto-legge 16 maggio 2020, n.33, convertito dalla legge 14 luglio 2020, n. 74 e, in particolare, l'art.1 a mente del quale " *(omissis) 16. Per garantire lo svolgimento in condizioni di sicurezza delle attività economiche, produttive e sociali, le regioni monitorano con cadenza giornaliera l'andamento della situazione epidemiologica nei propri territori e, in relazione a tale andamento, le condizioni di adeguatezza del sistema sanitario regionale. I dati del monitoraggio sono comunicati giornalmente dalle regioni al Ministero della salute, all'Istituto superiore di sanità e al comitato tecnico-scientifico di cui all'ordinanza del Capo del dipartimento della protezione civile del 3 febbraio 2020, n. 630, e successive modificazioni. In relazione all'andamento della situazione epidemiologica sul territorio, accertato secondo i criteri stabiliti con decreto del Ministro della salute del 30 aprile 2020, pubblicato nella Gazzetta Ufficiale n.112 del 2 maggio 2020, e sue eventuali modificazioni, nelle more dell'adozione dei decreti del Presidente del Consiglio dei ministri di cui all'articolo 2 del decreto-legge n.19 del*



Il Presidente

2020, la Regione, informando contestualmente il Ministro della salute, puo' introdurre misure derogatorie, ampliative o restrittive, rispetto a quelle disposte ai sensi del medesimo articolo 2" e l'art. 3 (Misure urgenti di carattere regionale o infraregionale), secondo il cui disposto " 1. Nelle more dell'adozione dei decreti del Presidente del Consiglio dei ministri di cui all'articolo 2, comma 1, e con efficacia limitata fino a tale momento, le regioni, in relazione a specifiche situazioni sopravvenute di aggravamento del rischio sanitario verificatesi nel loro territorio o in una parte di esso, possono introdurre misure ulteriormente restrittive rispetto a quelle attualmente vigenti, tra quelle di cui all'articolo 1, comma 2, esclusivamente nell'ambito delle attivita' di loro competenza e senza incisione delle attivita' produttive e di quelle di rilevanza strategica per l'economia nazionale";

**VISTO** l'art.2 (Sanzioni e controlli) del citato decreto-legge n.33 del 2020 convertito dalla legge 14 luglio 2020, n.74, a mente del quale "1. Salvo che il fatto costituisca reato diverso da quello di cui all'articolo 650 del codice penale, le violazioni delle disposizioni del presente decreto, ovvero dei decreti e delle ordinanze emanati in attuazione del presente decreto, sono punite con la sanzione amministrativa di cui all'articolo 4, comma 1, del decreto-legge 25 marzo 2020, n. 19, convertito, con modificazioni, dalla legge 22 maggio 2020, n.35. Nei casi in cui la violazione sia commessa nell'esercizio di un'attivita' di impresa, si applica altresì la sanzione amministrativa accessoria della chiusura dell'esercizio o dell'attivita' da 5 a 30 giorni. 2. Per l'accertamento delle violazioni e il pagamento in misura ridotta si applica l'articolo 4, comma 3, del decreto-legge n. 19 del 2020. Le sanzioni per le violazioni delle misure disposte da autorità statali sono irrogate dal Prefetto. Le sanzioni per le violazioni delle misure disposte da autorità regionali e locali sono irrogate dalle autorità che le hanno disposte. All'atto dell'accertamento delle violazioni di cui al secondo periodo del comma 1, ove necessario per impedire la prosecuzione o la reiterazione della violazione, l'autorità procedente puo' disporre la chiusura provvisoria dell'attivita' o dell'esercizio per una durata non superiore a 5 giorni. Il periodo di chiusura provvisoria e' scomputato dalla corrispondente sanzione accessoria definitivamente irrogata, in sede di sua esecuzione. In caso di reiterata violazione della medesima disposizione la sanzione amministrativa e' raddoppiata e quella accessoria e' applicata nella misura massima. 2 bis. I proventi delle sanzioni amministrative pecuniarie, relative alle violazioni delle disposizioni previste dal presente decreto accertate successivamente alla data di entrata in vigore della legge di conversione del presente decreto, sono devoluti allo Stato quando le violazioni siano accertate da funzionari, ufficiali ed agenti dello Stato. I medesimi proventi sono devoluti alle regioni, alle province e ai comuni quando le violazioni siano accertate da funzionari, ufficiali ed agenti, rispettivamente, delle regioni, delle province e dei comuni.3. Salvo che il fatto costituisca reato punibile ai sensi dell'articolo 452 del codice penale o comunque piu' grave reato, la violazione della misura di cui all'articolo 1, comma 6, e' punita ai sensi dell'articolo 260 del regio decreto 27 luglio 1934, n. 1265";

**VISTO** il DPCM 26 aprile 2020 e, in particolare, l'art.2, comma 11, a mente del quale "Per garantire lo svolgimento delle attivita' produttive in condizioni di sicurezza, le Regioni monitorano con cadenza giornaliera l'andamento della situazione epidemiologica nei propri territori e, in relazione a tale andamento, le condizioni di adeguatezza del sistema sanitario regionale. I dati del monitoraggio sono comunicati giornalmente dalle Regioni al Ministero della



Il Presidente

*Salute, all'Istituto superiore di sanità e al comitato tecnico-scientifico di cui all'ordinanza del Capo del dipartimento della protezione civile del 3 febbraio 2020, n. 630, e successive modificazioni. Nei casi in cui dal monitoraggio emerga un aggravamento del rischio sanitario, individuato secondo i principi per il monitoraggio del rischio sanitario di cui all'allegato 10 e secondo i criteri stabiliti dal Ministro della salute entro cinque giorni dalla data del 27 aprile 2020, il Presidente della Regione propone tempestivamente al Ministro della Salute, ai fini dell'immediato esercizio dei poteri di cui all'art. 2, comma 2, del decreto-legge 25 marzo 2020, n. 19, le misure restrittive necessarie e urgenti per le attività produttive delle aree del territorio regionale specificamente interessate dall'aggravamento”;*

**VISTO** il Decreto del Ministro della Salute 30 aprile 2020, recante i  *Criteri relativi alle attività di monitoraggio del rischio sanitario di cui all'allegato 10 del decreto del Presidente del Consiglio dei Ministri del 26 aprile 2020*, richiamato dalla menzionata disposizione di cui all'art.1, comma 16 del decreto legge n.33 del 2020, ove si dispone che *“Una classificazione di rischio moderato/alto/molto alto porterà ad una rivalutazione e validazione congiunta con la Regione/P.A. interessata che porterà a integrare le informazioni da considerare con eventuali ulteriori valutazioni svolte dalla stessa sulla base di indicatori di processo e risultato calcolati per i propri servizi. Qualora si confermi un rischio alto/molto alto, ovvero un rischio moderato ma non gestibile con le misure di contenimento in atto, si procederà ad una rivalutazione delle stesse di concerto con la Regione/P.A. interessata, secondo quanto previsto dall'articolo 2, comma 11 del DPCM 26/4/2020. Se non sarà possibile una valutazione secondo le modalità descritte, questa costituirà di per sé una valutazione di rischio elevata, in quanto descrittiva di una situazione non valutabile e di conseguenza potenzialmente non controllata e non gestibile. Una classificazione aggiornata del rischio per ciascuna Regione/P.A. deve avvenire almeno settimanalmente. Il Ministero della Salute, tramite apposita cabina di regia, che coinvolgerà le Regioni/PP.AA. e l'Istituto Superiore di Sanità, raccoglie le informazioni necessarie per la classificazione del rischio e realizza una classificazione settimanale del livello di rischio di una trasmissione non controllata e non gestibile di SARS-CoV-2 nelle Regioni/PP.AA. (omissis)”;*

**VISTI** il DPCM 11 giugno 2020 e il DPCM 14 luglio 2020;

**VISTO** il Decreto Legge 30 luglio 2020, n. 83, con il quale lo stato di emergenza è stato prorogato fino al 15 ottobre 2020 ed è stato disposto che, nelle more dell'adozione dei decreti del Presidente del Consiglio dei ministri, ai sensi dell'articolo 2, comma 1, del decreto-legge n. 19 del 2020, e comunque per non oltre dieci giorni dalla data di entrata in vigore del medesimo decreto legge, continua ad applicarsi il decreto del Presidente del Consiglio dei ministri del 14 luglio 2020, pubblicato nella Gazzetta Ufficiale del 14 luglio 2020, n. 176;

**VISTA** l'Ordinanza del Ministro della Salute del 1 agosto 2020;

**VISTO** il DPCM 7 agosto 2020 ;

**VISTE** le Ordinanze del Ministro della Salute 12 agosto 2020 e 21 settembre 2020;



Il Presidente

### VISTO

il DPCM 7 settembre 2020, recante *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*, pubblicato in pari data, con il quale le misure di cui al decreto del Presidente del Consiglio dei ministri 7 agosto 2020 sono state prorogate sino al 7 ottobre 2020, salvo quanto previsto dal comma 4, sono state altresì confermate, sino al 7 ottobre 2020, le disposizioni contenute nelle ordinanze del Ministro della salute 12 agosto 2020 e 16 agosto 2020, salve le specifiche modifiche ed integrazioni apportate dallo stesso DPCM e sono stati approvati il nuovo allegato 15 (*Linee guida per l'informazione agli utenti e le modalità organizzative per il contenimento della diffusione del COVID-19 in materia di trasporto pubblico*) in sostituzione dell'allegato 15 di cui al DPCM 7 agosto 2020, il nuovo allegato 16 (*Linee guida per il trasporto scolastico dedicato*), il nuovo allegato 20 (*Spostamenti da e per l'estero*) nonché l'allegato 21 (*Indicazioni operative per la gestione di casi e focolai di Sars-Cov-2 nelle scuole e nei servizi educativi dell'infanzia*) e l'allegato 22 (*Protocollo per la gestione di casi confermati e sospetti di covid-19 nelle aule universitarie*);

VISTA l'Ordinanza regionale n. 72 del 24 settembre 2020, avente efficacia fino al 4 ottobre 2020;

### VISTO

il Report definitivo di *Monitoraggio Fase 2- Report settimanale Report 19/Report completo. Dati relativi alla settimana 14-20 settembre 2020 (aggiornati al 22 settembre 2020)*, elaborato dal Ministero della Salute, Istituto Superiore di Sanità, Cabina di Regia, ai sensi del citato DM Salute 30 aprile 2020 attesta, per la Regione Campania, un valore di Rt pari ad 1,1, ed espone le seguenti "Conclusioni

- *In Italia si osserva un lento e progressivo peggioramento dell'epidemia di SARS-CoV-2 da otto settimane che si riflette in un maggiore carico sui servizi sanitari. Questo andamento, sebbene rifletta un trend comune a molti paesi europei, in Italia è per ora più contenuto.*
- *Questo non deve portare a sottovalutare il rischio di una rapida ripresa epidemica dovuto ad un eccessivo rilassamento delle misure, con autorizzazione di eventi ed iniziative a rischio aggregazione in luoghi pubblici, e dei comportamenti individuali anche legati a momenti di aggregazione estemporanei.*
- *Anche in questa settimana si rileva una trasmissione locale del virus, diffusa su tutto il territorio nazionale, che provoca focolai anche di dimensioni rilevanti soprattutto nell'ambito domiciliare. Rimane fondamentale mantenere una elevata consapevolezza della popolazione generale circa il peggioramento della situazione epidemiologica e sull'importanza di continuare a rispettare in modo rigoroso tutte le misure necessarie a ridurre il rischio di trasmissione quali l'igiene individuale, l'uso delle mascherine e il distanziamento fisico. (omissis)..*
- *Non è possibile valutare, al momento, l'impatto che l'apertura delle scuole in Italia avrà sull'andamento dell'epidemia. Si ritiene che questo aspetto sarà valutabile a partire dalle prossime 2--3 settimane. La riapertura delle scuole rimane pertanto uno degli elementi da monitorare attentamente.*



Il Presidente

- *L'aumento delle capacità di offerta diagnostica deve essere accompagnato dal potenziamento dei servizi territoriali e delle attività di "contact tracing" (ricerca dei contatti) in modo da identificare precocemente tutte le catene di trasmissione e garantire una efficiente gestione dei casi e contatti, inclusa la quarantena dei contatti stretti e l'isolamento immediato dei casi secondari. La riduzione nei tempi tra l'inizio della contagiosità e l'isolamento resta un elemento fondamentale per il controllo della diffusione dell'infezione.*
- *Si ribadisce la necessità di rispettare i provvedimenti quarantenari e le altre misure raccomandate dalla autorità sanitarie sia per le persone che rientrano da paesi per i quali è prevista la quarantena, e sia a seguito di richiesta dell'autorità sanitaria essendo stati individuati come contatti stretti di un caso. Sebbene i servizi territoriali siano riusciti finora a contenere la trasmissione locale del virus, viene ripetutamente segnalato un carico di lavoro eccezionale che rischia di compromettere la tempestiva gestione dei contatti oltre che non assicurare le attività non-- collegate a questa emergenza.*
- *La situazione descritta in questo report conferma la presenza di importanti segnali di allerta legati ad un aumento della trasmissione locale. Al momento i dati confermano l'opportunità di mantenere le misure di prevenzione e controllo già adottate dalle Regioni/PPAA e essere pronti alla attivazione di ulteriori interventi in caso di evoluzione in ulteriore peggioramento.*
- *Si raccomanda alla popolazione di prestare particolare attenzione al rischio di contrarre l'infezione in situazioni di affollamento in cui si osservi un mancato rispetto delle misure raccomandate e durante periodi di permanenza in paesi o aree con una più alta circolazione virale. In questi casi, si raccomanda di prestare responsabilmente particolare attenzione alle norme comportamentali di prevenzione della trasmissione di SARS--CoV--2, in particolare nei confronti di fasce di popolazione più vulnerabili";*

## RILEVATO

-che sul territorio nazionale e su quello regionale continua, da diversi giorni, a registrarsi un trend in aumento della diffusività dei contagi, particolarmente pericoloso, per quanto concerne il territorio regionale della Campania, tenuto conto dell'altissima densità abitativa di diverse aree della regione;

- che, in particolare, nell'ambito del monitoraggio quotidiano della situazione epidemiologica della regione, è stato rilevato, nella giornata del 28 settembre 2020, un numero di nuovi contagi pari a 295, ulteriormente in aumento rispetto a quelli rilevati nei giorni precedenti;

- che, all'esito dell'istruttoria svolta sulla rilevata situazione, anche alla luce delle previsioni relative al numero dei nuovi contagi previsti sul territorio nel breve-medio periodo, l'Unità di crisi ha proposto l'aggiornamento di alcuni protocolli di sicurezza a suo tempo approvati per lo svolgimento delle attività economiche, sociali e ricreative sul territorio, e confermati con la menzionata ordinanza n.72 del 25 settembre 2020, all'attuale contesto di accresciuto rischio di contagi nonché l'adozione di misure restrittive finalizzate a contenere fenomeni di assembramenti e di mancata osservanza delle misure precauzionali indispensabili alla limitazione della diffusione del virus;



Il Presidente

- in particolare, l'Unità di crisi ha fatto pervenire un aggiornamento del PROTOCOLLO di sicurezza relativo ai settori Cinema, Teatri e Spettacoli dal vivo, del PROTOCOLLO di sicurezza relativo al settore della Ristorazione e Bar, e del Protocollo di sicurezza concernente Wedding e Cerimonie e ha altresì espresso avviso secondo cui, nell'attuale contesto epidemiologico, si rende necessario reintrodurre alcune misure, a suo tempo già disposte ed attuate al fine della prevenzione dei contagi, in particolare sospendendo temporaneamente, fino al rientro della curva dei contagi, alcune attività a più alto rischio di determinazione di assembramenti, particolarmente pericolosi, quali lo svolgimento di attività di sagre e fiere, nonché attività suscettibili di indurre la formazione di assembramenti connessi alla "movida" notturna, cui si collega l'adozione di comportamenti non conformi alle regole di distanziamento fisico e, in quanto tali, particolarmente pericolosi sul versante epidemiologico, anche per i rischi connessi allo sviluppo di focolai familiari innescati da giovani positivi, ancorchè asintomatici ;

#### CONSIDERATO

- che l'Unità di crisi regionale si avvale di strumenti scientificamente validati per effettuare analisi previsionali finalizzate a comprendere l'andamento dell'infezione COVID19 sul territorio regionale, attraverso algoritmi dedicati e validati presso strutture universitarie, secondo un'analisi previsionale di *forecast* mediante algoritmi basati su "*exponential smoothing method*" e "*machine learning*";

- che i report della Unità di Crisi, redatti sulla base del metodo sopra indicato, attestano un *trend* incrementale dei casi positivi, con ripercussione su accessi ospedalieri sia in regime ordinario che intensivo;

- che l'aggravarsi della situazione e il *trend* in atto impongono di adottare misure di estrema urgenza, adeguatrici ed aggiuntive rispetto a quelle vigenti, volte ad evitare il più possibile episodi ed occasioni di contagio, tenuto conto delle gravissime conseguenze collegate all'eventuale ulteriore incremento delle positività al virus, tanto più nell'imminenza dell'arrivo della stagione influenzale connessa al periodo autunnale ed invernale;

**VISTA** la legge 23 dicembre 1978, n. 833, recante "*Istituzione del servizio sanitario nazionale*" e, in particolare, l'art. 32 che dispone "*il Ministro della sanità può emettere ordinanze di carattere contingibile e urgente, in materia di igiene e sanità pubblica e di polizia veterinaria, con efficacia estesa all'intero territorio nazionale o a parte di esso comprendente più regioni*", nonché "*nelle medesime materie sono emesse dal presidente della giunta regionale e dal sindaco ordinanze di carattere contingibile ed urgente, con efficacia estesa rispettivamente alla regione o a parte del suo territorio comprendente più comuni e al territorio comunale*";

**VISTO** l'art.50 d.lgs. D.Lgs. 18 agosto 2000 n.267, a mente del quale "*5. In particolare, in caso di emergenze sanitarie o di igiene pubblica a carattere esclusivamente locale le ordinanze contingibili e urgenti sono adottate dal sindaco, quale rappresentante della comunità locale. Le medesime ordinanze sono adottate dal sindaco, quale rappresentante della comunità locale, in relazione all'urgente necessità di interventi volti a superare situazioni di grave incuria o degrado del*



Il Presidente

*territorio, dell'ambiente e del patrimonio culturale o di pregiudizio del decoro e della vivibilità urbana, con particolare riferimento alle esigenze di tutela della tranquillità e del riposo dei residenti, anche intervenendo in materia di orari di vendita, anche per asporto, e di somministrazione di bevande alcoliche e superalcoliche. Negli altri casi l'adozione dei provvedimenti d'urgenza, ivi compresa la costituzione di centri e organismi di referenza o assistenza, spetta allo Stato o alle regioni in ragione della dimensione dell'emergenza e dell'eventuale interessamento di più ambiti territoriali regionali”;*

**VISTO** il Decreto legislativo 31 marzo 1998, n. 112 che, all'art.117 (Interventi d'urgenza), sancisce che “1. *In caso di emergenze sanitarie o di igiene pubblica a carattere esclusivamente locale le ordinanze contingibili e urgenti sono adottate dal sindaco, quale rappresentante della comunità locale. Negli altri casi l'adozione dei provvedimenti d'urgenza, ivi compresa la costituzione di centri e organismi di referenza o assistenza, spetta allo Stato o alle regioni in ragione della dimensione dell'emergenza e dell'eventuale interessamento di più ambiti territoriali regionali”;*

**VISTA** la legge n.689/1981 ai sensi di quanto disposto dall'art. 1, comma 16 del decreto-legge n.33 del 2020;

### **ORDINA**

1. Con decorrenza immediata e fino al 7 ottobre 2020, salve ulteriori modifiche in conseguenza dell'andamento della situazione epidemiologica quotidianamente rilevata:
  - 1.1.l'esercizio e la fruizione delle attività connesse a Cinema, Teatri e Spettacoli dal vivo, Ristorazione e Bar, Wedding e Cerimonie, sono subordinati alla stretta osservanza delle misure di cui ai Protocolli allegati sub 1, 2, e 3 al presente provvedimento, che vengono approvati in sostituzione dei rispettivi Protocolli di settore da ultimo confermati con Ordinanza n.72 del 24 settembre 2020;
  - 1.2.a tutti gli esercizi commerciali (ivi compresi bar, chioschi, pizzerie, ristoranti, pub, vinerie, supermercati), dalle ore 22,00 è fatto divieto di vendita con asporto di bevande alcoliche, di qualsiasi gradazione, anche attraverso distributori automatici. Resta consentita la somministrazione al banco, nel rispetto del distanziamento obbligatorio, nonché ai tavoli, purchè nel rispetto dei Protocolli vigenti. Agli esercizi che non possano garantire dette misure è fatto obbligo di chiusura alle ore 22,00;
  - 1.3.dalle ore 22,00 alle ore 06, 00 è fatto divieto di consumo di bevande alcoliche, di qualsiasi gradazione, nelle aree pubbliche ed aperte al pubblico, ivi comprese le ville e i parchi comunali, nonché nelle aree prospicienti bar ed altri locali pubblici;
  - 1.4.resta sospesa l'attività di sagre e fiere e, in generale, ogni attività o evento il cui svolgimento o fruizione non si svolga in forma statica e con postazioni fisse;
  - 1.5.è fatto divieto di salire a bordo dei mezzi di trasporto ai passeggeri senza indossare la mascherina. Eventuali passeggeri che non indossino la mascherina devono, in ogni caso, essere sanzionati in conformità a quanto previsto al successivo punto 7 ed essere invitati a scendere immediatamente e comunque appena possibile dal mezzo, al fine di evitare ogni ulteriore rischio connesso alla permanenza a bordo in assenza



Il Presidente

- di dispositivi di protezione. In caso di rifiuto, deve essere disposto il blocco del bus o del treno e richiesto l'intervento delle Forze dell'ordine.
2. Con decorrenza dal 1 ottobre 2020, lo svolgimento di feste e di ricevimenti è consentito esclusivamente nel rispetto del limite massimo di n. 20 partecipanti per ciascun evento e nell'osservanza delle ulteriori misure di cui ai Protocolli di cui al punto 1.1.
  3. Per quanto non previsto dal presente provvedimento, restano confermate e prorogate fino al 7 ottobre 2020 le disposizioni di cui all'Ordinanza n.72 del 24 settembre 2020, pubblicata sul BURC in pari data. Restano altresì confermate le disposizioni di cui alle Ordinanze n.73 del 25 settembre 2020 e n.74 del 27 settembre 2020, pubblicate sul BURC nella data di adozione.
  4. Si rammenta che, ai sensi delle ordinanze richiamate al precedente punto 3, è fatto obbligo, tra l'altro:
    - *di rilevare la temperatura corporea dei dipendenti ed utenti degli uffici pubblici ed aperti al pubblico e di impedire l'ingresso, contattando il Dipartimento di prevenzione della ASL competente, laddove venga rilevata una temperatura superiore a 37,5 °C;*
    - *per i gestori di ristoranti ed altri esercizi analoghi della identificazione di almeno un soggetto per tavolo o per gruppo di avventori, della rilevazione e conservazione dei dati di idoneo documento di identità al fine di metterla a disposizione dell'Autorità Sanitaria, ove richiesto;*
    - *di indossare la mascherina nei luoghi all'aperto, durante l'intero arco della giornata, a prescindere dalla distanza interpersonale, fatte salve le previsioni degli specifici protocolli di settore vigenti (ad esempio per le attività di ristorazione, bar, sport all'aperto), approvati o prorogati con le ordinanze di cui al successivo punto 1.4. o riportati in allegato al DPCM 7 settembre 2020. L'obbligo rimane escluso per i bambini al di sotto dei sei anni, per i portatori di patologie incompatibili con l'uso della mascherina e durante l'esercizio in forma individuale di attività motoria e/o sportiva;*
    - *ai titolari di esercizi commerciali, pubblici o aperti al pubblico, di effettuare la misurazione della temperatura corporea all'ingresso dei locali di esercizio, e di assicurare la presenza di dispenser di gel e/o soluzioni igienizzanti, subordinando l'accesso ai locali al chiuso alla previa igienizzazione delle mani e al riscontro di temperatura inferiore a 37,5 °C.*
  5. E' fatta raccomandazione a tutti i soggetti appartenenti alle categorie fragili di non esporsi a rischi sanitari collegati ad eventi o situazioni climatiche e ad adottare una linea di massima prudenza nelle relazioni interpersonali.
  6. E' fatta raccomandazione alle Forze dell'ordine di assicurare i necessari controlli sull'osservanza del presente provvedimento.
  7. Ai sensi di quanto disposto dall'art.2 del decreto legge n.33/2020, convertito con modificazioni dalla legge 14 luglio 2020, n.74, salvo che il fatto costituisca reato diverso da quello di cui all'articolo 650 del codice penale, le violazioni delle disposizioni della presente Ordinanza sono punite con il pagamento, a titolo di sanzione amministrativa, in conformità a quanto previsto dall'articolo 4, comma 1, del decreto-legge 25 marzo 2020, n. 19, convertito con modificazioni dalla legge n.35 del 2020 e ss.mm.ii. Nei casi in cui la violazione sia commessa nell'esercizio di un'attività di impresa, si applica altresì la sanzione amministrativa accessoria della chiusura dell'esercizio o dell'attività da 5 a 30 giorni. 2. Per l'accertamento delle violazioni e il pagamento in misura ridotta si applica



Il Presidente

l'articolo 4, comma 3, del decreto-legge n. 19 del 2020. Le sanzioni per le violazioni delle misure disposte da autorità statali sono irrogate dal Prefetto. Le sanzioni per le violazioni delle misure disposte da autorità regionali e locali sono irrogate dalle autorità che le hanno disposte. All'atto dell'accertamento delle violazioni di cui al secondo periodo del comma 1, ove necessario per impedire la prosecuzione o la reiterazione della violazione, l'autorità procedente può disporre la chiusura provvisoria dell'attività o dell'esercizio per una durata non superiore a 5 giorni. Il periodo di chiusura provvisoria è scomputato dalla corrispondente sanzione accessoria definitivamente irrogata, in sede di sua esecuzione. Ai sensi di quanto disposto dall'art.4, comma 5 del citato decreto-legge 25 marzo 2020, n.19, in caso di reiterata violazione del presente provvedimento la sanzione amministrativa è raddoppiata e quella accessoria è applicata nella misura massima. Per le sanzioni di competenza dell'Amministrazione regionale all'irrogazione della sanzioni, principali e accessorie, provvede la Direzione Generale per le Entrate e Politiche Tributarie (DG 50.16) con il supporto dell'Avvocatura regionale.

8. Ai sensi di quanto disposto dall'art.2, comma 2 bis del decreto legge n.33/2020, come convertito con modificazioni dalla legge 14 luglio 2020, n.74, i proventi delle sanzioni amministrative pecuniarie, relative alle violazioni delle disposizioni vigenti, accertate successivamente alla data di entrata in vigore della legge di conversione del decreto legge citato, sono devoluti allo Stato quando le violazioni siano accertate da funzionari, ufficiali ed agenti dello Stato. I medesimi proventi sono devoluti alle regioni, alle province e ai comuni quando le violazioni siano accertate da funzionari, ufficiali ed agenti, rispettivamente, delle regioni, delle province e dei comuni.
9. La presente ordinanza è comunicata, ai sensi dell'art.1, comma 16, decreto-legge n.33/2020, convertito dalla legge 14 luglio 2020, n.74, al Ministro della Salute ed è notificata all'Unità di Crisi regionale, alle AA.SS.LL., alle Prefetture, all'ANCI Campania, alle Camere di Commercio, agli esercenti il TPL per il tramite della Direzione Generale Mobilità della Regione Campania ed è pubblicata sul sito istituzionale della Regione Campania, nonché sul BURC.

Avverso la presente Ordinanza è ammesso ricorso giurisdizionale innanzi al Tribunale Amministrativo Regionale nel termine di sessanta giorni dalla pubblicazione, ovvero ricorso straordinario al Capo dello Stato entro il termine di giorni centoventi.

DE LUCA  
*[Handwritten signature]*



*Emergenza epidemiologica da COVID-2019*

*Unità di Crisi Regionale*

*ex Decreto P.G.R.C. n. 51 del 20/3/2020*

---

ALLEGATO 01

PROTOCOLLO DI SICUREZZA  
ANTI-DIFFUSIONE SARS-COV-2  
CINEMA, TEATRI  
E SPETTACOLI DAL VIVO

## PREMESSA

Il presente documento è redatto dalla Unità di Crisi della Regione Campania giusto DPGR n. 51/2020 in relazione alla necessità di aggiornare le misure per la continuità delle attività delle sale cinematografiche, teatri, circhi, teatri tenda, arene e spettacoli in genere, anche viaggianti. Contiene le nuove misure organizzative, di prevenzione e protezione, nonché semplici regole per l'utenza per il contenimento della diffusione del contagio da Covid-19, con l'obiettivo di garantire la salute e la sicurezza sia degli operatori che degli utenti.

Le attività di cui sopra comportano la fruizione da parte di un elevato numero di persone, ponendo particolari criticità in merito al contenimento dell'epidemia per il conseguente rischio di aggregazione medio-alta che ne deriva.

Le indicazioni qui fornite sono di carattere generale e rappresentano essenzialmente un elenco di criteri guida di cui tener conto nelle singole situazioni.

Esse tengono conto delle attuali conoscenze sulle caratteristiche dell'infezione da SARS-CoV-2 e sull'impatto nelle comunità che, come noto, sono passibili di aggiornamenti all'emergere di nuove evidenze.

In particolare, tra le diverse misure di prevenzione e contenimento riconosciute a livello scientifico per contrastare la diffusione del contagio, si considerano: norme comportamentali, distanziamento sociale e *contact tracing*.

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

In tale contesto, il sistema aziendale della prevenzione consolidatosi nel tempo secondo l'architettura prevista dal decreto legislativo 9 aprile 2008, n. 81 costituisce la cornice naturale per supportare la gestione integrata del rischio connesso all'attuale pandemia.

In ogni caso, solo la partecipazione consapevole e attiva di ogni singolo utente e lavoratore, con pieno senso di responsabilità, potrà risultare determinante, non solo per lo specifico contesto aziendale, ma anche per la collettività.

Infine, è opportuno che le indicazioni operative di cui al presente documento, eventualmente integrate con soluzioni di efficacia superiore, siano adattate ad ogni singola organizzazione, individuando le misure più efficaci in relazione ad ogni singolo contesto locale e le procedure/istruzioni operative per mettere in atto dette misure. Tali procedure/istruzioni operative possono coincidere con

procedure/istruzioni operative già adottate, purché opportunamente integrate, così come possono costituire un addendum connesso al contesto emergenziale del documento di valutazione dei rischi redatto ai sensi del decreto legislativo 9 aprile 2008, n. 81.

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

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

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

Le presenti linee guida sono coerenti con le *“Linee di indirizzo per la riapertura delle Attività Economiche e Produttive”*, in conseguenza del nuovo coronavirus SARS-CoV-2, di cui alla nota della Conferenza delle Regioni e delle Province Autonome prot. 20/151/CR10a/COV19 del 6 Agosto 2020.

## **MISURE GENERALI**

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

- Predisporre una adeguata informazione sulle misure di prevenzione, comprensibile anche per i clienti di altra nazionalità, sia mediante l'ausilio di apposita segnaletica e cartellonistica e/o sistemi audio-video, sia ricorrendo a eventuale personale addetto, incaricato di monitorare e promuovere il

rispetto delle misure di prevenzione facendo anche riferimento al senso di responsabilità del visitatore stesso.

- Riorganizzare gli spazi, per garantire l'accesso in modo ordinato, al fine di evitare assembramenti di persone e di assicurare il mantenimento di almeno 1,5 metro di separazione tra gli utenti, ad eccezione dei componenti dello stesso nucleo familiare o conviventi o per le persone che in base alle disposizioni vigenti non siano soggette al distanziamento interpersonale. Detto aspetto afferisce alla responsabilità individuale. Se possibile organizzare percorsi separati per l'entrata e per l'uscita.
- Non sono tenuti all'obbligo del distanziamento interpersonale i componenti dello stesso nucleo familiare o conviventi o le persone che in base alle disposizioni vigenti non sono soggette a tali disposizioni.
- Privilegiare, se possibile, l'accesso tramite prenotazione e mantenere l'elenco delle presenze per un periodo di 14 gg.
- Dovrà essere rilevata la temperatura corporea, impedendo l'accesso in caso di temperatura  $> 37,5$  °C.
- La postazione dedicata alla reception e alla cassa può essere dotata di barriere fisiche (es. schermi); in ogni caso, favorire modalità di pagamento elettroniche.
- È necessario rendere disponibili prodotti per l'igiene delle mani per i clienti e per il personale in più punti dell'impianto in particolare nei punti di ingresso.
- I posti a sedere (comprese, se consentite, postazioni prive di una seduta fisica vera e propria) dovranno prevedere un distanziamento minimo, tra uno spettatore e l'altro, sia frontalmente che lateralmente, di almeno 1.5 metro. Questa disposizione vale sia per gli spettacoli all'aperto che per gli spettacoli al chiuso e sulla base della stessa saranno individuate le massime capienze. Questa misura non viene applicata per i nuclei familiari, i conviventi e le persone che in base alle disposizioni vigenti non sono soggette al distanziamento interpersonale (detto ultimo aspetto afferisce alla responsabilità individuale). Per questi soggetti vi è la possibilità di sedere accanto, garantendo la distanza fra loro e gli altri spettatori di 1,5 m, nonché possibilità di ridurre il distanziamento sociale di un metro in presenza di divisori in plexiglass, anche rimovibili, da installare tra un nucleo di spettatori ed un altro.
- L'eventuale interazione tra artisti e pubblico deve garantire il rispetto delle raccomandazioni igienico-comportamentali ed in particolare il distanziamento tra artisti e pubblico di almeno 2 metri.

- Per il personale devono essere utilizzati idonei dispositivi di protezione delle vie aeree negli spazi condivisi e/o a contatto con il pubblico.
- Tutti gli spettatori devono indossare la mascherina dall'ingresso fino al raggiungimento del posto (per i bambini valgono le norme generali) e per tutta la durata dello spettacolo e comunque ogni qualvolta ci si allontani dallo stesso, incluso il momento del deflusso.
- Garantire la frequente pulizia e disinfezione di tutti gli ambienti, locali e attrazioni, con particolare attenzione alle aree comuni e alle superfici toccate con maggiore frequenza (corrimano, interruttori della luce, pulsanti degli ascensori, maniglie di porte e finestre, ecc.). Per le sedute in moquette sarà necessario prevedere eventuali coperture monouso.
- Favorire il ricambio d'aria negli ambienti interni. In ragione dell'affollamento e del tempo di permanenza degli occupanti, dovrà essere verificata l'efficacia degli impianti al fine di garantire l'adeguatezza delle portate di aria esterna secondo le normative vigenti. In ogni caso, l'affollamento deve essere correlato alle portate effettive di aria esterna. Per gli impianti di condizionamento, si fa riferimento al paragrafo relativo.
- Nei guardaroba, gli indumenti e oggetti personali devono essere riposti in appositi sacchetti porta abiti.
- Per eventuale servizio di ristorazione, attenersi alla specifica scheda tematica.

## **PRODUZIONI LIRICHE, SINFONICHE ED ORCHESTRALI E SPETTACOLI MUSICALI**

Nel rispetto delle misure di carattere generale sopra riportate, le seguenti indicazioni integrative costituiscono indirizzi specifici per le produzioni liriche e sinfoniche e per gli spettacoli musicali. Si precisa che, nella fase di sospensione degli spettacoli, le presenti indicazioni valgono per le rispettive prove.

- L'entrata e l'uscita dal palco dovrà avvenire indossando la mascherina, che potrà essere tolta durante l'esecuzione della prestazione artistica ove indispensabile sulla base del tipo di performance e a condizione che siano mantenute le distanze interpersonali, e in maniera ordinata, mantenendo il distanziamento interpersonale, dando precedenza a coloro che dovranno posizionarsi nelle postazioni più lontane dall'accesso (in fase di uscita dal palco, si procederà con l'ordine inverso).

- I Professori d'orchestra dovranno mantenere la distanza interpersonale di almeno 1,5 metro; per gli strumenti a fiato, la distanza interpersonale minima sarà di 1,5 metri; per il Direttore d'orchestra, la distanza minima con la prima fila dell'orchestra dovrà essere di 2 metri. Tali distanze possono essere ridotte solo ricorrendo a barriere fisiche, anche mobili, adeguate a prevenire il contagio tramite droplet.
- Per gli ottoni, ogni postazione dovrà essere provvista di una vaschetta per la raccolta della condensa, contenente liquido disinfettante.
- I componenti del coro dovranno mantenere una distanza interpersonale laterale di almeno 1.5 metro e almeno 2 metri tra le eventuali file del coro e dagli altri soggetti presenti sul palco. Tali distanze possono essere ridotte solo ricorrendo a barriere fisiche, anche mobili, adeguate a prevenire il contagio tramite droplet.
- Si dovrà evitare l'uso di spogliatoi promiscui e privilegiare l'arrivo in teatro degli orchestrali già in abito da esecuzione.

## **PRODUZIONI TEATRALI**

Nel rispetto delle misure di carattere generale sopra riportate, le seguenti indicazioni integrative costituiscono indirizzi specifici per il personale impegnato nelle produzioni teatrali e coreutiche (artisti, costumisti, truccatori, regista, assistenti, produttori, tecnici, etc.). Si precisa che, nella fase di sospensione degli spettacoli, le presenti indicazioni valgono per le rispettive prove.

- L'accesso alla struttura che ospita le prove deve avvenire in maniera ordinata, mantenendo il distanziamento interpersonale; lo stesso distanziamento va garantito al termine delle prove in uscita dalla struttura.
- Negli spazi comuni che consentono di accedere ai camerini degli artisti, al laboratorio sartoriale, alla sala/area trucco ed ai locali/aree che ospitano i sistemi di gestione delle luci e dei suoni, all'ufficio di produzione, etc. deve essere mantenuto il distanziamento interpersonale e individuati passaggi che consentano di escludere interferenze.
- L'uso promiscuo dei camerini è da evitare salvo assicurare un adeguato distanziamento interpersonale unito ad una adeguata pulizia delle superfici.

- Il personale (artisti, addetti a lavorazioni presso i laboratori di scenotecnica e sartoria, addetti allestimento e disallestimento della scenografia, etc.) deve indossare la mascherina. Questa misura non viene applicata per i nuclei familiari, i conviventi e le persone che in base alle disposizioni vigenti non sono soggette al distanziamento interpersonale (detto ultimo aspetto afferisce alla responsabilità individuale).
- Per la preparazione degli artisti, trucco e acconciatura, si applicano le indicazioni previste per i settori di riferimento; per la vestizione, l'operatore e l'attore devono indossare una mascherina a protezione delle vie aeree, l'operatore deve indossare anche i guanti.
- Gli oggetti eventualmente utilizzati per la scena devono essere manipolati dagli attori muniti di guanti.
- I costumi di scena dovranno essere individuali; non potranno essere condivisi dai singoli artisti prima di essere stati igienizzati.

## **PRODUZIONI DI DANZA**

Oltre alle misure di carattere generale e a quelle previste per le produzioni teatrali, data la specificità delle attività di danza, si ritiene di precisare ulteriori misure per questa disciplina.

Premesso che le principali misure di prevenzione del contagio (distanziamento, l'igiene delle mani e delle superfici e la prevenzione della dispersione di droplets tramite l'utilizzo di mascherine e visiere) sono di difficile attuazione nella pratica della danza, devono essere prese in considerazione anche altre misure di mitigazione, definite dalle singole compagnie e mutate dai protocolli per gli allenamenti sportivi messi a punto per lo sportivo professionista di squadra, a cui la categoria "danzatori" può considerarsi assimilabile.

In generale, gli allenamenti/spettacoli di una compagnia di danza si svolgono solitamente in una struttura apposita (la sala prove o il palcoscenico) assimilabile ad una palestra.

In particolare, vanno attuate:

- la riduzione del numero totale delle persone (compresi eventuali accompagnatori) presenti nel sito, anche tramite turni;

- la riorganizzazione delle attività e la formazione sulle stesse, ricorrendo anche a strumenti di collegamento a distanza;
- l'obbligo, per i danzatori, quando non direttamente impegnati in allenamento/spettacolo, di mantenere la distanza di almeno 1 metro tra loro e gli altri operatori presenti e di indossare la mascherina.

## **MISURE SPECIFICHE PER I LAVORATORI**

In coerenza con quanto riportato nel Protocollo Condiviso del 24 aprile e richiamato dal DPCM del 26 aprile, nonché nel Documento tecnico sulla possibile rimodulazione delle misure di contenimento del contagio da SARS-CoV-2 nei luoghi di lavoro e strategie di prevenzione in tema di specifiche misure organizzative, di prevenzione e protezione nonché di sorveglianza sanitaria, ove prevista, si riportano di seguito alcune indicazioni per i lavoratori.

In considerazione della tipologia di attività è 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.

Va ribadita la necessità di una corretta e frequente igiene delle mani, anche attraverso la obbligatoria messa a disposizione in punti facilmente accessibili di appositi dispenser con soluzione idroalcolica.

Per quanto concerne il personale eventualmente dedicato ad attività amministrative in presenza di spazi comuni, è necessario indossare la mascherina chirurgica; allo stesso modo, il personale addetto alla cassa dovrà indossare la mascherina chirurgica prevedendo altresì barriere di separazione (ad es. separatore in plexiglass).

Il personale addetto alle attività di somministrazione delle bevande deve utilizzare obbligatoriamente guanti in nitrile seguendo scrupolosamente le procedure di vestizione/svestizione ed attenersi scrupolosamente alle procedure per la corretta pulizia delle mani evitando il contatto diretto con le superfici dell'attrezzatura.

Particolare attenzione dovrà essere posta ai locali spogliatoi ed ai servizi igienici, in particolare prevedendo un'adeguata attività di pulizia degli stessi.

## ULTERIORI INDICAZIONI DI INFORMAZIONE E COMUNICAZIONE

Il titolare dell'esercizio è responsabile della attuazione delle misure contenute nel presente protocollo. È necessario comunicare che la fruizione del cinema e spettacoli dal vivo sarà soggetta a restrizioni rilevanti e risulterà notevolmente diversa rispetto agli anni precedenti, in quanto la possibilità di contenere la circolazione del virus è fondamentalmente legata ai comportamenti individuali, soprattutto relativamente al distanziamento. Pertanto, ogni messaggio comunicativo deve focalizzarsi sul senso di responsabilità e sulla consapevolezza del ruolo di ognuno alla conoscenza e al rispetto delle rigorose norme che caratterizzeranno questa stagione, anche rispetto alla vigilanza sui bambini. Le norme che regolano la fruizione della palestra dovranno essere adeguatamente diffuse e illustrate.

## MANUTENZIONE DEGLI IMPIANTI DI ARAZIONE

Fino all'individuazione di specifiche modalità di trasmissione del SARS-CoV-2 è necessario prestare molta attenzione alla qualità dell'aria, in particolare, con frequenze maggiori procedendo alla pulizia dei filtri degli impianti di condizionamento e ventilazione. La polvere catturata dai filtri rappresenta un ambiente favorevole alla proliferazione di batteri e funghi o di altri agenti biologici.

L'OPERATORE DEL SERVIZIO nello specifico garantirà:

**1) Nel caso decidesse di non utilizzare condizionatori di aria:**

- areazione naturale ed il ricambio di aria almeno ogni 20 minuti.

**2) Nel caso decidesse di utilizzare condizionatori di aria:**

- pulizia preliminare dei filtri degli impianti, prevedendo la sostituzione nel caso in cui lo stato di usura fosse avanzata;
- applicazione di un piano di manutenzione e pulizia periodico che garantisca l'uso in sicurezza;
- escludere totalmente, per gli impianti di condizionamento, la funzione di ricircolo dell'aria; se ciò non fosse tecnicamente possibile, vanno rafforzate ulteriormente le misure per il ricambio d'aria naturale e in ogni caso va garantita la pulizia, ad impianto fermo, dei filtri dell'aria di ricircolo per mantenere i livelli di filtrazione/rimozione adeguati, secondo le indicazioni tecniche di cui al documento dell'Istituto Superiore di Sanità.

## **RICEVIMENTO MATERIE PRIME**

Per l'accesso di fornitori esterni devono essere individuate procedure di ingresso, transito e uscita, mediante modalità, percorsi e tempistiche predefinite, al fine di ridurre le occasioni di contatto con il personale interno.

**a.** Dovrà essere stabilito un calendario per gli approvvigionamenti (giornaliero, settimanale) allo scopo di stabilire orari compatibili con le attività evitando che più scarichi avvengano contemporaneamente. L'orario dello scarico deve essere obbligatoriamente previsto al di fuori dell'orario di apertura al pubblico;

**b.** laddove possibile (presenza di area di carico e scarico), il trasportatore dovrà attenersi alla distanza di un metro e comunque è tenuto ad indossare i necessari dispositivi di protezione (mascherina, guanti) in caso di discesa dal mezzo per effettuare la consegna, in caso contrario il trasportatore sarà tenuto a consegnare la merce in corrispondenza dell'area dedicata senza fare ingresso all'interno dell'attività;

**c.** i fornitori sono tenuti a privilegiare la trasmissione della documentazione di trasporto per via telematica ma, in caso di scambio di documenti con il personale, procedono alla preventiva igienizzazione delle mani mantenendo una distanza comunque non inferiore al metro rispetto agli altri operatori.

## **SMALTIMENTO DEI DPI**

Come indicato dal rapporto dell'Istituto Superiore di Sanità "*Indicazioni ad interim per la gestione dei rifiuti urbani in relazione alla trasmissione dell'infezione da virus sars-cov-2*", aggiornato al 31 marzo 2020, tutti i DPI impiegati in ambienti di lavoro diversi dalle strutture sanitarie, dovranno essere smaltiti nei rifiuti indifferenziati, tranne diverse disposizioni dei singoli regolamenti comunali.

Si raccomanda di:

- chiudere adeguatamente i sacchi utilizzando guanti monouso;
- non schiacciare e comprimere i sacchi con le mani;
- evitare l'accesso di animali da compagnia ai locali dove sono presenti i sacchetti di rifiuti;
- smaltire il rifiuto dal proprio esercizio quotidianamente con le procedure in vigore sul territorio (esporli fuori negli appositi contenitori, o gettarli negli appositi cassonetti comunali o di strada).

Utilizzare almeno due sacchetti uno dentro l'altro o in numero maggiore in dipendenza della resistenza meccanica degli stessi, che dovranno essere chiusi utilizzando legacci o nastro adesivo.

## **GESTIONE DI UN CASO SINTOMATICO SOSPETTO**

La struttura che venga a conoscenza di un caso positivo e/o tra i propri ospiti presenti o meno presso la struttura, deve prendere tempestivamente contatto con il Comune e con la Asl competente.

### **Ospite**

Nel caso in cui uno spettatore o un operatore durante la permanenza all'interno della struttura o servizio, manifesti febbre e sintomi respiratori (tosse secca, mal di gola, difficoltà respiratorie), lo deve comunicare tempestivamente al personale possibilmente senza entrare in contatto diretto.

La struttura provvede tempestivamente a contattare il Dipartimento di prevenzione dell'ASL di riferimento, fatto salvo situazioni di particolari criticità, ad esempio dispnea o difficoltà respiratorie severe, in cui si chiederà l'intervento del 118.

Al fine di ridurre al minimo il rischio di contagio, nell'attesa del parere sanitario:

- raccomandare allo spettatore una mascherina chirurgica;
- ridurre al minimo i contatti con altre persone e indirizzarlo a un ambiente isolato con la porta chiusa, garantendo un'adeguata ventilazione naturale;
- escludere l'impianto di ricircolo dell'aria, se possibile;
- eventuali, necessità improrogabili che comportino l'ingresso di personale nel medesimo ambiente, dovranno essere svolte da persone in buona salute utilizzando gli opportuni dispositivi di protezione individuale;
- far eliminare eventuale materiale utilizzato dal cliente malato (es. fazzoletti di carta utilizzati) direttamente dal cliente in un sacchetto chiuso dallo stesso cliente e che dovrà essere smaltito insieme con i materiali infetti eventualmente prodottisi durante l'intervento del personale sanitario.

### **Personale dipendente, collaboratore e artista**

Se la persona che presenta i sintomi è un dipendente, un collaboratore e artista, al momento in servizio, dovrà interrompere immediatamente l'attività lavorativa comunicandolo al datore di lavoro. Il dipendente è tenuto a rientrare al proprio domicilio adottando le necessarie precauzioni e prendere contatto con il proprio MMG. Qualora il dipendente sia domiciliato presso la struttura, al fine di ridurre al minimo il rischio di contagio, nell'attesa dell'arrivo dei sanitari, dovranno essere adottate le misure sopra indicate in riferimento agli ospiti. È consigliabile che i dipendenti domiciliati presso la struttura siano alloggiati in camere singole poiché se uno di loro si ammala di COVID 19 tutti coloro che hanno dormito nella stessa stanza dovranno essere posti in isolamento domiciliare e allontanati dal lavoro. Se

un dipendente o un collaboratore comunica da casa di avere dei sintomi, o sospetta infezione da Coronavirus, dovrà rimanere a casa e cercare subito assistenza medica. In caso di diagnosi di Covid-19 il lavoratore seguirà le istruzioni ricevute dal personale medico, incluso l'isolamento in casa fino a guarigione virologica accertata.

### **Kit protettivo**

Presso la struttura dovrebbe essere disponibile un kit da utilizzare per coloro che presentano sintomi da Covid-19 o per coloro che si prendono cura di una persona affetta. Il kit comprende i seguenti elementi: mascherine chirurgiche per il malato e di tipo FFP2 per chi presta assistenza; protezione facciale e guanti (usa e getta); grembiule protettivo (usa e getta), tuta a maniche lunghe a tutta lunghezza; disinfettante / salviette germicide per la pulizia delle superfici e dei tessuti; sacchetto monouso per rifiuti a rischio biologico.

### **Persone entrate a contatto con il caso**

Il personale sanitario che effettuerà la valutazione del caso provvederà all'identificazione di tutti i contatti e potrà stabilire le misure di isolamento quarantena e sorveglianza sanitaria nei loro confronti. La struttura/servizio e tutto il personale si impegna a favorire la massima collaborazione in questa fase, e valuterà d'intesa con l'autorità sanitaria, l'opportunità e le eventuali modalità di informazione delle persone non direttamente coinvolte.

## **PULIZIA, DISINFEZIONE E SANIFICAZIONE**

**Pulizia (o detersione):** rimozione dello sporco visibile (ad es. materiale organico e inorganico) da oggetti e superfici, ambienti confinati e aree di pertinenza; di solito viene eseguita manualmente o meccanicamente usando acqua con detersivi o prodotti enzimatici. Una pulizia accurata è essenziale prima della disinfezione poiché i materiali inorganici e organici che rimangono sulle superfici interferiscono con l'efficacia di questi processi.

**Disinfezione:** un processo in grado di eliminare la maggior parte dei microrganismi patogeni (ad eccezione delle spore batteriche) su oggetti e superfici, attraverso l'impiego di specifici prodotti ad azione germicida. L'efficacia della disinfezione è influenzata dalla quantità di sporco (deve quindi essere preceduta dalla pulizia), dalla natura fisica dell'oggetto (ad es. porosità, fessure, cerniere e fori), da temperatura, pH e umidità. Inoltre, giocano un ruolo la carica organica ed inorganica presente, il tipo ed il livello di contaminazione microbica, la concentrazione ed il tempo di esposizione al germicida.

**Sanificazione:** complesso di procedimenti e operazioni atti a rendere sani determinati ambienti mediante la pulizia e/o la disinfezione e/o la disinfestazione. In sintesi la sanificazione è l'insieme di tutte le procedure atte a rendere ambienti, dispositivi e impianti igienicamente idonei per gli operatori e gli utenti; comprende anche il controllo e il miglioramento delle condizioni del microclima (temperatura, umidità, ventilazione, illuminazione e rumore). Nella graduazione di complessità degli interventi rivolti all'abbattimento del virus SARS CoV-2, dopo pulizia e disinfezione, la sanificazione ha l'obiettivo di intervenire su quei punti dei locali non raggiungibili manualmente; si basa principalmente sulla nebulizzazione dei principi attivi e comprende anche altri interventi come ad esempio le pulizie in altezza e gli interventi sui condotti dell'aerazione.

La sanificazione non può essere eseguita in ambienti ove sono esposti alimenti e/o sono presenti persone o animali. È sempre bene raccomandare la successiva detersione delle superfici a contatto.

La necessità di sanificazione è stabilita in base all'analisi del rischio e non si può considerare un intervento ordinario.

La frequenza della disinfezione e la valutazione della necessità di una sanificazione occasionale o periodica saranno definite sulla base dell'analisi del rischio che tiene conto dei fattori e delle condizioni specifiche del luogo in esame.

### **Locali con stazionamento prolungato e/o elevata frequentazione**

Rientrano nella categoria locali e aree confinate ad alta frequentazione: negozi, alberghi, mense collettive, bar e ristoranti, palestre, scuole, strutture socio-assistenziali, carceri, mezzi di trasporto pubblico, aeroporti, stazioni ferroviarie e marittime, locali di lavorazione ad elevata umidità, ecc., e in generale i locali con stazionamento prolungato in cui sono presenti superfici a contatto continuativo con l'aerosol generato dalla respirazione umana. Le misure di pulizia, disinfezione e sanificazione devono essere rivolte principalmente a quelle superfici che si trovano maggiormente esposte al contatto con le persone, come le superfici orizzontali che sono a livello del viso e del busto, e quelle più manipolate, come maniglie di porte e finestre, corrimano, pulsantiere, fotocopiatrici, tastiere, mouse, ecc., poiché la probabilità di presenza e persistenza del virus è maggiore.

Tutte le attività di disinfezione e sanificazione devono essere eseguite dopo adeguate procedure di pulizia.

Per ciò che concerne la disinfezione delle superfici le evidenze disponibili hanno dimostrato che il virus SARS CoV-2 è efficacemente inattivato da adeguate procedure che includano l'utilizzo dei comuni disinfettanti di uso ospedaliero, quali ipoclorito di sodio (0.1% per superfici - 0,5% per servizi igienici), etanolo (62-71%) o perossido di idrogeno (0.5%), per un tempo di contatto adeguato.

### **Locali con stazionamento breve e/o saltuaria frequentazione**

Per i locali con stazionamento breve o saltuario di persone, come ad esempio, corridoi, hall, magazzini, alcune tipologie di uffici (es quelli occupati da un solo lavoratore o con un'ampia superficie per postazione di lavoro), ecc., compresi i locali dopo chiusura superiore a 9 giorni (tempo stimato di persistenza massima del coronavirus sulle superfici inanimate), le misure di pulizia, disinfezione e sanificazione devono essere, similmente alla precedente situazione, rivolte principalmente a quelle superfici che si trovano maggiormente esposte al contatto con le persone, come le superfici orizzontali che si trovano a livello del viso e del busto, e quelle più manipolate.

In questo caso è opportuno effettuare le operazioni di pulizia con saponi neutri seguite da risciacquo e procedere alla successiva disinfezione delle superfici valutate a più alto rischio con i prodotti indicati sopra.



*Emergenza epidemiologica da COVID-2019*  
*Unità di Crisi Regionale*  
*ex Decreto P.G.R.C. n. 51 del 20.03.2020*

---

ALLEGATO 02

PROTOCOLLO DI SICUREZZA  
ANTI-DIFFUSIONE SARS-COV2  
***SETTORE DELLA RISTORAZIONE E  
BAR***

## 1      **PREMESSA**

Il presente documento è stato redatto dalla Unità di Crisi della Regione Campania giusto DPGR n. 51/2020 viste le nuove disposizioni vigenti, le risultanze degli incontri di ascolto e delle proposte pervenute da Camere Commercio, delle principali associazioni di categoria, singoli ristoratori nonché dell'Ordine Professionale dei Tecnologi alimentari Campania e Lazio ed aggiornato al fine di garantire la continuità delle attività di ristorazione e bar, compatibilmente con il nuovo andamento dell'epidemia, nonché la tutela della salute del personale addetto e dell'utenza.

Le indicazioni qui fornite sono di carattere generale e rappresentano essenzialmente un elenco di criteri guida obbligatori di cui tener conto nelle singole situazioni.

Esse tengono conto delle attuali conoscenze sulle caratteristiche dell'infezione da SARS-CoV-2 e sull'impatto nelle comunità che, come noto, sono passibili di aggiornamenti all'emergere di nuove evidenze.

In particolare, tra le diverse misure di prevenzione e contenimento riconosciute a livello scientifico per contrastare la diffusione del contagio, si considerano: norme comportamentali, distanziamento sociale e *contact tracing*.

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

In tale contesto, il sistema aziendale della prevenzione consolidatosi nel tempo secondo l'architettura prevista dal decreto legislativo 9 aprile 2008, n. 81 costituisce la cornice naturale per supportare la gestione integrata del rischio connesso all'attuale pandemia.

In ogni caso, solo la partecipazione consapevole e attiva di ogni singolo utente e lavoratore, con pieno senso di responsabilità, potrà risultare determinante, non solo per lo specifico contesto aziendale, ma anche per la collettività.

Infine, è opportuno che le indicazioni operative di cui al presente documento, eventualmente integrate con soluzioni di efficacia superiore, siano adattate ad ogni singola organizzazione, individuando le misure più efficaci in relazione ad ogni singolo contesto

locale e le procedure/istruzioni operative per mettere in atto dette misure. Tali procedure/istruzioni operative possono coincidere con procedure/istruzioni operative già adottate, purché opportunamente integrate, così come possono costituire un addendum connesso al contesto emergenziale del documento di valutazione dei rischi redatto ai sensi del decreto legislativo 9 aprile 2008, n. 81.

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

Per quanto riguarda la necessità del mantenimento di adeguate distanze interpersonali le indicazioni riportate nei paragrafi seguenti in tema di distanziamento fra i commensali si basano sul presupposto che le persone che si recano presso le attività di somministrazione siano consapevoli delle condizioni di salute e di esposizione dei singoli. Pertanto maggiore attenzione è rivolta al distanziamento dei tavoli più che al distanziamento fra le persone che occupano lo stesso tavolo.

Tutte le indicazioni riportate devono intendersi come integrazioni alle raccomandazioni di distanziamento sociale e igienico-comportamentali finalizzate a contrastare la diffusione di SARS-CoV-2 in tutti i contesti di vita sociale. Per tutte le procedure di pulizia, disinfezione e sanificazione, di aerazione degli ambienti e di gestione dei rifiuti si rimanda alle indicazioni contenute rispettivamente: nel Rapporto ISS COVID-19 n. 19/2020 *“Raccomandazioni ad interim sui disinfettanti nell'attuale emergenza COVID-19: presidi medico chirurgici e biocidi”*, nel Rapporto ISS COVID-19 n. 5/2020 *“Indicazioni ad interim per la prevenzione e gestione degli ambienti indoor in relazione alla trasmissione dell'infezione da virus SARS-CoV-2”*, e nel Rapporto ISS COVID-19 n. 3/2020 *“Indicazione ad interim per la gestione dei rifiuti urbani in relazione alla trasmissione dell'infezione da virus SARS-CoV-2”*, e nel Rapporto ISS COVID-19 n. 21/2020 *“Guida per la prevenzione della contaminazione da Legionella negli impianti idrici di strutture turistico-ricettive e altri edifici ad uso civile e industriale non utilizzato durante la pandemia COVID-19”*.

Le presenti linee guida sono state predisposte tenendo conto dei principi del *“Documento tecnico su ipotesi di rimodulazione delle misure contenitive del contagio da SARS-CoV-2 nel settore della ristorazione”* elaborato nel maggio 2020 dall'Istituto Nazionale per l'Assicurazione contro gli Infortuni sul Lavoro (INAIL) e dall'Istituto Superiore di Sanità (ISS) – ISBN 978-88-7484-617-7.

Esse, infine, sono coerenti con le *“Linee di indirizzo per la riapertura delle Attività Economiche e*

*Produttive*”, in conseguenza del nuovo coronavirus SARS-CoV-2, di cui alla nota della Conferenza delle Regioni e delle Province Autonome prot. 20/151/CR10a/COV19 del 6 Agosto 2020.

## **2 RISTORANTI**

Ribadendo la posizione della Regione Campania riportata nel documento ufficiale “Linee di indirizzo per la riapertura delle Attività Economiche e Produttive”, in conseguenza del nuovo coronavirus SARS-CoV-2, di cui alla nota della Conferenza delle Regioni e delle Province Autonome prot. 3882/COV19 del 15 maggio 2020, si precisa che le misure da garantire, in relazione alle distanze che dovranno essere assicurate nei locali, sono:

- 1 Mt – distanziamento tra le persone (schiena – schiena);
- 1 Mt – tra i tavoli;
- Ai Tavoli non potranno essere sedute più di 6 persone.

Tali distanze dovranno essere indicate a terra con apposita segnaletica orizzontale.

Qualora il rispetto di tali distanze non sia possibile, sarà necessario utilizzare idonee barriere di protezione come pannelli di dimensione minima in altezza di 1.60m realizzati in sicurezza con materiali sanificabili, igienizzabili e non porosi.

Si allegano alla presente schemi esemplificativi per rendere più chiare le indicazioni che si adatteranno alla specifica conformazione del locale.

Al fine di evitare assembramenti è obbligatorio applicare le seguenti indicazioni:

- a.** non è consentito consumare alimenti in piedi.
- b.** ove possibile è consigliabile l'allestimento di zone di somministrazione all'esterno nelle aree di pertinenza del locale
- c.** favorire l'utilizzo di tovaglie monouso o sostituirle per ogni cliente.
- d.** evitare la somministrazione di aperitivi con piatti condivisi, privilegiando le monoporzioni.
- e.** vanno eliminati modalità di servizio a buffet o similari.
- f.** applicare preferibilmente la modalità di prenotazione telefonica e/o digitale e mantenere l'elenco dei soggetti che hanno prenotato per un periodo di 14 giorni.
- g.** non possono essere presenti all'interno del locale più clienti di quanti siano i posti a sedere.

- h.** 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.
- i.** 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.
- j.** separare gli accessi di entrata e di uscita (laddove non fosse possibile sarà necessario prevedere il presidio dell'entrata al fine di monitorare gli ingressi e evitare assembramenti).
- k.** nei pressi dell'ingresso posizionare dispenser con gel igienizzanti per la pulizia delle mani dei clienti (preferire dispenser automatici a quelli manuali).
- l.** è preferibile non mettere a disposizione l'utilizzo del guardaroba se non si possono distanziare i soprabiti.
- m.** adottare menù digitali oppure altri meccanismi informatici da inviare anche sui dispositivi dei clienti. Nel caso di utilizzo di menù tradizionali questi dovranno necessariamente essere plastificati e igienizzati dopo ogni utilizzo. È opportuno utilizzare format di presentazione del menù alternativi rispetto ai tradizionali (ad esempio menù scritti su lavagne, consultabili via app e siti, menù del giorno stampati su fogli monouso).
- n.** si consiglia la predisposizione di barriere fisiche (es. barriere in plexiglas) in prossimità dei registratori di cassa oppure posizionare la cassa ad una distanza di sicurezza dall'utente oppure favorire sistemi digitali di pagamento direttamente dal tavolo (logicamente il pos va sanificato ad ogni utilizzo).
- o.** dovranno essere privilegiati condimenti in contenitori monouso o laddove non fosse possibile sanificare i contenitori ad ogni utilizzo.
- p.** al di fuori dei locali igienici dovranno essere previsti gel sanificanti. I locali igienici dovranno essere sanificati all'inizio di ogni turno di apertura al pubblico e almeno due volte durante l'orario di apertura.
- q.** l'ingresso ai locali sarà regolamentato da personale addetto che contingerà l'accesso evitando assembramenti interni e in corrispondenza dell'ingresso verificando che i clienti indossino le mascherine.
- r.** dovrà essere identificato almeno un soggetto per tavolo o per gruppo di avventori attraverso la rilevazione e conservazione dei dati di idoneo documento di identità;
- s.** dovrà essere rilevata la temperatura corporea, impedendo l'accesso in caso di temperatura > 37,5 °C.

t. il cliente potrà togliere la mascherina solo quando seduto al tavolo. In qualunque altra condizione di presenza nel locale dovrà indossare la mascherina.

### 3 BAR E ATTIVITÀ CON SERVIZIO A BANCO E AL TAVOLO

È necessario adottare adeguate soluzioni organizzative per evitare assembramenti di clienti all'ingresso dell'esercizio. È opportuno seguire le indicazioni di seguito richiamate:

- a. gli ingressi dovranno essere contingentati in base alle dimensioni dei locali, e in particolare va rispettato un distanziamento fra i clienti di 1 metro per ogni metro lineare di bancone oppure prevedere adeguate barriere di separazione per diminuire la distanza. Sarà necessario disporre opportuna segnaletica orizzontale a terra che indichi il rispetto delle distanze minime indicate.
- b. ove possibile è consigliabile l'allestimento di zone di somministrazione all'esterno nelle aree di pertinenza del locale;
- c. evitare la somministrazione di aperitivi con piatti condivisi e prediligere le monoporzioni;
- d. 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.

Le distanze che dovranno essere assicurate sono:

- 1 Mt – distanziamento tra le persone (schiena – schiena);
- 1 Mt – tra i tavoli;
- Ai Tavoli non potranno essere sedute più di 6 persone.

Tali distanze dovranno essere indicate a terra con apposito segnaletica orizzontale.

Qualora il rispetto di tali distanze non sia possibile, sarà necessario utilizzare idonee barriere di protezione come pannelli di dimensione minima in altezza di 1.60m realizzati in sicurezza con materiali sanificabili, igienizzabili e non porosi.

Si allegano alla presente schemi esemplificativi per rendere più chiare le indicazioni che si adatteranno alla specifica conformazione del locale.

- e. nei pressi dell'ingresso posizionare dispenser con gel igienizzanti per la pulizia delle mani dei clienti (preferire dispenser automatici a quelli manuali);
- f. davanti al banco e alla cassa deve essere posizionata idonea segnaletica orizzontale riportante le indicazioni riguardanti il distanziamento interpersonale con adesivi o sistemi similari;
- g. sul banco è bene favorire la messa a disposizione di prodotti monouso;
- h. si consiglia 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);
- i. preferire e incentivare sistemi digitali di pagamento;  
incentivare l'uso del *take away* e del *delivery*.
- u. Il cliente potrà togliere la mascherina solo al momento del consumo. In qualunque altra condizione di presenza nel locale dovrà indossare la mascherina.

In ogni caso, qualora nei bar sia previsto il servizio ristorazione valgono le indicazioni generali del paragrafo 2.

## **4 DISPOSIZIONI COMUNI PER TUTTE LE TIPOLOGIE DI ATTIVITA'**

### **4.1 INFORMAZIONE / FORMAZIONE DEL PERSONALE**

Il titolare dell'esercizio è responsabile dell'attuazione delle misure contenute nel presente protocollo. L'Operatore del Settore Alimentare, attraverso idonei mezzi di comunicazione, opuscoli informativi, affissione di informative riguardo il corretto comportamento del personale, formazione/informazione a distanza e quanto altro sia ritenuto opportuno e necessario, informa tutti i lavoratori e gli avventori, circa le disposizioni Nazionali e Regionali.

In particolare, le informazioni dovranno riguardare:

- a. la consapevolezza di non doversi recare sul posto di lavoro, ma restare nel proprio domicilio laddove sussistano sintomi influenzali/aumento di temperatura corporea 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 trattenersi presso il proprio domicilio;

- b.** la consapevolezza di doversi sottoporre al controllo della temperatura corporea tutti i giorni presso la sede lavorativa e che il dato non sarà registrato, ma solo utilizzato in caso di positività per poter dare indicazioni precise al medico di famiglia e all'Autorità sanitaria;
  - c.** la preclusione dell'accesso al posto di lavoro a chi, negli ultimi 14 giorni, abbia avuto contatti con soggetti risultati positivi al SARS-CoV-2 o provenga da altri Stati a rischio secondo le indicazioni dell'Organizzazione Mondiale della Sanità;
  - d.** l'impegno a rispettare tutte le disposizioni del datore di lavoro circa l'ingresso in azienda e la ripresa della propria attività lavorativa, in particolare, mantenere la distanza di sicurezza, osservare le regole di igiene delle mani, osservare le regole di igiene respiratoria, usare i DPI e tenere comportamenti igienicamente corretti.
- Prevedere una adeguata formazione e informazione al personale in riferimento al complesso delle misure adottate cui il personale deve attenersi in particolare.

## **5 MODALITA' DI ACCESSO AI LOCALI PER L'OPERATORE DEL SERVIZIO E I DIPENDENTI**

All'ingresso sia l'operatore del servizio sia il personale, prima dell'accesso, dovranno sottoporsi al controllo della temperatura corporea mediante l'ausilio di termometro a infrarossi.

Se la temperatura corporea dovesse risultare superiore ai 37,5 °C non sarà consentito l'accesso ai luoghi di lavoro. Le persone in tale condizione saranno trattate secondo quanto riportato nel paragrafo 14.

Dopo essersi sottoposto alla misurazione della temperatura corporea, il personale dovrà procedere alla disinfezione delle mani (allegato XY), indossare i DPI necessari in relazione alla specifica mansione o qualora previsti abiti di lavoro. L'uso degli spogliatoi sarà contingentato ad un dipendente per volta allo scopo di garantirne l'impiego in sicurezza.

## **6 PRECAUZIONI COMPORTAMENTALI E MISURE DI PREVENZIONE DEL CONTAGIO**

Al fine di ridurre la possibilità di contagio, anche da parte di soggetti asintomatici, occorre rispettare le raccomandazioni dell'OMS sulle misure di distanziamento sociale, pulizia delle mani e igiene respiratoria (allegato XY). L'OMS ritiene infatti che il distanziamento tra persone, la frequente igiene delle mani e i corretti atteggiamenti in caso di tosse e starnuti, siano le più efficaci misure per limitare la diffusione del SARS-CoV-2.

### **6.1 Aspetti organizzativi e gestionali**

L'operatore del servizio prima di riprendere le attività di preparazione e somministrazione di alimenti, deve eseguire l'analisi del rischio della propria attività e adottare le seguenti misure in base alle caratteristiche della propria struttura:

- a. identificare la persona preposta a fornire ogni opportuno chiarimento in merito alle disposizioni aziendali;
- b. dotare il personale di idonei DPI opportunamente identificati nel paragrafo dedicato del presente protocollo;
- c. ridurre il numero di addetti contemporaneamente presenti.
- d. mettere a disposizione dispenser di soluzioni igienizzanti per la disinfezione delle mani;
- e. redigere un piano di intervento relativo alla sanificazione di tutti gli ambienti. È consigliabile prevedere almeno una sanificazione straordinaria prima dell'apertura.

### **6.2 Informazioni obbligatorie**

L'Operatore del servizio ha l'obbligo di informare personale e avventori delle misure di sicurezza obbligatorie. Le informazioni devono essere comunicate preventivamente con l'ausilio di opportuna segnaletica, layout, brochure e mantenute aggiornate. Le informazioni obbligatorie devono comprendere almeno le seguenti informazioni:

- a. divieto di accesso a soggetti che abbiano avuto contatti con persone risultate positive COVID-19 negli ultimi 14 giorni;
  - b. mantenimento della distanza interpersonale di almeno un metro;
  - c. contingentamento dell'uso dello spogliatoio ad un dipendente per volta;
- evitare situazioni di affollamento di ogni genere anche durante le pause.

## **7 DISPOSITIVI DI PROTEZIONE INDIVIDUALE E MODALITA' DI UTILIZZO**

È raccomandata l'adozione delle misure relative alla fornitura ai dipendenti e all'uso corretto dei DPI secondo le seguenti modalità:

- a. è previsto, per tutti i lavoratori che condividono spazi comuni, l'utilizzo di mascherina;

- b. le mascherine, fornite dall'azienda, andranno indossate secondo modalità che impediscano l'involontaria contaminazione, compromettendone l'efficacia;
- c. per gli addetti alle pulizie dei servizi igienici oltre alle mascherine è opportuno fornire gli altri DPI ovvero: guanti in lattice, occhiali/visiere;
- d. è consigliabile fornire guanti in lattice ai lavoratori impiegati in mansioni che lo richiedono (camerieri, cassieri, receptionist);
- e. per i lavoratori impiegati in attività che prevedano l'utilizzo di alte temperature (cuochi, aiuto cuochi, pizzaioli) è da preferire il lavoro a mano nuda sollecitando una maggiore frequenza di lavaggio delle mani.

### 7.1 Smaltimento dei DPI

Come indicato dal rapporto dell'Istituto Superiore di Sanità "*Indicazioni ad interim per la gestione dei rifiuti urbani in relazione alla trasmissione dell'infezione da virus sars-cov-2*", aggiornato al 31 marzo 2020, tutti i DPI impiegati in ambienti di lavoro diversi dalle strutture sanitarie, dovranno essere smaltiti nei rifiuti indifferenziati, tranne diverse disposizioni dei singoli regolamenti comunali.

Si raccomanda di:

- chiudere adeguatamente i sacchi utilizzando guanti monouso;
- non schiacciare e comprimere i sacchi con le mani;
- evitare l'accesso di animali da compagnia ai locali dove sono presenti i sacchetti di rifiuti;
- smaltire il rifiuto dal proprio esercizio quotidianamente con le procedure in vigore sul territorio (esporli fuori negli appositi contenitori, o gettarli negli appositi cassonetti rionali o di strada).

Utilizzare almeno due sacchetti uno dentro l'altro o in numero maggiore in dipendenza della resistenza meccanica degli stessi, che dovranno essere chiusi utilizzando legacci o nastro adesivo.

## 8 IGIENE DEL PERSONALE

Il lavoratore dovrà rispettare tutte le norme di corretta prassi igienica previste nel Manuale di Autocontrollo e in aggiunta le seguenti disposizioni atte a garantire elevati livelli di sicurezza:

- a. garantire una corretta igiene delle mani mediante il lavaggio frequente con acqua corrente calda e detergenti disinfettante per almeno un minuto;
- b. indossare tutti i DPI forniti dall'operatore del servizio in base alla propria mansione;
- c. coprire bocca e naso quando tossisce o starnutisce provvedendo a sostituire la mascherina lontano dalle zone di produzione e/o confezionamento provvedendo successivamente al lavaggio delle mani e al corretto smaltimento della mascherina dismessa;
- d. non toccare mai la mascherina mentre si lavora, in caso di necessità allontanarsi dagli alimenti, sistemare la mascherina avendo cura di toccarla solo dai lembi, lavarsi le mani e riprendere l'attività lavorativa;
- e. non toccarsi mai gli occhi, il naso o la bocca con le mani;
- f. nei momenti di pausa o fine servizio non sono consentite soste in aree comuni;
- g. ove possibile arieggiare gli ambienti per favorire il ricambio d'aria.
- h. È raccomandata la frequente pulizia delle mani con acqua e sapone per almeno 60 secondi (in alternativa è possibile utilizzare anche un disinfettante per le mani con almeno il 60% di alcool per 30 secondi), secondo quanto previsto da *“Previene le infezioni con il corretto lavaggio delle mani”* del Ministero della Salute.

## 9 GESTIONE DI UN CASO SINTOMATICO SOSPETTO

### Ospite

Nel caso in cui un ospite o un operatore durante la permanenza all'interno della struttura o servizio, manifesti febbre e sintomi respiratori (tosse secca, mal di gola, difficoltà respiratorie), lo deve comunicare tempestivamente al personale possibilmente senza entrare in contatto diretto.

La struttura provvede tempestivamente a contattare il Dipartimento di prevenzione dell'ASL di riferimento, fatto salvo situazioni di particolari criticità, ad esempio dispnea o difficoltà respiratorie severe, in cui si chiederà l'intervento del 118.

Al fine di ridurre al minimo il rischio di contagio, nell'attesa del parere sanitario:

- raccomandare al cliente una mascherina chirurgica;
- ridurre al minimo i contatti con altre persone e indirizzarlo a un ambiente isolato con la porta chiusa, garantendo un'adeguata ventilazione naturale;
- escludere l'impianto di ricircolo dell'aria, se possibile;
- l'eventuale consegna di cibo, bevande o altro sarà effettuata lasciando quanto

necessario fuori dalla porta;

- eventuali, necessità improrogabili che comportino l'ingresso di personale nel medesimo ambiente, dovranno essere svolte da persone in buona salute utilizzando gli opportuni dispositivi di protezione individuale;
- far eliminare eventuale materiale utilizzato dal cliente malato (es. fazzoletti di carta utilizzati) direttamente dal cliente in un sacchetto chiuso dallo stesso cliente e che dovrà essere smaltito insieme con i materiali infetti eventualmente prodottisi durante l'intervento del personale sanitario.

### **Personale dipendente o collaboratore**

Se la persona che presenta i sintomi è un dipendente o un collaboratore, al momento in servizio, dovrà interrompere immediatamente l'attività lavorativa comunicandolo al datore di lavoro. Il dipendente è tenuto a rientrare al proprio domicilio adottando le necessarie precauzioni e prendere contatto con il proprio MMG. Qualora il dipendente sia domiciliato presso la struttura, al fine di ridurre al minimo il rischio di contagio, nell'attesa dell'arrivo dei sanitari, dovranno essere adottate le misure sopra indicate in riferimento agli ospiti. È consigliabile che i dipendenti domiciliati presso la struttura siano alloggiati in camere singole poiché se uno di loro si ammala di COVID 19 tutti coloro che hanno dormito nella stessa stanza dovranno essere posti in isolamento domiciliare e allontanati dal lavoro. Se un dipendente o un collaboratore comunica da casa di avere dei sintomi, o sospetta infezione da Coronavirus, dovrà rimanere a casa e cercare subito assistenza medica. In caso di diagnosi di Covid-19 il lavoratore seguirà le istruzioni ricevute dal personale medico, incluso l'isolamento in casa fino a guarigione virologica accertata.

### **Kit protettivo**

Presso la struttura dovrebbe essere disponibile un kit da utilizzare per coloro che presentano sintomi da Covid-19 o per coloro che si prendono cura di una persona affetta. Il kit comprende i seguenti elementi: mascherine chirurgiche per il malato e di tipo FFP2 per chi presta assistenza; protezione facciale e guanti (usa e getta); grembiule protettivo (usa e getta), tuta a maniche lunghe a tutta lunghezza; disinfettante / salviette germicide per la pulizia delle superfici e dei tessuti; sacchetto monouso per rifiuti a rischio biologico.

### **Persone entrate a contatto con il caso**

Il personale sanitario che effettuerà la valutazione del caso provvederà all'identificazione di

tutti i contatti e potrà stabilire le misure di isolamento quarantena e sorveglianza sanitaria nei loro confronti. La struttura/servizio e tutto il personale si impegna a favorire la massima collaborazione in questa fase, e valuterà d'intesa con l'autorità sanitaria, l'opportunità e le eventuali modalità di informazione delle persone non direttamente coinvolte.

## 10 PULIZIA, DISINFEZIONE E SANIFICAZIONE

**Pulizia (o deterzione):** rimozione dello sporco visibile (ad es. materiale organico e inorganico) da oggetti e superfici, ambienti confinati e aree di pertinenza; di solito viene eseguita manualmente o meccanicamente usando acqua con detergenti o prodotti enzimatici. Una pulizia accurata è essenziale prima della disinfezione poiché i materiali inorganici e organici che rimangono sulle superfici interferiscono con l'efficacia di questi processi.

**Disinfezione:** un processo in grado di eliminare la maggior parte dei microrganismi patogeni (ad eccezione delle spore batteriche) su oggetti e superfici, attraverso l'impiego di specifici prodotti ad azione germicida. L'efficacia della disinfezione è influenzata dalla quantità di sporco (deve quindi essere preceduta dalla pulizia), dalla natura fisica dell'oggetto (ad es. porosità, fessure, cerniere e fori), da temperatura, pH e umidità. Inoltre, giocano un ruolo la carica organica ed inorganica presente, il tipo ed il livello di contaminazione microbica, la concentrazione ed il tempo di esposizione al germicida.

**Sanificazione:** complesso di procedimenti e operazioni atti a rendere sani determinati ambienti mediante la pulizia e/o la disinfezione e/o la disinfestazione. In sintesi la sanificazione è l'insieme di tutte le procedure atte a rendere ambienti, dispositivi e impianti igienicamente idonei per gli operatori e gli utenti; comprende anche il controllo e il miglioramento delle condizioni del microclima (temperatura, umidità, ventilazione, illuminazione e rumore). Nella graduazione di complessità degli interventi rivolti all'abbattimento del virus SARS CoV-2, dopo pulizia e disinfezione, la sanificazione ha l'obiettivo di intervenire su quei punti dei locali non raggiungibili manualmente; si basa principalmente sulla nebulizzazione dei principi attivi e comprende anche altri interventi come ad esempio le pulizie in altezza e gli interventi sui condotti dell'aerazione.

La sanificazione non può essere eseguita in ambienti ove sono esposti alimenti e/o sono

presenti persone o animali. È sempre bene raccomandare la successiva detersione delle superfici a contatto.

La necessità di sanificazione è stabilita in base all'analisi del rischio e non si può considerare un intervento ordinario.

La frequenza della disinfezione e la valutazione della necessità di una sanificazione occasionale o periodica saranno definite sulla base dell'analisi del rischio che tiene conto dei fattori e delle condizioni specifiche del luogo in esame.

### **Locali con stazionamento prolungato e/o elevata frequentazione**

Rientrano nella categoria locali e aree confinate ad alta frequentazione: negozi, alberghi, mense collettive, bar e ristoranti, palestre, scuole, strutture socio-assistenziali, carceri, mezzi di trasporto pubblico, aeroporti, stazioni ferroviarie e marittime, locali di lavorazione ad elevata umidità, ecc., e in generale i locali con stazionamento prolungato in cui sono presenti superfici a contatto continuativo con l'aerosol generato dalla respirazione umana. Le misure di pulizia, disinfezione e sanificazione devono essere rivolte principalmente a quelle superfici che si trovano maggiormente esposte al contatto con le persone, come le superfici orizzontali che sono a livello del viso e del busto, e quelle più manipolate, come maniglie di porte e finestre, corrimano, pulsantiere, fotocopiatrici, tastiere, mouse, ecc., poiché la probabilità di presenza e persistenza del virus è maggiore.

Tutte le attività di disinfezione e sanificazione devono essere eseguite dopo adeguate procedure di pulizia.

Per ciò che concerne la disinfezione delle superfici le evidenze disponibili hanno dimostrato che il virus SARS CoV-2 è efficacemente inattivato da adeguate procedure che includano l'utilizzo dei comuni disinfettanti di uso ospedaliero, quali ipoclorito di sodio (0.1% per superfici - 0,5% per servizi igienici), etanolo (62-71%) o perossido di idrogeno (0.5%), per un tempo di contatto adeguato.

### **Locali con stazionamento breve e/o saltuaria frequentazione**

Per i locali con stazionamento breve o saltuario di persone, come ad esempio, corridoi, hall, magazzini, alcune tipologie di uffici (es quelli occupati da un solo lavoratore o con un'ampia superficie per postazione di lavoro), ecc., compresi i locali dopo chiusura superiore a 9 giorni (tempo stimato di persistenza massima del coronavirus sulle superfici inanimate), le misure di pulizia, disinfezione e sanificazione devono essere, similmente alla

precedente situazione, rivolte principalmente a quelle superfici che si trovano maggiormente esposte al contatto con le persone, come le superfici orizzontali che si trovano a livello del viso e del busto, e quelle più manipolate.

In questo caso è opportuno effettuare le operazioni di pulizia con saponi neutri seguite da risciacquo e procedere alla successiva disinfezione delle superfici valutate a più alto rischio con i prodotti indicati sopra

## **11 MANUTENZIONE DEGLI IMPIANTI DI AREAZIONE**

Fino all'individuazione di specifiche modalità di trasmissione del SARS-CoV-2 è necessario prestare molta attenzione alla qualità dell'aria, in particolare, con frequenze maggiori procedendo alla pulizia dei filtri degli impianti di condizionamento e ventilazione. La polvere catturata dai filtri rappresenta un ambiente favorevole alla proliferazione di batteri e funghi o di altri agenti biologici.

L'OPERATORE DEL SERVIZIO nello specifico garantirà:

- 1) Nel caso decidesse di non utilizzare condizionatori di aria:**
  - areazione naturale ed il ricambio di aria almeno ogni 20 minuti.
- 2) Nel caso decidesse di utilizzare condizionatori di aria:**
  - pulizia preliminare dei filtri degli impianti, prevedendo la sostituzione nel caso in cui lo stato di usura fosse avanzata;
  - applicazione di un piano di manutenzione e pulizia periodico che garantisca l'uso in sicurezza;
  - escludere totalmente, per gli impianti di condizionamento, la funzione di ricircolo dell'aria.

## **12 RICEVIMENTO MATERIE PRIME**

Per l'accesso di fornitori esterni devono essere individuate procedure di ingresso, transito e uscita, mediante modalità, percorsi e tempistiche predefinite, al fine di ridurre le occasioni di contatto con il personale interno.

- a.** Dovrà essere stabilito un calendario per gli approvvigionamenti (giornaliero, settimanale) allo scopo di stabilire orari compatibili con le attività evitando che più scarichi

avvengano contemporaneamente. L'orario dello scarico deve essere obbligatoriamente previsto al di fuori dell'orario di apertura al pubblico;

**b.** laddove possibile (presenza di area di carico e scarico), il trasportatore dovrà attenersi alla distanza di un metro e comunque è tenuto ad indossare i necessari dispositivi di protezione (mascherina, guanti) in caso di discesa dal mezzo per effettuare la consegna, in caso contrario il trasportatore sarà tenuto a consegnare la merce in corrispondenza dell'area dedicata senza fare ingresso all'interno dell'attività;

**c.** i fornitori sono tenuti a privilegiare la trasmissione della documentazione di trasporto per via telematica ma, in caso di scambio di documenti con il personale, procedono alla preventiva igienizzazione delle mani mantenendo una distanza comunque non inferiore al metro rispetto agli altri operatori.



*Emergenza epidemiologica da COVID-2019*

*Unità di Crisi Regionale*

*ex Decreto P.G.R.C. n. 51 del 20/3/2020*

---

ALLEGATO 03

PROTOCOLLO DI SICUREZZA  
ANTI-DIFFUSIONE SARS-COV-2  
WEDDING E CERIMONIE

## 1      **PREMESSA**

Il presente documento è stato redatto dalla Unità di Crisi della Regione Campania giusto DPGR n. 51/2020 sulla base delle disposizioni vigenti, le risultanze degli incontri di ascolto e delle proposte pervenute da Camere Commercio, delle principali associazioni di categoria, singoli ristoratori nonché di operatori nel settore del Wedding Campano e delle cerimonie.

Al fine di garantire la continuità delle attività del wedding e delle cerimonie, successiva alla fase di lockdown, tenendo conto del nuovo quadro pandemico e dell'andamento dell'epidemia rilevato al 28 settembre 2020, si rende necessaria una rimodulazione delle misure di contenimento del contagio da SARS-CoV-2 che tenga in considerazione le specificità e le modalità di organizzazione del lavoro, nonché le particolari criticità di gestione del rischio da contagio in tale settore nell'attuale contesto epidemiologico.

Le indicazioni qui fornite sono di carattere generale e rappresentano essenzialmente un elenco di criteri guida obbligatori di cui tener conto nelle singole situazioni.

Esse tengono conto delle attuali conoscenze sulle caratteristiche dell'infezione da SARS-CoV-2 e sull'impatto nelle comunità che, come noto, sono passibili di aggiornamenti all'emergere di nuove evidenze.

In particolare, tra le diverse misure di prevenzione e contenimento riconosciute a livello scientifico per contrastare la diffusione del contagio, si considerano: norme comportamentali, distanziamento sociale e *contact tracing*.

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

In tale contesto, il sistema aziendale della prevenzione consolidatosi nel tempo secondo l'architettura prevista dal decreto legislativo 9 aprile 2008, n. 81 costituisce la cornice naturale per supportare la gestione integrata del rischio connesso all'attuale pandemia.

In ogni caso, solo la partecipazione consapevole e attiva di ogni singolo utente e lavoratore, con pieno senso di responsabilità, potrà risultare determinante, non solo per lo specifico contesto aziendale, ma anche per la collettività.

Infine, è opportuno che le indicazioni operative di cui al presente documento,

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

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

Per quanto riguarda la necessità del mantenimento di adeguate distanze interpersonali le indicazioni riportate nei paragrafi seguenti in tema di distanziamento fra i commensali si basano sul presupposto che le persone che si recano presso le attività di somministrazione siano consapevoli delle condizioni di salute e di esposizione dei singoli. Pertanto maggiore attenzione è rivolta al distanziamento dei tavoli più che al distanziamento fra le persone che occupano lo stesso tavolo.

Tutte le indicazioni riportate devono intendersi come integrazioni alle raccomandazioni di distanziamento sociale e igienico-comportamentali finalizzate a contrastare la diffusione di SARS-CoV-2 in tutti i contesti di vita sociale. Per tutte le procedure di pulizia, disinfezione e sanificazione, di aerazione degli ambienti e di gestione dei rifiuti si rimanda alle indicazioni contenute rispettivamente: nel Rapporto ISS COVID-19 n. 19/2020 *“Raccomandazioni ad interim sui disinfettanti nell'attuale emergenza COVID-19: presidi medico chirurgici e biocidi”*, nel Rapporto ISS COVID-19 n. 5/2020 *“Indicazioni ad interim per la prevenzione e gestione degli ambienti indoor in relazione alla trasmissione dell'infezione da virus SARS-CoV-2”*, e nel Rapporto ISS COVID-19 n. 3/2020 *“Indicazione ad interim per la gestione dei rifiuti urbani in relazione alla trasmissione dell'infezione da virus SARS-CoV-2”*, e nel Rapporto ISS COVID-19 n. 21/2020 *“Guida per la prevenzione della contaminazione da Legionella negli impianti idrici di strutture turistico-ricettive e altri edifici ad uso civile e industriale non utilizzato durante la pandemia COVID-19”*.

Le presenti linee guida sono state predisposte tenendo conto dei principi del *“Documento tecnico su ipotesi di rimodulazione delle misure contenitive del contagio da SARS-CoV-2 nel settore della ristorazione”* elaborato nel maggio 2020 dall'Istituto Nazionale per l'Assicurazione contro gli Infortuni sul Lavoro (INAIL) e dall'Istituto Superiore di Sanità (ISS) – ISBN 978-88-7484-617-7. Esse, infine, sono coerenti con le *“Linee di indirizzo per la riapertura delle Attività Economiche e Produttive”*, in conseguenza del nuovo coronavirus SARS-CoV-2, di cui alla

nota della Conferenza delle Regioni e delle Province Autonome prot. 20/151/CR10a/COV19 del 6 Agosto 2020.

## 2 MISURE GENERALI

Ferme restando le procedure già descritte nei protocolli per i servizi per la ristorazione, bar, alberghi, con particolare riferimento al layout del locale e al rispetto delle distanze minime tra gli utenti e tra i tavoli in essi riportati, trattandosi in ogni caso di particolari eventi che prevedono la partecipazione di gruppi di persone appartenenti allo stesso nucleo familiare, si riportano le seguenti ulteriori indicazioni minime. In particolare è necessario adottare adeguate soluzioni organizzative per evitare assembramenti di clienti all'ingresso dell'esercizio e all'interno della sala ristorante e gli ingressi dovranno essere contingentati in base alle dimensioni dei locali;

Le distanze che dovranno essere assicurate nei locali sono:

- 1 Mt – distanziamento tra le persone (schiena – schiena);
- 1 Mt – tra i tavoli;
- Ai Tavoli non potranno essere sedute più di 6 persone.

Tali distanze dovranno essere indicate a terra con apposita segnaletica orizzontale. Qualora il rispetto di tali distanze non sia possibile, sarà necessario utilizzare idonee barriere di protezione come pannelli di dimensione minima in altezza di m. 1.60, realizzati in sicurezza con materiali sanificabili, igienizzabili e non porosi.

Si dovrà prevedere, nel planning strutturale della gestione dei tavoli e dei relativi commensali, l'utilizzo di una unica procedura che identifichi la disposizione dei tavoli secondo il criterio più consono all'organizzazione dei partecipanti, e nello specifico, attraverso la creazione di tavoli privilegiando che i partecipanti siano suddivisi per nucleo familiare stretto e comunque con un numero non superiore a 6 persone.

La tempistica dell'erogazione del ricevimento dovrà essere strutturata attraverso un prolungamento dei tempi dello stesso, con fasi di somministrazione più lunghe rispetto allo standard, per permettere il regolare flusso di approvvigionamento, rallentato dal porre

in essere tutte le regolari disposizioni di corretto distanziamento sociale in fase di somministrazione.

- Qualora possibile, si dovrà prediligere l'utilizzo di luoghi all'aperto per lo svolgimento del ricevimento.

- Ad ogni utilizzo, i luoghi dovranno essere preventivamente sanificati secondo le procedure riportate nel paragrafo specifico.

-Le aree all'aperto dovranno essere strutturate e suddivise per le diverse fasi dello svolgimento del ricevimento, dotate di idonei percorsi atti alla eliminazione delle contaminazioni crociate, servizio e per la somministrazione degli alimenti.

Il buffet non è consentito.

E' consentito:

-il servizio con la modalità di consegna del cibo e bevande da parte di un operatore delle pietanze indicate dal consumatore tra quelle esposte; le stesse dovranno essere adeguatamente protette con coperture con superfici sanificabili, igienizzabili e non porose. In ogni caso dovrà essere garantito il distanziamento, anche attraverso l'uso di opportuna segnaletica orizzontale.

-modalità di servizio al tavolo da parte del personale di sala, ove possibile in luogo all'aperto; - le bevande verranno servite direttamente al tavolo dal personale addetto;

- non sono consentite le consumazioni al banco.

L'erogazione dell'aperitivo dovrà essere garantita con modalità di somministrazione da parte del personale di sala preferibilmente cosiddetta "a braccio"

All'ingresso all'ospite sarà rilevata la temperatura corporea, impedendo l'accesso in caso di temperatura  $> 37,5$  °C.

Il cliente potrà togliere la mascherina solo quando seduto al tavolo o nelle aree all'aperto. In qualunque altra condizione di presenza nel locale dovrà indossare la mascherina.

Al di fuori dei locali igienici dovranno essere previsti gel sanificanti. I locali igienici dovranno essere sanificati all'inizio di ogni turno di apertura al pubblico e almeno due volte durante l'orario di apertura.

L'ingresso ai locali sarà regolamentato da personale addetto che contingerà l'accesso evitando assembramenti interni e in corrispondenza dell'ingresso verificando che i clienti indossino le mascherine.

### **3 DISPOSIZIONI COMUNI PER TUTTE LE TIPOLOGIE DI ATTIVITA'**

#### **3.1 INFORMAZIONE / FORMAZIONE DEL PERSONALE**

Il titolare dell'esercizio o gestore è responsabile dell'applicazione dei contenuti del protocollo. Attraverso idonei mezzi di comunicazione, opuscoli informativi, affissione di informative riguardo il corretto comportamento del personale, formazione/informazione a distanza e quanto altro sia ritenuto opportuno e necessario, informa tutti i lavoratori e gli avventori, circa le disposizioni Nazionali e Regionali.

In particolare, le informazioni dovranno riguardare:

- a.** la consapevolezza di non doversi recare sul posto di lavoro, ma restare nel proprio domicilio laddove sussistano sintomi influenzali/aumento di temperatura corporea 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 trattenersi presso il proprio domicilio;
- b.** la consapevolezza di doversi sottoporre al controllo della temperatura corporea tutti i giorni presso la sede lavorativa e che il dato non sarà registrato, ma solo utilizzato in caso di positività per poter dare indicazioni precise al medico di famiglia e all'Autorità sanitaria;
- c.** la preclusione dell'accesso al posto di lavoro a chi, negli ultimi 14 giorni, abbia avuto contatti con soggetti risultati positivi al SARS-CoV-2 o provenga da altri Stati a rischio secondo le indicazioni dell'Organizzazione Mondiale della Sanità;
- d.** l'impegno a rispettare tutte le disposizioni del datore di lavoro circa l'ingresso in azienda e la ripresa della propria attività lavorativa, in particolare, mantenere la distanza di sicurezza, osservare le regole di igiene delle mani, osservare le regole di igiene respiratoria, usare i DPI e tenere comportamenti igienicamente corretti.

Prevedere una adeguata formazione e informazione al personale in riferimento al complesso delle misure adottate cui il personale deve attenersi in particolare.

#### **4 MODALITA' DI ACCESSO AI LOCALI PER L'OPERATORE DEL SERVIZIO E I DIPENDENTI**

All'ingresso sia l'operatore del servizio sia il personale, prima dell'accesso, dovranno sottoporsi al controllo della temperatura corporea mediante l'ausilio di termometro a infrarossi.

Se la temperatura corporea dovesse risultare superiore ai 37,5 °C non sarà consentito l'accesso ai luoghi di lavoro. Le persone in tale condizione saranno trattate secondo quanto riportato nel paragrafo 14.

Dopo essersi sottoposto alla misurazione della temperatura corporea, il personale dovrà procedere alla disinfezione delle mani indossare i DPI necessari in relazione alla specifica mansione o qualora previsti abiti di lavoro. L'uso degli spogliatoi sarà contingentato ad un dipendente per volta allo scopo di garantirne l'impiego in sicurezza.

#### **5 PRECAUZIONI COMPORTAMENTALI E MISURE DI PREVENZIONE DEL CONTAGIO**

Al fine di ridurre la possibilità di contagio, anche da parte di soggetti asintomatici, occorre rispettare le raccomandazioni dell'OMS sulle misure di distanziamento sociale, pulizia delle mani e igiene respiratoria . L'OMS ritiene infatti che il distanziamento tra persone, la frequente igiene delle mani e i corretti atteggiamenti in caso di tosse e starnuti, siano le più efficaci misure per limitare la diffusione del SARS-CoV-2.

##### **5.1 Aspetti organizzativi e gestionali**

L'operatore del servizio prima di riprendere le attività di preparazione e somministrazione di alimenti, deve eseguire l'analisi del rischio della propria attività e adottare le seguenti misure in base alle caratteristiche della propria struttura:

- a. identificare la persona preposta a fornire ogni opportuno chiarimento in merito alle disposizioni aziendali;
- b. dotare il personale di idonei DPI opportunamente identificati nel paragrafo dedicato del presente protocollo;
- c. ridurre il numero di addetti contemporaneamente presenti.

- d. mettere a disposizione dispenser di soluzioni igienizzanti per la disinfezione delle mani;
- e. redigere un piano di intervento relativo alla sanificazione di tutti gli ambienti. È consigliabile prevedere almeno una sanificazione straordinaria prima dell'apertura.

## 5.2 Informazioni obbligatorie

l'Operatore del servizio ha l'obbligo di informare personale e avventori delle misure di sicurezza obbligatorie. Le informazioni devono essere comunicate preventivamente con l'ausilio di opportuna segnaletica, layout, brochure e mantenute aggiornate. Le informazioni obbligatorie devono comprendere almeno le seguenti informazioni:

- a. divieto di accesso a soggetti che abbiano avuto contatti con persone risultate positive COVID-19 negli ultimi 14 giorni;
  - b. mantenimento della distanza interpersonale di almeno un metro;
  - c. contingentamento dell'uso dello spogliatoio ad un dipendente per volta;
- evitare situazioni di affollamento di ogni genere anche durante le pause.

## 6 DISPOSITIVI DI PROTEZIONE INDIVIDUALE E MODALITA' DI UTILIZZO

È raccomandata l'adozione delle misure relative alla fornitura ai dipendenti e all'uso corretto dei DPI secondo le seguenti modalità:

- a. è previsto, per tutti i lavoratori che condividono spazi comuni, l'utilizzo di mascherina;
- b. le mascherine, fornite dall'azienda, andranno indossate secondo modalità che impediscano l'involontaria contaminazione, compromettendone l'efficacia;
- c. per gli addetti alle pulizie dei servizi igienici oltre alle mascherine è opportuno fornire gli altri DPI ovvero: guanti in lattice, occhiali/visiere;
- d. è consigliabile fornire guanti in lattice ai lavoratori impiegati in mansioni che lo richiedono (camerieri, cassieri, receptionist);
- e. per i lavoratori impiegati in attività che prevedano l'utilizzo di alte temperature (cuochi, aiuto cuochi, pizzaioli) è da preferire il lavoro a mano nuda sollecitando una maggiore frequenza di lavaggio delle mani.

## 6.1 Smaltimento dei DPI

Come indicato dal rapporto dell'Istituto Superiore di Sanità *“Indicazioni ad interim per la gestione dei rifiuti urbani in relazione alla trasmissione dell'infezione da virus sars-cov-2”*, aggiornato al 31 marzo 2020, tutti i DPI impiegati in ambienti di lavoro diversi dalle strutture sanitarie, dovranno essere smaltiti nei rifiuti indifferenziati, tranne diverse disposizioni dei singoli regolamenti comunali.

Si raccomanda di:

- chiudere adeguatamente i sacchi utilizzando guanti monouso;
- non schiacciare e comprimere i sacchi con le mani;
- evitare l'accesso di animali da compagnia ai locali dove sono presenti i sacchetti di rifiuti;
- smaltire il rifiuto dal proprio esercizio quotidianamente con le procedure in vigore sul territorio (esporli fuori negli appositi contenitori, o gettarli negli appositi cassonetti rionali o di strada).

Utilizzare almeno due sacchetti uno dentro l'altro o in numero maggiore in dipendenza della resistenza meccanica degli stessi, che dovranno essere chiusi utilizzando legacci o nastro adesivo.

## 7 IGIENE DEL PERSONALE

Il lavoratore dovrà rispettare tutte le norme di corretta prassi igienica previste nel Manuale di Autocontrollo e in aggiunta le seguenti disposizioni atte a garantire elevati livelli di sicurezza:

- a. garantire una corretta igiene delle mani mediante il lavaggio frequente con acqua corrente calda e detergenti disinfettante per almeno un minuto;
- b. indossare tutti i DPI forniti dall'operatore del servizio in base alla propria mansione;
- c. coprire bocca e naso quando tossisce o starnutisce provvedendo a sostituire la mascherina lontano dalle zone di produzione e/o confezionamento provvedendo successivamente al lavaggio delle mani e al corretto smaltimento della mascherina dismessa;
- d. non toccare mai la mascherina mentre si lavora, in caso di necessità allontanarsi dagli alimenti, sistemare la mascherina avendo cura di toccarla solo dai lembi, lavarsi le mani e riprendere l'attività lavorativa;
- e. non toccarsi mai gli occhi, il naso o la bocca con le mani;

- f. nei momenti di pausa o fine servizio non sono consentite soste in aree comuni;
- g. ove possibile arieggiare gli ambienti per favorire il ricambio d'aria.
- h. È raccomandata la frequente pulizia delle mani con acqua e sapone per almeno 60 secondi (in alternativa è possibile utilizzare anche un disinfettante per le mani con almeno il 60% di alcool per 30 secondi), secondo quanto previsto da *“Previene le infezioni con il corretto lavaggio delle mani”* del Ministero della Salute.

## 8 GESTIONE DI UN CASO SINTOMATICO SOSPETTO

### Ospite

Nel caso in cui un ospite o un operatore durante la permanenza all'interno della struttura o servizio, manifesti febbre e sintomi respiratori (tosse secca, mal di gola, difficoltà respiratorie), lo deve comunicare tempestivamente al personale possibilmente senza entrare in contatto diretto.

La struttura provvede tempestivamente a contattare il Dipartimento di prevenzione dell'ASL di riferimento, fatto salvo situazioni di particolari criticità, ad esempio dispnea o difficoltà respiratorie severe, in cui si chiederà l'intervento del 118.

Al fine di ridurre al minimo il rischio di contagio, nell'attesa del parere sanitario:

- raccomandare al cliente una mascherina chirurgica;
- ridurre al minimo i contatti con altre persone e indirizzarlo a un ambiente isolato con la porta chiusa, garantendo un'adeguata ventilazione naturale;
- escludere l'impianto di ricircolo dell'aria, se possibile;
- l'eventuale consegna di cibo, bevande o altro sarà effettuata lasciando quanto necessario fuori dalla porta;
- eventuali, necessità improrogabili che comportino l'ingresso di personale nel medesimo ambiente, dovranno essere svolte da persone in buona salute utilizzando gli opportuni dispositivi di protezione individuale;
- far eliminare eventuale materiale utilizzato dal cliente malato (es. fazzoletti di carta utilizzati) direttamente dal cliente in un sacchetto chiuso dallo stesso cliente e che dovrà essere smaltito insieme con i materiali infetti eventualmente prodottisi durante l'intervento del personale sanitario.

### Personale dipendente o collaboratore

Se la persona che presenta i sintomi è un dipendente o un collaboratore, al momento in

servizio, dovrà interrompere immediatamente l'attività lavorativa comunicandolo al datore di lavoro. Il dipendente è tenuto a rientrare al proprio domicilio adottando le necessarie precauzioni e prendere contatto con il proprio MMG. Qualora il dipendente sia domiciliato presso la struttura, al fine di ridurre al minimo il rischio di contagio, nell'attesa dell'arrivo dei sanitari, dovranno essere adottate le misure sopra indicate in riferimento agli ospiti. È consigliabile che i dipendenti domiciliati presso la struttura siano alloggiati in camere singole poiché se uno di loro si ammala di COVID 19 tutti coloro che hanno dormito nella stessa stanza dovranno essere posti in isolamento domiciliare e allontanati dal lavoro. Se un dipendente o un collaboratore comunica da casa di avere dei sintomi, o sospetta infezione da Coronavirus, dovrà rimanere a casa e cercare subito assistenza medica. In caso di diagnosi di Covid-19 il lavoratore seguirà le istruzioni ricevute dal personale medico, incluso l'isolamento in casa fino a guarigione virologica accertata.

### **Kit protettivo**

Presso la struttura dovrebbe essere disponibile un kit da utilizzare per coloro che presentano sintomi da Covid-19 o per coloro che si prendono cura di una persona affetta. Il kit comprende i seguenti elementi: mascherine chirurgiche per il malato e di tipo FFP2 per chi presta assistenza; protezione facciale e guanti (usa e getta); grembiule protettivo (usa e getta), tuta a maniche lunghe a tutta lunghezza; disinfettante / salviette germicide per la pulizia delle superfici e dei tessuti; sacchetto monouso per rifiuti a rischio biologico.

### **Persone entrate a contatto con il caso**

Il personale sanitario che effettuerà la valutazione del caso provvederà all'identificazione di tutti i contatti e potrà stabilire le misure di isolamento quarantena e sorveglianza sanitaria nei loro confronti. La struttura/servizio e tutto il personale si impegna a favorire la massima collaborazione in questa fase, e valuterà d'intesa con l'autorità sanitaria, l'opportunità e le eventuali modalità di informazione delle persone non direttamente coinvolte.

## **9 PULIZIA, DISINFEZIONE E SANIFICAZIONE**

**Pulizia (o detersione):** rimozione dello sporco visibile (ad es. materiale organico e inorganico) da oggetti e superfici, ambienti confinati e aree di pertinenza; di solito viene eseguita manualmente o meccanicamente usando acqua con detersivi o prodotti enzimatici. Una pulizia accurata è essenziale prima della disinfezione poiché i materiali

inorganici e organici che rimangono sulle superfici interferiscono con l'efficacia di questi processi.

**Disinfezione:** un processo in grado di eliminare la maggior parte dei microrganismi patogeni (ad eccezione delle spore batteriche) su oggetti e superfici, attraverso l'impiego di specifici prodotti ad azione germicida. L'efficacia della disinfezione è influenzata dalla quantità di sporco (deve quindi essere preceduta dalla pulizia), dalla natura fisica dell'oggetto (ad es. porosità, fessure, cerniere e fori), da temperatura, pH e umidità. Inoltre, giocano un ruolo la carica organica ed inorganica presente, il tipo ed il livello di contaminazione microbica, la concentrazione ed il tempo di esposizione al germicida.

**Sanificazione:** complesso di procedimenti e operazioni atti a rendere sani determinati ambienti mediante la pulizia e/o la disinfezione e/o la disinfestazione. In sintesi la sanificazione è l'insieme di tutte le procedure atte a rendere ambienti, dispositivi e impianti igienicamente idonei per gli operatori e gli utenti; comprende anche il controllo e il miglioramento delle condizioni del microclima (temperatura, umidità, ventilazione, illuminazione e rumore). Nella graduazione di complessità degli interventi rivolti all'abbattimento del virus SARS CoV-2, dopo pulizia e disinfezione, la sanificazione ha l'obiettivo di intervenire su quei punti dei locali non raggiungibili manualmente; si basa principalmente sulla nebulizzazione dei principi attivi e comprende anche altri interventi come ad esempio le pulizie in altezza e gli interventi sui condotti dell'aerazione.

La sanificazione non può essere eseguita in ambienti ove sono esposti alimenti e/o sono presenti persone o animali. È sempre bene raccomandare la successiva detersione delle superfici a contatto.

La necessità di sanificazione è stabilita in base all'analisi del rischio e non si può considerare un intervento ordinario.

La frequenza della disinfezione e la valutazione della necessità di una sanificazione occasionale o periodica saranno definite sulla base dell'analisi del rischio che tiene conto dei fattori e delle condizioni specifiche del luogo in esame.

#### **Locali con stazionamento prolungato e/o elevata frequentazione**

Rientrano nella categoria locali e aree confinate ad alta frequentazione: negozi, alberghi, mense collettive, bar e ristoranti, palestre, scuole, strutture socio-assistenziali, carceri, mezzi di trasporto pubblico, aeroporti, stazioni ferroviarie e marittime, locali di lavorazione ad elevata umidità, ecc., e in generale i locali con stazionamento prolungato in cui sono

presenti superfici a contatto continuativo con l'aerosol generato dalla respirazione umana. Le misure di pulizia, disinfezione e sanificazione devono essere rivolte principalmente a quelle superfici che si trovano maggiormente esposte al contatto con le persone, come le superfici orizzontali che sono a livello del viso e del busto, e quelle più manipolate, come maniglie di porte e finestre, corrimano, pulsantiere, fotocopiatrici, tastiere, mouse, ecc., poiché la probabilità di presenza e persistenza del virus è maggiore.

Tutte le attività di disinfezione e sanificazione devono essere eseguite dopo adeguate procedure di pulizia.

Per ciò che concerne la disinfezione delle superfici le evidenze disponibili hanno dimostrato che il virus SARS CoV-2 è efficacemente inattivato da adeguate procedure che includano l'utilizzo dei comuni disinfettanti di uso ospedaliero, quali ipoclorito di sodio (0.1% per superfici - 0,5% per servizi igienici), etanolo (62-71%) o perossido di idrogeno (0.5%), per un tempo di contatto adeguato.

#### **Locali con stazionamento breve e/o saltuaria frequentazione**

Per i locali con stazionamento breve o saltuario di persone, come ad esempio, corridoi, hall, magazzini, alcune tipologie di uffici (es quelli occupati da un solo lavoratore o con un'ampia superficie per postazione di lavoro), ecc., compresi i locali dopo chiusura superiore a 9 giorni (tempo stimato di persistenza massima del coronavirus sulle superfici inanimate), le misure di pulizia, disinfezione e sanificazione devono essere, similmente alla precedente situazione, rivolte principalmente a quelle superfici che si trovano maggiormente esposte al contatto con le persone, come le superfici orizzontali che si trovano a livello del viso e del busto, e quelle più manipolate.

In questo caso è opportuno effettuare le operazioni di pulizia con saponi neutri seguite da risciacquo e procedere alla successiva disinfezione delle superfici valutate a più alto rischio con i prodotti indicati sopra.

## **10 MANUTENZIONE DEGLI IMPIANTI DI ARAZIONE**

Fino all'individuazione di specifiche modalità di trasmissione del SARS-CoV-2 è necessario prestare molta attenzione alla qualità dell'aria, in particolare, con frequenze maggiori procedendo alla pulizia dei filtri degli impianti di condizionamento e ventilazione. La polvere catturata dai filtri rappresenta un ambiente favorevole alla proliferazione di batteri e funghi o di altri agenti biologici.

L'OPERATORE DEL SERVIZIO nello specifico garantirà:

**1) Nel caso decidesse di non utilizzare condizionatori di aria:**

- areazione naturale ed il ricambio di aria almeno ogni 20 minuti.

**2) Nel caso decidesse di utilizzare condizionatori di aria:**

- pulizia preliminare dei filtri degli impianti, prevedendo la sostituzione nel caso in cui lo stato di usura fosse avanzata;
- applicazione di un piano di manutenzione e pulizia periodico che garantisca l'uso in sicurezza;
- escludere totalmente, per gli impianti di condizionamento, la funzione di ricircolo dell'aria.

## **11 RICEVIMENTO MATERIE PRIME E ALLESTIMENTI.**

Per l'accesso di fornitori esterni devono essere individuate procedure di ingresso, transito e uscita, mediante modalità, percorsi e tempistiche predefinite, al fine di ridurre le occasioni di contatto con il personale interno.

**a.** Dovrà essere stabilito un calendario per gli approvvigionamenti (giornaliero, settimanale) allo scopo di stabilire orari compatibili con le attività evitando che più scarichi avvengano contemporaneamente. L'orario dello scarico deve essere obbligatoriamente previsto al di fuori dell'orario di svolgimento della cerimonia;

**b.** laddove possibile (presenza di area di carico e scarico), il trasportatore dovrà attenersi alla distanza di un metro e comunque è tenuto ad indossare i necessari dispositivi di protezione (mascherina, guanti) in caso di discesa dal mezzo per effettuare la consegna, in caso contrario il trasportatore sarà tenuto a consegnare la merce in corrispondenza dell'area dedicata senza fare ingresso all'interno dell'attività;

**c.** i fornitori sono tenuti a privilegiare la trasmissione della documentazione di trasporto per via telematica ma, in caso di scambio di documenti con il personale, procedono alla preventiva igienizzazione delle mani mantenendo una distanza comunque non inferiore al metro rispetto agli altri operatori.

Per le Attività correlate allo svolgimento della Cerimonia si rimanda ai Protocolli dedicati.