



Il Presidente della Regione

SEZIONE 2

Protocollo di sicurezza per l'esercizio delle attività di produzione, commercializzazione e somministrazione di alimenti.

1. Premessa.

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

- D.L. 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 12 al D.P.C.M. 17 maggio 2020);
- D.P.C.M. 17 maggio 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-DGPRES-DGPRES-P del 29 aprile 2020.

Le misure di contenimento e di sicurezza anti-contagio sancite dal D.L. n. 19 del 25 marzo 2020 e dall'Allegato 12 al D.P.C.M. 17 maggio 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.

Tali misure si applicano in aggiunta a quelle già vigenti in materia di tutela della salute e sicurezza dei lavoratori (*in primis*, il D.Lgs. n. 81/2008 e s.m.i.) e alle procedure/requisiti igienico-sanitari richiesti dalle specifiche normative di settore. È quindi necessario che l'adozione delle misure di contenimento 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 e lavoratori) sia dai rischi professionali (lavoratori).

A tal fine, è essenziale il coordinamento tra il Comitato (previsto dal punto 13 del Protocollo del 24 aprile 2020) ed il Servizio di Prevenzione e Protezione aziendale (ove presente ai sensi del D.Lgs. n. 81/2008), le cui figure possono anche coincidere. Le disposizioni che seguono, hanno lo scopo di fornire ulteriori indicazioni per l'applicazione delle misure anti-contagio nelle attività di produzione, commercializzazione e somministrazione di alimenti.



Il Presidente della Regione

Al fine di garantire la sicurezza degli alimenti, gli operatori del settore alimentare devono assicurare la piena e costante adesione alle pratiche igieniche ed alle procedure di pulizia e disinfezione, così come prescritto dalla normativa e come definito nei manuali di buona prassi igienica di settore (GHP) e nei piani HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points) aziendali.

Si ricorda che le buone pratiche igieniche (*Good Hygiene Practices*, GHP) rappresentano un elemento fondamentale per la prevenzione della dispersione del SARS CoV-2 negli ambienti di produzione, trasformazione e commercializzazione e somministrazione degli alimenti.

Di conseguenza, è necessario rafforzare ed integrare siffatte pratiche che sono già ben dettagliate nei piani di autocontrollo presenti in ogni stabilimento di produzione, commercializzazione e distribuzione di alimenti.

Si ricorda il rispetto di quanto previsto dal Rapporto ISS COVID 19, n.17/2020 “*Indicazioni sull’igiene degli alimenti durante l’epidemia da virus SARS-CoV-2*”.

Infine, si precisa che coloro che somministrano alimenti sotto forma di ristorazione devono sottostare contemporaneamente oltre al Protocollo previsto nella Sezione 1), anche le specifiche previsioni contenute nella presente Sezione, ove compatibili con siffatta attività produttiva.

2. Gli obblighi di autocontrollo.

Le microimprese alimentari che non svolgono alcuna attività di preparazione, produzione o trasformazione di prodotti alimentari, oppure che svolgono semplici operazioni di preparazione degli alimenti o in cui la manipolazione degli alimenti segue procedure consolidate, devono predisporre e realizzare specifiche procedure basate sull’applicazione di misure igieniche di base (c.d. prerequisiti).

Invece, tutti gli altri operatori del settore alimentare, riconosciuti e/o registrati ai sensi dei Regolamenti (CE) n. 852/2004 e 853/2004, i quali non sono ricompresi nelle microimprese, devono implementare nel loro sistema di autocontrollo, oltre ai prerequisiti, anche un sistema HACCP, che tenga conto anche del rischio COVID-19.

I prerequisiti comprendono, fra l’altro:

- i requisiti infrastrutturali;
- le attrezzature;
- la manutenzione;
- i requisiti delle materie prime e la qualificazione dei fornitori;
- la corretta manipolazione dell’alimento (incluso il confezionamento ed il trasporto);
- l’igiene delle lavorazioni;
- la gestione dei rifiuti e corretta gestione degli scarti di lavorazione;
- il controllo degli infestanti;
- le procedure igieniche (pulizia e disinfezione);
- la qualità dell’acqua (con particolare riferimento alla modalità di approvvigionamento idrico);
- il controllo delle temperature ed il mantenimento della catena del freddo;



Il Presidente della Regione

- l'igiene del personale, prevedendo:
 - un piano di igiene del personale articolato in igiene dell'abbigliamento;
 - i sistemi di lavaggio delle mani;
 - le norme comportamentali per il personale;
- la salute del personale;
- la formazione del personale che preveda:
 - la partecipazione con verifica dell'apprendimento a corsi interni/esterni all'azienda;
 - l'addestramento con un adeguato affiancamento.

3. L'informazione.

L'operatore del settore alimentare è il primo responsabile degli alimenti da lui importati, prodotti, commercializzati, somministrati e deve garantire l'informazione sulle regole di accesso e comportamento in ogni azienda alimentare.

Inoltre, nella sua qualità di datore di lavoro, d'operatore del settore alimentare deve informare (ricorrendo alle le modalità che risultano più idonee ed efficaci) tutti i lavoratori, ma anche i fornitori, i clienti, i consumatori, le autorità competenti per i controlli ufficiali, relativamente alle disposizioni vigenti, in merito al contenimento della diffusione del Covid-19 (ad esempio, consegnando e/o affiggendo all'ingresso e nei luoghi maggiormente visibili dei locali aziendali, appositi avvisi informativi, o specifica cartellonistica che descriva graficamente e per immagini le azioni preventive da adottare).

Nello specifico, siffatte informazioni devono concernere:

- l'obbligo di rimanere al proprio domicilio in presenza di febbre (oltre 37.5°) o di altri sintomi influenzali e, in tal caso, di contattare il proprio medico di medicina generale (MMG);
- l'obbligo di rimanere al proprio domicilio se si è stati a contatto con persone positive al virus nei quattordici giorni precedenti;
- il dovere di allontanare dal luogo di lavoro tutti coloro che successivamente all'ingresso nell'azienda alimentare manifestino dei sintomi;
- l'obbligo di rispettare le buone pratiche igieniche e le misure di distanziamento necessarie.

Gli eventuali operatori di imprese terze devono essere informati, relativamente alle procedure di accesso ai locali ricevendole preventivamente, in modalità telematica, o su supporto cartaceo, al momento dell'ingresso nei locali aziendali.

4. Le modalità di ingresso in azienda.

Vi è la facoltà, se ritenuto necessario, di misurare la temperatura per accedere in azienda ed il datore di lavoro deve informare tutto il personale relativamente all'obbligo di astensione dal lavoro in caso di infezione respiratoria e/o febbre (cioè, una temperatura corporea superiore ai 37,5°C).



Il Presidente della Regione

Vi è, altresì, l'obbligo di applicare rigorosamente il principio di astensione dal lavoro del personale che accusi sintomatologia compatibile con malattie trasmissibili con alimenti (cfr., Regolamento (CE) 852/2004) e, in conformità alle indicazioni fornite per fronteggiare l'epidemia SARS CoV-2, una sintomatologia da infezione respiratoria e/o febbre (cioè, una temperatura superiore ai 37,5°C). In tal caso, deve essere fatta tempestiva segnalazione al medico del lavoro competente e al medico di medicina generale.

Il ritorno in azienda dei lavoratori precedentemente risultati positivi all'infezione da Covid-19 può avvenire solo previa presentazione della certificazione medica attestante l'avvenuta guarigione.

5. Le modalità di accesso dei fornitori esterni.

Le imprese alimentari devono ridurre al minimo necessario i contatti con l'esterno, per cui nei confronti di fornitori ed autisti dei camion che trasportano animali vivi (ad esempio, gli stabilimenti di macellazione) o materie prime di vario genere, devono essere implementate specifiche azioni preventive, quali:

- le modalità di accesso, individuando specifiche procedure di ingresso, transito e uscita, mediante percorsi e tempistiche predefinite, al fine di ridurre le occasioni di contatto con il personale che opera all'interno della azienda;
- l'utilizzo da parte del fornitore di idonea mascherina, di guanti, quando prescritti da specifiche normative, e di gel idroalcolico per l'igiene delle mani;
- la scelta di privilegiare modalità informatiche per la trasmissione e lo scambio di documentazione. Qualora non sia possibile bisogna evitare lo scambio di documentazione cartacea, si devono rispettare le seguenti regole:
 - mantenere la distanza di almeno un metro;
 - indossare la mascherina e igienizzare le mani con gel alcolico per ricevere e firmare la documentazione;
 - prevedere accessi contingentati preferendo le modalità su appuntamento;
 - disporre adeguato ricambio di aria degli ambienti;
 - dotare gli uffici e/o gli spazi di ricevimento di distributori di soluzione disinfettante e/o salviette monouso, nonché di contenitori per rifiuti apertura automatica, o a pedale.

Durante le attività di carico e scarico degli alimenti i trasportatori devono rispettare la distanza di un metro, e disinfettare le mani o indossare i guanti.

Durante la restituzione dei resi, si devono utilizzare contenitori ed imballi monouso. In caso di contenitori riutilizzabili, devono essere implementati appositi protocolli per l'igiene e la sanificazione (pulizia e disinfezione).



Il Presidente della Regione

6. La pulizia e la disinfezione nei locali dell'azienda.

Tutti gli operatori del settore alimentare devono garantire, mediante apposita procedura, la pulizia giornaliera e la disinfezione periodica dei locali, degli ambienti, delle postazioni di lavoro e delle aree comuni.

Nello specifico, il programma di pulizia e disinfezione, già presente nelle imprese alimentari, prevede:

- la pulizia e disinfezione degli ambienti di lavoro e delle loro pertinenze;
- la pulizia e la disinfezione pre-operativa e operativa delle superfici a contatto;

Inoltre, il programma prerequisito di pulizia e disinfezione deve specificare:

- l'individuazione dei locali e delle attrezzature dello stabilimento da sottoporre alle operazioni di pulizia e disinfezione, comprese le aree esterne;
- gli utensili utilizzati per le operazioni di pulizia e disinfezione (ad esempio, spazzole, spatole, lance, etc.) comprese la loro custodia e manutenzione;
- le schede tecniche dei prodotti utilizzati. In caso di utilizzo di prodotti che si trovano comunemente in commercio, le schede tecniche possono essere sostituite dalle etichette dei prodotti. Tutti i prodotti devono essere idonei per l'utilizzo nelle industrie alimentari;
- le modalità di pulizia e disinfezione distinte per aree ed attrezzature (ad esempio, concentrazioni e modalità d'uso dei prodotti, tempi di contatto, etc.), nonché per tempi di esecuzione;
- la frequenza degli interventi di pulizia e disinfezione;
- la formazione del personale in materia;
- la manutenzione igienica dell'area esterna e delle pertinenze dell'impianto, con particolare riferimento alla pulizia delle zone di transito ed alla prevenzione dello sviluppo di infestanti (ad esempio, integrità della recinzione, sfalcio delle erbe, accatastamento di attrezzature o materiali vari, presenza di materiale organico, etc.).

Le imprese alimentari che utilizzano per la pulizia dei locali e delle attrezzature aria compressa e/o acqua sotto pressione (od altri metodi che possono produrre spruzzi o aerosolizzare materiale) nell'ambiente devono operare in totale assenza di alimenti.

L'utilizzo di aspirapolvere deve ~~essere effettuato soltanto dopo un'adeguata~~ precedere le altre operazioni di sanificazione e disinfezione.

Negli esercizi di vendita e somministrazione le attività di pulizia e disinfezione devono essere effettuate con una frequenza minima di almeno due volte al giorno.

Nello specifico, negli esercizi di vendita e somministrazione di alimenti, è necessario garantire la pulizia e la disinfezione delle superfici toccate più frequentemente (ad esempio, maniglie di banchi o armadi, frigoriferi, tastiere/touchscreen, bilance, nastri trasportatori, aree di deposizione degli acquisti alla cassa, aree di imbustamento, tastiere dei terminali POS, carrelli e cestini eventualmente presenti nel punto vendita, etc.).



Il Presidente della Regione

Durante le ore di apertura al pubblico, i servizi igienici e gli altri luoghi o spazi comuni devono essere puliti e disinfettati con maggior frequenza.

Tutto il personale deve rispettare scrupolosamente le norme di comportamento igienico sanitario per concorrere a mantenere la massima pulizia e salubrità di tali ambienti.

Occorre arieggiare gli ambienti, sia durante, sia dopo l'uso dei prodotti per la pulizia e la disinfezione, aumentando temporaneamente i tassi di ventilazione dei sistemi VMC, oppure aprendo le finestre.

Nel caso della ristorazione, la biancheria da sala e da cucina, le tende e altri materiali di tessuto devono essere sottoposti a un ciclo di lavaggio con acqua calda a 60-90 °C con comuni detersivi. Inoltre, la biancheria deve essere maneggiata con guanti.

Come previsto dalla Circ. Min. Salute n. 5443 del 22 febbraio 2020, in presenza di una persona affetta da Covid-19 confermato, occorre effettuare una pulizia e disinfezione straordinaria degli ambienti, ma non è necessario interrompere l'attività (cioè, non si deve chiudere il locale).

7. Il microclima.

Per assicurare un microclima idoneo, necessita:

- evitare correnti d'aria o freddo/caldo eccessivo durante il ricambio naturale dell'aria;
- eliminare totalmente la funzione di ricircolo dell'aria condizionata per evitare l'eventuale trasporto di agenti patogeni (come batteri, virus, etc.) in tutti i locali di produzione, commercializzazione e somministrazione degli alimenti.

Gli impianti di ventilazione (Ventilazione Meccanica Controllata- VMC) che movimentano l'aria attraverso un motore e/o un ventilatore e che consentono il ricambio dell'aria di un edificio con l'esterno devono mantenere attivi l'ingresso e l'estrazione dell'aria 24 ore su 24, 7 giorni su 7.

Infine, le prese e le griglie di ventilazione devono essere pulite con panni puliti in microfibra inumiditi con acqua e sapone, oppure con alcool etilico al 75%.

8. Precauzioni igieniche personali e dispositivi di protezione individuale.

Tutti gli operatori del settore alimentare devono garantire l'adozione delle misure igieniche previste fra i requisiti del piano di autocontrollo, con particolare riferimento al lavaggio frequente e adeguato delle mani con sapone.

I disinfettanti possono essere usati come misura aggiuntiva, ma non possono sostituire un accurato lavaggio delle mani. In linea con le raccomandazioni dell'Organizzazione Mondiale della Sanità per ridurre l'esposizione e la trasmissione del Covid-19, gli operatori addetti al settore alimentare devono lavarsi le mani per almeno 20 secondi con acqua calda e sapone liquido e asciugarle con salviette monouso:

- prima di iniziare il lavoro;



Il Presidente della Regione

- dopo ogni pausa o allontanamento dalla postazione;
- dopo aver toccato naso, bocca, occhi, orecchie;
- dopo essersi soffiati il naso, aver starnutito o tossito, orientati in direzione opposta alle altre persone o all'interno del gomito;
- prima di manipolare alimenti cotti o pronti al consumo;
- dopo aver manipolato o preparato alimenti crudi;
- dopo aver toccato rifiuti;
- dopo le operazioni di pulizia;
- dopo l'uso del bagno;
- dopo aver mangiato, bevuto o fumato;
- dopo aver toccato il denaro.

I dispositivi di protezione individuale (DPI), in particolare mascherina e guanti (o igienizzazione delle mani, in assenza di lesioni), sono efficaci nel ridurre la diffusione di virus e della malattia all'interno delle aziende alimentari, se correttamente utilizzati.

Gli operatori del settore alimentare possono usare guanti idonei al contatto con gli alimenti, ma l'utilizzo di tali guanti non può comunque sostituire il corretto lavaggio delle mani. I guanti devono essere cambiati frequentemente e, a ogni cambio, occorre lavarsi le mani (sia prima di indossarli sia dopo la rimozione). In particolare, i guanti devono essere cambiati dopo aver svolto attività non legate agli alimenti, come ad esempio aprire e chiudere le porte, svuotare i cestini dei rifiuti, etc. La rimozione dei guanti monouso può portare alla contaminazione delle mani medesime, se non correttamente eseguita.

Le mascherine devono essere utilizzate in fase di distribuzione, commercializzazione e somministrazione degli alimenti, poiché, riducendo la diffusione delle *droplet* respiratorie, costituiscono uno strumento adeguato di prevenzione e facilitano l'operatore del settore alimentare nell'ottemperare all'obbligo di legge di commercializzare prodotti privi di potenziali pericoli per il consumatore. Per un corretto utilizzo della mascherina è necessario:

- lavare le mani prima di indossarla e utilizzare gli elastici o le stringhe senza toccare la parte centrale;
- coprire bene la bocca, il naso e il mento;
- lavare subito le mani, dopo averla tolta, senza toccare la parte centrale.

La mascherina deve essere indossata in tutti i luoghi chiusi e accessibili al pubblico e all'aperto quando non si è sicuri di poter mantenere la distanza di almeno un metro da altre persone.

Si ricorda che l'utilizzo della mascherina non sostituisce il rispetto delle regole di distanziamento sociale e l'igiene delle mani.



Il Presidente della Regione

9. Norme igieniche per la commercializzazione e la somministrazione degli alimenti.

Gli esercizi di commercio e somministrazione alimentare sono considerati operatori del settore alimentare ai sensi del Regolamento (CE) n. 852/2004, relativamente all'obbligo di rispettare le prescrizioni in materia di igiene dei prodotti alimentari.

Ne consegue l'obbligo di rispettare le norme sull'igiene e la sicurezza degli alimenti, incluso l'obbligo di mettere in atto procedure "prerequisiti" basate sui principi del sistema HACCP.

In relazione al diffondersi dell'epidemia da Covid-19 ed all'esigenza di garantire nei luoghi di commercio e somministrazione alimentare il rispetto delle indicazioni di distanziamento sociale, onde evitare occasioni di contagio interumano, nonché la massima tutela dell'igiene dei prodotti, è necessario affiancare le usuali pratiche previste con misure straordinarie, quali:

- l'utilizzo, per tutti gli addetti alla preparazione, distribuzione, somministrazione degli alimenti, alla gestione degli scaffali, alla gestione dei magazzini e alla cassa, di guanti e mascherine;
- la disponibilità, per gli addetti che manipolano direttamente gli alimenti (ad esempio, reparti panetteria, gastronomia, macelleria, etc.), di distributori di spray/gel disinfettanti per le mani e di quantitativi adeguati di guanti idonei al contatto con alimenti e di mascherine, onde consentire un loro cambio frequente;
- la previsione, per le operazioni di movimentazione e sistemazione dei prodotti alimentari sulle scaffalature e nei banchi frigo che si possono svolgere anche durante l'orario di apertura, della garanzia del distanziamento fisico fra operatori e clienti;
- la previsione di operazioni di pulizia straordinaria dei locali da parte del personale addetto, previo allontanamento della clientela dall'area di interesse;
- il divieto di degustazioni alimentari con esposizione di alimenti a libero servizio; qualora vengano proposte delle degustazioni, queste dovranno essere effettuate esponendo alimenti protetti, senza alcuna possibilità di accesso diretto da parte dei consumatori, ma con personale addetto alla distribuzione ed alla somministrazione in monoporzioni;
- il divieto negli esercizi di somministrazione a buffet od a self-service con alimenti esposti; nei banchi di distribuzione si raccomandano mono porzioni preconfezionate;
- l'utilizzo di condimenti, salse, pane, cracker, grissini in confezioni monodose ovvero in confezione multidose, qualora i contenitori vengano igienizzati a seguito di ogni utilizzo, secondo il sistema HACCP; qualora questi alimenti fossero prodotti dall'operatore del settore alimentare, possono essere somministrati direttamente ai singoli consumatori/clienti, in monoporzione.



Il Presidente della Regione

10. L'informazione ai clienti.

L'impresa, 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, bisogna:

- avvisare il cliente che non può presentarsi in caso di comparsa di sintomatologia febbrile e/o simil-influenzale (tosse, congiuntivite, etc.), 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 (ad esempio, locandine, cartelli, etc.) 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, etc.)
- accettare di non poter fare ingresso, né di poter permanere in azienda - e di doverlo dichiarare tempestivamente al titolare o, ove presente, al responsabile della prevenzione laddove sia presente, anche successivamente all'ingresso, qualora sussistano sintomi influenzali e/o 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;
- rispettare tutte le disposizioni previste dalle Autorità e del datore di lavoro nell'accedere in azienda (in particolare, mantenere la distanza di sicurezza, osservare le regole di igiene delle mani e tenere comportamenti igienicamente corretti);

Essendo l'informativa valida anche per clienti e consumatori che accedono al locale, è opportuno che le locandine/poster siano facilmente comprensibili e scritti in varie lingue (materiali disponibili e scaricabili da siti ufficiali come Ministero della Salute, Istituto Superiore di Sanità, Organizzazione Mondiale della Sanità, Regioni, etc.).

Per i lavoratori dipendenti e per i lavoratori di aziende terze (addetti pulizie, manutenzione, fornitori, vigilanza, etc.) si può fare ricorso anche a strumenti informatici e materiali multimediali, in modo da trasmetterli prima dell'accesso in azienda ed evitare la trasmissione di materiale cartaceo.

L'azienda fornisce al personale dipendente le informazioni sulle misure adottate tenendo conto anche delle mansioni e dei contesti lavorativi, in particolare riguardo all'importanza di mantenere la distanza di sicurezza ogni qualvolta la mansione lo consenta rispettare il divieto di assembramento osservare le regole di igiene utilizzare correttamente i Dispositivi di protezione.

A tal proposito il datore di lavoro assicura adeguata formazione sul corretto uso dei dispositivi (cfr., materiale OMS, ISS, Ministero della Salute, etc.), privilegiando modalità di formazione a distanza (ad esempio, FAD, e-learning).



Il Presidente della Regione

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

I lavoratori dell'azienda che svolge attività di *catering* presso la struttura di un soggetto giuridico pubblico o privato (azienda), ricevono le informazioni sul protocollo da questi adottati e ne rispettano le disposizioni.

11. Le modalità di accesso al locale.

L'impresa deve regolare l'accesso al locale, sia del personale che dei clienti e fornitori, in modo da evitare assembramenti e attese negli spazi comuni.

L'ingresso è consentito solo indossando la mascherina e dopo aver correttamente igienizzato le mani con soluzione idroalcolica. Non vi è necessità di indossare i guanti monouso da parte dei clienti, salvo nelle aree di vendita al dettaglio di frutta e ortaggi, in tal caso i guanti vanno indossati solamente in quell'area e va effettuata l'igiene delle mani con soluzione idroalcolica prima e dopo averli indossati. Per quanto riguarda il personale, l'uso dei guanti va limitato a quelle attività per le quali essi sono prescritti. L'accesso è consentito solo con valori di temperatura corporea non superiore a 37,5°C.

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 monouso, questi ultimi solo ove prescritto. È tuttavia sempre raccomandata l'igiene scrupolosa delle mani.

Inoltre, bisogna:

- posizionare all'ingresso del locale, e in sufficienti aree al suo interno, dispenser di gel idroalcolico per l'igiene delle mani e guanti monouso solamente nelle aree di vendita di prodotti ortofrutticoli;
- consentire la permanenza dei clienti all'interno dei locali limitatamente al tempo indispensabile all'erogazione del servizio;
- assicurare, per quanto possibile, il rispetto della distanza di sicurezza interpersonale tra lavoratore e cliente ogni qualvolta le fasi di lavoro lo consentano;
- fare uso obbligatorio della mascherina chirurgica del lavoratore e curare scrupolosamente l'igiene delle mani (lavaggio con acqua e sapone e uso di soluzione/gel disinfettante, anche preparato secondo ricetta OMS), in quanto la maggior parte dei compiti legati alle mansioni richiedono il contatto diretto con il cliente e non consentono il rispetto della distanza minima di sicurezza.

Il personale, prima dell'accesso al luogo di lavoro, andrà sottoposto al controllo della temperatura corporea (termometro a infrarossi) nel rispetto della privacy.

I dipendenti e i collaboratori, anche occasionali, devono essere forniti di un tesserino di riconoscimento esposto e visibile, in modo che i clienti possano avere punti di riferimento immediatamente riconoscibili.



Il Presidente della Regione

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:

- 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;
- 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 di cui all'art. 1, comma 14, D.L. n. 33/2020 e dell'Allegato 17 al D.P.C.M. 17 maggio 2020 e, con riferimento alla durata dell'eventuale conservazione dei dati, si può far riferimento al termine dello stato d'emergenza;
- 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 (ad esempio, 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);
- 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.

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 devono essere momentaneamente isolate, ci si deve accertare che indossino la mascherina protettiva e si seguirà la procedura indicata nel presente Protocollo di sicurezza. In alternativa, il personale può presentare una autocertificazione giornaliera sullo stato di Salute.

Si evidenzia 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;



Il Presidente della Regione

- 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 deve procedere al lavaggio delle mani con acqua e sapone e alla disinfezione delle mani con gel idroalcolici con concentrazione di alcol di almeno il 60%.

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

12. Le modalità di accesso dei fornitori esterni e dei clienti.

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.

In particolare, bisogna:

- disporre che gli ordinativi dei prodotti siano effettuati per telefono, e-mail o altri dispositivi, privilegiando la trasmissione telematica di documenti;
- regolare gli accessi nel locale dei fornitori/corrieri in orari di non apertura al pubblico, ed evitare gli accessi non strettamente correlati all'attività di ristorazione.

Nelle attività di consegna, carico e scarico, il trasportatore, corriere o fornitore lascia preferibilmente la merce all'esterno in prossimità dell'ingresso. Eventuale scambio di materiali/documenti deve avvenire nel rispetto della distanza di sicurezza (almeno un metro), indossando dispositivi di protezione (mascherine e guanti, ove prescritti, ed effettuando una scrupolosa igiene delle mani).

Per l'accesso dei clienti:

- incentivare l'attività di consegna a domicilio, in quanto evita il rischio da "assembramento" ed offre la maggior garanzia limitando i contatti. Va pertanto mantenuta e incentivata nei limiti del possibile. Il personale addetto alla consegna indossa la mascherina, si igienizza le mani con soluzione idroalcolica e 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);
- incentivare l'attività di *take-away*, in quanto evita il rischio da esposizione per consumazione nei locali.
- gestire gli accessi dei clienti con orari scaglionati su prenotazione telefonica/on-line, secondo percorsi segnalati per il rispetto della distanza di sicurezza;
- limitare la permanenza al tempo necessario per il ritiro per evitare assembramenti;



Il Presidente della Regione

Per il servizio ristorante/bar, bisogna:

- differenziare (se possibile) entrata e uscita e delimitare i percorsi con segnaletica che facilita il rispetto della distanza di almeno un metro;
- controllare il rispetto del numero massimo ammesso nel rispetto delle misure di distanziamento;
- accompagnare i clienti al tavolo nel rispetto della distanza superiore a un metro.

13. I servizi a domicilio.

I trasportatori sono tenuti ad indossare i DPI richiesti (mascherina protettiva e guanti monouso quando prescritti), effettuare una scrupolosa igiene delle mani prevedendo, sul mezzo di trasporto, adeguata disponibilità di soluzione antisettica idroalcolica 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;

Devono essere favoriti sistemi di pagamento elettronici. Se il pagamento viene effettuato in contante o POS portatile, l'operatore deve provvedere 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 ed il contante deve essere lasciato sull'uscio della porta dell'avventore e l'operatore, una volta verificato il pagamento, deve lasciare il cibo e l'eventuale resto, per, poi, allontanarsi prima che il cliente apra la porta.

14. Vendita per asporto.

All'atto della consegna i lavoratori sono tenuti ad indossare i DPI richiesti (mascherina protettiva e guanti monouso ove prescritti), mentre i clienti indosseranno la sola mascherina chirurgica. Entrambi dovranno comunque sempre effettuare un'accurata igiene delle mani.

Inoltre, devono essere assicurate modalità tali da escludere o limitare il contatto con i clienti che non possono entrare nell'esercizio, la consegna sarà eseguita sull'uscio del locale;

Devono essere 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 ed il contante deve essere lasciato dal cliente in un apposito contenitore messo a disposizione dall' esercente, l'operatore, una volta verificato il pagamento, procede alla consegna del cibo e dell'eventuale resto in un contenitore a parte.



Il Presidente della Regione

15. Le attività di pulizia e disinfezione.

Alla fine del giorno di mercato e/o di fiera, l'operatore commerciale deve provvedere a pulire ed igienizzare, nonché alla disinfezione dei banchi dei mezzi di trasporto.

Nello specifico, si devono compiere le seguenti attività:

- **la riapertura dell'attività:** effettuare, alla riapertura, in aggiunta alle normali attività di pulizia, una sanificazione straordinaria della struttura, dell'attrezzatura e degli strumenti di lavoro, del mezzo di trasporto e/o del veicolo mobile nelle aree geografiche a maggiore endemia; tale sanificazione straordinaria può essere opportuna comunque in ogni parte del territorio
- **la pulizia giornaliera dell'ambiente di lavoro e l'attrezzatura:** procedere due volte al giorno alla pulizia, utilizzando panni inumiditi con acqua e sapone oppure con una soluzione di alcool etilico con una percentuale minima del 70% v/v;
- **la sanificazione giornaliera delle superfici toccate più frequentemente:** procedere giornalmente, per le superfici toccate più di frequente, oltre che alla pulizia effettuata come sopra, alla disinfezione con una soluzione di ipoclorito di sodio diluita allo 0,1% di cloro attivo;
- **la sanificazione periodica dell'ambiente di lavoro e dell'attrezzatura:** effettuare una sanificazione periodica dell'intera struttura, e non solo delle superfici toccate più di frequente, a seconda delle diverse attività (in relazione alla tipologia dei rischi da prodotto commercializzato o servizio prestato, da tipo e numero di frequentazione e da continuità e frequenza dei contatti). La periodicità sarà correlata alle specificità;
- **la sanificazione in caso di presenza di casi sospetti di contagio:** Nel caso in cui vi sia stata la presenza di casi sospetti di persone con COVID-19 in relazione all'attività e relativa struttura, è necessario procedere alla sanificazione eseguita secondo le disposizioni della Circ. Min. Salute n. 5443/2020 (pulizia con acqua e sapone e successivamente con una soluzione di ipoclorito di sodio diluita allo 0,1% e con alcool etilico al 70% per superfici che possono essere danneggiate dall'ipoclorito di sodio). In questo caso, è opportuno rivolgersi ad una ditta specializzata.

Inoltre, sussiste l'obbligo di seguire le seguenti regole di condotta:

- 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 giornalmente ed alla fine della giornata di lavoro utilizzando prodotti disinfettanti;
- pulire giornalmente i locali comuni dove sono depositate le merci che poi sono immesse sulle banche del mercato per la vendita, utilizzando acqua e sapone e/o alcool etilico 75% e/o prodotti a base di cloro all'1% (candeggina).



Il Presidente della Regione

16. Le precauzioni comportamentali personali.

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.

Si ricorda che:

- il distanziamento sociale include evitare abbracci, baci, strette di mano con gli altri commercianti ed i clienti. La distanza minima raccomandata è di un metro e si consiglia di evitare o tenere quanto più a distanza, chiunque tossica o starnutisca;
- l'igiene delle mani implica un lavaggio frequente e accurato.

Devono essere seguite le seguenti procedure:

- è raccomandata la frequente pulizia delle mani con acqua e sapone per almeno 20 secondi (in alternativa è possibile utilizzare anche un disinfettante per mani con almeno il 60% di alcol);
- il commerciante mette a disposizione idonei mezzi detergenti per le mani;
- si raccomandano controlli regolari per verificare il corretto funzionamento dei dispenser per il sapone, soluzioni disinfettanti, salviette monouso e simili che devono essere messi a disposizione dei clienti.

17. I dispositivi di protezione individuale (DPI).

È raccomandata l'adozione delle misure dei dispositivi di protezione individuale indicati nel presente Protocollo, secondo le seguenti modalità:

- per i clienti, le mascherine dovranno essere utilizzate in conformità a quanto previsto dalle raccomandazioni dell'Organizzazione Mondiale della Sanità, vale a dire solo se si presentano sintomi o si sospetta di essere malati (o se si presta assistenza a persone malate), salvo che intervenga una norma nazionale che ne preveda, in ogni caso, l'utilizzo obbligatorio;
- per i commercianti, dipendenti, familiari, qualora il lavoro imponga una distanza interpersonale minore di un metro e non siano possibili altre soluzioni organizzative, è necessario l'uso delle mascherine, conformi alle disposizioni delle autorità scientifiche e sanitarie.

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.



Il Presidente della Regione

18. La gestione di una persona sintomatica.

Nel caso in cui una persona presente durante il lavoro sviluppi febbre e sintomi di infezione respiratoria quale, ad esempio, la tosse, questa è tenuta a dichiararlo immediatamente al titolare o 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 Abruzzo o dal Ministero della Salute.

L'impresa, 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.

19. La sorveglianza sanitaria. Il medico competente. Il rappresentante dei lavoratori per la sicurezza.

La sorveglianza sanitaria deve proseguire rispettando le misure igieniche contenute nelle indicazioni del Ministero della Salute (c.d. Decalogo).

Inoltre, devono essere privilegiate, in questo periodo, le visite preventive, le visite a richiesta e le visite da rientro da malattia;

La sorveglianza sanitaria periodica non deve essere 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.

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



Il Presidente della Regione

Per il reintegro progressivo di lavoratori dopo l'infezione da COVID-19, il medico competente, previa presentazione di certificazione di avvenuta negativizzazione del tampone secondo le modalità previste e rilasciata dal Dipartimento di Prevenzione dell'Azienda U.S.L. territorialmente competente, 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 (cfr., art. 41, comma 2, lett. e-ter), D.Lgs. n. 81/2008), anche per valutare profili specifici di rischiosità e comunque indipendentemente dalla durata dell'assenza per malattia.

Le aziende del settore commercio che non hanno nominato il medico competente in quanto non previsto ad esito della valutazione dei rischi ai sensi del D.Lgs. n. 81/2008, alla ripresa dell'attività applicheranno le indicazioni della Autorità sanitarie.

20. HACCP.

Nel caso di vendita di prodotti alimentari, in relazione alla ineludibile necessità di prevedere modifiche nelle fasi della preparazione e della vendita dei prodotti medesimi, gli operatori del settore devono procedere al riesame delle procedure di cui al Regolamento (CE) 29 aprile 2004, n. 852, Regolamento del Parlamento europeo e del Consiglio sull'igiene dei prodotti alimentari, c.d. "Piano di controllo HACCP";

Deve essere prestata una particolare attenzione all'informazione ed alla formazione dei dipendenti e collaboratori, attenendosi alle norme del Protocollo condiviso di regolamentazione delle misure per il contrasto e il contenimento della diffusione del virus COVID-19 negli ambienti di lavoro sottoscritto il 24 aprile 2020 fra il Governo e le parti sociali di cui all'Allegato 12 al D.P.C.M. 17 maggio 2020.