

DELIBERAZIONE DELLA GIUNTA REGIONALE

Oggetto: PROTOCOLLO OPERATIVO PER LA PREVENZIONE, GESTIONE, CONTRASTO E CONTROLLO DELL'EMERGENZA COVID-19 NELLE AZIENDE AGRITURISTICHE CHE OFFRONO IL SERVIZIO DI SOMMINISTRAZIONE DI ALIMENTI E BEVANDE.

LA GIUNTA REGIONALE

VISTO il documento istruttorio riportato in calce alla presente deliberazione predisposto dalla Posizione di Funzione Competitività e multifunzionalità dell'impresa agricola e SDA di Fermo – Ascoli Piceno dal quale si rileva la necessità di adottare il presente atto;

RITENUTO, per motivi riportati nel predetto documento istruttorio e che vengono condivisi, di deliberare in merito;

VISTO il parere favorevole di cui all'articolo 16 bis della legge regionale 15 ottobre 2001, n. 20 sotto il profilo della legittimità e della regolarità tecnica del Dirigente della Posizione di Funzione Competitività e multifunzionalità dell'impresa agricola e SDA di Fermo – Ascoli Piceno e l'attestazione dello stesso che dalla deliberazione non deriva né può derivare alcun impegno di spesa a carico della Regione;

VISTA la proposta del Dirigente del Servizio Politiche Agroalimentari;

VISTO l'articolo 28 dello Statuto della Regione;

Con la votazione, resa in forma palese, riportata nell'allegato "Verbale di seduta"

DELIBERA

- Di approvare il protocollo operativo per la prevenzione, gestione, contrasto e controllo dell'emergenza Covid-19 nelle aziende agrituristiche che offrono il servizio di somministrazione di alimenti e bevande, così come riportate nell'allegato A che costituisce parte integrante e sostanziale della presente deliberazione.

IL SEGRETARIO DELLA GIUNTA
(Deborah Giraldi)

IL PRESIDENTE DELLA GIUNTA
(Luca Ceriscioli)

Documento informatico firmato digitalmente

Documento informatico firmato digitalmente



DELIBERAZIONE DELLA GIUNTA REGIONALE

DOCUMENTO ISTRUTTORIO

Normativa di riferimento

- L.R. n. 21/2011 “Disposizioni regionali in materia di multifunzionalità dell'azienda agricola e diversificazione in agricoltura” e smi.
- R.R. n. 6/2013 “Disposizioni in materia di agriturismo in attuazione dell’articolo 21 della legge regionale 14 novembre 2011, n. 21 (Disposizioni regionali in materia di multifunzionalità dell'azienda agricola e diversificazione in agricoltura) e smi.
- DGR n. 565 dell’11 maggio 2020 avente per oggetto: “PROTOCOLLI PER LA PREVENZIONE, GESTIONE, CONTRASTO E CONTROLLO DELL’EMERGENZA COVID-19 NELLE ATTIVITA’ DI COMMERCIO SU AREE PUBBLICHE, COMMERCIO IN SEDE FISSA, SOMMINISTRAZIONE DI ALIMENTI E BEVANDE, SGOMBERO, TATUATORI E ACCONCIATORI, ESTETISTI E CENTRO BENESSERE”
- Delibera del Consiglio dei ministri 31 gennaio 2020 recante “stato di emergenza in conseguenza del rischio sanitario connesso all’insorgenza di patologie derivanti da agenti virali trasmissibili”.
- Operational considerations for COVID-19 management in the accommodation sector” redatto dall’Organizzazione Mondiale della Sanità il 30 aprile 2020.
- “COVID-19 and food safety: guidance for food businesses” redatto dall’Organizzazione Mondiale della Sanità il 7 aprile 2020.
- decreto del Presidente del Consiglio dei ministri 26 aprile 2020;
- Circolare del Ministero della Salute 22 febbraio 2020 n. 5443.
- Protocollo condiviso di regolazione delle misure per il contrasto e il contenimento della diffusione del virus Covid-19 negli ambienti di lavoro, sottoscritto dalle parti sociali il 14 marzo 2020 su invito del Presidente del Consiglio dei ministri, del Ministro dell’economia, del Ministro del lavoro e delle politiche sociali, del Ministro dello sviluppo economico e del Ministro della salute, come integrato dalle stesse parti sociali il 24 aprile 2020.
- Documento tecnico sulla possibile rimodulazione delle misure di contenimento del contagio da SARS-CoV-2 nei luoghi di lavoro e strategie di prevenzione, INAIL, aprile 2020.



DELIBERAZIONE DELLA GIUNTA REGIONALE

- Regolamento (CE) n. 178/2002 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 28 gennaio 2002 che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'Autorità europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare.
- Regolamento (CE) N. 852/2004 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004 sull'igiene dei prodotti alimentari.
- Decreto legislativo 9 aprile 2008, n. 81 e successive modifiche ed integrazioni (testo unico sulla salute e sicurezza sul lavoro).

Motivazione

L'Organizzazione Mondiale della Sanità il 30 gennaio 2020 ha dichiarato l'epidemia da COVID-19 un'emergenza di sanità pubblica di rilevanza internazionale. Con la Delibera del Consiglio dei ministri del 31 gennaio 2020, 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.

In Italia tutte le attività agrituristiche che offrivano il servizio di somministrazione di alimenti e bevande sono state chiuse al fine di fronteggiare e bloccare l'epidemia da COVID-19.

Con D.G.R. n. 565 dell'11 maggio 2020, la Giunta Regionale ha approvato i protocolli relativi alle attività di Commercio su aree pubbliche, commercio in sede fissa, Somministrazione di alimenti e bevande, attività di Tatuatori, attività di sgombero, attività di acconciatori, estetisti e centri benessere come predisposta dal Servizio Attività Produttive, Formazione e Lavoro tramite la Posizione di Funzione Credito, Commercio, Cooperative e Tutela dei consumatori, per consentire la ripresa di queste attività nella cosiddetta Fase 2 in emergenza COVID-19.

Tale documento per la sezione relativa alla "Somministrazione di alimenti e bevande", è alla base della predisposizione del presente protocollo come adattamento necessario per lo specifico settore dell'agriturismo predisposto in collaborazione tecnica con la stessa posizione di Funzione Credito, Commercio, Cooperative e Tutela dei consumatori, data l'analogia delle tipologie di servizio offerto.

Il protocollo oggetto del presente atto rappresenta le indicazioni dettagliate e operative per la prevenzione, gestione, contrasto e controllo dell'emergenza COVID-19 nelle aziende agrituristiche che offrono il servizio di somministrazione di alimenti e bevande al fine di indicare agli operatori agrituristiche le modalità più idonee a prevenire il rischio di contagio dal virus SARS CoV-2 (responsabile della malattia denominata COVID-19) sia nei confronti dei frequentatori esterni (fornitori ed ospiti) sia nei confronti dei propri collaboratori e permettere l'esercizio dell'attività nel rispetto della loro sicurezza.

Il presente protocollo potrà essere aggiornato, integrato o modificato sulla base dell'evoluzione delle disposizioni del governo, dell'evoluzione dello scenario epidemiologico, nonché di



DELIBERAZIONE DELLA GIUNTA REGIONALE

eventuali ulteriori indirizzi di carattere tecnico-scientifico di livello nazionale o internazionale.

Le misure proposte nel presente documento saranno valutate da ogni singola impresa al fine di adattare alle caratteristiche specifiche di ogni contesto locale con un proprio piano aziendale di controllo del contagio che metta in atto le presenti indicazioni.

Il presente protocollo può costituire anche un riferimento ai fini dell'integrazione del DVR (documento di valutazione del rischio ai sensi del d.lgs. n.81/2008 "*tutela della salute e della sicurezza nei luoghi di lavoro*").

Esito dell'istruttoria

Alla luce delle considerazioni sopra riportate, si propone alla Giunta Regionale l'adozione del presente atto deliberativo.

Il sottoscritto, in relazione al presente provvedimento, dichiara, ai sensi dell'articolo 47 D.P.R. 445/2000, di non trovarsi in situazioni anche potenziali di conflitto di interesse ai sensi dell'articolo 6bis della Legge 241/1990 e degli articoli 6 e 7 del D.P.R. 62/2013 e della DGR 64/2014.

Il responsabile del procedimento
(Leonardo Lopez)

Documento informatico firmato digitalmente

PARERE DEL DIRIGENTE DELLA POSIZIONE DI FUNZIONE COMPETITIVITÀ E MULTIFUNZIONALITÀ DELL'IMPRESA AGRICOLA E SDA DI FERMO – ASCOLI PICENO

Il sottoscritto considerata la motivazione espressa nell'atto, esprime parere favorevole sotto il profilo della legittimità e della regolarità tecnica della presente deliberazione.

Il sottoscritto, in relazione alla presente deliberazione, dichiara, ai sensi dell'art. 47 D.P.R. 445/2000, di non trovarsi in situazioni anche potenziali di conflitto di interesse ai sensi dell'art. 6 bis della L. 241/1990 e degli artt. 6 e 7 del D.P.R. 62/2013 e della DGR 64/2014

Il dirigente
(Roberto Luciani)

Documento informatico firmato digitalmente

PROPOSTA DEL DIRIGENTE DEL SERVIZIO POLITICHE AGROALIMENTARI

Il sottoscritto propone alla Giunta regionale l'adozione della presente deliberazione.

Il sottoscritto, in relazione alla presente deliberazione, dichiara, ai sensi dell'art. 47 D.P.R. 445/2000, di non trovarsi in situazioni anche potenziali di conflitto di interesse ai sensi dell'art.



DELIBERAZIONE DELLA GIUNTA REGIONALE

6 bis della L. 241/1990 e degli artt. 6 e 7 del D.P.R. 62/2013 e della DGR 64/2014

Il dirigente del servizio
(Lorenzo Bisogni)

Documento informatico firmato digitalmente

ALLEGATI

Protocollo operativo per la prevenzione, gestione, contrasto e controllo dell'emergenza COVID-19 nelle AZIENDE AGRITURISTICHE che offrono il servizio di somministrazione di alimenti e bevande L.R. n. 21/2011 – R.R. n. 6/2013.



ALLEGATO A

Protocollo operativo per la prevenzione, gestione, contrasto e controllo dell'emergenza COVID-19 nelle AZIENDE AGRITURISTICHE che offrono il servizio di somministrazione di alimenti e bevande L.R. n. 21/2011 – R.R. n. 6/2013.

L'obiettivo del presente protocollo è fornire indicazioni operative finalizzate a incrementare, negli ambienti di lavoro non sanitari e nella fattispecie nelle aziende agrituristiche che svolgono l'attività di somministrazione di alimenti e bevande (SAB), sia come servizio autonomo, sia come servizio offerto con l'ospitalità, l'efficacia delle misure precauzionali di contenimento adottate per contrastare l'epidemia di COVID-19 rispetto alle misure previste dall'Allegato 6 del DPCM 26 aprile 2020.

L'attività di somministrazione di alimenti e bevande è la vendita per il consumo sul posto, che comprende tutti i casi in cui gli ospiti consumano, con apposito servizio assistito, i prodotti nei locali dell'azienda agrituristica o in un'area all'aperto, attrezzata a questo scopo.

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

Le aziende agrituristiche che svolgono l'attività di somministrazione alimenti e bevande adottano il presente protocollo di regolamentazione all'interno dei propri luoghi di lavoro, con la duplice finalità di protezione sia per i propri lavoratori sia per i frequentatori esterni (ospiti e lavoratori dipendenti di aziende terze) in quanto il profilo di rischio è principalmente correlato alla prossimità interpersonale tra lavoratori e tra lavoratori ed ospiti.

1. PREMESSE

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

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

- Circolare del Ministero della Salute, n. 0014915-29/04/2020-DGPRE-DGPRE-P del 29 aprile 2020
- Documento tecnico sulla possibile rimodulazione delle misure di contenimento del contagio da SARS –CoV-2 nei luoghi di lavoro e strategie di prevenzione – INAIL aprile 2020
- Documento tecnico sulla possibile rimodulazione delle misure di contenimento del contagio da SARS –CoV-2 nei luoghi di lavoro e strategie di prevenzione – INAIL aprile 2020.

Le misure sancite dal DL n. 19 del 25 marzo 2020 e il protocollo aggiornati in Allegato 6 del DPCM 26 aprile 2020, rappresentano un obbligo per i datori di lavoro delle attività produttive e professionali (inclusi lavoratori autonomi) al fine di garantire il contenimento della diffusione del virus COVID-19 negli ambienti di lavoro.

Le misure di sicurezza anti-contagio si aggiungono pertanto a quelle già adottate ai fini della tutela della salute e sicurezza dei lavoratori (D. Lgs 81/08 e smi) e a quelle previste da specifiche normative di settore (Igiene e sicurezza alimentare).

È quindi necessario che l'adozione delle misure contro la diffusione del virus COVID-19 segua un approccio integrato, a garanzia della massima tutela sia dal rischio di contagio da nuovo coronavirus (utenti, consumatori, lavoratori), sia dai rischi professionali (lavoratori), che alimentari (consumatori).

A tal fine è essenziale il coordinamento tra il Comitato (previsto dal punto 13 del Protocollo del 24/4/20), il Servizio di Prevenzione e Protezione aziendale (ove presente ai sensi del D. Lgs 81/08) e il Responsabile del piano di autocontrollo (HACCP), le cui figure possono anche coincidere.

2. FORMAZIONE E INFORMAZIONE DEL PERSONALE

Il titolare dell'azienda agrituristica provvederà a formare ed informare il proprio personale (ove presente) tramite momenti formativi interni che includano il presente protocollo e le eventuali procedure aziendali organizzative interne per la prevenzione della diffusione del virus responsabile del COVID-19.

Ogni membro del personale, sia dipendente che familiare coadiuvante dell'azienda agrituristica o personale occasionale giornaliero operante nella struttura, dovrà rispettare rigorosamente le misure di sicurezza indicate nel presente protocollo.

Provvedere alla adeguata formazione del lavoratore sul corretto uso della mascherina (vedi materiale OMS, ISS, Ministero salute...) e di altri dispositivi di protezione, privilegiando modalità di formazione a distanza (es. FAD/e-learning).

3. DISPOSIZIONE GENERALI DI CARATTERE ORGANIZZATIVO E IGIENICO-SANITARIO

a. INFORMAZIONI DI CARATTERE GENERALE

L'operatore agrituristico, attraverso le modalità più idonee ed efficaci, informa tutti i lavoratori e chiunque vi entri, circa le disposizioni delle Autorità, consegnando e/o affiggendo all'ingresso e

nei luoghi maggiormente visibili dei locali aziendali, appositi dépliant informativi e coadiuvando la partecipazione del personale a momenti informativi sul tema COVID-19.

In particolare:

- Avvisare l'ospite che non può presentarsi in caso di comparsa di sintomatologia febbrile e/o simil-influenzale (tosse, congiuntivite ...) o se negli ultimi 14 giorni abbia avuto contatti con soggetti positivi al COVID-19 o sia rientrato da zone a rischio (indicazioni OMS).
- Predisporre materiale informativo sulle misure di igiene (locandine, cartelli ...) da porre in ingresso e in altre postazioni del locale facilmente accessibili/visibili per informare sulle modalità organizzative adottate per prevenire il contagio. Materiali informativi utili possono essere scaricati da siti istituzionali (Ministero della salute, Istituto Superiore di Sanità -ISS, Organizzazione Mondiale della Sanità -OMS, Regioni...).
- Su la consapevolezza e l'accettazione di non poter fare ingresso, né permanere in azienda - e di doverlo dichiarare tempestivamente all'operatore agrituristico o al responsabile della prevenzione laddove sia presente, anche successivamente all'ingresso, se sussistano sintomi influenzali/aumento di temperatura e, in generale, stati di salute per i quali i provvedimenti delle Autorità impongono di informare il medico di famiglia e l'Autorità sanitaria e di rimanere al proprio domicilio.
- L'impegno a rispettare tutte le disposizioni previste dalle Autorità e del datore di lavoro nell'accedere in azienda (in particolare, mantenere la distanza di sicurezza, osservare le regole di igiene delle mani e tenere comportamenti igienicamente corretti).
- Essendo l'informativa valida anche per gli ospiti che accedono al locale, è opportuno che le locandine/poster siano facilmente comprensibili e scritti oltre che in italiano almeno in lingua inglese (materiali disponibili e scaricabili da siti ufficiali come Ministero della salute, Istituto Superiore di Sanità, Organizzazione Mondiale della Sanità, Regioni...).
- Per i lavoratori dipendenti e per i lavoratori di aziende terze (addetti pulizie, manutenzione, fornitori, vigilanza...) si può fare ricorso anche a strumenti informatici e materiali multimediali, in modo da trasmetterli prima dell'accesso in azienda ed evitare la trasmissione di materiale cartaceo.
- L'azienda fornisce al personale dipendente le informazioni sulle misure adottate tenendo conto anche delle mansioni e dei contesti lavorativi, in particolare riguardo all'importanza di:
 - mantenere la distanza di sicurezza ogni qualvolta la mansione lo consenta
 - rispettare il divieto di assembramento
 - osservare le regole di igiene
 - utilizzare correttamente i Dispositivi di protezione.

A tal proposito, come già detto, il datore di lavoro assicura adeguata formazione sul corretto uso dei dispositivi (vedi materiale OMS, ISS, Ministero salute...), privilegiando modalità di formazione a distanza (es. FAD, e-learning).

- Ogni membro del personale, sia dipendente che familiare coadiuvante o personale occasionale giornaliero operante nella struttura, dovrà rispettare rigorosamente le misure di sicurezza.

b. MODALITA' DI INGRESSO AL LOCALE

- L'impresa deve regolare l'accesso al locale, sia del personale sia degli ospiti e dei fornitori, in modo da evitare assembramenti e attese negli spazi comuni; l'ingresso è consentito solo indossando la mascherina. I fornitori esterni devono permanere il tempo minimo necessario per il completamento delle operazioni di consegna/pagamento della merce e devono essere muniti di protezione delle vie respiratorie e guanti.
- Posizionare all'ingresso del locale dispenser per detergere le mani e/o guanti monouso.
- Consentire la permanenza degli ospiti all'interno dei locali limitatamente al tempo indispensabile all'erogazione del servizio.
- Assicurare, per quanto possibile, il rispetto della distanza di sicurezza interpersonale tra lavoratore e ospite ogni qualvolta le fasi di lavoro lo consentano.
- Fare uso obbligatorio della mascherina chirurgica del lavoratore e curare scrupolosamente l'igiene delle mani (lavaggio con acqua e sapone e uso di soluzione/gel disinfettante, anche preparato secondo ricetta OMS), in quanto la maggior parte dei compiti legati alle mansioni richiedono il contatto diretto con l'ospite e non consentono il rispetto della distanza minima di sicurezza. In alternativa alla mascherina è possibile l'utilizzo di strumentazioni idonee allo scopo come ad esempio visiere protettive.
- Il personale, prima dell'accesso al luogo di lavoro sarà sottoposto al controllo della temperatura corporea (termometro a infrarossi) nel rispetto della privacy, secondo le modalità indicate nella nota ¹ sotto riportata.

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

¹ La rilevazione in tempo reale della temperatura corporea costituisce un trattamento di dati personali e, pertanto, deve avvenire ai sensi della disciplina privacy vigente. A tal fine si suggerisce di:

1) rilevare la temperatura e non registrare il dato acquisito. È possibile identificare l'interessato e registrare il superamento della soglia di temperatura solo qualora sia necessario a documentare le ragioni che hanno impedito l'accesso ai locali aziendali;

2) fornire l'informativa sul trattamento dei dati personali. Si ricorda che l'informativa può omettere le informazioni di cui l'interessato è già in possesso e può essere fornita anche oralmente. Quanto ai contenuti dell'informativa, con riferimento alla finalità del trattamento potrà essere indicata la prevenzione dal contagio da COVID-19 e con riferimento alla base giuridica può essere indicata l'implementazione dei protocolli di sicurezza anti-contagio ai sensi dell'art. 1, n. 7, lett. d) del DPCM 11 marzo 2020 e con riferimento alla durata dell'eventuale conservazione dei dati si può far riferimento al termine dello stato d'emergenza;

3) definire le misure di sicurezza e organizzative adeguate a proteggere i dati. In particolare, sotto il profilo organizzativo, occorre individuare i soggetti preposti al trattamento e fornire loro le istruzioni necessarie. A tal fine, si ricorda che i dati possono essere trattati esclusivamente per finalità di prevenzione dal contagio da COVID-19 e non devono essere diffusi o comunicati a terzi al di fuori delle specifiche previsioni normative (es. in caso di richiesta da parte dell'Autorità sanitaria per la ricostruzione della filiera degli eventuali "contatti stretti di un lavoratore risultato positivo al COVID-19);

4) in caso di isolamento momentaneo dovuto al superamento della soglia di temperatura, assicurare modalità tali da garantire la riservatezza e la dignità del lavoratore. Tali garanzie devono essere assicurate anche nel caso in cui il lavoratore comunichi all'ufficio responsabile del personale di aver avuto, al di fuori del contesto aziendale, contatti con soggetti risultati positivi al COVID-19 e nel caso di allontanamento del lavoratore che durante l'attività lavorativa sviluppi febbre e sintomi di infezione respiratoria e dei suoi colleghi (v. infra).

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

- Dopo essersi sottoposto alla misurazione della temperatura corporea, il personale all'ingresso in azienda dovrà procedere al lavaggio delle mani con acqua e sapone e alla disinfezione delle mani con gel idroalcolici con concentrazione di alcol di almeno il 60%.

- L'azienda agrituristica ha la possibilità di individuare un responsabile per la prevenzione con il compito di distribuire i dispositivi di prevenzione, controllare l'applicazione delle misure di prevenzione e, in caso d'emergenza, applicare le procedure di primo intervento.

c. MODALITA' DI ACCESSO DEI FORNITORI ESTERNI E CLIENTI

Per i Fornitori:

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

- Gli ordinativi dei prodotti sono effettuati per telefono, e-mail o altri dispositivi, privilegiando la trasmissione telematica di documenti;
- Regolare gli accessi nel locale dei fornitori/corrieri in orari di non apertura al pubblico, ed evitare gli accessi non strettamente correlati all'attività di somministrazione alimenti e bevande;
- Nelle attività di consegna, carico e scarico, il trasportatore, corriere o fornitore lascia preferibilmente la merce all'esterno in prossimità dell'ingresso. Eventuale scambio di materiali/documenti dovrà avvenire nel rispetto della distanza di sicurezza (almeno un metro), indossando dispositivi di protezione (mascherine e guanti).

Per gli ospiti:

- **L'attività di consegna a domicilio** evita il rischio da "assembramento" e offre la maggior garanzia limitando i contatti. Va pertanto mantenuta e incentivata nei limiti del possibile. Il personale addetto alla consegna indossa guanti e maschera, consegna il cibo all'ingresso senza entrare nel domicilio.
- Favorire sistemi di pagamento elettronici e dotare l'addetto di disinfettante per le mani e prodotti per la pulizia dei POS dopo ogni utilizzo (alcol etilico almeno al 70% o altro prodotto equivalente).
- **L'attività di consegna per asporto** evita il rischio da esposizione per consumazione nei locali.

- Gestire gli accessi degli ospiti con orari scaglionati su prenotazione telefonica/on-line, secondo percorsi segnalati per il rispetto della distanza di sicurezza.
- Limitare la permanenza al tempo necessario per il ritiro per evitare assembramenti;
- Gli addetti alla consegna sono dotati di maschera e guanti. Applicare le misure di igiene delle mani e pulizia degli strumenti (cassa, POS...) dopo ogni pagamento;

Per il servizio ristorante

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

d. ATTIVITA' DI PULIZIA E SANIFICAZIONE LOCALI SAB

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

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

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

Va fatta una puntuale verifica dei prodotti utilizzati con lettura delle rispettive etichette in quanto la differenza tra detergente, sanificante e disinfettante è di fondamentale importanza.

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

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

Riepilogo delle principali procedure:

- L'azienda assicura la pulizia giornaliera e la sanificazione periodica dei locali (cucina, sala somministrazione, deposito materie prime, spogliatoio per gli addetti, servizi igienici per gli addetti e per il pubblico), delle postazioni di lavoro, delle aree comuni e di svago (es. sale fumatori), anche nel rispetto delle procedure di igiene già adottate ai sensi delle specifiche normative di settore.
- Garantire la pulizia e sanificazione a fine turno delle superfici di contatto "comuni" (banconi, piani di lavoro, tavoli, maniglie, porte, celle frigorifere, forni etc.), delle attrezzature/strumentazioni di lavoro (area cucina) e delle tastiere, schermi touch, mouse (casce, dispositivi digitali di prenotazione o pagamento).
- Tavoli, banchi, sedie e oggetti di uso comune per il servizio (cestino pane, zuccheriera, saliera, oliera etc.) vanno invece puliti e igienizzati dopo ogni utilizzo. A tale scopo usare i detergenti comuni e ipoclorito di sodio 0,1% di cloro attivo o alcool al 70% o altri prodotti specifici secondo le procedure di igiene già previste. Privilegiare l'uso di oggetti monouso e prodotti monodose.
- La biancheria da sala, da cucina e altri materiali in tessuto, vanno lavati in acqua calda a 60-90° con comuni detersivi o secondo le modalità già in atto per le lavanderie industriali per la ristorazione.
- Dotare i servizi igienici di materiali (asciugamani) usa e getta e di un n. adeguato di cesti per i rifiuti.
- Importante garantire il costante ricambio di aria naturale dei locali (vedi anche Rapporto ISS 5/2020 "Indicazioni ad interim per la prevenzione e gestione degli ambienti indoor in relazione alla trasmissione dell'infezione da virus SARS-CoV-2" del 23/3/2020), soprattutto durante le operazioni di pulizia e sanificazione.
- Gli impianti di ventilazione meccanica controllata, consentendo il ricambio dell'aria con l'esterno, devono restare attivi nelle 24 ore per tutti i giorni della settimana. Le prese e le griglie di ventilazione devono essere pulite con panni puliti in microfibra, inumiditi con acqua e sapone o con alcool etilico maggiore al 70%.
- Eliminare la funzione di ricircolo dell'aria condizionata, che favorisce la diffusione in aria di agenti patogeni (batteri, virus, ecc.).

Inoltre si ritiene importante quanto segue:

- Prima di utilizzare i prodotti per la pulizia leggere attentamente le istruzioni e rispettare i dosaggi d'uso raccomandati sulle confezioni (si vedano simboli di pericolo sulle etichette).
- Non miscelare i prodotti di pulizia, in particolare quelli contenenti candeggina o ammoniaca con altri prodotti.
- Pulire le postazioni di lavoro dopo ogni servizio utilizzando prodotti disinfettanti.
- Pulire giornalmente i locali comuni come spogliatoi e servizi igienici, utilizzando acqua e sapone e/o alcol etilico 75% e/o prodotti a base di cloro all'1,0% (candeggina).

- Pulire giornalmente le superfici comuni, ossia utilizzate da più persone (comprese tastiere, maniglie e corrimani), utilizzando acqua e sapone e/o alcol etilico 75% e/o prodotti a base di cloro all'1,0% (candeggina).
- Garantire un buon ricambio d'aria in tutti gli ambienti.
- Manutenere adeguatamente gli eventuali impianti di aerazione/ventilazione e umidità.
- Posizionare nel locale raccoglitori chiusi per i rifiuti.

e. PRECAUZIONI IGIENICHE PERSONALI

È stato chiarito dalla comunità scientifica che il contagio avviene in presenza di persone infette tramite tosse e starnuti. Il virus, infatti, entra nel corpo attraverso gli occhi, il naso e la bocca, quindi bisogna evitare di toccarli con mani non adeguatamente pulite.

Al fine di ridurre la possibilità di contagio anche da parte di soggetti asintomatici occorre, in primo luogo, rispettare le raccomandazioni dell'OMS sulle misure di distanziamento sociale, pulizia delle mani e igiene respiratoria: l'OMS ritiene che il mantenimento di distanze minime tra le persone, la frequente igiene delle mani e i comportamenti corretti in caso di tosse e starnuti, siano le più efficaci per limitare la diffusione del coronavirus.

Anche se è del tutto probabile che personale e ospiti abbiano familiarità con queste misure, si ricorda che:

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

Vanno dunque seguite le seguenti procedure:

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

- Posizionare dispenser di gel igienizzante per le mani in ingresso e in altre postazioni facilmente visibili e raggiungibili (secondo le dimensioni del locale) ad utilizzo di chiunque fa ingresso nel locale. È consentita la preparazione da parte dell'azienda del liquido detergente secondo le indicazioni dell'OMS ([https://www.who.int/gpsc/5may/Guide to Local Production.pdf](https://www.who.int/gpsc/5may/Guide%20to%20Local%20Production.pdf))

f. DISPOSITIVI DI PROTEZIONE INDIVIDUALE (DPI)

- Nell'attività SAB è previsto ai fini della sicurezza alimentare l'utilizzo di mascherine di uso sanitario certificate e guanti ad uso alimentare durante la manipolazione, preparazione e confezionamento degli alimenti. Tali dispositivi, già largamente adottati nelle industrie alimentari come presidio igienico, possono essere idonei a ridurre la possibilità di deposizione del virus SARS-CoV-2 sugli alimenti in presenza di soggetti inconsapevolmente infetti (vedi rapporto ISS n. 17/2020 "*Indicazioni ad interim sull'igiene degli alimenti durante l'epidemia da virus SARS-CoV-2*" versione del 19/4/20).

È tuttavia necessario valutare se i dispositivi già in dotazione ai fini della sicurezza alimentare, siano efficaci anche ai fini della protezione rispetto al contagio da virus SARS-CoV-2, soprattutto per quanto riguarda la protezione delle vie respiratorie.

- I dispositivi di protezione vanno indossati sempre nei compiti che non consentono il rispetto della distanza interpersonale superiore a un metro: l'uso delle mascherine (almeno FFP2) e di eventuali ulteriori dispositivi di protezione deve essere conforme alle disposizioni delle autorità scientifiche e sanitarie. Gli addetti al servizio agli ospiti, essendo questi ultimi sprovvisti di protezione delle vie respiratorie, devono essere dotati di idonei Dispositivi di protezione delle vie respiratorie.
- Nel corso delle pulizie e soprattutto durante operazioni di sanificazioni dei locali e delle varie superfici delle strutture del ristorante o del bar, si consiglia l'uso di mascherine "chirurgiche" e "FFp2" omologate secondo le sigle mostrate nelle tabelle riportate nell'allegato scientifico. Le mascherine, che saranno fornite dall'azienda, andranno indossate secondo modalità che impediscano l'involontaria contaminazione, compromettendone l'efficacia. Le mascherine monouso sono distribuite in confezioni sterili, ragione per cui occorre lavare bene le mani prima di toccarle altrimenti si rischia di infettarle e annullarne l'effetto protettivo ed è parimenti importante lavarsi le mani anche dopo averle tolte.
- In caso di difficoltà di approvvigionamento e alla sola finalità di evitare la diffusione del virus, potranno essere utilizzate altre tipologie di mascherine conformi alle indicazioni dall'Autorità sanitaria.
- Per gli addetti alle pulizie dei servizi igienici oltre alle mascherine è opportuno fornire gli altri DPI ovvero sia i guanti in gomma, gli occhiali e i grembiuli monouso. Per i guanti in gomma l'eventuale uso da parte del personale di sala non è consigliabile per il fatto che la pulizia degli stessi in corso di uso risulta difficile e che il lavaggio molto frequente delle mani da parte dell'operatore appare la procedura più semplice e idonea a mantenere un buon livello igienico. Come anticipato, l'uso dei DPI al completo è consigliato all'atto delle procedure di pulizia e sanificazioni degli ambienti, in particolare dei bagni.

In sintesi l'azienda agrituristica è tenuta a fornire:

- detergenti e soluzioni disinfettanti per mani (liquido o in gel) o salviette monouso imbevute di disinfettante;
- mascherine protettive del tipo “chirurgico” o “FFP2 (da notare che le monouso vanno utilizzate una sola volta) ovvero altre tipologie conformi alle prescrizioni dell’Autorità sanitaria e o altre misure protettive idonee come ad esempio la visiera protettiva;
- guanti monouso;
- termometro digitale a distanza infrarossi per misurazione temperatura.

g. SPOSTAMENTI INTERNI, RIUNIONI, EVENTI INTERNI

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

h. GESTIONE DI UNA PERSONA SINTOMATICA IN AZIENDA

- Nel caso in cui una persona presente in azienda sviluppi febbre e sintomi di infezione respiratoria quale, ad esempio, la tosse, questa è tenuta a dichiararlo immediatamente all’operatore agrituristico o ad un suo collaboratore delegato affinché si proceda al suo temporaneo isolamento, venga accertato che indossi una mascherina protettiva e si proceda con l’immediato avvertimento delle Autorità sanitarie competenti, contattando i numeri di emergenza per il COVID-19 forniti dalla Regione o dal Ministero della Salute.
- L’azienda agrituristica, al fine di agevolare le misure di quarantena, collabora con le Autorità sanitarie per la definizione degli eventuali “contatti stretti” avuti nel posto di lavoro di una persona presente in azienda risultata positiva al tampone COVID-19. Nel periodo dell’indagine, l’azienda potrà chiedere agli eventuali contatti stretti di lasciare cautelativamente l’attività, secondo le indicazioni dell’Autorità sanitaria.

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

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

- educare il personale all’importanza delle misure di controllo allo scopo di prevenire la trasmissione dei patogeni collegati a questo virus;
- individuare le corrette tecniche di igienizzazione delle mani;
- istruire adeguatamente il personale sulle corrette modalità d’uso dei DPI.

I. SORVEGLIANZA SANITARIA/MEDICO COMPETENTE/RLS

- La sorveglianza sanitaria deve proseguire rispettando le misure igieniche contenute nelle indicazioni del Ministero della Salute (cd. decalogo);
- Vanno privilegiate, in questo periodo, le visite preventive, le visite a richiesta e le visite da rientro da malattia;
- La sorveglianza sanitaria periodica non va interrotta, perché rappresenta una ulteriore misura di prevenzione di carattere generale: sia perché può intercettare possibili casi e sintomi sospetti del contagio, sia per l'informazione e la formazione che il medico competente può fornire ai lavoratori per evitare la diffusione del contagio;
- Nell'integrare e proporre tutte le misure di regolamentazione legate al COVID-19 il medico competente collabora con il datore di lavoro e le RLS/RLST;
- Il medico competente segnala all'azienda situazioni di particolare fragilità e patologie attuali o pregresse dei dipendenti e l'azienda provvede alla loro tutela nel rispetto della privacy;
- Il medico competente applicherà le indicazioni delle Autorità Sanitarie. Il medico competente, in considerazione del suo ruolo nella valutazione dei rischi e nella sorveglianza sanitaria, potrà suggerire l'adozione di eventuali mezzi diagnostici qualora ritenuti utili al fine del contenimento della diffusione del virus e della salute dei lavoratori;
- Alla ripresa delle attività, è opportuno che sia coinvolto il medico competente per le identificazioni dei soggetti con particolari situazioni di fragilità e per il reinserimento lavorativo di soggetti con pregressa infezione da COVID 19.

E' raccomandabile che la sorveglianza sanitaria ponga particolare attenzione ai soggetti fragili anche in relazione all'età.

Per il reintegro progressivo di lavoratori dopo l'infezione da COVID19, il medico competente, previa presentazione di certificazione di avvenuta negativizzazione del tampone secondo le modalità previste e rilasciata dal Dipartimento di prevenzione territoriale di competenza, effettua la visita medica precedente alla ripresa del lavoro, a seguito di assenza per motivi di salute di durata superiore ai sessanta giorni continuativi, al fine di verificare l'idoneità alla mansione" (D.Lgs 81/08 e s.m.i, art. 41, c. 2 lett. e-ter), anche per valutare profili specifici di rischiosità e comunque indipendentemente dalla durata dell'assenza per malattia.

Le aziende agrituristiche che offrono il servizio di somministrazione alimenti e bevande che non hanno nominato il medico competente in quanto non previsto ad esito della valutazione dei rischi ai sensi del D. Lgs 81/08 e s.m.i, alla ripresa dell'attività applicheranno le indicazioni della Autorità sanitarie.

4. PROCEDURE SPECIFICHE

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

Il primo criterio di protezione da virus SARS-CoV-2 è il distanziamento interpersonale (tra lavoratori, tra lavoratori e clienti) trova difficile applicazione nell'attività di somministrazione alimenti e bevande.

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

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

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

Spazi comuni frequentati da lavoratori e ospiti

- Distribuire i tavoli assicurando la distanza di almeno un metro tra i commensali di tavoli vicini. È consentita **deroga per i conviventi**. Nel caso di due o più persone non conviventi devono essere garantite **le distanze 1 metro seduta seduta e 1 metro fronte fronte o in alternativa mediante** l'utilizzo di pannelli di separazione (ad esempio in plexiglas) anche rimovibili.
- Favorire l'adozione di menu e carta dei vini digitali (gestiti solo dal personale e non dato nelle mani dell'ospite fatto salvo l'immediata igienizzazione del dispositivo post uso) per limitare sia il contatto con i materiali sia quello tra ospiti e lavoratori;
- In alternativa disporre menu su lavagne/tabelle ben visibili in vari punti del locale per evitare assembramenti o disporre menu plastificati per consentirne l'igienizzazione dopo ogni uso.

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

Al fine di favorire la presenza contemporanea del personale:

- Favorire l'alternanza dei lavoratori su più turni nell'arco della giornata;
- Verificare la possibilità di prolungare gli orari di apertura e di servizio;
- Articolare il lavoro con orari differenziati;
- Verificare la possibilità di organizzare circuiti "self service" per limitare il servizio ai tavoli, secondo percorsi che evitano assembramenti nei punti di rifornimento.

c. GESTIONE ENTRATA E USCITA DEI DIPENDENTI

- Si favoriscono orari di ingresso/uscita scaglionati in modo da evitare il più possibile contatti nelle zone comuni (ingressi, spogliatoi, sala mensa);
- Dove è possibile, occorre dedicare una porta di entrata e una porta di uscita da questi locali e garantire la presenza di detergenti segnalati da apposite indicazioni.

1. Gestione servizio di Somministrazione

- Andrebbero favorite soprattutto soluzioni che privilegino l'uso di spazi all'aperto rispetto ai locali chiusi;
- si adottano adeguate soluzioni organizzative per evitare assembramenti degli ospiti all'ingresso dell'esercizio e all'interno della sala di somministrazione;
- è previsto obbligatoriamente il sistema di prenotazione telefonica e digitale;
- si prevede, ove possibile, una separazione degli accessi di entrata e di uscita;
- è necessario rendere disponibili prodotti igienizzanti – tramite dispenser – per gli ospiti e il personale all'ingresso del locale di somministrazione;
- non è disponibile l'uso del guardaroba;
- gli ospiti possono continuare ad essere accompagnati al tavolo nel rispetto delle distanze interpersonali;

- i tavoli sono distribuiti assicurando il distanziamento di un metro l'uno dall'altro e, a tal fine, ciascuna azienda può adottare le soluzioni più adeguate al proprio layout;
- agli ospiti che richiedono espressamente un distanziamento interpersonale anche nel proprio tavolo, questo viene assicurato con l'adozione delle distanze 1 metro seduta seduta e 1 metro fronte fronte o in alternativa mediante l'utilizzo di pannelli di separazione (ad esempio in plexig);
- è opportuno utilizzare format di presentazione del menù alternativi rispetto ai tradizionali (ad esempio menù scritti su lavagne o tabelle ben visibili in vari punti del locale, consultabili via app e siti, menù del giorno stampati su fogli monouso) o, in alternativa, disporre menu plastificati per consentirne l'igienizzazione dopo ogni uso; favorire, pertanto, l'adozione di menu e carta dei vini digitali (gestiti solo dal personale e non dato nelle mani dell'ospite fatto salvo l'immediata igienizzazione del dispositivo post uso) per limitare sia il contatto con i materiali sia quello tra ospiti e lavoratori;
- dotare direttamente i tavoli dei condimenti necessari (salse, condimenti etc. possibilmente monodose);
- il personale addetto alla sala è dotato di dispositivi di protezione individuale (mascherine o altri dispositivi idonei e guanti) e mantiene, nei limiti del possibile, la distanza interpersonale di un metro;
- ciascun tavolo è servito possibilmente dallo stesso addetto alla sala (o più addetti secondo il n. di clienti al tavolo) per la durata dell'intero servizio. Se lo stesso addetto svolge frequentemente in tempi diversi tutte le operazioni, spostandosi continuamente fra diverse postazioni di lavoro, si favorisce la diffusione di eventuali agenti patogeni con possibilità di contaminazioni. Pertanto l'igiene, l'educazione del personale ed il controllo della contaminazione crociata sono tra i fattori più importanti nel condizionare la salubrità sia delle produzioni che degli ambienti di lavoro
- gli oggetti utilizzati per un servizio (cestino del pane, prodotti per il condimento, zuccheriera monodose etc.) non possono essere messi a disposizione di nuovi ospiti senza adeguata igienizzazione. È altresì possibile che l'operatore agriturismo adotti soluzioni alternative quali prodotti monouso etc;
- possono essere messi a disposizione degli avventori appositi cestini per poter buttare i dispositivi di protezione individuale, nonché altri rifiuti biologici (fazzoletti);
- i bagni a disposizione degli ospiti sono dotati di prodotti igienizzanti per il lavaggio delle mani e riportano dépliant con le raccomandazioni delle Autorità sanitarie;
- l'accesso ai servizi igienici dovrà avvenire evitando assembramenti pertanto è necessario limitare la presenza di più persone nei servizi igienici con avvisi ben visibili (poster/locandine);
- è opportuno privilegiare i pagamenti elettronici con contactless "direttamente al tavolo" e possibilità di barriere separatorie nella zona cassa, ove sia necessaria. In ogni caso, alla cassa è posizionata adeguata segnaletica orizzontale per il distanziamento e di protezione;
- piatti, bicchieri, posate e simili sono lavati in lavastoviglie a temperatura adeguata, in modo che possano essere disinfettati, inclusi gli oggetti che non sono stati utilizzati dagli ospiti in quanto potrebbero essere entrati in contatto con le mani degli stessi. Spetta all'operatore agriturismo o ad un collaboratore all'uopo delegato verificare le temperature di lavaggio, così come il corretto dosaggio di detersivi e disinfettanti chimici utilizzati nella lavastoviglie. Se, per qualsiasi ragione, il lavaggio automatico non fosse possibile, nell'eseguire quello manuale si consiglia di utilizzare le procedure standard con lavaggio, disinfezione e risciacquo, usando il massimo livello di precauzione, asciugando le stoviglie con tovaglioli di carta monouso
- tovaglie, tovaglioli e altri tessuti per la tavola devono essere messi in specifici sacchi per la lavanderia e il lavaggio deve assicurare la rimozione di agenti patogeni dotare.

2. Gestione Spazi Aperti

Le procedure adottate negli ambienti interni vengono applicate anche negli spazi esterni:

- si presterà attenzione al distanziamento tra i tavoli;
- corretta pulizia tavoli dopo l'utilizzo da parte dei clienti;
- adeguata gestione degli ingressi e delle uscite;
- delimitazione degli spazi.

3. Servizi a Domicilio

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

4. Vendita per asporto

- All'atto della consegna i lavoratori e i clienti sono tenuti ad indossare i DPI richiesti (mascherina protettiva e guanti monouso);
- verranno assicurate modalità che escludono o limitano il contatto con i clienti che non possono entrare nei locali dell'azienda agrituristica, la consegna sarà eseguita sull'uscio del locale stesso;
- sono favoriti sistemi di pagamento elettronici. Se il pagamento viene effettuato in contante o POS portatile, l'operatore provvede alla disinfezione delle mani e del POS al termine dell'operazione. Inoltre, se il pagamento avviene tramite contanti, si eviteranno contatti diretti: il contante verrà lasciato dal cliente in un apposito contenitore messo a disposizione dall' esercente, l'operatore, una volta verificato il pagamento, consegnerà il cibo e l'eventuale resto in un contenitore a parte.

5. AGGIORNAMENTO DEL PROTOCOLLO DI REGOLAMENTAZIONE

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

6. CONCLUSIONI

Le associazioni agrituristiche realizzano una campagna pubblicitaria tramite organi d'informazione tradizionale o tramite social network per informare gli eventuali ospiti circa le misure adottate dalle aziende agrituristiche al fine di garantire la salute ed evitare la diffusione del coronavirus.

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

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

L'azienda agrituristica informa tutti i lavoratori e i frequentatori esterni (fornitori e ospiti) circa le disposizioni delle Autorità, consegnando e/o affiggendo all'ingresso appositi depliant informativi.

In particolare le informazioni riguardano:

- L'obbligo di rimanere al proprio domicilio in presenza di febbre (oltre 37.5°) o altri sintomi influenzali e di chiamare il proprio medico di famiglia e l'autorità sanitaria.
- La procedura di controllo della temperatura corporea a cui deve essere sottoposto il personale prima dell'accesso al luogo di lavoro.

L'impegno dei dipendenti e collaboratori a rispettare tutte le disposizioni delle Autorità e del datore di lavoro nel fare accesso in azienda (in particolare, mantenere la distanza di sicurezza, osservare le regole di igiene delle mani e tenere comportamenti corretti sul piano dell'igiene).

7. INTEGRAZIONI FACOLTATIVE A SEGUITO DEL DOCUMENTO INAIL/ISS

A seguito del documento tecnico "su ipotesi di rimodulazione delle misure contenitive del contagio da Sars- CoV nel settore della ristorazione dell'INAIL e dell'ISS del 12/05/2020, come raccomandazioni si consigliano facoltativamente le seguenti indicazioni:

1. In considerazione della tipologia di attività che prevede la presenza di personale addetto alle cucine e di personale addetto al servizio ai tavoli, oltre a quello dedicato ad attività amministrative se presente, 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;
2. il rispetto del distanziamento sociale può raggiungersi solo attraverso una rimodulazione della capienza, degli spazi, dell'organizzazione e dei turni di lavoro e degli orari di accesso e apertura. In una prima fase, devono essere favorite soprattutto soluzioni che privilegino l'uso di spazi all'aperto rispetto ai locali chiusi, anche attraverso soluzioni di sistema che favoriscano queste modalità;
3. Vanno evitate oliere e saliere riutilizzabili;
4. Servizio esclusivamente al piatto (no vassoi)
5. Per il personale addetto al servizio ai tavoli è necessario l'uso della mascherina chirurgica per tutto il turno di lavoro e ove possibile, l'utilizzo dei guanti in nitrile;

6. Per il personale di cucina, in condivisione di spazi confinati, va indossata la mascherina chirurgica; dovranno essere utilizzati altresì guanti in nitrile in tutte le attività in cui ciò sia possibile;
7. È vietato la modalità di servizio a Buffet o similari.