

# INTEGRAZIONE AL DVR

Ai sensi Art. 17 e 28 D.Lgs. 81/2008

Per l'adozione di Misure di contrasto e contenimento della diffusione del virus Covid-19 negli ambienti di lavoro

## HOTEL ALASKA

Largo delle Poste n. 39 – 32043 Cortina D'Ampezzo (BL)

Data	Validità
02/07/2020	Estesa fino al termine dell'emergenza da COVID19, salvo l'introduzione di diverse disposizioni governative e regionali.

ELABORATO DA:

Datore di Lavoro
DESSENA PIETRO

IN COLLABORAZIONE CON IL SERVIZIO DI PREVENZIONE AZIENDALE

RSP	Medico Competente	RLS	COVID MANAGER
DESSENA PIETRO	DOTT. GAGLIONE NICOLA	ORRU' ANDREA	RESEN GUIDO

Revisioni:

Rev.	Data	Oggetto	Approvato da
00	02/07/2020	Redazione	HIT HOTEL SRL

## INDICE

1. Premessa .....	3
2. Normativa di riferimento.....	4
3. Descrizione del rischio .....	5
4. Criteri di valutazione del rischio .....	6
4.1 Criteri di valutazione del rischio .....	6
4.2 Strategie di Prevenzione.....	8
5. Identificazione dell'azienda e descrizione delle attività .....	9
6. Descrizione dell'attività aziendale.....	9
6.1 Descrizione dell'organizzazione aziendale .....	10
6.2 Gestione dei lavoratori esposti a maggior rischio .....	11
6.3 Gestione Emergenze.....	11
6.4 Vigilanza del rispetto delle disposizioni.....	11
7. Misure di Prevenzione e Protezione applicate .....	12
8. Approfondimenti specifici .....	36
8.1 Pulizia e disinfezione dei locali .....	36
8.2 Gestione dei Dispositivi di protezione individuale .....	39
8.3 Igiene del personale .....	40
8.4 Informazione e formazione degli operatori.....	40
8.5 Comitato per l'applicazione.....	41
8.6 Valutazione del Medico Competente .....	41
9. Gestione dei diversi casi e applicazione delle eventuali procedure di emergenza .....	42
ALLEGATI.....	45

# 1. Premessa

Il presente documento analizza il Rischio coronavirus nel luogo di lavoro ed integra il Documento di Valutazione del Rischio (Art. 17 e 28 del D.Lgs. 81/2008) a seguito della diffusione del coronavirus nel territorio nazionale, per la parte luogo di lavoro, secondo il [Protocollo condiviso di regolamentazione delle misure per il contrasto e il contenimento della diffusione del virus Covid-19 negli ambienti di lavoro aggiornato al 24 aprile 2020](#) e sulla base di quanto adottato nello specifico dalle ordinanze della Regione Veneto e linee guida per la riapertura delle attività economiche e produttive redatto dalla Conferenza Stato Regioni del 22 maggio 2020.

A livello nazionale, sono state varie le interpretazioni sull'argomento e nella quasi totalità dei pareri e/o linee guida sono state identificate due tipologie distinte di attività:

1. **Aziende nelle quali esiste *a priori* un rischio biologico di tipo professionale, per uso deliberato di agenti biologici e/o un rischio biologico di tipo professionale connaturato alla tipologia dell'attività svolta.**
2. **Aziende nelle quali l'esposizione a COVID-19, potenziale o in atto, non è connaturata alla tipologia dell'attività svolta e presenta gli stessi determinanti di rischio presenti nella popolazione generale.**

Nella stragrande maggioranza dei comparti lavorativi "l'esposizione a SARS-CoV-2, potenziale o in atto, non è connaturata alla tipologia dell'attività svolta: il rischio biologico da SARS-CoV-2 è quindi riconciliabile al concetto di rischio generico e vanno semplicemente applicate e rispettate tutte le disposizioni di prevenzione e protezione stabilite con norme e direttive ad hoc in sede nazionale e regionale, valide per la popolazione generale ai fini del contenimento della diffusione del virus".

Ovviamente l'azienda è chiamata a rispettare quanto indicato nelle linee guida e a vigilare che questo venga messo in atto, in collaborazione con Dirigenti e preposti, ove presenti.

Per quanto sopra citato, il documento può essere inteso, come "Istruzione Operativa di norme di comportamento precauzionali", essendo la presenza del virus, non identificabile in una determinata attività lavorativa, ma essendo il lavoro una condizione per la quale potenzialmente si può venire a contatto con persone esposte/potenzialmente esposte (es. autotrasportatori che possono venire a contatto con persone in zone a rischio contagio, in aree di sosta, ecc.).

## 2. Normativa di riferimento

Il rischio biologico è disciplinato per i lavoratori dal Titolo X del [D. Lgs. 81/08](#).

### *Art. 266. Campo di applicazione*

*1. Le norme del presente titolo si applicano a tutte le attività lavorative nelle quali vi è rischio di esposizione ad agenti biologici...*

Ai sensi del Titolo X s'intende per:

- a) agente biologico: qualsiasi microrganismo anche se geneticamente modificato, coltura cellulare ed endoparassita umano che potrebbe provocare infezioni, allergie o intossicazioni;*
- b) microrganismo: qualsiasi entità microbiologica, cellulare o meno, in grado di riprodursi o trasferire materiale genetico;*
- c) coltura cellulare: il risultato della crescita in vitro di cellule.*

L'applicabilità, in merito al Coronavirus, del [D. Lgs. 81/08](#) ed in particolare dal Titolo X è stata chiarita dal Ministero della Salute con la Circolare n. 3190 del 03.02.2020 per gli operatori a "contatto con il pubblico".

### [Circolare n. 3190 del 03.02.2020](#)

*Min. Salute*

*OGGETTO: Indicazioni per gli operatori dei servizi/esercizi a contatto con il pubblico. In relazione alla epidemia da coronavirus 2019-nCoV, in corso nella Repubblica popolare cinese, sono pervenute a questo Ministero richieste di chiarimenti circa i comportamenti da tenersi da parte degli operatori che, per ragioni lavorative, vengono a contatto con il pubblico.*

*Con riguardo, specificatamente, agli operatori di cui all'oggetto si rappresenta preliminarmente che, ai sensi della normativa vigente ([D. Lgs. 81/2008](#)), la responsabilità di tutelarli dal rischio biologico è in capo al datore di lavoro, con la collaborazione del medico competente.*

Per le altre attività, in attesa di ulteriori chiarimenti in merito ai luoghi di lavoro, l'azienda adotta, anche con il principio di precauzione, le misure di sicurezza a seguito della Valutazione dei rischi inerente al coronavirus sulla base di quanto adottato nello specifico dalle ordinanze della Regione Veneto e linee guida per la riapertura delle attività economiche e produttive redatto dalla Conferenza Stato Regioni del 22 maggio 2020. E' inoltre seguito il [Protocollo condiviso di regolamentazione delle misure per il contrasto e il contenimento della diffusione del virus Covid-19 negli ambienti di lavoro](#) **aggiornato al 24 aprile 2020**.

## 3. Descrizione del rischio

### Cos'è un Coronavirus

I Coronavirus sono una vasta famiglia di virus noti per causare malattie che vanno dal comune raffreddore a malattie più gravi come la Sindrome respiratoria mediorientale (MERS) e la Sindrome respiratoria acuta grave (SARS).

Il virus che causa l'attuale epidemia di coronavirus è nuovo ed è stato chiamato "Sindrome respiratoria acuta grave coronavirus 2" (SARS-CoV-2).

La malattia provocata dal nuovo Coronavirus ha un nome: "COVID-19" (dove "CO" sta per corona, "VI" per virus, "D" per disease e "19" indica l'anno in cui si è manifestata).

La comparsa di nuovi virus dannosi per l'uomo, precedentemente circolanti solo nel mondo animale, è un fenomeno ampiamente conosciuto (chiamato spill over o salto di specie) e si pensa che possa essere alla base anche dell'origine del nuovo coronavirus (SARS-CoV-2). Al momento la comunità scientifica sta cercando di identificare la fonte dell'infezione.

### Sintomi

Generalmente i sintomi sono lievi e a inizio lento. Alcune persone si infettano ma non sviluppano sintomi né malessere.

I sintomi più comuni includono febbre, tosse, difficoltà respiratorie. Nei casi più gravi, l'infezione può causare polmonite, sindrome respiratoria acuta grave, insufficienza renale e persino la morte.

La maggior parte delle persone (circa l'80%) guarisce dalla malattia senza bisogno di cure speciali. Circa 1 persona su 6 con COVID-19 si ammala gravemente e sviluppa difficoltà respiratorie.

Le persone più suscettibili alle forme gravi sono gli anziani e quelle con malattie pre-esistenti, quali diabete e malattie cardiache. Al momento il tasso di mortalità globale è di circa il 3,4 % dei casi riportati. (Fonte OMS)

### Il periodo di incubazione

Il periodo di incubazione rappresenta il periodo di tempo che intercorre fra il contagio e lo sviluppo dei sintomi clinici. Si stima attualmente che vari fra 2 e 11 giorni, fino ad un massimo di 14 giorni.

### Modalità di trasmissione

Il nuovo Coronavirus responsabile della malattia respiratoria COVID-19 può essere trasmesso da persona a persona tramite un contatto stretto con un caso probabile o confermato, ad esempio tra familiari o in ambiente sanitario.

Il nuovo Coronavirus è un virus respiratorio che si diffonde principalmente attraverso il contatto stretto con una persona malata. Secondo i dati attualmente disponibili, le persone sintomatiche (ovvero che manifestano la malattia con febbre e difficoltà respiratorie) sono la causa più frequente di diffusione del virus. L'OMS considera non frequente l'infezione da nuovo Coronavirus prima che si sviluppino sintomi (contagio da persone asintomatiche ovvero persone che non hanno febbre e difficoltà respiratorie).

La via primaria sono le goccioline del respiro delle persone infette ad esempio tramite:

- la saliva, tossendo e starnutando
- contatti diretti personali
- le mani, ad esempio toccando con le mani contaminate (non ancora lavate) bocca, naso o occhi
- In casi rari il contagio può avvenire attraverso contaminazione fecale.

## 4. Criteri di valutazione del rischio

Il metodo di stima è in accordo con il “Documento tecnico sulla possibile rimodulazione delle misure di contenimento del contagio da SARS-CoV-2 nei luoghi di lavoro e strategie di prevenzione” pubblicato da INAIL.

Il rischio da contagio da SARS-CoV-2 in occasione di lavoro può essere classificato secondo tre variabili:

- **Esposizione:** la probabilità di venire in contatto con fonti di contagio nello svolgimento delle specifiche attività lavorative (es. settore sanitario, gestione dei rifiuti speciali, laboratori di ricerca, ecc.);
- **Prossimità:** le caratteristiche intrinseche di svolgimento del lavoro che non permettono un sufficiente distanziamento sociale (es. specifici compiti in catene di montaggio) per parte del tempo di lavoro o per la quasi totalità;
- **Aggregazione:** la tipologia di lavoro che prevede il contatto con altri soggetti oltre ai lavoratori dell’azienda (es. ristorazione, commercio al dettaglio, spettacolo, alberghiero, istruzione, ecc.).

Tali profili di rischio possono assumere una diversa entità ma, allo stesso tempo, modularità in considerazione delle aree in cui operano gli insediamenti produttivi, delle modalità di organizzazione del lavoro e delle specifiche misure preventive adottate. In una analisi di prioritizzazione della modulazione delle misure contenitive, va tenuto conto anche dell’impatto che la riattivazione di uno o più settori comporta nell’aumento di occasioni di aggregazioni sociali per la popolazione. È evidente, infatti, che nell’ambito della tipologia di lavoro che prevede contatti con soggetti “terzi”, ve ne sono alcuni che determinano necessariamente la riattivazione di mobilità di popolazione e in alcuni casi grandi aggregazioni.

Al fine di sintetizzare in maniera integrata gli ambiti di rischio suddetti, INAIL ha messo a punto una metodologia basata sul modello sviluppato sulla base dati O\*NET del Bureau of Labor of Statistics statunitense (fonte O\*NET 24.2 Database, U.S. Department of Labor, Employment and Training Administration) adattato al contesto lavorativo nazionale integrando i dati delle indagini INAIL e ISTAT (fonti Indagine INSuLa 2 e dati ISTAT degli occupati al 2019) e gli aspetti connessi all’impatto sull’aggregazione sociale.

### 4.1 Criteri di valutazione del rischio

Viene di seguito illustrata una matrice di rischio elaborata sulla base del confronto di scoring attribuibili per ciascun settore produttivo per le prime due variabili con le relative scale<sup>1</sup>:

---

<sup>1</sup> *adattata da un modello sviluppato sulla base dati O\*NET del Bureau of Labor of Statistics statunitense (fonte O\*NET 24.2 Database, U.S. Department of Labor, Employment and Training Administration) integrando i dati del contesto lavorativo italiano delle indagini INAIL e ISTAT (fonti Indagine INSuLa 2 e ISTAT).*

### Esposizione -

- 0 = probabilità bassa (es. lavoratore agricolo);
- 1 = probabilità medio-bassa;
- 2 = probabilità media;
- 3 = probabilità medio-alta;
- 4 = probabilità alta (es. operatore sanitario).

### Prossimità

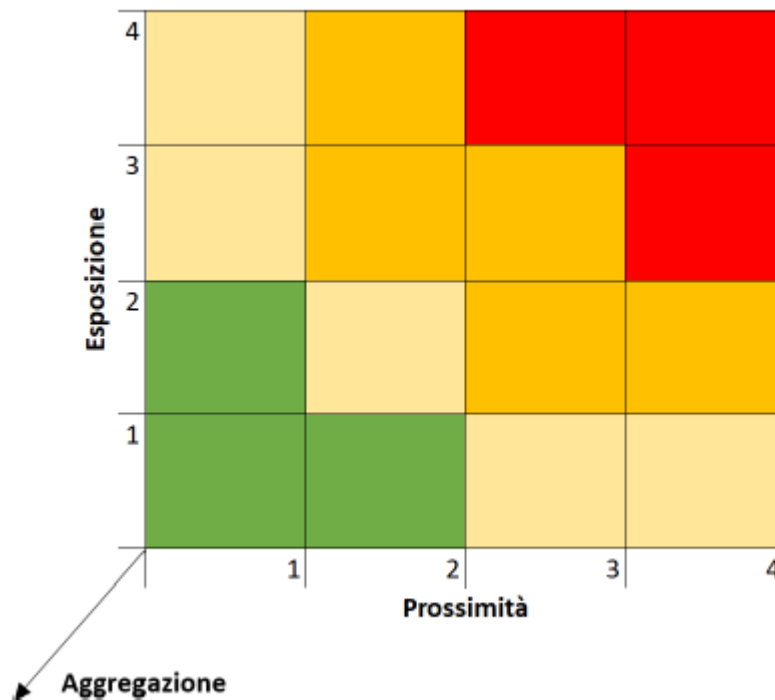
- 0 = lavoro effettuato da solo per la quasi totalità del tempo;
- 1 = lavoro con altri ma non in prossimità (es. ufficio privato);
- 2 = lavoro con altri in spazi condivisi ma con adeguato distanziamento (es. ufficio condiviso);
- 3 = lavoro che prevede compiti condivisi in prossimità con altri per parte non predominante del tempo (es. catena di montaggio);
- 4 = lavoro effettuato in stretta prossimità con altri per la maggior parte del tempo (es. studio dentistico).

Il punteggio risultante da tale combinazione viene corretto con un fattore che tiene conto della terza scala:

### Aggregazione

- 1.00 = presenza di terzi limitata o nulla (es. settori manifatturiero, industria, uffici non aperti al pubblico);
- 1.15 (+15%) = presenza intrinseca di terzi ma controllabile organizzativamente (es. commercio al dettaglio, servizi alla persona, uffici aperti al pubblico, bar, ristoranti);
- 1.30 (+30%) = aggregazioni controllabili con procedure (es. sanità, scuole, carceri, forze armate, trasporti pubblici);
- 1.50 (+50%) = aggregazioni intrinseche controllabili con procedure in maniera molto limitata (es. spettacoli, manifestazioni di massa).

Il risultato finale determina l'attribuzione del livello di rischio con relativo codice colore per ciascun settore produttivo all'interno della matrice seguente.



Matrice di rischio: verde = basso; giallo = medio-basso; arancio = medio-alto; rosso = alto

Codice Ateco 2007	Descrizione	Numero di occupati (ISTAT 2019) in migliaia	Classe di Rischio
A	AGRICOLTURA, SILVICOLTURA E PESCA	930.0	BASSO
C	ATTIVITÀ MANIFATTURIERE	3957.0	BASSO
	MANUTENTORI		MEDIO-ALTO
D	FORNITURA DI ENERGIA ELETTRICA, GAS, VAPORE E ARIA CONDIZIONATA	80.2	BASSO
E	FORNITURA DI ACQUA; RETI FOGNARIE, ATTIVITÀ DI GESTIONE DEI RIFIUTI E RISANAMENTO	231.7	BASSO
	OPERATORI ECOLOGICI		MEDIO-BASSO
F	COSTRUZIONI	1555.6	BASSO
	OPERAI EDILI		MEDIO-BASSO
G	COMMERCIO ALL'INGROSSO E AL DETTAGLIO; RIPARAZIONE DI AUTOVEICOLI E MOTOCICLI	3737.8	BASSO
	FARMACISTI		ALTO
	CASSIERI		MEDIO-BASSO
H	TRASPORTO E MAGAZZINAGGIO	1200.9	BASSO
	CORRIERI		MEDIO-ALTO
I	ATTIVITÀ DEI SERVIZI DI ALLOGGIO E DI RISTORAZIONE	1694.1	BASSO
	ADDETTI ALLE MENSE		MEDIO-ALTO
	CAMERIERI		MEDIO-ALTO
J	SERVIZI DI INFORMAZIONE E COMUNICAZIONE	642.8	BASSO
K	ATTIVITÀ FINANZIARIE E ASSICURATIVE	631.4	BASSO
M	ATTIVITÀ PROFESSIONALI, SCIENTIFICHE E TECNICHE	1718.3	BASSO
	MICROBIOLOGI		MEDIO-ALTO
O	AMMINISTRAZIONE PUBBLICA E DIFESA; ASSICURAZIONE SOCIALE OBBLIGATORIA	1217.4	BASSO
	FORZE DELL'ORDINE		ALTO
P	ISTRUZIONE	1592.9	MEDIO-BASSO
Q	SANITÀ E ASSISTENZA SOCIALE	1989.0	ALTO
R	ATTIVITÀ ARTISTICHE, SPORTIVE, DI INTRATTENIMENTO E DIVERTIMENTO	348.6	MEDIO-BASSO
	LAVORATORI DELLO SPETTACOLO		MEDIO-ALTO
	INTERPRETI		MEDIO-ALTO
	ATLETI PROFESSIONISTI		ALTO
S	ALTRE ATTIVITÀ DI SERVIZI	754.0	BASSO
	AGENZIE FUNEBRI		ALTO
	PARRUCCHIERI		ALTO
T	ATTIVITÀ DI FAMIGLIE E CONVIVENZE COME DATORI DI LAVORO PER PERSONALE DOMESTICO; PRODUZIONE DI BENI E SERVIZI INDIFFERENZIATI PER USO PROPRIO DA PARTE DI FAMIGLIE E CONVIVENZE	1527.1	MEDIO-BASSO
	BADANTI		MEDIO-ALTO

L'attribuzione delle classi di rischio per i settori produttivi individuati è da considerarsi come orientativa per far emergere una consapevolezza integrata dell'attuale scenario di emergenza sanitaria. È evidente che le singole realtà aziendali possono mitigare sostanzialmente il rischio adottando un'adeguata strategia di prevenzione anche per rispondere a specifiche complessità che possono non emergere in un'analisi di insieme, in particolare per le piccole e medie imprese.

## 4.2 Strategie di Prevenzione

Sulla base di tale approccio di matrice di rischio si possono adottare una serie di misure atte a prevenire/mitigare il rischio di contagio per i lavoratori. La gestione della prima fase emergenziale ha permesso di acquisire esperienze prevenzionali che possono essere utilmente sviluppate nella seconda fase.

Nella prima fase si sono attuate, infatti, una serie di misure organizzative di prevenzione e protezione rese necessarie nel contesto emergenziale per garantire il lavoro in sicurezza per i settori produttivi che hanno continuato ad operare, misure peraltro già richiamate dal "Protocollo condiviso di regolazione delle misure per il contrasto e il contenimento della diffusione del virus Covid-19 negli ambienti di lavoro del 14 Marzo 2020 così come integrato dal Protocollo del 24.04.2020". Per il settore sanitario, inoltre, sono stati emanati numerosi documenti guida da OMS, ECDC, Agenzia europea per la sicurezza e la salute sul lavoro – EU-OSHA, Ministero della Salute, ISS e INAIL.



## 5. Identificazione dell'azienda e descrizione delle attività

<i>Ragione sociale</i>	<b>HIT HOTEL SRL</b>
<i>Sede legale</i>	<b>Via Maffei n. 1 20135 Milano (MI)</b>
<i>Sede operativa</i>	<b>HOTEL ALASKA Largo delle Poste n. 39 – 32043 Cortina D'Ampezzo (BL)</b>
<i>Datore di lavoro</i>	<b>Dessena Pietro</b>
<i>Responsabile Servizio Prevenzione e Protezione (RSPP)</i>	<b>Dessena Pietro</b>
<i>Medico competente</i>	<b>Dott. Gaglione Nicola</b>
<i>Rappresentante dei lavoratori per la sicurezza (RLS)</i>	<b>Orrù Andrea</b>
<i>Attività svolta</i>	Struttura ricettiva aperta al pubblico che fornisce alloggio, servizi accessori e ristorazione.

## 6. Descrizione dell'attività aziendale

L'HOTEL ALASKA, sito in Largo delle Poste n. 39 – 32043 Cortina D'Ampezzo (BL), è una struttura alberghiera che è locato nel cuore di Cortina.

Lo stabile presenta 8 piani fuori terra, più un piano interrato dove è disponibile un parcheggio auto privato dell'hotel.

I locali sono suddivisi come segue:

L'hotel dispone di:

- 86 camere con disponibilità di 401 posti letto totali;
- Camere adibite per il personale dell'hotel;
- Hall per l'accoglienza degli ospiti;
- Uffici amministrativi;
- Cucina;
- Locali per deposito di prodotti alimentari, cancelleria, biancheria, ecc...;
- Lavanderia – stireria;
- Locale adibito a centrale termica e locali tecnici;
- 2 sale ristorante e per prima colazione;
- Sala bar;
- Sala TV;
- Palestra.

Nell'edificio Alaska Gallery (Dependance), sono disponibili altre 6 camere per gli ospiti, i cui servizi sono offerti dalla struttura principale.

## 6.1 Descrizione dell'organizzazione aziendale

ATTIVITA' ESEGUITE	LIVELLO DI RISCHIO	MISURE DI PREVENZIONE APPLICATE
<b>GESTIONE HOTEL</b> Personale di reception	<b>BASSO</b>	Per le misure di prevenzione applicate si fa riferimento ai paragrafi 7 e 8 del presente documento
Attività dei servizi di ristorazione	<b>MEDIO - BASSO</b>	
Addetto manutenzioni	<b>MEDIO - BASSO</b>	
Addetto alle pulizie	<b>MEDIO - BASSO</b>	

L'azienda HIT HOTEL SRL gestisce la struttura alberghiera attraverso propri lavoratori inseriti in punti nevralgici dell'attività:

- Direzione dell'albergo
- Reception
- Chef

Tutte le altre attività (servizio ai tavoli, pulizie, manutenzione) vengono svolte in regime di appalto dall'azienda MULTISERVICE HOTEL S.R.L..

Il presente protocollo si prefigge di dettare le linee guida per la gestione dell'intera attività, ponendosi come primo obiettivo quello di tutelare chiunque sia all'interno della struttura.

HIT HOTEL SRL si preoccuperà di informare l'azienda MULTISERVICE HOTEL S.R.L., e qualsiasi altra azienda che operi all'interno della propria struttura su tutte le misure intraprese.

## 6.2 Gestione dei lavoratori esposti a maggior rischio

Tenere presente che alcuni dipendenti possono essere a maggior rischio di essere contagiati da COVID-19, come i lavoratori più anziani (sopra i 65 anni), soggetti immunodepressi.

Inoltre soggetti con patologie croniche (soggetti affetti da malattie cardiache o polmonari, asma, diabete, obesità grave (indice di massa corporea [BMI]> 40)) o affette da determinate condizioni mediche di base, in particolare se non ben controllate, come insufficienza renale o epatopatia sembrano essere a rischio più elevato per lo sviluppo di complicanze più gravi della malattia COVID-19. Anche le lavoratrici in gravidanza devono essere monitorate poiché sono note per essere a rischio con grave malattia virale, tuttavia ad oggi i dati su COVID-19 non hanno mostrato un aumento del rischio. Per le categorie di lavoratori sopra citati si prenda in considerazione l'idea di ridurre al minimo il contatto diretto o di assegnare compiti lavorativi che consentano loro di mantenere una distanza adeguata da altri lavoratori, clienti e visitatori, o di telelavoro, se possibile; è fondamentale il supporto costante del MC nella gestione delle misure del contenimento del potenziale contagio.

Il personale in condizioni di salute "sensibili" e particolari (es. immunodepressi, cardiopatici, donne in stato di gravidanza, soggetti con malattie croniche, etc.) deve esporre la propria situazione al medico di base e al medico competente dell'Azienda (previa richiesta al Datore di Lavoro), per valutare l'adozione o meno di misure di prevenzione e protezione specifiche o l'eventuale astensione dall'attività lavorativa. Il già menzionato personale potrà essere autorizzato dal Datore di Lavoro ad utilizzare misure precauzionali aggiuntive durante l'attività lavorativa.

## 6.3 Gestione Emergenze

L'azienda garantirà comunque la presenza degli addetti alla gestione delle emergenze.

<b>ADDETTO PRIMO SOCCORSO</b>	<b>ADDETTO ANTINCENDIO</b>
RESEN GUIDO	RESEN GUIDO
LAMBRUSCHI GIAN PAOLO	LAMBRUSCHI GIAN PAOLO
SAVONA ROSA	SAVONA ROSA
LO SCALZO LUIGI	LO SCALZO LUIGI
DIALOKO ALBERT	

## 6.4 Vigilanza del rispetto delle disposizioni

Di fondamentale importanza sarà l'attività eseguita dal Datore di lavoro nell'effettuare adeguata vigilanza sul rispetto delle disposizioni aziendali impartite.

## 7. Misure di Prevenzione e Protezione applicate

<b>A) STRUTTURA RICETTIVA-HOTEL</b>				
<b>MISURE GENERALI STABILITE DALLA CONFERENZA STATO REGIONI</b>				
<b>N.</b>	<b>Descrizione Protocollo</b>	<b>A</b>	<b>NA</b>	<b>Descrizione misura adottata</b>
1	Predisporre una adeguata <b>informazione</b> sulle misure di prevenzione, comprensibile anche per i clienti di altra nazionalità.			È stata predisposta idonea cartellonistica posizionata nei punti nevralgici della struttura, riportante gli obblighi principali che i clienti e gli addetti devono rispettare (si veda ALLEGATO 1)
2	Potrà essere rilevata la <b>temperatura</b> corporea, impedendo l'accesso in caso di temperatura > 37,5 °C.			Verrà rilevata la temperatura di tutte le persone che accederanno alla struttura
3	Garantire il rispetto del <b>distanziamento interpersonale</b> di almeno un metro in tutte le <b>aree comuni</b> e favorire la <b>differenziazione dei percorsi</b> all'interno delle strutture, con particolare attenzione alle zone di ingresso e uscita. Si suggerisce, a tal proposito, di affiggere dei cartelli informativi e/o di delimitare gli spazi (ad esempio, con adesivi da attaccare sul pavimento, palline, nastri segnapercorso, ecc.).			Vista la conformazione della struttura, relativamente all'ingresso risulta poco possibile differenziare totalmente i percorsi in ingresso e in uscita, si privilegerà un'accurata organizzazione dei check-in e check-out. Solitamente non si verificano assembramenti per il check out, qualora insorgesse il problema i clienti saranno invitati ad attendere all'esterno dell'area ricevimento
4	Il <b>distanziamento interpersonale</b> non si applica ai membri dello stesso gruppo familiare o conviventi, ad eccezione delle persone che in base alle disposizioni vigenti non siano soggetti al distanziamento interpersonale			Ad ogni check-in verranno date le informazioni relativamente al distanziamento
5	La postazione dedicata alla <b>reception</b> e alla <b>cassa</b> può essere dotata di barriere fisiche (es. schermi); in ogni caso, favorire modalità di pagamento elettroniche e gestione delle prenotazioni online, con sistemi automatizzati di check-in e check-out ove possibile.			Alla reception sono stati installati 6 plexiglass. Gli addetti alla reception utilizzano comunque la mascherina chirurgica
6	L'addetto al servizio di ricevimento deve provvedere, alla fine di ogni turno di lavoro, alla pulizia del piano di lavoro e delle attrezzature utilizzate.			Sono a disposizione dell'addetto alla reception appositi igienizzanti da utilizzare ad ogni fine turno o ad ogni cambio in postazione.
7	Gli ospiti devono sempre indossare la <b>mascherina nelle aree comuni</b> , mentre il personale dipendente è tenuto all'utilizzo della mascherina sempre quando in presenza dei clienti			E' stata installata apposita cartellonistica riportante tale obbligo per la clientela. L'azienda ha deciso di introdurre l'utilizzo per tutto il turno lavorativo della mascherina.
8	Garantire un'ampia disponibilità e accessibilità a sistemi per l' <b>igiene delle mani</b> con soluzioni idro-alcoliche in varie postazioni all'interno della struttura, promuovendone l'utilizzo frequente da parte dei clienti e del personale dipendente.			Sono stati predisposti appositi punti di igienizzazione: -nella hall d'ingresso - alla reception - all'ingresso della sala ristorante ed al bar - vicino l'ascensore al piano terra

N.	Descrizione Protocollo	A	NA	Descrizione misura adottata
9	Ogni oggetto fornito in uso dalla struttura all'ospite, dovrà essere disinfettato prima e dopo di ogni utilizzo.			Per quanto riguarda le chiavi delle stanze, sarà affidata per tutto il soggiorno al cliente, qualora il cliente non voglia tenere le chiavi della stanza sarà eseguita apposita disinfezione ad ogni riconsegna <b>Sono state eliminate tutte le riviste</b>
10	L'utilizzo degli ascensori dev'essere tale da consentire il rispetto della distanza interpersonale, pur con la mascherina, prevedendo eventuali deroghe in caso di componenti dello stesso nucleo familiare/gruppo di viaggiatori.			<b>Tale misura verrà spiegata ad ogni check-in, ovviamente qualora l'ascensore fosse utilizzato da persone diverse, l'ingresso sarà limitato a n. 1 persona alla volta</b>
11	Garantire la <b>frequente pulizia e disinfezione</b> di tutti gli ambienti e locali, con particolare attenzione alle aree comuni e alle superfici toccate con maggiore frequenza (corrimano, interruttori della luce, pulsanti degli ascensori, maniglie di porte e finestre, ecc.).			<b>Verrà garantita una disinfezione periodica di tutte le superfici di maggior contatto</b>
12	Per quanto riguarda il microclima, è fondamentale verificare le caratteristiche di aerazione dei locali e degli impianti di ventilazione e la successiva messa in atto in condizioni di mantenimento di adeguati ricambi e qualità dell'aria indoor. Per un idoneo microclima è necessario:			
12a	aumentare la frequenza della manutenzione / sostituzione dei pacchi filtranti dell'aria in ingresso (eventualmente anche adottando pacchi filtranti più efficienti);			<b>Non è presente un impianto di ventilazione e condizionamento</b> <b>Saranno previsti adeguati ricambi d'aria</b>
12b	in relazione al punto esterno di espulsione dell'aria, assicurarsi che permangano condizioni impiantistiche tali da non determinare l'insorgere di inconvenienti igienico sanitari nella distanza fra i punti di espulsione ed i punti di aspirazione;			
12c	attivare l'ingresso e l'estrazione dell'aria almeno un'ora prima e fino ad una dopo l'accesso da parte del pubblico;			
12d	nel caso di locali di servizio privi di finestre quali archivi, spogliatoi, servizi igienici, ecc., ma dotati di ventilatori/estrattori meccanici, questi devono essere mantenuti in funzione almeno per l'intero orario di lavoro;			
12e	per quanto riguarda gli ambienti di collegamento fra i vari locali dell'edificio (ad esempio corridoi, zone di transito o attesa), normalmente dotati di minore ventilazione o privi di ventilazione dedicata, andrà posta particolare attenzione al fine di evitare lo stazionamento e l'assembramento di persone, adottando misure organizzative affinché gli stessi ambienti siano impegnati solo per il transito o pause di breve durata;			
12f	negli edifici dotati di specifici impianti di ventilazione con apporto di aria esterna, tramite ventilazione meccanica controllata, eliminare totalmente la funzione di ricircolo dell'aria;			

N.	Descrizione Protocollo	A	NA	Descrizione misura adottata
12g	Relativamente agli impianti di riscaldamento/raffrescamento che fanno uso di pompe di calore, fancoil, o termoconvettori, qualora non sia possibile garantire la corretta climatizzazione degli ambienti tenendo fermi gli impianti, pulire in base alle indicazioni fornite dal produttore, ad impianto fermo, i filtri dell'aria di ricircolo per mantenere i livelli di filtrazione/rimozione adeguati.			<b>Non è presente un impianto di ventilazione e condizionamento</b>
12h	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%;			<b>Saranno previsti adeguati ricambi d'aria</b>
12i	evitare di utilizzare e spruzzare prodotti per la pulizia detergenti/disinfettanti spray direttamente sui filtri per non inalare sostanze inquinanti, durante il funzionamento.			
<b>ULTERIORI MISURE SPECIFICHE ADDOTTATE</b>				
14	Mascherine, guanti monouso e disinfettante per superfici dovrebbero essere disponibili, anche a pagamento, degli ospiti che ne facciano richiesta.			<b>Sono presenti scorte per le eventuali richieste dei clienti</b>
15	Per la movimentazione dei bagagli è previsto l'utilizzo dei guanti monouso.			<b>Vengono utilizzati guanti monouso</b>
16	È consigliabile che il parcheggio dell'eventuale autovettura sia effettuato dall'ospite. Qualora ciò non sia possibile, prima di accedere all'autovettura indossare guanti e mascherina e assicurarsi che l'aria condizionata sia spenta.			<b>Le macchine non vengono mai utilizzate dal personale Hit Hotel, il cliente parcheggia in autonomia</b>
17	Gli addetti al servizio devono tenere pulita la propria postazione e provvedere, alla fine di ogni turno di lavoro, alla pulizia dei piani di lavoro e delle attrezzature (ad esempio: telefono, tastiera, mouse, schermo touch, pos, penne, matite, spillatrici).			<b>Sono presenti prodotti igienizzanti a disposizione degli addetti</b>
18	Al fine di limitare il contatto con il personale e con gli ospiti, gli appaltatori e i fornitori di beni e servizi che entrano nella struttura alberghiera devono usare preferibilmente dei percorsi a loro dedicati nonché tutte le precauzioni di sicurezza e i sistemi di prevenzione della diffusione di Covid-19 indicati dalla struttura stessa			<b>Lavoratori di ditte terze che devono entrare in azienda saranno preventivamente informati sul protocollo e sulle misure di prevenzione adottate</b>
19	Ai piani e nelle altre aree di lavoro è sempre obbligatorio rispettare la distanza interpersonale (almeno un metro tra una persona ed un'altra o la distanza più ampia definita da eventuali ordinanze dell'autorità locale).			<b>È stata installata idonea cartellonistica riportante gli obblighi del distanziamento</b>
20	Negli spazi comuni ai piani (corridoi, pianerottoli, atrio ascensori) devono essere messi a disposizione degli ospiti distributori di gel con una concentrazione di alcol al 60- 85% per l'igiene delle mani.			<b>Presenti a tutti i piani e in tutte le aree comuni</b>
21	Gli addetti al servizio di pulizia e rifacimento delle camere e di pulizia dei saloni e delle aree comuni sono dotati di dispositivi di protezione individuale necessari al corretto svolgimento del lavoro loro affidato			<b>Il Datore di lavoro della MULTISERVICE ha consegnato mascherine chirurgiche agli addetti alle pulizie e dispenser con igienizzante per le mani oltre a guanti in lattice.</b>

N.	Descrizione Protocollo	A	NA	Descrizione misura adottata	
22	Le operazioni di pulizia e disinfezione devono essere organizzate e pianificate in un apposito programma di intervento che definisce modalità operative e prodotti da utilizzare come indicato nel documento Indicazioni pulizia e disinfezione.			<b>E' stato predisposto un idoneo piano di sanificazione da parte dell'azienda MULTISERVICE</b>	
23	Quando possibile, è opportuno evitare la presenza contemporanea di più addetti nella medesima camera.			<b>Verrà mantenuta la distanza interpersonale di 1 mt.</b>	
24	Areare la stanza aprendo le finestre, se presenti, prima di intraprendere le successive operazioni di pulizia.			<b>Gli addetti alle pulizie sono stati informati e formati sulle corrette procedure da adottare</b>	
25	La pulizia della stanza sarà effettuata con diverse modalità a seconda che sia già occupata da un ospite (fermata) o che sia destinata ad accogliere un nuovo ospite (partenza). Nel caso di fermata la stanza sarà pulita secondo la prassi in uso nell'azienda. Nel caso di partenza la stanza sarà oggetto di una pulizia approfondita seguita da disinfezione.				
26	In caso di cambio di biancheria, la biancheria usata (lenzuola e biancheria da bagno) deve essere riposta in un contenitore chiuso separato dal carrello con la biancheria pulita; biancheria sporca e pulita devono essere sempre separate e non venire in contatto.				
27	Non utilizzare la biancheria sporca come supporto nelle operazioni di pulizia della stanza (ad esempio: non utilizzare asciugamani o tappetini doccia utilizzati nelle operazioni di pulizia del bagno).				
28	Il materiale di pulizia (panni, salviette e quanto necessario per la pulizia e la spolveratura) deve essere monouso o precedentemente trattato con una soluzione di ipoclorito di sodio 2% per 10 minuti o con altro trattamento di pari efficacia; non usare un panno utilizzato per eliminare lo sporco per asciugare o lucidare superfici pulite.				
29	Se il frigobar è presente e attivo, ad ogni cambio dell'ospite disinfettare le confezioni integre presenti nel frigobar, quindi pulire internamente ed esternamente il frigorifero. Gli addetti devono prestare particolare analoga attenzione in fase di carico o di rifornimento del frigobar.				
30	Il vassoio coffee/tea facilities viene controllato, pulito e rifornito. I bicchieri e le tazze devono essere sostituiti al cambio dell'ospite, anche se non utilizzati.				
31	Quando possibile, è opportuno evitare di dotare le stanze o gli altri ambienti della struttura di tappeti o di elementi di arredo che non sopportano cicli di pulizia quotidiani. È altresì consigliabile rimuovere runner, cuscini decorativi ed altri elementi non necessari.				<b>Verranno rimossi tutti gli oggetti che non potranno essere sottoposti ad idonea disinfezione</b>
32	Nelle aree comuni (corridoi, scale, pianerottoli, saloni etc.) tutti gli elementi che vengono a contatto ripetuto con gli ospiti, quali maniglie, maniglioni, pulsantiere etc. devono essere disinfettati ad intervalli regolari in funzione del livello di utilizzo. La stessa cosa deve avvenire per i quadri e in generale tutto ciò che è appeso alle pareti (insegne, estintori, etc.).				<b>Si procederà ad un processo periodico di disinfezione</b>

N.	Descrizione Protocollo	A	NA	Descrizione misura adottata
33	I pavimenti dell'area di ricevimento e quelli delle altre zone vengono lavati e sanificati con prodotti adeguati alle diverse tipologie di materiali almeno due volte al giorno, e comunque con una frequenza adeguata all'affollamento delle stesse nel corso della giornata.			<b>Sarà eseguita una pulizia e disinfezione periodica</b>
34	Per il mobilio e tutte le superfici di contatto si procede come avviene per le camere a una pulizia periodica, tanto più ravvicinata quanto maggiore è l'afflusso di ospiti. Pulsantieri, posacenere, lampade e suppellettili a frequente contatto con gli ospiti vengono puliti almeno due volte al giorno e comunque ogni qualvolta l'utilizzo ripetuto da parte degli ospiti lo richieda.			
35	Per la pulizia dei divani, delle poltrone e delle sedute in genere si procede secondo la prassi in uso nell'azienda, impiegando detergenti adeguati alle diverse tipologie di materiale trattato, nel rispetto delle indicazioni di utilizzo fornite dai produttori.			
36	All'esterno dei servizi igienici degli spazi comuni dovranno essere messi a disposizione distributori di gel con una concentrazione di alcol al 60-85% per l'igiene delle mani, con l'indicazione di igienizzare le mani prima dell'accesso e anche all'uscita. Potrà comunque essere data indicazione di utilizzare i servizi igienici delle camere o si procederà ad una pulizia e disinfezione dopo ogni utilizzo.			<b>Installati nelle zone limitrofe ai bagni comuni</b>
37	Nel caso in cui un ospite presente all'interno della struttura ricettiva manifesti febbre e sintomi di infezione respiratoria (tosse secca, mal di gola, difficoltà respiratorie) lo deve comunicare tempestivamente alla direzione aziendale via telefono per il tramite della reception della struttura.			<b>Nell'eventualità saranno osservate tutte le precauzioni del caso</b>
38	La direzione aziendale provvede tempestivamente ad informare l'autorità sanitaria competente (contattando i numeri di emergenza dell'AUSL territoriale) fatto salvo situazioni di particolari criticità, ad esempio dispnea o difficoltà respiratorie severe, in cui si chiederà l'intervento del 118.			
39	L'AUSL organizzerà sulla base delle segnalazioni una valutazione del caso (anche per via telefonica) da parte di personale sanitario.			
40	Al fine di ridurre al minimo il rischio di contagio, nell'attesa del parere sanitario, dovranno essere adottate le seguenti misure: <ul style="list-style-type: none"> <li>• far indossare al cliente una mascherina chirurgica;</li> <li>• ridurre al minimo i contatti con altre persone e indirizzarlo alla propria stanza o a un ambiente isolato con la porta chiusa, garantendo un'adeguata ventilazione naturale;</li> <li>• escludere l'impianto di ricircolo dell'aria, se possibile;</li> <li>• il servizio di consegna pasti o bevande in camera sarà effettuato lasciando il vassoio fuori dalla porta;</li> <li>• eventuali, necessità improrogabili che comportino l'ingresso di personale nella stanza, dovranno essere svolte da persone in buona salute, che utilizzino gli opportuni dispositivi di protezione individuale e che dovranno lavarsi accuratamente le mani dopo il contatto con la persona;</li> <li>• far eliminare in sacchetto impermeabile, direttamente dal cliente, i fazzoletti di carta utilizzati e il sacchetto dovrà essere smaltito insieme con i materiali infetti eventualmente prodottisi durante l'intervento del personale sanitario.</li> </ul>			



N.	Descrizione Protocollo	A	NA	Descrizione misura adottata
41	Presso la reception deve essere disponibile un kit da utilizzare per coloro che presentano sintomi da Covid-19 o per coloro che si prendono cura di una persona affetta. Il kit comprende i seguenti elementi: mascherine chirurgiche per il malato e di tipo FFP2 per chi presta assistenza; protezione facciale; guanti (usa e getta); grembiule protettivo (usa e getta); tuta a maniche lunghe a tutta lunghezza; disinfettante / salviette germicide per la pulizia delle superfici e dei tessuti; sacchetto monouso per rifiuti a rischio biologico.			<b>Disponibile presso la reception</b>
42	In stanze ed altri ambienti della struttura ricettiva in cui abbiano soggiornato casi confermati di Covid-19 verranno applicate le misure di pulizia previste nel documento "Indicazioni tecniche per attività di pulizia, disinfezione e sanificazione in relazione al rischio SARS CoV-2" predisposto dal Servizio regionale Prevenzione collettiva e Sanità pubblica (di qui denominato Indicazioni pulizia e disinfezione).			<b>Vedere paragrafo 8</b>
43	La biancheria da letto, le tende e altri materiali di tessuto devono essere sottoposti a un ciclo di lavaggio con acqua calda a 90° C e detergente. Qualora non sia possibile il lavaggio a 90° C per le caratteristiche del tessuto il ciclo di lavaggio dovrà essere eseguito con candeggina o prodotti a base di ipoclorito di sodio).			<b>Nell'eventualità sarà eseguito il lavaggio attraverso lavanderie esterne dedicate</b>
44	Il personale sanitario che effettuerà la valutazione del caso dovrà ricostruire i contatti stretti del medesimo e potrà stabilirle le misure di isolamento quarantena e sorveglianza sanitaria nei loro confronti. La direzione aziendale si impegna a favorire la massima collaborazione in questa fase.			<b>Al verificarsi di un caso confermato di Covid-19 verranno intraprese tutte le misure descritte.</b>
45	La direzione aziendale, d'intesa con l'autorità sanitaria, valuterà l'opportunità e le eventuali modalità di informazione delle persone non direttamente coinvolte. Dovrà essere concordato con il Servizio Igiene e Sanità Pubblica il luogo (propria abitazione o strutture appositamente individuate) in cui i contatti stretti (ospiti o personale) trascorreranno il periodo di quarantena.			

## B) RISTORANTE

N.	Descrizione Protocollo	A	NA	Descrizione misura adottata
1	Predisporre una adeguata <b>informazione</b> sulle misure di prevenzione, comprensibile anche per i clienti di altra nazionalità.			È stata installata apposita cartellonistica riportante tutti gli obblighi da rispettare
2	Potrà essere rilevata la <b>temperatura</b> corporea, impedendo l'accesso in caso di temperatura > 37,5 °C.			Verrà rilevata la temperatura
3	È necessario rendere disponibili <b>prodotti per l'igienizzazione delle mani</b> per i clienti e per il personale anche in più punti del locale, in particolare all'entrata e in prossimità dei servizi igienici, che dovranno essere puliti più volte al giorno.			E' presente un dispenser all'ingresso della sala ristorante
4	Negli esercizi che dispongono di posti a sedere privilegiare l'accesso tramite <b>prenotazione</b> , mantenere l'elenco dei soggetti che hanno prenotato, per un periodo di 14 giorni. In tali attività non possono essere presenti all'interno del locale più clienti di quanti siano i posti a sedere.			Al ristorante può accedere solamente la clientela dell'hotel, per cui è sempre presente un elenco degli accessi
5	Negli esercizi che non dispongono di posti a sedere, consentire l'ingresso ad un numero limitato di clienti per volta, in base alle caratteristiche dei singoli locali, in modo da assicurare il mantenimento di almeno <b>1 metro di separazione</b> tra le sedute.			E' stata rimodulata la disposizione interna dei tavoli, tutti i tavoli garantiscono adeguato distanziamento.
6	Laddove possibile, privilegiare l'utilizzo degli spazi <b>esterni</b> (giardini, terrazze, plateatici), sempre nel rispetto del distanziamento di almeno 1 metro.			Non applicabile
7	I <b>tavoli</b> devono essere disposti in modo da assicurare il mantenimento di almeno 1 metro di separazione tra i clienti, ad eccezione delle persone che in base alle disposizioni vigenti non siano soggetti al distanziamento interpersonale. Detto ultimo aspetto afferisce alla responsabilità individuale. Tale distanza può essere ridotta solo ricorrendo a barriere fisiche tra i diversi tavoli adeguate a prevenire il contagio tramite droplet.			E' stata rimodulata la disposizione interna dei tavoli, tutti i tavoli garantiscono adeguato distanziamento.
8	La consumazione al <b>banco</b> è consentita solo se può essere assicurata la distanza interpersonale di almeno 1 metro tra i clienti, ad eccezione delle persone che in base alle disposizioni vigenti non siano soggetti al distanziamento interpersonale. Detto ultimo aspetto afferisce alla responsabilità individuale.			Si privilegerà la consumazione al tavolo
9	La consumazione a <b>buffet</b> non è consentita.			Il buffet verrà gestito attraverso la presenza di un addetto alla preparazione del piatto, dotato di mascherina. Il cliente a distanza di 1 mt sceglierà le pietanze di suo gradimento, che verrà poi servito direttamente al tavolo
10	Il <b>personale</b> di servizio a contatto con i clienti deve utilizzare la mascherina e deve procedere ad una frequente igiene delle mani con soluzioni idro-alcoliche (prima di ogni servizio al tavolo).			Osservato dall'azienda
11	Favorire il <b>ricambio d'aria</b> negli ambienti interni. Per gli impianti di condizionamento, è obbligatorio, se tecnicamente possibile, escludere totalmente la funzione di ricircolo dell'aria; se ciò non fosse tecnicamente possibile, vanno rafforzate ulteriormente le misure per il ricambio d'aria naturale e in ogni caso va garantita la pulizia, ad impianto fermo, dei filtri dell'aria di ricircolo per mantenere i livelli di filtrazione/rimozione adeguati, secondo le indicazioni tecniche di cui al documento dell'Istituto Superiore di Sanità.			Non è presente un impianto di ventilazione e condizionamento Saranno previsti adeguati ricambi d'aria

N.	Descrizione Protocollo	A	NA	Descrizione misura adottata
12	La postazione dedicata alla <b>cassa</b> può essere dotata di barriere fisiche (es. schermi); in alternativa il personale deve indossare la mascherina e avere a disposizione gel igienizzante per le mani. In ogni caso, favorire modalità di pagamento elettroniche, possibilmente al tavolo.			<b>Non è presente una cassa nella sala ristorante. La gestione delle comande (pasti consumati) avverrà in elettronico: dal ristorante il pasto usufruito viene addebitato sul conto del cliente, è stato eliminato tutto il cartaceo. Il personale comunque indossa la mascherina e utilizza il gel igienizzante</b>
13	I clienti dovranno indossare la mascherina tutte le volte che non sono seduti al tavolo.			<b>Sarà verificata periodicamente l'osservanza di tale regola</b>
14	Al termine di ogni servizio al tavolo andranno previste tutte le consuete misure di pulizia e disinfezione delle superfici, evitando il più possibile utensili e contenitori riutilizzabili se non disinfettabili (salieri, oliere, ecc). Per i menù favorire la consultazione online sul proprio cellulare, o predisporre menù in stampa plastificata, e quindi disinfettabile dopo l'uso, oppure cartacei a perdere.			<b>Verranno eseguite tutte le procedure di pulizia e disinfezione ad ogni cambio cliente. I menu sono in cartaceo a perdere.</b>

#### MISURE SPECIFICHE ADOTTATE

N.	Descrizione Protocollo	A	NA	Descrizione misura adottata
15	Il personale dovrà essere dotato di specifici dispositivi di protezione individuale (DPI) alcuni dei quali comuni a tutto il personale, altri differenziati in base al tipo di mansione svolta.			<b>Il Datore di lavoro ha consegnato mascherine chirurgiche ai lavoratori, inoltre ha messo a disposizione guanti usa e getta e un dispenser con igienizzante per le mani all'ingresso in cucina. Viene preferito l'uso dell'igienizzante rispetto all'utilizzo dei guanti usa e getta.</b>
16	È obbligatorio l'uso delle mascherine da parte degli addetti alla distribuzione, commercializzazione e somministrazione degli alimenti, mentre l'uso dei guanti può essere sostituito da una igienizzazione frequente delle mani.			<b>L'uso delle mascherine è obbligatorio negli ambienti destinati alla manipolazione degli alimenti, in particolare quando non si riescono a garantire adeguate distanze fra gli operatori</b>
17	Per quanto riguarda il personale addetto alla manipolazione e produzione degli alimenti si fa comunque riferimento a quanto indicato nel seguente Protocollo alimenti			<b>Viene eseguito il cambio ad ogni cliente di tutto il tovagliato; il lavaggio viene eseguito da lavanderie esterne.</b>
22	Tovaglie, tovaglioli e altri tessuti per la tavola devono essere messi in specifici sacchi per la lavanderia.			<b>Misura messa in atto dall'azienda</b>
19	Nel caso in cui i locali adibiti alla preparazione degli alimenti rendano difficile mantenere le misure di distanziamento, occorre mettere in atto misure alternative per proteggere i lavoratori. Ad esempio:			<b>Misure messe in atto dall'azienda</b>
19a	- postazioni di lavoro sfalsate in modo che i lavoratori non si trovino uno di fronte all'altro; - fare indossare le mascherine chirurgiche; - limitare il numero dei lavoratori addetti contemporaneamente ad un'area di preparazione di alimenti; - organizzare il personale in gruppi/ turni di lavoro per ridurre le interazioni tra i gruppi.			

N.	Descrizione Protocollo	A	NA	Descrizione misura adottata
20	Occorre lavare frequentemente e sanificare periodicamente tutte le superfici e gli utensili a contatto con gli alimenti.			<b>Misure messe in atto dall'azienda</b>
21	Al fine di agevolare lo smaltimento dei dispositivi di protezione individuale utilizzati dai lavoratori, si suggerisce di collocare cestini portarifiuti dotati di pedale o fotocellula nell'area di lavoro o nelle immediate vicinanze. Ogni cestino deve essere dotato di un sacchetto per permettere di svuotarlo senza entrare in contatto con il contenuto.			
22	Occorre evitare l'uso di appendiabiti comuni. Il servizio guardaroba viene fornito solo se è possibile evitare il contatto tra gli oggetti dei diversi ospiti (ad esempio, mantenendo adeguate distanze o utilizzando copriabito monouso e buste portaombrelli monouso).			<b>Non viene messo a disposizione il servizio guardaroba</b>
23	È consentita la possibilità di accompagnare il cliente al tavolo nel rispetto del distanziamento interpersonale di almeno un metro.			<b>Potrà essere effettuata da personale adeguatamente formato</b>
24	Devono essere utilizzati condimenti, salse, pane, cracker, grissini in confezioni monodose. In alternativa questi alimenti potranno essere somministrati ai singoli consumatori/clienti, in monoporzione non confezionata, ma servita direttamente.			<b>Tutti i condimenti, salse, grissini, ecc. sono messi a disposizione in monodose</b>
25	I bagni a disposizione dei clienti sono dotati di prodotti igienizzanti per la disinfezione delle mani.			<b>Nelle immediate vicinanze sono presenti prodotti igienizzanti</b>
26	Piatti, bicchieri, posate e simili sono lavati in lavastoviglie a temperatura adeguata, in modo che possano essere disinfettati, inclusi gli oggetti che non sono stati utilizzati dai clienti in quanto potrebbero essere entrati in contatto con le mani degli stessi. Spetta all' esercente verificare le temperature di lavaggio, così come il corretto dosaggio di detergenti e disinfettanti chimici utilizzati nella lavastoviglie. Se, per qualsiasi ragione, il lavaggio automatico non fosse possibile, nell'eseguire quello manuale si consiglia di utilizzare le procedure standard con lavaggio, disinfezione e risciacquo, usando il massimo livello di precauzione e asciugando le stoviglie con tovaglioli di carta monouso.			<b>Tutte le stoviglie, sia quelle utilizzate che quelle inutilizzate ma messe a disposizione del cliente vengono lavate in lavastoviglie utilizzando prodotti adeguati per detersione e disinfezione. Viene sempre conservata la scheda di sicurezza dei prodotti utilizzati.</b>
<b>GESTIONE SPAZI APERTI (cd. DEHORS)</b>				
27	Le procedure adottate negli ambienti interni vengono applicate anche negli spazi esterni: – distanziamento tra i tavoli; – corretta pulizia e disinfezione dei tavoli dopo l' utilizzo da parte dei clienti; – adeguata gestione degli ingressi e delle uscite; – delimitazione degli spazi.			<b>Non pertinente</b>
<b>SERVIZIO IN CAMERA</b>				
28	Gli alimenti da somministrare tramite servizio in camera vengono trasferiti al piano su vassoi o tramite carrelli con contenitori chiusi o muniti di apposito coperchio. Durante il trasferimento è importante curare la protezione degli alimenti dalle contaminazioni accidentali da parte del personale che dovrà indossare obbligatoriamente la mascherina e assicurare l'igiene delle mani o indossando guanti monouso o disinfettandole con gel idroalcolico.			<b>Non viene effettuato servizio in camera, qualora fosse effettuato verranno rispettati tutti i criteri previsti</b>

## C) GESTIONE SERVIZIO BAR

N.	Descrizione Protocollo	A	NA	Descrizione misura adottata
1	Nel servizio al banco e alla cassa deve essere assicurato il distanziamento interpersonale di un metro.			<b>Viene fatto servizio al banco con adeguate distanze, per un massimo di 3 clienti</b>
2	A tal fine davanti al banco e alla postazione cassa è opportuno posizionare idonea segnaletica orizzontale per favorire il distanziamento interpersonale. Alla cassa, ove non sia possibile assicurare il distanziamento, dovranno essere collocate barriere di protezione in plexiglass oppure, in assenza, sarà obbligatorio l'utilizzo delle mascherine, per clientela e addetti.			<b>Nel servizio al banco viene assicurato il distanziamento interpersonale di un metro comunque il datore di lavoro esige che l'addetto alla cassa e il cliente indossino la mascherina al momento del pagamento</b>
3	Sul banco bar e in altri luoghi accessibili al cliente non potranno essere collocati alimenti sfusi, nemmeno per i cosiddetti aperitivi. È vietato fornire snack, popcorn, prodotti salati in genere, dolci, in modalità sfusa. questi alimenti potranno essere somministrati ai singoli consumatori/clienti, in monoporzione non confezionata, ma servita direttamente.			<b>Non vengono messi a disposizione della clientela alimenti sfusi, vengono somministrati solo su richiesta e in monoporzione</b>
4	Sul banco è bene favorire la messa a disposizione di prodotti monouso.			
5	I prodotti da forno, come ad es. paste e pizze non dovranno essere accessibili ai clienti, ma dovranno essere consegnate dal personale che utilizzerà prese, pinze, etc.			
6	I tavoli, ove presenti, sono distribuiti e distanziati in modo che le sedute garantiscano il distanziamento interpersonale di almeno un metro, fatta eccezione per le persone che in base alle disposizioni vigenti non siano soggette al distanziamento interpersonale. Detto ultimo aspetto afferisce alla responsabilità individuale.			<b>Misure messe in atto dall'azienda</b>
7	Le tovaglie devono essere sostituite ad ogni cambio di ospite. Quando non è previsto l'utilizzo di tovaglie che coprono l'intera superficie del tavolo, il tavolo va pulito e disinfettato dopo ogni servizio.			<b>Viene garantito il cambio biancheria da tavolo ad ogni cambio cliente</b>
8	È obbligatorio l'uso delle mascherine da parte degli addetti alla distribuzione, commercializzazione e somministrazione degli alimenti, mentre l'uso dei guanti può essere sostituito da una igienizzazione frequente delle mani			<b>Misura messa in atto dall'azienda</b>
9	Si favoriscono sistemi digitali di pagamento.			<b>Misura messa in atto dall'azienda</b>
10	Piatti, bicchieri, posate e simili sono lavati in lavastoviglie a temperatura adeguata, in modo che possano essere disinfettati, inclusi gli oggetti che non sono stati utilizzati dai clienti in quanto potrebbero essere entrati in contatto con le mani degli stessi.			<b>Tutte le stoviglie, sia quelle utilizzate che quelle inutilizzate ma messe a disposizione del cliente vengono lavate in lavastoviglie utilizzando prodotti adeguati per detergenza e disinfezione. Viene sempre conservata la scheda di sicurezza dei prodotti utilizzati.</b>

## D) ALTRI SERVIZI PRESENTI NELLA STRUTTURA

N.	Descrizione Protocollo	A	NA	Descrizione misura adottata
<b>AREE GIOCHI PER BAMBINI</b>				
1	Le aree gioco per bambini all'aperto vanno delimitate ed individuate, indicando il numero massimo di bambini consentiti all'interno dell'area. I bambini sono soggetti alla vigilanza dei genitori per il rispetto delle indicazioni previste. Al riguardo costituisce utile riferimento il Protocollo di regolamentazione sui Centri Estivi che la Regione sta adottando.			<b>La struttura non è dotata di aree gioco per i bambini</b>
2	Ove in locali al chiuso le aree dovranno essere pulite e accuratamente disinfettate quotidianamente o comunque prima dell'utilizzo ove non quotidiano.			
3	Ove dotate di attrezzature queste devono essere pulite ed igienizzate quotidianamente.			
4	Anche se ci sono forti evidenze che i rischi per i bambini sono nettamente inferiori rispetto agli adulti e alle persone anziane, è bene che il personale che è a contatto con i bambini avvisi la direzione e i genitori se nota qualsiasi sintomo di sofferenza respiratoria.			<b>Non è presente uno staff di animazione</b>
5	Ove presente uno Staff di animazione si raccomanda la opportuna formazione ed una attività di monitoraggio con incontro prima dell'inizio dell'attività e/o periodici.			
<b>AREE DESTINATE A RIUNIONI, CONFERENZE E MEETING</b>				
6	In merito a dette attività occorrerà attenersi alla specifica disciplina in materia di misure anticovid che sarà emanata per il riavvio di tali tipologie di attività ed agli eventuali contingentamenti o indici di affollamento in base alla capienza della sala eventualmente disposti per minimizzare il rischio di contagio, oltre alle opportune misure per assicurare il distanziamento ed evitare assembramenti. Fermo restando quanto sopra, si formulano talune prime indicazioni:			<b>Non ci sono aree destinate a riunioni o meeting</b>
7	All'interno delle aree destinate a riunioni, conferenze e meeting, come negli altri ambienti comuni, è sempre obbligatorio rispettare la distanza interpersonale (almeno un metro tra una persona ed un'altra o la distanza più ampia definita dalle specifiche disposizioni).			
8	La distanza interpersonale dovrà essere rispettata anche durante l'accesso e il deflusso. Da valutare la possibilità di accessi differenziati per entrata ed uscita e l'opportunità di ingressi contingentati e/o scaglionati in relazione al numero di partecipanti.			
9	Per agevolare il rispetto della distanza, si suggerisce di affiggere dei cartelli informativi e/o di delimitare gli spazi (ad esempio, con adesivi da attaccare sul pavimento, paline, nastri segnapercorso, etc.).			
10	Si promuove altresì registrazione on line dei partecipanti, onde evitare assembramenti o il formarsi di code in fase di registrazione.			
11	Sarà assegnato un posto fisso numerato ad ogni partecipante, da utilizzare per tutta la durata dell'evento.			

N.	Descrizione Protocollo	A	NA	Descrizione misura adottata
12	Occorre evitare l'uso di appendiabiti comuni. Il servizio guardaroba viene fornito solo se è possibile evitare il contatto tra gli oggetti dei diversi ospiti (ad esempio, mantenendo adeguate distanze o utilizzando copriabito monouso e buste portaombrelli monouso).			<b>Non ci sono aree destinate a riunioni o meeting</b>
13	Anche se è probabile che il personale e gli ospiti abbiano già familiarità con le misure di prevenzione igienico sanitaria, è opportuno rammentarne i contenuti, affiggendo l'apposito cartello all'interno delle sale. Occorre mettere a disposizione del personale e degli ospiti gel alcolico con concentrazione di alcol tra 60-85% per l'igiene delle mani.			
14	Il podio sarà posizionato una distanza di almeno due metri da qualsiasi altra persona sul palco e dalla prima fila, in modo da permettere di effettuare la presentazione senza mascherina.			
15	I moderatori seduti al tavolo dovranno mantenere la distanza minima di un metro tra uno e l'altro, per poter permettere loro di intervenire senza indossare la mascherina			
16	Si raccomanda di evitare l'uso promiscuo di microfoni mobili, mouse, tastiere, schermi touch, telecomandi, etc. Ove non sia possibile, è necessaria la pulizia con disinfettante tra un uso e l'altro.			
17	Gli ambienti dovranno essere arieggiati durante gli intervalli tra le sessioni di lavoro e igienizzati dopo ogni evento.			
<b>INTRATTENIMENTO E PUBBLICO SPETTACOLO</b>				
18	Fermo restando che occorrerà fare riferimento alla specifica disciplina vigente in materia di misure anticovid per dette attività si ritiene che non sussistano condizioni per garantire il distanziamento e il divieto di assembramento per gli intrattenimenti danzanti e gli eventi musicali, con la sola eccezione di quelli esclusivamente di "ascolto" con postazioni sedute che garantiscano il distanziamento interpersonale. Sarà vietata qualsiasi forma di aggregazione che possa creare assembramenti es: ballo, happy hours, etc.			<b>Sarà vietato qualsiasi intrattenimento che possa causare assembramento all'interno dello stabile o comunque all'esterno nella pertinenza dell'attività.</b>
<b>ATTIVITA' SPORTIVE</b>				
19	Le attività sportive sono consentite negli spazi dedicati e sempre mantenendo il rispetto del distanziamento interpersonale previsto dalla vigente normativa (art. 1 c. 1 lett. f) DPCM 26 aprile: l'attività sportiva e motoria è ammessa nel rispetto della distanza interpersonale di almeno 2 metri)			<b>Non pertinente per il contesto della struttura</b>
20	Non si ravvisano particolari criticità in relazione agli sport individuali che quindi potranno essere regolarmente praticati nel rispetto delle misure di distanziamento interpersonale.			
21	Per quanto riguarda sport a coppie o in squadre (tennis, beach volley, calcetto etc.), occorrerà attenersi alle indicazioni fornite al riguardo dal Ministero dello Sport e dalle federazioni per la pratica sportiva (CONI, FEDERAZIONI SPORTIVE.), inibendo le tipologie di attività sportive che dovessero essere vietate.			

N.	Descrizione Protocollo	A	NA	Descrizione misura adottata
<b>PISCINE, PALESTRE E AREE BENESSERE</b>				
22	L'utilizzo di tali servizi avverrà in seguito alla definizione di specifiche indicazioni da parte delle Autorità preposte ed in base alle misure che saranno indicate per questi impianti. Dovrà essere affissa cartellonistica informativa su covid-19.	■		<b>AREA FITNESS:</b> - È stata installata apposita cartellonistica riportante tutti gli obblighi da rispettare - L'accesso può avvenire solamente su prenotazione ed avranno accesso un massimo di 2 persone per volta. - Viene rilevata la temperatura all'ingresso - Viene messo a disposizione un dispenser igienizzante all'ingresso - Viene mantenuta la distanza di 2 m. - Dopo l'utilizzo da parte di ogni singolo soggetto, il responsabile della struttura assicura la disinfezione della macchina o degli attrezzi usati.
23	L'accesso alla piscina sarà limitato e regolamentato come necessario nei limiti delle capienze consentite. Le superfici di possibile contatto delle aree esterne ricomprese nella piscina (lettini, sdrai ed altre sedute) saranno disinfettate giornalmente e comunque ad ogni cambio di clientela.			



**PROTOCOLLO CONDIVISO DI REGOLAMENTAZIONE PER IL CONTENIMENTO DELLA DIFFUSIONE DEL COVID-19 NEGLI AMBIENTI DI LAVORO (14 marzo 2020) e suo successivo aggiornamento del 24 aprile 2020**

<b>1. INFORMAZIONE</b>				
<b>N.</b>	<b>Descrizione Protocollo</b>	<b>A</b>	<b>NA</b>	<b>Descrizione misura adottata</b>
01	L'azienda, attraverso le modalità più idonee ed efficaci, informa tutti i lavoratori e chiunque entri in azienda circa le disposizioni delle Autorità, consegnando e/ o affiggendo all'ingresso e nei luoghi maggiormente visibili dei locali aziendali, appositi depliant informativi, in particolare, le informazioni riguardano:			<p><b>Consegnata informativa ai lavoratori, verbale di informazione e formazione firmato dai lavoratori e cartellonistica adeguata installata in luoghi visibili in azienda</b></p>
02	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			
03	la consapevolezza e l'accettazione del fatto di non poter fare ingresso o di poter permanere in azienda e di doverlo dichiarare tempestivamente laddove, anche successivamente all'ingresso, sussistano le condizioni di pericolo (sintomi di influenza, temperatura, provenienza da zone a rischio o contatto con persone positive al virus nei 14 giorni precedenti, etc) in cui i provvedimenti dell'Autorità impongono di informare il medico di famiglia e l'Autorità sanitaria e di rimanere al proprio domicilio			
04	l'impegno a rispettare tutte le disposizioni delle Autorità e del datore di lavoro nel fare accesso in azienda (in particolare, mantenere la distanza di sicurezza, osservare le regole di igiene delle mani e tenere comportamenti corretti sul piano dell'igiene)			
05	l'impegno a informare tempestivamente e responsabilmente il datore di lavoro della presenza di qualsiasi sintomo influenzale durante l'espletamento della prestazione lavorativa, avendo cura di rimanere ad adeguata distanza dalle persone presenti			
06	L'azienda fornisce una informazione adeguata sulla base delle mansioni e dei contesti lavorativi, con particolare riferimento al complesso delle misure adottate cui il personale deve attenersi in particolare sul corretto utilizzo dei DPI per contribuire a prevenire ogni possibile forma di diffusione di contagio.			

## 2. MODALITA' DI INGRESSO IN AZIENDA

N.	Descrizione Protocollo	A	NA	Descrizione misura adottata
07	Il personale, prima dell'accesso al luogo di lavoro potrà essere sottoposto al controllo della temperatura corporea <sup>1</sup> . Se tale temperatura risulterà superiore ai 37,5°, non sarà consentito l'accesso ai luoghi di lavoro. Le persone in tale condizione - nel rispetto delle indicazioni riportate in nota - saranno momentaneamente isolate e fornite di mascherine non dovranno recarsi al Pronto Soccorso e/o nelle infermerie di sede, ma dovranno contattare nel più breve tempo possibile il proprio medico curante e seguire le sue indicazioni			<b>Viene eseguita la misurazione della temperatura corporea con termometro digitale</b>
08	Il datore di lavoro informa preventivamente il personale, e chi intende fare ingresso in azienda, della preclusione dell'accesso a chi, negli ultimi 14 giorni, abbia avuto contatti con soggetti risultati positivi al COVID-19 o provenga da zone a rischio secondo le indicazioni dell'OMS <sup>2</sup>			<b>Consegnata informativa ai lavoratori</b>
09	Per questi casi si fa riferimento al <a href="#">Decreto legge n. 6 del 23/02/2020</a> , art. 1, lett. h) e i)			
10	L'ingresso in azienda di lavoratori già risultati positivi all'infezione da COVID 19 dovrà essere preceduto da una preventiva comunicazione avente ad oggetto la certificazione medica da cui risulti la "avvenuta negativizzazione" del tampone secondo le modalità previste e rilasciata dal dipartimento di prevenzione territoriale di competenza. (Aggiunto Protocollo 24 Aprile 2020)			<b>Nei casi di presenza, verrà acquisita tutta la documentazione necessaria</b>
11	Qualora, per prevenire l'attivazione di focolai epidemici, nelle aree maggiormente colpite dal virus, l'autorità sanitaria competente disponga misure aggiuntive specifiche, come ad esempio, l'esecuzione del tampone per i lavoratori, il datore di lavoro fornirà la massima collaborazione. (Aggiunto Protocollo 24 Aprile 2020)			<b>Verranno attuate le indicazioni dell'Ausl territorialmente competente</b>

<sup>1</sup>La rilevazione in tempo reale della temperatura corporea costituisce un trattamento di dati personali e, pertanto, deve avvenire ai sensi della disciplina privacy vigente. A tal fine si suggerisce di: 1) rilevare a temperatura e non registrare il dato acquisto. È possibile identificare l'interessato e registrare il superamento della soglia di temperatura solo qualora sia necessario a documentare le ragioni che hanno impedito l'accesso ai locali aziendali; 2) fornire l'informativa sul trattamento dei dati personali. Si ricorda che l'informativa può omettere le informazioni di cui l'interessato è già in possesso e può essere fornita anche oralmente. Quanto ai contenuti dell'informativa, con riferimento alla finalità del trattamento potrà essere indicata la prevenzione dal contagio da COVID-19 e con riferimento alla base giuridica può essere indicata l'implementazione dei protocolli di sicurezza anti-contagio ai sensi dell'art. 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). **2** Qualora si richieda il rilascio di una dichiarazione attestante la non provenienza dalle zone a rischio epidemiologico e l'assenza di contatti, negli ultimi 14 giorni, con soggetti risultati positivi al COVID-19, si ricorda di prestare attenzione alla disciplina sul trattamento dei dati personali, poiché l'acquisizione della dichiarazione costituisce un trattamento dati. A tal fine, si applicano le indicazioni di cui alla precedente nota n. 1 e, nello specifico, si suggerisce di raccogliere solo i dati necessari, adeguati e pertinenti rispetto alla prevenzione del contagio da COVID-19. Ad esempio, se si richiede una dichiarazione sui contatti con persone risultate positive al COVID-19, occorre astenersi dal richiedere informazioni aggiuntive in merito alla persona risultata positiva. Oppure, se si richiede una dichiarazione sulla provenienza da zone a rischio epidemiologico, è necessario astenersi dal richiedere informazioni aggiuntive in merito alle specificità dei luoghi.

### 3. MODALITA' DI ACCESSO DEI FORNITORI ESTERNI

N.	Descrizione Protocollo	A	NA	Descrizione misura adottata
12	Per l'accesso di fornitori esterni individuare procedure di ingresso, transito e uscita, mediante modalità, percorsi e tempistiche predefinite, al fine di ridurre le occasioni di contatto con il personale in forza nei reparti/uffici coinvolti			<b>Cartellonistica adeguata installata esternamente al luogo lavorativo</b>
13	Se possibile, gli autisti dei mezzi di trasporto devono rimanere a bordo dei propri mezzi: non è consentito l'accesso agli uffici per nessun motivo. Per le necessarie attività di approntamento delle attività di carico e scarico, il trasportatore dovrà attenersi alla rigorosa distanza di un metro			
14	Per fornitori/trasportatori e/o altro personale esterno individuare/installare servizi igienici dedicati, prevedere il divieto di utilizzo di quelli del personale dipendente e garantire una adeguata pulizia giornaliera			<b>Il personale dell'azienda MULTISERVICE utilizzerà servizi igienici dedicati</b>
15	Va ridotto, per quanto possibile, l'accesso ai visitatori; qualora fosse necessario l'ingresso di visitatori esterni (impresa di pulizie, manutenzione...), gli stessi dovranno sottostare a tutte le regole aziendali, ivi comprese quelle per l'accesso ai locali aziendali di cui al precedente paragrafo 2			<b>Non applicabile per il particolare contesto</b>
16	Ove presente un servizio di trasporto organizzato dall'azienda va garantita e rispettata la sicurezza dei lavoratori lungo ogni spostamento.			<b>Non pertinente per l'azienda</b>
17	le norme del presente Protocollo si estendono alle aziende in appalto che possono organizzare sedi e cantieri permanenti e provvisori all'interno dei siti e delle aree produttive			<b>Non pertinente per l'azienda</b>
18	In caso di lavoratori dipendenti da aziende terze che operano nello stesso sito produttivo (es. manutentori, fornitori, addetti alle pulizie o vigilanza) che risultassero positivi al tampone COVID-19, l'appaltatore dovrà informare immediatamente il committente ed entrambi dovranno collaborare con l'autorità sanitaria fornendo elementi utili all'individuazione di eventuali contatti stretti. (Aggiunto Protocollo 24 Aprile 2020)			<b>Viene inviata copia del presente protocollo alle imprese che accedono nei locali aziendali, compreso le imprese oggetto di appalti endoaziendali come MULTISERVICE</b>
19	L'azienda committente è tenuta a dare, all'impresa appaltatrice, completa informativa dei contenuti del Protocollo aziendale e deve vigilare affinché i lavoratori della stessa o delle aziende terze che operano a qualunque titolo nel perimetro aziendale, ne rispettino integralmente le disposizioni. (Aggiunto Protocollo 24 Aprile 2020)			

#### 4. PULIZIA E SANIFICAZIONE IN AZIENDA

N.	Descrizione Protocollo	A	NA	Descrizione misura adottata
20	l'azienda assicura la pulizia giornaliera e la sanificazione periodica dei locali, degli ambienti, delle postazioni di lavoro e delle aree comuni e di svago			<p><b>Le operazioni di pulizia e sanificazione vengono riportate nel registro predisposto</b></p> <p>Oltre alla pulizia dei locali e delle postazioni di lavoro vengono sanificati:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. CUCINA: al termine di ogni utilizzo tutti gli utensili che possono essere utilizzati da più persone</li> <li>2. RECEPTION: le pulsantiere e i comandi sistemi touch, mouse tastiere, ecc.</li> <li>3. ADDETTE PULIZIE: i mezzi utilizzati per il trasporto del materiale e tutti gli utensili utilizzati nelle operazioni di pulizia ai piani</li> <li>4. MANUTENTORE: tutti gli utensili utilizzati a fine turno lavorativo</li> </ol>
21	nel caso di presenza di una persona con COVID-19 all'interno dei locali aziendali, si procede alla pulizia e sanificazione dei suddetti secondo le disposizioni della <a href="#">circolare n. 5443 del 22 febbraio 2020</a> del Ministero della Salute nonché alla loro ventilazione			<b>Attualmente non applicabile per l'assenza di casi interni</b>
22	occorre garantire la pulizia a fine turno e la sanificazione periodica di tastiere, schermi touch, mouse con adeguati detergenti, sia negli uffici, sia nei reparti produttivi			<b>Le operazioni di pulizia e sanificazione vengono riportate nel registro predisposto</b>
23	l'azienda in ottemperanza alle indicazioni del Ministero della Salute secondo le modalità ritenute più opportune, può organizzare interventi particolari/periodici di pulizia ricorrendo agli ammortizzatori sociali (anche in deroga)			<b>Attualmente non applicato</b>
24	Nelle aree geografiche a maggiore epidemia o nelle aziende in cui si sono registrati casi sospetti di COVID-19, in aggiunta alle normali attività di pulizia, è necessario prevedere, alla riapertura, una sanificazione straordinaria degli ambienti, delle postazioni di lavoro e delle aree comuni, ai sensi della circolare n. 5443 del 22 febbraio 2020 (Aggiunto Protocollo 24 Aprile 2020)			<b>Per le operazioni di sanificazione vengono seguite le indicazioni del Ministero della Salute come previsto nella circolare 5443 del 22 febbraio 2020</b>

## 5. PRECAUZIONI IGIENICHE PERSONALI

N.	Descrizione Protocollo	A	NA	Descrizione misura adottata
25	è obbligatorio che le persone presenti in azienda adottino tutte le precauzioni igieniche, in particolare per le mani			<b>Consegnata informativa ai lavoratori, cartellonistica adeguata installata in luoghi visibili in azienda.</b> <b>Messi a disposizione dei lavoratori soluzioni disinfettanti e dispenser con soluzioni disinfettanti dislocati nelle varie aree</b> <b>I servizi igienici sono stati dotati di dispenser di sapone, soluzioni disinfettanti e mezzi di asciugatura a perdere (carta o salviette)</b>
26	l'azienda mette a disposizione idonei mezzi detergenti per le mani			
27	è raccomandata la frequente pulizia delle mani con acqua e sapone			
28	I detergenti per le mani di cui sopra devono essere accessibili a tutti i lavoratori anche grazie a specifici dispenser collocati in punti facilmente individuabili (Aggiunto Protocollo 24 Aprile 2020)			

## 6. DISPOSITIVI DI PROTEZIONE INDIVIDUALE

N.	Descrizione Protocollo	A	NA	Descrizione misura adottata
29	l'adozione delle misure di igiene e dei dispositivi di protezione individuale indicati nel presente Protocollo di Regolamentazione è fondamentale e, vista l'attuale situazione di emergenza, è evidentemente legata alla disponibilità in commercio. Per questi motivi:			<b>Vengono utilizzate mascherine chirurgiche perché più facilmente reperibili, inoltre vengono utilizzati guanti usa e getta soprattutto nelle attività di pulizia e sempre per le pulizie, gli occhiali.</b> <b>Per le operazioni che prevedono l'utilizzo di guanti di protezione meccanica (MANUTENTORE), si prevede una disinfezione periodica delle mani.</b>
29a	a. le mascherine dovranno essere utilizzate in conformità a quanto previsto dalle indicazioni dell'Organizzazione mondiale della sanità.			
29b	b. data la situazione di emergenza, in caso di difficoltà di approvvigionamento e alla sola finalità di evitare la diffusione del virus, potranno essere utilizzate mascherine la cui tipologia corrisponda alle indicazioni dall'autorità sanitaria			
29c	c. è favorita la preparazione da parte dell'azienda del liquido detergente secondo le indicazioni dell'OMS ( <a href="#">Guide to Local Production: WHO recommended Handrub Formulations</a> )			<b>Al momento è stato reperito in commercio</b>
30	qualora il lavoro imponga di lavorare a distanza interpersonale minore di un metro e non siano possibili altre soluzioni organizzative è comunque necessario l'uso delle mascherine, e altri dispositivi di protezione (guanti, occhiali, tute, cuffie, camici, ecc...) conformi alle disposizioni delle autorità scientifiche e sanitarie.			<b>E' prevista la possibilità di non rispetto della distanza interpersonale di 1 mt in cucina</b> <b>Chi lavora in ambienti comuni o non garantisce sempre la distanza di 1 metro è obbligato ad indossare la mascherina chirurgica</b>
31	Nella declinazione delle misure del Protocollo all'interno dei luoghi di lavoro sulla base del complesso dei rischi valutati e, a partire dalla mappatura delle diverse attività dell'azienda, si adotteranno i DPI idonei. È previsto, per tutti i lavoratori che condividono spazi comuni, l'utilizzo di una mascherina chirurgica, come del resto normato dal DL n. 9 (art. 34) in combinato con il DL n. 18 (art 16 c. 1). (Aggiunto Protocollo 24 Aprile 2020)			

## 7. GESTIONE SPAZI COMUNI (MENSA, SPOGLIATOI, AREE FUMATORI, DISTRIBUTORI DI BEVANDE E/O SNACK...)

N.	Descrizione Protocollo	A	NA	Descrizione misura adottata
32	l'accesso agli spazi comuni, comprese le mense aziendali, le aree fumatori e gli spogliatoi è contingentato, con la previsione di una ventilazione continua dei locali, di un tempo ridotto di sosta all'interno di tali spazi e con il mantenimento della distanza di sicurezza di 1 metro tra le persone che li occupano.			<b>Negli alloggi del personale ci sono un massimo di 3 operatori per camera, adeguatamente distanziati. Per ogni camera c'è un servizio igienico; sono stati messi a disposizione prodotti per igienizzare i servizi igienici ad ogni utilizzo.</b>
33	occorre provvedere alla organizzazione degli spazi e alla sanificazione degli spogliatoi per lasciare nella disponibilità dei lavoratori luoghi per il deposito degli indumenti da lavoro e garantire loro idonee condizioni igieniche sanitarie.			<b>L'ingresso agli spogliatoi è contingentato: può entrare solo una persona alla volta.</b>
34	occorre garantire la sanificazione periodica e la pulizia giornaliera, con appositi detergenti dei locali mensa, delle tastiere dei distributori di bevande e snack.			<b>Viene sanificato con la stessa frequenza dei servizi igienici con ipoclorito di sodio opportunamente diluito.</b> <b>Per le pause pranzo, viene utilizzata la sala da pranzo del ristorante con opportuni turni prestabiliti</b>

## 8. ORGANIZZAZIONE AZIENDALE (TURNAZIONE, TRASFERTE E SMART WORK, RIMODULAZIONE DEI LIVELLI PRODUTTIVI)

N.	Descrizione Protocollo	A	NA	Descrizione misura adottata
In riferimento ai DPCM emanati, limitatamente al periodo della emergenza dovuta al COVID-19, le imprese potranno, avendo a riferimento quanto previsto dai CCNL e favorendo così le intese con le rappresentanze sindacali aziendali:				
35	disporre la chiusura di tutti i reparti diversi dalla produzione o, comunque, di quelli dei quali è possibile il funzionamento mediante il ricorso allo smart work, o comunque a distanza			<b>Vista la particolarità dell'attività aziendale non è possibile utilizzare strumenti alternativi</b>
36	Si può procedere ad una rimodulazione dei livelli produttivi			
37	assicurare un piano di turnazione dei dipendenti dedicati alla produzione con l'obiettivo di diminuire al massimo i contatti e di creare gruppi autonomi, distinti e riconoscibili			
38	utilizzare lo smart working per tutte quelle attività che possono essere svolte presso il domicilio o a distanza nel caso vengano utilizzati ammortizzatori sociali, anche in deroga, valutare sempre la possibilità di assicurare che gli stessi riguardino l'intera compagine aziendale, se del caso anche con opportune rotazioni			
39	a. utilizzare in via prioritaria gli ammortizzatori sociali disponibili nel rispetto degli istituti contrattuali (par, rol, banca ore) generalmente finalizzati a consentire l'astensione dal lavoro senza perdita della retribuzione			<b>Sono stati utilizzati ammortizzatori sociali</b>
40	nel caso l'utilizzo degli istituti di cui al punto c) non risulti sufficiente, si utilizzeranno i periodi di ferie arretrati e non ancora fruiti			<b>È stato favorito l'utilizzo di ferie arretrate</b>
41	sono sospese e annullate tutte le trasferte/viaggi di lavoro nazionali e internazionali, anche se già concordate o organizzate			<b>Non previsto per il particolare contesto aziendale</b>
42	Il lavoro a distanza continua ad essere favorito anche nella fase di progressiva riattivazione del lavoro in quanto utile e modulabile strumento di prevenzione, ferma la necessità che il datore di lavoro garantisca adeguate condizioni di supporto al lavoratore e alla sua attività (assistenza nell'uso delle apparecchiature, modulazione dei tempi di lavoro e delle pause). (Aggiunto Protocollo 24 Aprile 2020)			<b>non è possibile ricorrere allo smart working vista la realtà aziendale</b>
43	È necessario il rispetto del distanziamento sociale, anche attraverso una rimodulazione degli spazi di lavoro, compatibilmente con la natura dei processi produttivi e degli spazi aziendali. Nel caso di lavoratori che non necessitano di particolari strumenti e/ o attrezzature di lavoro e che possono lavorare da soli, gli stessi potrebbero, per il periodo transitorio, essere posizionati in spazi ricavati ad esempio da uffici inutilizzati, sale riunioni. (Aggiunto Protocollo 24 Aprile 2020)			<b>Nell'organizzazione degli spazi è stata rimodulata la disposizione delle postazioni cercando di allontanare il più possibile le postazioni di lavoro. Soprattutto riguardo alla zona reception dove ci si è limitati ad una sola persona per turno</b>
44	Per gli ambienti dove operano più lavoratori contemporaneamente potranno essere trovate soluzioni innovative come, ad esempio, il riposizionamento delle postazioni di lavoro adeguatamente distanziate tra loro ovvero, analoghe soluzioni. (Aggiunto Protocollo 24 Aprile 2020)			

## 8. ORGANIZZAZIONE AZIENDALE (TURNAZIONE, TRASFERTE E SMART WORK, RIMODULAZIONE DEI LIVELLI PRODUTTIVI)

45	L'articolazione del lavoro potrà essere ridefinita con orari differenziati che favoriscano il distanziamento sociale riducendo il numero di presenze in contemporanea nel luogo di lavoro e prevenendo assembramenti all'entrata e all'uscita con flessibilità di orari. (Aggiunto Protocollo 24 Aprile 2020)			<b>Non vi è il pericolo di assembramento all'ingresso o all'uscita dal lavoro, comunque ingresso e uscita vengono contingentati facendo defluire un lavoratore alla volta evitando così assembramenti.</b>
46	essenziale evitare aggregazioni sociali anche in relazione agli spostamenti per raggiungere il posto di lavoro e rientrare a casa (commuting), con particolare riferimento all'utilizzo del trasporto pubblico. Per tale motivo andrebbero incentivate forme di trasporto verso il luogo di lavoro con adeguato distanziamento fra i viaggiatori e favorendo l'uso del mezzo privato o di navette. (Aggiunto Protocollo 24 Aprile 2020)			<b>Viene incentivato l'utilizzo del mezzo privato per gli spostamenti</b>

## 9. GESTIONE ENTRATA E USCITA DEI DIPENDENTI

N.	Descrizione Protocollo	A	NA	Descrizione misura adottata
47	Si favoriscono orari di ingresso/uscita scaglionati in modo da evitare il più possibile contatti nelle zone comuni (ingressi, spogliatoi, sala mensa)			<b>Si veda il punto 45</b>
48	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			



## 10. SPOSTAMENTI INTERNI, RIUNIONI, EVENTI INTERNI E FORMAZIONE

N.	Descrizione Protocollo	A	NA	Descrizione misura adottata
49	Gli spostamenti all'interno del sito aziendale devono essere limitati al minimo indispensabile e nel rispetto delle indicazioni aziendali			<p><b>Consegnata informativa ai lavoratori, cartellonistica adeguata installata in luoghi visibili in azienda.</b></p> <p><b>Sarà costantemente monitorata la situazione delle scadenze, si ricorrerà eventualmente agli aggiornamenti in modalità telematica, comunque non verrà adibito il lavoratore a mansioni o attività o uso attrezzature per le quali non ha la formazione base necessaria</b></p>
50	non sono consentite le riunioni in presenza. Laddove le stesse fossero connotate dal carattere della necessità e urgenza, nell'impossibilità di collegamento a distanza, dovrà essere ridotta al minimo la partecipazione necessaria e, comunque, dovranno essere garantiti il distanziamento interpersonale e un'adeguata pulizia/areazione dei locali			
51	sono sospesi e annullati tutti gli eventi interni e ogni attività di formazione in modalità in aula, anche obbligatoria, anche se già organizzati; è comunque possibile, qualora l'organizzazione aziendale lo permetta, effettuare la formazione a distanza, anche per i lavoratori in smart work			
52	Il mancato completamento dell'aggiornamento della formazione professionale e/o abilitante entro i termini previsti per tutti i ruoli/funzioni aziendali in materia di salute e sicurezza nei luoghi di lavoro, dovuto all'emergenza in corso e quindi per causa di forza maggiore, non comporta l'impossibilità a continuare lo svolgimento dello specifico ruolo/funzione (a titolo esemplificativo: l'addetto all'emergenza, sia antincendio, sia primo soccorso, può continuare ad intervenire in caso di necessità; il carrellista può continuare ad operare come carrellista)			

## 11. GESTIONE DI UNA PERSONA SINTOMATICA IN AZIENDA

N.	Descrizione Protocollo	A	NA	Descrizione misura adottata
53	nel caso in cui una persona presente in azienda sviluppi febbre e sintomi di infezione respiratoria quali la tosse, lo deve dichiarare immediatamente all'ufficio del personale, si dovrà procedere al suo isolamento in base alle disposizioni dell'autorità sanitaria e a quello degli altri presenti dai locali, l'azienda procede immediatamente ad avvertire le autorità sanitarie competenti e i numeri di emergenza per il COVID-19 forniti dalla Regione o dal Ministero della Salute			<p><b>Tale gestione verrà messa in atto nel caso in cui una persona in azienda presenti sintomi</b></p>
54	l'azienda collabora con le Autorità sanitarie per la definizione degli eventuali "contatti stretti" di una persona presente in azienda che sia stata riscontrata positiva al tampone COVID-19. Ciò al fine di permettere alle autorità di applicare le necessarie e opportune misure di quarantena. Nel periodo dell'indagine, l'azienda potrà chiedere agli eventuali possibili contatti stretti di lasciare cautelativamente lo stabilimento, secondo le indicazioni dell'Autorità sanitaria			
55	Il lavoratore al momento dell'isolamento, deve essere subito dotato ove già non lo fosse, di mascherina chirurgica. (Aggiunto Protocollo 24 Aprile 2020)			

## 12. SORVEGLIANZA SANITARIA/MEDICO COMPETENTE/RLS

N.	Descrizione Protocollo	A	NA	Descrizione misura adottata
56	La sorveglianza sanitaria deve proseguire rispettando le misure igieniche contenute nelle indicazioni del Ministero della Salute (cd. decalogo)			<p><b>In tale fase di emergenza l'attività dell'azienda è a stretto contatto con il Medico Competente.</b></p>
57	vanno privilegiate, in questo periodo, le visite preventive, le visite a richiesta e le visite da rientro da malattia			
58	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			
59	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.			
60	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 (Aggiunto Protocollo 24 Aprile 2020)			
61	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. (Aggiunto Protocollo 24 Aprile 2020)			
62	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. (Aggiunto Protocollo 24 Aprile 2020)			
63	E' raccomandabile che la sorveglianza sanitaria ponga particolare attenzione ai soggetti fragili anche in relazione all'età. (Aggiunto Protocollo 24 Aprile 2020)			
64	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. (Aggiunto Protocollo 24 Aprile 2020)			

### 13. AGGIORNAMENTO DEL PROTOCOLLO DI REGOLAMENTAZIONE

N.	Descrizione Protocollo	A	NA	Descrizione misura adottata
65	È costituito in azienda un Comitato per l'applicazione e la verifica delle regole del protocollo di regolamentazione con la partecipazione delle rappresentanze sindacali aziendali e del RLS.			<b>DL, RSPP, MC e RLS collaborano nella redazione e approvazione del presente protocollo e sono incaricati di effettuare adeguata vigilanza sul rispetto delle disposizioni</b>
66	Laddove, per la particolare tipologia di impresa e per il sistema delle relazioni sindacali, non si desse luogo alla costituzione di comitati aziendali, verrà istituito, un Comitato Territoriale composto dagli Organismi Paritetici per la salute e la sicurezza, laddove costituiti, con il coinvolgimento degli RLST e dei rappresentanti delle parti sociali. (Aggiunto Protocollo 24 Aprile 2020)			
67	Potranno essere costituiti, a livello territoriale o settoriale, ad iniziativa dei soggetti firmatari del presente Protocollo, comitati per le finalità del Protocollo, anche con il coinvolgimento delle autorità sanitarie locali e degli altri soggetti istituzionali coinvolti nelle iniziative per il contrasto della diffusione del COVID19. (Aggiunto Protocollo 24 Aprile 2020)			

## 8. Approfondimenti specifici

### 8.1 Pulizia e disinfezione dei locali

L'azienda ha implementato le operazioni di pulizia e disinfezione adottando la seguente strategia.  
È previsto apposito registro dove vengono inseriti gli interventi.

OPERAZIONI PULIZIA e DISINFEZIONE	ESEGUITA DA	FREQUENZA	NOTE
Pulizia e disinfezione dei servizi igienici	Personale addetto alle pulizie	Due volte al giorno	Per i prodotti utilizzati si fa riferimento alle schede di sicurezza archiviate in azienda
Pulizia e disinfezione delle attrezzature di lavoro, utensili, comandi/pulsanti, cassa, POS	Personale addetto alla mansione	Alla fine di ogni utilizzo e ad ogni cambio di lavoratore	
Pulizia e disinfezione delle postazioni di lavoro (reception, cucina, ecc.)	Personale addetto alla mansione	Ad ogni inizio e fine turno	
Pulizia e disinfezione delle attrezzature per le quali è prevista nel piano di autocontrollo una igienizzazione periodica, solitamente mensile, come per cappa aspirante, frigorifero, congelatore, scaffalature della dispensa	Personale addetto alle pulizie	Implementazione della disinfezione di tali attrezzature da mensile a settimanale	
Pulizia delle camere	Personale addetto alle pulizie	Giornalmente e ad ogni cambio di ospite	
Pulizia delle attrezzature utilizzate ai piani	Personale addetto alle pulizie	Ad ogni fine turno	
Pulizia delle griglie e filtri di condizionatori	manutentore	ad ogni cambio di ospite nelle camere	
Sanificazione approfondita	Impresa esterna incaricata	In caso di una persona con Covid-19 confermato all'interno del locale	

Per la disinfezione dei locali viene seguito quanto riportato nella [Circolare n. 5443 del 22.02.2020](#) del Ministero della Salute.

#### [Circolare n. 5443 del 22.02.2020](#)

##### [Pulizia di ambienti non sanitari](#)

In stanze, uffici pubblici, mezzi di trasporto, scuole e altri ambienti non sanitari dove abbiano soggiornato casi confermati di COVID-19 prima di essere stati ospedalizzati verranno applicate le misure di pulizia di seguito riportate.

A causa della possibile sopravvivenza del virus nell'ambiente per diverso tempo, i luoghi e le aree potenzialmente contaminati da SARS-CoV-2 devono essere sottoposti a completa pulizia con acqua e detersivi comuni prima di essere nuovamente utilizzati. Per la decontaminazione, si raccomanda l'uso di ipoclorito di sodio 0,1% dopo pulizia. Per le superfici che possono essere danneggiate dall'ipoclorito di sodio, utilizzare etanolo al 70% dopo pulizia con un detersivo neutro.

Durante le operazioni di pulizia con prodotti chimici, assicurare la ventilazione degli ambienti.

Tutte le operazioni di pulizia devono essere condotte da personale che indossa DPI (filtrante respiratorio FFP2 o FFP3, protezione facciale, guanti monouso, camice monouso impermeabile a maniche lunghe, e seguire le misure indicate per la rimozione in sicurezza dei DPI (svestizione). Dopo l'uso, i DPI monouso vanno smaltiti come materiale potenzialmente infetto. Vanno pulite con particolare attenzione tutte le superfici toccate di frequente, quali superfici di muri, porte e finestre, superfici dei servizi igienici e sanitari. La biancheria da letto, le tende e altri materiali di tessuto devono essere sottoposti a un ciclo di lavaggio con acqua calda a 90°C e detersivo. Qualora non sia possibile il lavaggio a 90°C per le caratteristiche del tessuto, aggiungere il ciclo di lavaggio con candeggina o prodotti a base di ipoclorito di sodio).

##### [Misure preventive – igiene delle mani](#)

La corretta applicazione di misure preventive, quali l'igiene delle mani, può ridurre il rischio di infezione.

Si raccomanda pertanto di posizionare appositi distributori di gel alcolici con una concentrazione di alcol al 60-85%, nei luoghi affollati (ad esempio: aeroporti, stazioni ferroviarie, porti, metropolitane, scuole, centri commerciali, mercati, centri congressuali).

Misure preventive quali l'igiene delle mani, l'igiene respiratoria e il distanziamento sociale, devono essere pubblicizzate tramite appositi materiali informativi esposti nelle summenzionate strutture.

##### [Eliminazione dei rifiuti](#)














I rifiuti devono essere trattati ed eliminati come materiale infetto categoria B (UN3291).

<b>Riepilogo delle operazioni utili e soggetti abilitati allo svolgimento</b>			
<b>Quando</b>	<b>Operazioni</b>	<b>Soggetti</b>	<b>Modalità</b>
<b>Riapertura dopo il lockdown</b>	1. Pulizia approfondita di superfici, oggetti ed ambienti	In autonomia oppure mediante Imprese di Servizi	Con detergenti
	2. Disinfezione approfondita di superfici, oggetti ed ambienti	In autonomia oppure mediante Imprese di Servizi	Con prodotti ad azione virucida (PMC/Prodotti Biocidi/prodotti in libera vendita)
<b>In ordinarietà</b>	1. Pulizia giornaliera dei locali, degli ambienti, delle postazioni di lavoro e delle aree comuni maggiormente esposte al contatto con le persone	In autonomia oppure mediante Imprese di Servizi	Con detergenti
	2. Disinfezione giornaliera dei locali, degli ambienti, delle postazioni di lavoro e delle aree comuni maggiormente esposte al contatto con le persone	In autonomia oppure mediante Imprese di Servizi	Con prodotti ad azione virucida (PMC/Prodotti Biocidi/prodotti in libera vendita)
<b>Presenza di un soggetto risultato positivo al virus</b>	1. Pulizia approfondita dei locali, degli ambienti, delle postazioni di lavoro e delle aree comuni maggiormente esposte al contatto con le persone	In autonomia oppure mediante Imprese di Servizi	Con detergenti
	2. Disinfezione approfondita dei locali, degli ambienti, delle postazioni di lavoro e delle aree comuni maggiormente esposte al contatto con le persone	In autonomia oppure mediante Imprese di Servizi	Con prodotti ad azione virucida (PMC/Prodotti Biocidi/prodotti in libera vendita)
	3. Sanificazione previa valutazione e quantificazione del rischio	Imprese di Disinfestazione, Derattizzazione e Sanificazione	Con PMC/Prodotti Biocidi ed attrezzature dedicate

## 8.2 Gestione dei Dispositivi di protezione individuale

In questa fase è di estrema importanza utilizzare DPI idonei e certificati, solo qualora non si riuscissero a reperire sul mercato tali dispositivi si potrà ricorrere a mascherine prive del marchio CE ai sensi dell'art. 16 del D.L. 17/03/2020.

Generalmente la scala gerarchica di utilizzo:

TIPOLOGIA MASCHERINE	 Protezione per chi le indossa	 Protezione verso gli altri	INFORMAZIONI	COMMENTI
<b>MASCHERA FACCIALE FILTRANTE SENZA VALVOLA FFP2, FFP3</b>  			Sono dispositivi di protezione individuale pensati per un uso industriale per proteggere da polveri, fumi e nebbie. Hanno una buona capacità filtrante in entrambe le direzioni (FFP2 92%, FFP3 98%) e proteggono sia chi le indossa sia chi è nelle vicinanze.	Sono sicuramente da privilegiare se l'attività eseguita può comportare esposizioni a polveri o contatto con persone che non indossano mascherine
<b>MASCHERINA CHIRURGICA</b>  			Sono un dispositivo medico. Il materiale di cui sono costituite ha una capacità filtrante pressoché totale verso l'esterno (superiore al 95% per i batteri). Il dispositivo però ha una capacità filtrante inferiore dovuto ad una non perfetta aderenza al viso ed a eventuali comportamenti non corretti di chi le indossa.	Sono la scelta successiva alle FFP, è opportuno sapere che il dispositivo è funzionale quando tutti nel contesto lavorativo la indossano.
<b>MASCHERA FACCIALE FILTRANTE CON VALVOLA FFP2, FFP3</b>  			Sono dispositivi di protezione individuale pensati per un uso industriale per proteggere da polveri, fumi e nebbie. Hanno la caratteristica di consentire un'agevole respirazione, ma proteggono chi le indossa e non adeguatamente gli altri, in quanto attraverso la valvola esce il respiro, con potenziale emissione di aerosol e droplet.	Sarebbe opportuno privilegiare le mascherine sopra indicate
<b>ALTRE MASCHERE</b> (es. maschere in tessuto lavabile)			Tutte le altre maschere non possono essere considerate valide in quanto se realizzate senza marcatura CE non si hanno dati tecnici certi sull'effettiva protezione	Utilizzo sconsigliato

L'azienda a carattere preventivo ha provveduto alla consegna ad ogni addetto presente di opportuni DPI così come individuati dai DPCM.

Ai lavoratori vengono garantiti i seguenti:

- Mascherine chirurgiche
- Occhiali di protezione
- Guanti monouso (anche se si privilegia l'uso costante degli igienizzanti per le mani)

I DPI saranno a disposizione in quantità adeguate e saranno consegnati dal Datore di Lavoro.

È stata data idonea informazione e formazione agli operatori sull'utilizzo, igienizzazione e smaltimento dei DPI utilizzati.

I DPI una volta utilizzati dovranno essere smaltiti negli appositi contenitori posizionati nelle aree comuni dell'azienda.

E' presente un kit da utilizzare per coloro che presentano sintomi da Covid-19 o per coloro che si prendono cura di una persona affetta.

Il kit comprende i seguenti elementi: mascherine chirurgiche per il malato e di tipo FFP2 per chi presta assistenza; protezione facciale; guanti (usa e getta); grembiule protettivo (usa e getta); tuta a maniche lunghe a tutta lunghezza; disinfettante / salviette germicide per la pulizia delle superfici e dei tessuti; sacchetto monouso per rifiuti a rischio biologico.

## 8.3 Igiene del personale

Per favorire l'igiene del personale presente sono stati consegnati

- Soluzioni igienizzanti nelle postazioni di lavoro
- Dispenser con igienizzante all'interno del luogo di lavoro posizionate nei punti più nevralgici

## 8.4 Informazione e formazione degli operatori

L'azienda manterrà in costante aggiornamento i lavoratori presenti, l'attività di informazione potrà essere eseguita anche a mezzo mail.

Per tutte le misure aggiornate e contenute nel presente documento verrà predisposto apposito verbale di formazione e informazione dei lavoratori presenti.

Stesso procedimento sarà fatto con il personale eventualmente presente per lavori in regime di appalto.



## 8.5 Comitato per l'applicazione

È stato costituito il comitato per l'applicazione e la verifica delle regole stabilite, il comitato è composto da:

FIGURA	NOME E COGNOME	FUNZIONE ALL'INTERNO DEL COMITATO
Datore di lavoro	DESSENA PIETRO	Coordinamento dell'attività di prevenzione e vigilanza del corretto rispetto delle prescrizioni impartite
RSP	DESSENA PIETRO	Coordinamento dell'attività di prevenzione
Medico competente	DOTT. GAGLIONE NICOLA	Coordinamento dell'attività di prevenzione e attività di supporto nell'individuazione di situazioni a rischio sanitario e di tutela dei lavoratori ritenuti più fragili
RLS	ORRU' ANDREA	Coordinamento dell'attività di prevenzione
COVID MANAGER	GUIDO RESEN	Coordinamento dell'attività di prevenzione e vigilanza del corretto rispetto delle prescrizioni impartite

Il comitato periodicamente effettua attività di coordinamento e verifica dell'applicazione del protocollo condiviso.

Oltre all'incontro periodico, nel caso che si concretizzino criticità all'interno del contesto aziendale o cambiamenti normativi che comportino variazioni a quanto stabilito, il Datore di lavoro si fa carico di informare il comitato.

## 8.6 Valutazione del Medico Competente

Vengono riportate le eventuali indicazioni del Medico Competente in base alla tipologia di attività in accordo con l'articolo 25, comma 1 [D.Lgs. 81/08](#) e sulla base delle indicazioni al punto 6.2 Gestione dei lavoratori esposti a maggior rischio.

---

---

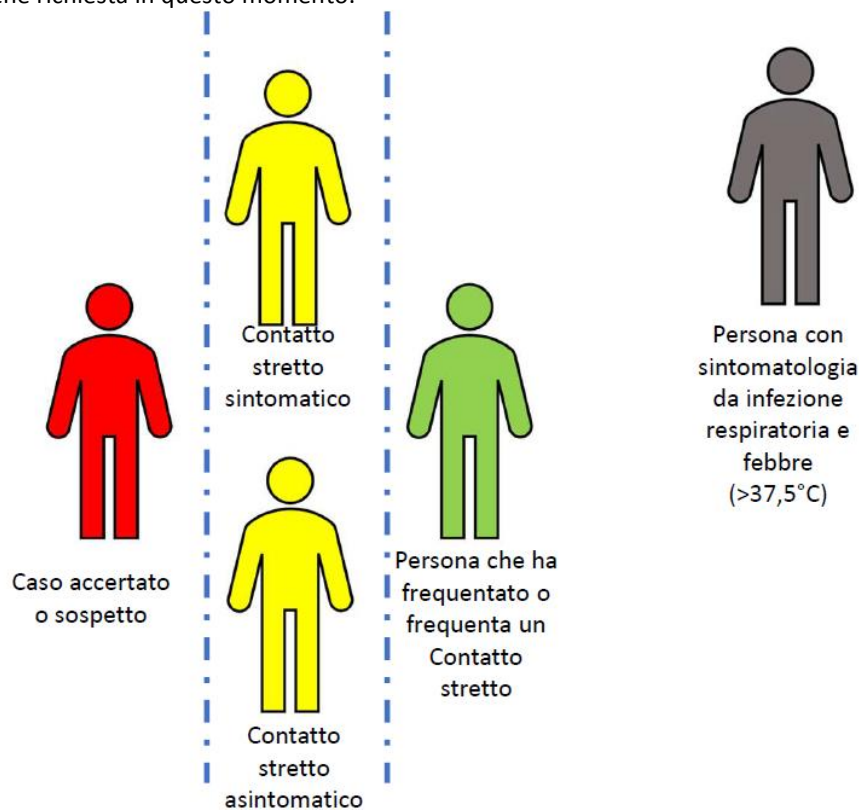
---

---

## 9. Gestione dei diversi casi e applicazione delle eventuali procedure di emergenza

### Gestione dei diversi casi

Nell'immagine e nei capitoli seguenti sono descritte le azioni da implementare per obbligo legislativo o suggerite dalla forte responsabilità civile che ci viene richiesta in questo momento.



Soggetto sintomatico: soggetto che presenta disturbi indicatori di infezione respiratoria acuta (febbre, tosse, dispnea = mancanza d'aria)

Soggetto asintomatico: soggetto che non presenta disturbi indicatori di infezione respiratoria acuta (febbre, tosse, dispnea = mancanza d'aria), comunemente detto "soggetto che sta bene".

## 1. Caso accertato o sospetto

Definizione:

Caso accertato: caso con tampone con esito positivo

Caso sospetto:

Presenza di infezione respiratoria acuta (febbre, tosse, dispnea =mancanza d'aria) con o senza necessità di ricovero che nei 14 giorni precedenti...	...E.... Almeno una delle condizioni a destra	...Ha avuto storia o viaggi o residenza in Cina e nelle zone soggette a restrizioni
		...Ha avuto contatto stretto con caso probabile o confermato di infezione
		...”Ha lavorato in” o “ha frequentato una” struttura sanitaria dove sono stati ricoverati pazienti con infezione

Trattamento: In isolamento presso l’ospedale o sottoposto a quarantena presso il proprio domicilio, abitazione o residenza.

Azioni: il Dipartimento di Igiene e Prevenzione Sanitaria dell’Azienda Sanitaria Locale procede all’indagine epidemiologica al fine di identificare i contatti stretti.

AUSL contatta l’azienda in cui il lavoratore risulta occupato, e richiede di identificare i contatti lavorativi stretti da includere nella sorveglianza.

- I contatti stretti (vedi capitolo seguente) sono messi in isolamento nella propria abitazione sotto sorveglianza sanitaria attiva.

Qualora un caso di covid-19 sintomatico abbia lavorato in reparto, si eseguono le operazioni di pulizia straordinaria degli ambienti di lavoro applicando le indicazioni Ministeriali contenute nella Circolare del Ministero della Salute 5443 del 22.02.2020.

## 2. Contatto stretto

Definizione:

Il Centro europeo per la prevenzione e il controllo delle malattie definisce contatto stretto:

- una persona che vive nella stessa casa di un caso di COVID-19;
- una persona che ha avuto un contatto fisico diretto con un caso di COVID-19 (per esempio la stretta di mano);
- una persona che ha avuto un contatto diretto non protetto con le secrezioni di un caso di COVID-19 (ad esempio toccare a mani nude fazzoletti di carta usati);
- una persona che ha avuto un contatto diretto (faccia a faccia) con un caso di COVID-19, a distanza minore di 2 metri e di durata maggiore a 15 minuti;
- una persona che si è trovata in un ambiente chiuso (ad esempio aula, sala riunioni, sala d'attesa dell'ospedale) con un caso di COVID-19 per almeno 15 minuti, a distanza minore di 2 metri;
- un operatore sanitario od altra persona che fornisce assistenza diretta ad un caso di COVID19 oppure personale di laboratorio addetto alla manipolazione di campioni di un caso di COVID-19 senza l’impiego dei DPI raccomandati o mediante l’utilizzo di DPI non idonei;
- una persona che abbia viaggiato seduta in aereo nei due posti adiacenti, in qualsiasi direzione, di un caso di COVID-19, i compagni di viaggio o le persone addette all’assistenza e i membri dell’equipaggio addetti alla sezione dell’aereo dove il caso indice era seduto (qualora il caso indice abbia una sintomatologia grave od abbia effettuato spostamenti all’interno dell’aereo, determinando una maggiore esposizione dei passeggeri, considerare come contatti stretti tutti i passeggeri seduti nella stessa sezione dell’aereo o in tutto l’aereo).

Il contatto da tenere in considerazione può essere avvenuto entro un periodo di 14 giorni prima o dopo la manifestazione della malattia nel caso in esame.

#### Trattamento:

I contatti stretti devono osservare un periodo di isolamento nella propria abitazione sotto sorveglianza sanitaria attiva, misurando la temperatura due volte al giorno e comunicandola telefonicamente ad operatore ATS, all'operatore segnaleranno anche eventuali sintomi respiratori.

Il tampone verrà effettuato soltanto ai casi che diventano sintomatici.

In presenza di febbre > 37,5° C con difficoltà respiratoria si procede al trasporto con ambulanza in pronto soccorso se la situazione clinica lo richiede.

#### Azioni:

ogni lavoratore che sa di essere entrato in contatto con un caso accertato o sospetto, in attesa che ATS attivi il protocollo descritto al punto precedente, è invitato a contattare il proprio medico curante e il proprio Datore di Lavoro al fine di attivare le azioni necessarie.

### **3. Persona che entra in contatto con un contatto stretto asintomatico**

#### Definizione:

Persona che ha avuto un contatto diretto (faccia a faccia) con un contatto stretto asintomatico, a distanza minore di 2 metri e di durata maggiore a 15 minuti;

Persona che si è trovata in un ambiente chiuso (ad esempio aula, sala riunioni, sala d'attesa dell'ospedale) con un caso contatto stretto asintomatico per almeno 15 minuti, a distanza minore di 2 metri.

#### Azioni:

ogni lavoratore che sa di essere entrato in contatto con un contatto stretto asintomatico è invitato a contattare il proprio Datore di Lavoro e RSPP al fine di attivare con il Medico Competente come monitorare l'evoluzione dello stato di salute del contatto stretto che potrebbe evolvere in Caso accertato o sospetto.

L'Ausl non prescrive particolari misure per i soggetti che sono entrate in contatto con un contatto stretto

### **4. Persona che mostra sintomi di infezione respiratoria e febbre**

#### Definizione:

Soggetti con sintomatologia da infezione respiratoria e febbre (maggiore di 37,5 °C)

#### Azioni:

È obbligatorio rimanere presso il proprio domicilio e limitare al massimo i contatti sociali, contattando il proprio medico curante. Ogni lavoratore con sintomatologia da infezione respiratoria e febbre è invitato a contattare il proprio Datore di Lavoro al fine di valutare con il lavoratore stesso i potenziali contatti stretti da avvisare qualora la condizione evolvesse in Caso accertato o sospetto.

Nel caso in cui una persona presente in azienda sviluppi febbre e sintomi di infezione respiratoria, lo deve dichiarare subito al proprio Datore di lavoro che provvede immediatamente ad attivare la procedura di "gestione di persona sintomatica" consistente nel far indossare al sintomatico, qualora non ne fosse già provvisto, una mascherina chirurgica e conducendo lo stesso presso un locale isolato ed informando il medico competente. Il lavoratore sarà poi invitato a recarsi presso il proprio domicilio e a contattare il proprio medico di famiglia.

## ALLEGATI

- ALLEGATO 1 – INFORMAZIONE in italiano e in inglese
- ALLEGATO 2 – INDICAZIONI MINISTERO in italiano e in inglese
- ALLEGATO 3 – DISTANZE DI SICUREZZA in italiano e in inglese
- ALLEGATO 4 – OBBLIGO IGIENIZZARSI in italiano e in inglese
- ALLEGATO 5 – COME LAVARSI LE MANI
- ALLEGATO 6 – OBBLIGO MASCHERINA-cucina/ OBBLIGO MASCHERINA-servizio  
OBBLIGO MASCHERINA \_clienti
- ALLEGATO 7 – CORRETTO UTILIZZO MASCHERINA
- ALLEGATO 8 – GUANTI MONOUSO
- ALLEGATO 9 – REGOLAMENTO CARICO E SCARICO MERCI

