

ALLEGATO 1

NUOVO CORONAVIRUS SARS-COV-2 - LINEE DI INDIRIZZO PER LA RIAPERTURA DELLE ATTIVITÀ ECONOMICHE E PRODUTTIVE

SCOPO E PRINCIPI GENERALI

Le presenti schede tecniche contengono indirizzi operativi specifici validi per i singoli settori di attività, finalizzati a fornire uno strumento sintetico e immediato di applicazione delle misure di prevenzione e contenimento di carattere generale, per sostenere un modello di ripresa delle attività economiche e produttive compatibile con la tutela della salute di utenti e lavoratori.

In particolare, in ogni scheda sono integrate le diverse misure di prevenzione e contenimento riconosciute a livello scientifico per contrastare la diffusione del contagio, tra le quali: norme comportamentali, distanziamento sociale e contact tracing.

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

In tale contesto, il sistema aziendale della prevenzione consolidatosi nel tempo secondo l'architettura prevista dal decreto legislativo 9 aprile 2008, n. 81 costituisce la cornice naturale per supportare la gestione integrata del rischio connesso all'attuale pandemia. In ogni caso, solo la partecipazione consapevole e attiva di ogni singolo utente e lavoratore, con pieno senso di responsabilità, potrà risultare determinante, non solo per lo specifico contesto aziendale, ma anche per la collettività.

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

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

Le schede attualmente redatte saranno eventualmente integrate con le schede relative a ulteriori settori di attività.

SCHEDE TECNICHE

Si riportano nelle sezioni successive le schede tematiche relative ai principali settori di attività, redatte tenendo in considerazione le priorità condivise.

- RISTORAZIONE
- STABILIMENTI BALNEARI E SPIAGGE
- STRUTTURE RICETTIVE
- ACCONCIATORI ED ESTETISTI
- COMMERCIO AL DETTAGLIO IN SEDE FISSA E AGENZIE DI VIAGGI
- COMMERCIO AL DETTAGLIO SU AREE PUBBLICHE (mercati e fiere, posteggi isolati e attività in forma itinerante)
- UFFICI APERTI AL PUBBLICO
- MANUTENZIONE DEL VERDE
- MUSEI, ARCHIVI E BIBLIOTECHE, LUOGHI E MONUMENTI STORICI E ALTRE ATTIVITA' CULTURALI

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

RISTORAZIONE

Le presenti indicazioni si applicano per ogni tipo di esercizio di somministrazione di pasti e bevande, quali ristoranti, trattorie, pizzerie, self-service, mense, bar, pub, pasticcerie, gelaterie, rosticcerie (anche se collocati nell'ambito delle attività ricettive, all'interno di stabilimenti balneari e nei centri commerciali o connessi alle aziende agricole), nonché per l'attività di catering (in tal caso, se la somministrazione di alimenti avviene all'interno di una organizzazione aziendale terza, sarà necessario inoltre rispettare le misure di prevenzione disposte da tale organizzazione).

- Predisporre una adeguata informazione sulle misure di prevenzione, comprensibile anche per i clienti di altra nazionalità.
- Prima dell'accesso al luogo di lavoro deve essere rilevata la temperatura corporea del personale e se superiore ai 37,5° non sarà consentito l'accesso o la permanenza ai luoghi di lavoro, posto in isolamento con relativa segnalazione alle autorità sanitarie. Se durante l'attività il lavoratore dovesse manifestare i sintomi di infezione respiratoria da COVID-19 (es. febbre, tosse, raffreddore, congiuntivite) sarà posto in isolamento e segnalato alle autorità sanitarie. La rilevazione della temperatura corporea è fortemente raccomandata per i clienti mentre per quelli che consumano al tavolo è obbligatoria. Per le disposizioni di dettaglio si rinvia a quanto previsto dal paragrafo 1.3 della presente Ordinanza
- È necessario rendere disponibili prodotti igienizzanti 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.
- Negli esercizi che dispongono di posti a sedere privilegiare l'accesso tramite prenotazione, mantenere l'elenco dei soggetti che hanno prenotato, per un periodo di 14 giorni. In tali attività non possono essere presenti all'interno del locale più clienti di quanti siano i posti a sedere.
- Negli esercizi che non dispongono di posti a sedere, consentire l'ingresso ad un numero limitato di clienti per volta, in base alle caratteristiche dei singoli locali, in modo da assicurare il mantenimento di almeno 1 metro di separazione tra i clienti.
- Laddove possibile, privilegiare l'utilizzo degli spazi esterni (giardini, terrazze, plateatici), sempre nel rispetto del distanziamento di almeno 1 metro.
- I tavoli devono essere disposti in modo che le sedute garantiscano il distanziamento interpersonale di almeno 1 metro di separazione tra i clienti, salvo i casi di accompagnamento di minori di sei anni o persone non autosufficienti; 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.
- La consumazione al banco è consentita solo se può essere assicurata la distanza interpersonale di almeno 1 metro clienti, salvo il caso di accompagnamento di minori di sei anni o persone non autosufficienti; detto ultimo aspetto afferisce alla responsabilità individuale.
- La consumazione a buffet non è consentita.
- Il personale 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.
- Favorire il ricambio d'aria negli ambienti interni ed escludere totalmente, per gli impianti di condizionamento, la funzione di ricircolo dell'aria.
- La postazione dedicata alla cassa può essere dotata di barriere fisiche (es. schermi); 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.
- I clienti dovranno indossare la mascherina tutte le volte che non si è seduti al tavolo.

- Al termine di ogni servizio al tavolo andranno previste tutte le consuete misure di disinfezione delle superfici, evitando il più possibile utensili e contenitori riutilizzabili se non igienizzati (saliere, 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.

STABILIMENTI BALNEARI E SPIAGGE

Le presenti indicazioni si applicano agli stabilimenti balneari, alle spiagge attrezzate e alle spiagge libere.

- Predisporre una adeguata informazione sulle misure di prevenzione, comprensibile anche per i clienti di altra nazionalità. Si promuove, a tal proposito, l'accompagnamento all'ombrellone da parte di personale dello stabilimento adeguatamente preparato (steward di spiaggia) che illustri ai clienti le misure di prevenzione da rispettare.
- Prima dell'accesso al luogo di lavoro deve essere rilevata la temperatura corporea del personale e se superiore ai 37,5° non sarà consentito l'accesso o la permanenza ai luoghi di lavoro, posto in isolamento con relativa segnalazione alle autorità sanitarie. Se durante l'attività il lavoratore dovesse manifestare i sintomi di infezione respiratoria da COVID-19 (es. febbre, tosse, raffreddore, congiuntivite) sarà posto in isolamento e segnalato alle autorità sanitarie. La rilevazione della temperatura corporea è fortemente raccomandata anche per i clienti. Per le disposizioni di dettaglio si rinvia a quanto previsto dal paragrafo 1.3 della presente Ordinanza
- È necessario rendere disponibili prodotti igienizzanti per i clienti e per il personale in più punti dell'impianto
- Privilegiare l'accesso agli stabilimenti tramite prenotazione e mantenere l'elenco delle presenze per un periodo di 14 gg.
- La postazione dedicata alla cassa può essere dotata di barriere fisiche (es. schermi); il personale deve indossare la mascherina e avere a disposizione gel igienizzante per le mani. In ogni caso, favorire modalità di pagamento elettroniche, eventualmente in fase di prenotazione.
- Riorganizzare gli spazi, per garantire l'accesso allo stabilimento in modo ordinato, al fine di evitare assembramenti di persone e di assicurare il mantenimento di almeno 1 metro di separazione tra gli utenti, salvo il caso di accompagnamento di minori di sei anni o persone non autosufficienti; detto ultimo aspetto afferisce alla responsabilità individuale. Se possibile organizzare percorsi separati per l'entrata e per l'uscita.
- Assicurare un distanziamento tra gli ombrelloni (o altri sistemi di ombreggio) in modo da garantire una superficie di almeno 10 metri quadrati per ogni ombrellone, indipendentemente dalla modalità di allestimento della spiaggia (per file orizzontali o a rombo).
- Tra le attrezzature di spiaggia (lettini, sedie a sdraio), quando non posizionate nel posto ombrellone, deve essere garantita una distanza di almeno 1,5 m.
- Regolare e frequente pulizia e disinfezione delle aree comuni, spogliatoi, cabine, docce, servizi igienici, etc., comunque assicurata dopo la chiusura dell'impianto.
- Le attrezzature come ad es. lettini, sedie a sdraio, ombrelloni etc. vanno disinfettati ad ogni cambio di persona o nucleo familiare. In ogni caso la sanificazione deve essere garantita ad ogni fine giornata.
- Per quanto riguarda le spiagge libere, si ribadisce l'importanza dell'informazione e della responsabilizzazione individuale da parte degli avventori nell'adozione di comportamenti rispettosi delle misure di prevenzione. Al fine di assicurare il rispetto della distanza di sicurezza di almeno 1 metro tra le persone e gli interventi di pulizia e disinfezione dei servizi eventualmente presenti si suggerisce la presenza di un addetto alla sorveglianza. Anche il posizionamento degli ombrelloni dovrà rispettare le indicazioni sopra riportate.
- È da vietare la pratica di attività ludico-sportive di gruppo che possono dar luogo ad assembramenti.
- Gli sport individuali che si svolgono abitualmente in spiaggia (es. racchettoni) o in acqua (es. nuoto, surf, windsurf, kitesurf) possono essere regolarmente praticati, nel rispetto delle misure di distanziamento interpersonale. Diversamente, per gli sport di squadra (es. beach-volley, beach-soccer) sarà necessario rispettare le disposizioni delle istituzioni competenti.

STRUTTURE RICETTIVE

Le presenti indicazioni si applicano alle strutture ricettive alberghiere, non alberghiere (a parte strutture ricettive all'aperto e rifugi alpini ed escursionistici per le quali si rinvia alle schede tecniche specifiche in allegato 2), alloggi in agriturismo e alloggi per studenti e lavoratori con servizi accessori di tipo alberghiero.

- Predisporre una adeguata informazione sulle misure di prevenzione, comprensibile anche per i clienti di altra nazionalità.
- Prima dell'accesso al luogo di lavoro deve essere rilevata la temperatura corporea del personale e se superiore ai 37,5° non sarà consentito l'accesso o la permanenza ai luoghi di lavoro, posto in isolamento con relativa segnalazione alle autorità sanitarie. Se durante l'attività il lavoratore dovesse manifestare i sintomi di infezione respiratoria da COVID-19 (es. febbre, tosse, raffreddore, congiuntivite) sarà posto in isolamento e segnalato alle autorità sanitarie. La rilevazione della temperatura corporea è fortemente raccomandata anche per i clienti. Per le disposizioni di dettaglio si rinvia a quanto previsto dal paragrafo 1.3 della presente Ordinanza
- Garantire il rispetto del distanziamento interpersonale di almeno un metro in tutte le aree comuni e favorire la differenziazione dei percorsi 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.).
- La postazione dedicata alla reception e alla cassa 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.
- 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.
- Gli ospiti devono indossare la mascherina negli spazi comuni, mentre il personale dipendente è tenuto sempre all'utilizzo della mascherina.
- Garantire un'ampia disponibilità e accessibilità a sistemi per l'igiene delle mani con soluzioni idro-alcoliche in varie postazioni all'interno della struttura, promuovendone l'utilizzo frequente da parte dei clienti e del personale dipendente.
- Ogni oggetto fornito in uso dalla struttura all'ospite, dovrà essere disinfettato prima e dopo di ogni utilizzo.
- 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.
- Garantire la frequente pulizia e disinfezione 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.).
- 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:
 - garantire periodicamente l'aerazione naturale nell'arco della giornata in tutti gli ambienti dotati di aperture verso l'esterno, dove sono presenti postazioni di lavoro, personale interno o utenti esterni (comprese le aule di udienza ed i locali openspace), evitando correnti d'aria o freddo/caldo eccessivo durante il ricambio naturale dell'aria;
 - aumentare la frequenza della manutenzione / sostituzione dei pacchi filtranti dell'aria in ingresso (eventualmente anche adottando pacchi filtranti più efficienti);

- 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;
- attivare l'ingresso e l'estrazione dell'aria almeno un'ora prima e fino ad una dopo l'accesso da parte del pubblico;
- 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;
- 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;
- 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;
- 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.
- 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%;
- evitare di utilizzare e spruzzare prodotti per la pulizia detergenti/disinfettanti spray direttamente sui filtri per non inalare sostanze inquinanti, durante il funzionamento.
- Per le attività di ristorazione, si applica quanto previsto nella specifica scheda.

ACCONCIATORI ED ESTETISTI

Le presenti indicazioni si applicano a acconciatori, barbieri e parrucchieri, centri estetici, istituti di bellezza, servizi di manicure e pedicure.

- Predisporre una adeguata informazione sulle misure di prevenzione.
- Consentire l'accesso dei clienti solo tramite prenotazione, mantenere l'elenco delle presenze per un periodo di 14 gg.
- Prima dell'accesso al luogo di lavoro deve essere rilevata la temperatura corporea del personale e se superiore ai 37,5° non sarà consentito l'accesso o la permanenza ai luoghi di lavoro, posto in isolamento con relativa segnalazione alle autorità sanitarie. Se durante l'attività il lavoratore dovesse manifestare i sintomi di infezione respiratoria da COVID-19 (es. febbre, tosse, raffreddore, congiuntivite) sarà posto in isolamento e segnalato alle autorità sanitarie. La rilevazione della temperatura corporea è fortemente raccomandata anche per i clienti. Per le disposizioni di dettaglio si rinvia a quanto previsto dal paragrafo 1.3 della presente Ordinanza
- La permanenza dei clienti all'interno dei locali è consentita limitatamente al tempo indispensabile all'erogazione del servizio o trattamento. Consentire la presenza contemporanea di un numero limitato di clienti in base alla capienza del locale (vd. punto successivo).
- Riorganizzare gli spazi, per quanto possibile in ragione delle condizioni logistiche e strutturali, per assicurare il mantenimento di almeno 1 metro di separazione sia tra le singole postazioni di lavoro, sia tra i clienti.
- L'area di lavoro, laddove possibile, può essere delimitata da barriere fisiche adeguate a prevenire il contagio tramite droplet.
- Nelle aree del locale, mettere a disposizione soluzioni idro-alcoliche per l'igiene delle mani dei clienti e degli operatori, con la raccomandazione di procedere ad una frequente igiene delle mani. Eliminare la disponibilità di riviste e materiale informativo di uso promiscuo.
- L'operatore e il cliente, per tutto il tempo in cui, per l'espletamento della prestazione, devono mantenere una distanza inferiore a 1 metro devono indossare, salvo che sia incompatibile con lo specifico servizio, una mascherina a protezione delle vie aeree (fatti salvi, per l'operatore, eventuali dispositivi di protezione individuale ad hoc come la mascherina FFP2 o la visiera protettiva, i guanti, il grembiule monouso, etc., associati a rischi specifici propri della mansione).
- In particolare, per i servizi di estetica, nell'erogazione della prestazione che richiede una distanza ravvicinata, l'operatore deve indossare la visiera protettiva e mascherina FFP2 senza valvola.
- L'operatore deve procedere ad una frequente igiene delle mani con soluzioni idro-alcoliche (prima e dopo ogni servizio reso al cliente) e utilizzare camici/grembiuli possibilmente monouso per gli estetisti. I guanti devono essere diversificati fra quelli utilizzati nel trattamento da quelli usualmente utilizzati nel contesto ambientale.
- Assicurare una adeguata pulizia e disinfezione delle superfici di lavoro prima di servire un nuovo cliente e una adeguata disinfezione delle attrezzature e accessori. Igienizzazione delle postazioni di lavoro dopo ogni cliente. Assicurare regolare pulizia e disinfezione dei servizi igienici.
- Favorire il regolare e frequente ricambio d'aria negli ambienti interni ed escludere totalmente, per gli impianti di condizionamento, la funzione di ricircolo dell'aria.
- Sono inibiti, dove presenti, l'uso della sauna, il bagno turco e le vasche idromassaggio.
- La postazione dedicata alla cassa può essere dotata di barriere fisiche (es. schermi); il personale deve indossare la mascherina e avere a disposizione gel igienizzante per le mani. In ogni caso, favorire modalità di pagamento elettroniche, eventualmente in fase di prenotazione.

COMMERCIO AL DETTAGLIO IN SEDE FISSA E AGENZIE DI VIAGGI

Le presenti indicazioni si applicano al settore del commercio al dettaglio in sede fissa, alle agenzie di viaggi, ai servizi di prenotazione, di biglietteria e alle altre attività di assistenza turistica.

- Predisporre una adeguata informazione sulle misure di prevenzione.
- Prevedere regole di accesso, in base alle caratteristiche dei singoli esercizi, in modo da evitare assembramenti e assicurare il mantenimento di almeno 1 metro di separazione tra i clienti.
- Prima dell'accesso al luogo di lavoro deve essere rilevata la temperatura corporea del personale e se superiore ai 37,5° non sarà consentito l'accesso o la permanenza ai luoghi di lavoro, posto in isolamento con relativa segnalazione alle autorità sanitarie. Se durante l'attività il lavoratore dovesse manifestare i sintomi di infezione respiratoria da COVID-19 (es. febbre, tosse, raffreddore, congiuntivite) sarà posto in isolamento e segnalato alle autorità sanitarie. La rilevazione della temperatura corporea è fortemente raccomandata anche per i clienti. Per le disposizioni di dettaglio si rinvia a quanto previsto dal paragrafo 1.3 della presente Ordinanza.
- Garantire un'ampia disponibilità e accessibilità a sistemi per l'igiene delle mani con soluzioni idro-alcoliche, promuovendone l'utilizzo frequente da parte dei clienti e degli operatori.
- In caso di vendita di abbigliamento: dovranno essere messi a disposizione della clientela guanti monouso da utilizzare obbligatoriamente per scegliere in autonomia, toccandola, la merce.
- I clienti devono sempre indossare la mascherina, così come i lavoratori.
- L'addetto alla vendita deve procedere ad una frequente igiene delle mani con soluzioni idro-alcoliche (prima e dopo ogni servizio reso al cliente).
- Assicurare la pulizia e la disinfezione quotidiana delle aree comuni.
- Favorire il ricambio d'aria negli ambienti interni ed escludere totalmente, per gli impianti di condizionamento, la funzione di ricircolo dell'aria.
- La postazione dedicata alla cassa può essere dotata di barriere fisiche (es. schermi); il personale deve indossare la mascherina e avere a disposizione gel igienizzante per le mani. In ogni caso, favorire modalità di pagamento elettroniche.

Nella gestione dei mercati coperti si applicano le misure su-riportate, ove compatibili, e deve inoltre essere salvaguardato l'accesso regolamentato e scaglionato in funzione degli spazi disponibili, differenziando, ove possibile, i percorsi di entrata e di uscita.

COMMERCIO AL DETTAGLIO SU AREE PUBBLICHE (mercati, fiere e operatori su posteggi isolati e in forma itinerante)

Misure generali

- Anche attraverso misure che garantiscano il contingentamento degli ingressi e la vigilanza degli accessi, dovrà essere assicurato il rispetto dei punti 1, 4, 5, 6, 7 lett. c) e 8 dell'allegato 11 del DPCM del 17 maggio 2020:
- Mantenimento in tutte le attività e le loro fasi del distanziamento interpersonale;
- Accessi regolamentati e scaglionati in funzione degli spazi disponibili, differenziando, ove possibile, i percorsi di entrata e di uscita.
- Ampia disponibilità e accessibilità a sistemi per la disinfezione delle mani. In particolare, detti sistemi devono essere disponibili accanto ai sistemi di pagamento.
- Uso dei guanti "usa e getta" nelle attività di acquisto, particolarmente per l'acquisto di alimenti e bevande.
- Utilizzo di mascherine sia da parte degli operatori che da parte dei clienti.
- Informazione per garantire il distanziamento dei clienti in attesa di entrata: posizionamento all'accesso dei mercati di cartelli almeno in lingua italiana e inglese per informare la clientela sui corretti comportamenti.

Competenze dei Comuni

- I Comuni, a cui fanno riferimento le funzioni di istituzione, regolazione e gestione dei mercati e delle fiere dovranno regolamentare la gestione degli stessi, anche previo apposito accordo con i titolari dei posteggi, individuando le misure più idonee ed efficaci per mitigare il rischio di diffusione dell'epidemia di Covid-19, assicurando il rispetto dei punti 1, 4, 5, 6, 7 lett. c) e 8 dell'allegato 11 del DPCM del 17 maggio 2020:

, sopra elencati nelle misure generali, tenendo in considerazione la loro localizzazione, le caratteristiche degli specifici contesti urbani, logistici e ambientali, la maggiore o minore frequentazione, al fine di evitare assembramenti ed assicurare il distanziamento interpersonale di almeno un metro nell'area mercatale.

- In particolare i Comuni nella propria regolamentazione dovranno prevedere idonee misure logistiche (anche definendo la capienza massima dell'area in relazione alla superficie calpestabile dell'area), di perimetrazione dell'area di mercato, organizzative e di presidio per garantire accessi scaglionati in relazione agli spazi disponibili per evitare il sovraffollamento dell'area mercatale ed assicurare il distanziamento sociale, se del caso, attraverso modalità di collaborazione, anche in forma semplificata, con i soggetti di cui all'art. 28 della l.r. 6/2010 .
- Al fine di assicurare il distanziamento interpersonale potranno altresì essere valutate ulteriori misure quali:
- Corsie mercatali a senso unico;
- Posizionamento di segnaletica (orizzontale e/o verticale) nelle zone prossimali ai singoli banchi e strutture di vendita per favorire il rispetto del distanziamento;
- Maggiore distanziamento dei posteggi, ed a tal fine, ove necessario e possibile, ampliamento dell'area mercatale. In ogni caso dovrà essere garantita la distanza laterale tra un posteggio e l'altro di almeno un metro;
- Individuazione di un'area di rispetto per ogni posteggio in cui limitare la concentrazione massima di clienti compresenti, nel rispetto della distanza interpersonale di un metro.
- Ove ne ricorra l'opportunità i Comuni potranno altresì valutare di sospendere la vendita di beni usati.

Misure a carico del titolare di posteggio:

- pulizia e igienizzazione quotidiana delle attrezzature prima dell'avvio delle operazioni di mercato di vendita;
- è obbligatorio l'uso delle mascherine, mentre l'uso dei guanti può essere sostituito da una igienizzazione frequente delle mani
- messa a disposizione della clientela di prodotti igienizzanti per le mani in ogni banco;
- rispetto del distanziamento interpersonale di almeno un metro.
- Rispetto del distanziamento interpersonale di almeno un metro dagli altri operatori anche nelle operazioni di carico e scarico;
- In caso di vendita di abbigliamento: dovranno essere messi a disposizione della clientela guanti monouso da utilizzare obbligatoriamente per scegliere in autonomia, toccandola, la merce;
- in caso di vendita di beni usati: igienizzazione dei capi di abbigliamento e delle calzature prima che siano poste in vendita.

Agli operatori con posteggio isolato ed agli operatori con autorizzazione all'esercizio in forma itinerante si applicano, per quanto compatibili, le disposizioni della presente scheda.

UFFICI APERTI AL PUBBLICO

Le presenti indicazioni si applicano al settore degli uffici, pubblici e privati, degli studi professionali e dei servizi amministrativi che prevedono accesso del pubblico.

- Predisporre una adeguata informazione sulle misure di prevenzione.
- Promuovere il contatto con i clienti, laddove possibile, tramite modalità di collegamento a distanza e soluzioni innovative tecnologiche.
- Favorire l'accesso dei clienti solo tramite prenotazione, consentendo la presenza contemporanea di un numero limitato di clienti in base alla capienza del locale (vd. punto successivo).
- Prima dell'accesso al luogo di lavoro deve essere rilevata la temperatura corporea del personale e se superiore ai 37,5° non sarà consentito l'accesso o la permanenza ai luoghi di lavoro, posto in isolamento con relativa segnalazione alle autorità sanitarie. Se durante l'attività il lavoratore dovesse manifestare i sintomi di infezione respiratoria da COVID-19 (es. febbre, tosse, raffreddore, congiuntivite) sarà posto in isolamento e segnalato alle autorità sanitarie. La rilevazione della temperatura corporea è fortemente raccomandata anche per i clienti. Per le disposizioni di dettaglio si rinvia a quanto previsto dal paragrafo 1.3 della presente Ordinanza
- Riorganizzare gli spazi, per quanto possibile in ragione delle condizioni logistiche e strutturali, per assicurare il mantenimento di almeno 1 metro di separazione sia tra le singole postazioni di lavoro, sia tra i clienti (ed eventuali accompagnatori) in attesa. Dovrà essere utilizzata la mascherina a protezione delle vie aeree.
- L'area di lavoro, laddove possibile, può essere delimitata da barriere fisiche adeguate a prevenire il contagio tramite droplet.
- Nelle aree di attesa, mettere a disposizione soluzioni idro-alcoliche per l'igiene delle mani dei clienti, con la raccomandazione di procedere ad una frequente igiene delle mani soprattutto dopo il contatto con riviste e materiale informativo.
- L'attività di front office per gli uffici ad alto afflusso di clienti esterni può essere svolta esclusivamente nelle postazioni dedicate e dotate di vetri o pareti di protezione.
- L'operatore deve procedere ad una frequente igiene delle mani con soluzioni idro-alcoliche (prima e dopo ogni servizio reso al cliente).
- Per le riunioni (con utenti interni o esterni) vengono prioritariamente favorite le modalità a distanza; in alternativa, dovrà essere garantito il rispetto del mantenimento della distanza interpersonale di almeno 1 metro e l'uso della mascherina.
- Assicurare una adeguata pulizia delle superfici di lavoro prima di servire un nuovo cliente e una adeguata disinfezione delle attrezzature.
- Favorire il ricambio d'aria negli ambienti interni ed escludere totalmente, per gli impianti di condizionamento, la funzione di ricircolo dell'aria.

MANUTENZIONE DEL VERDE

- La consegna a domicilio del cliente di piante e fiori per piantumazioni deve avvenire nel rispetto delle indicazioni fornite in relazione al trasporto dei prodotti. Se il personale effettua la consegna del prodotto, vige l'obbligo di mascherina e di guanti.
- Tutte le operazioni di pulizia devono essere effettuate indossando dispositivi di protezione (mascherina, guanti, occhiali) e aerando i locali chiusi, individuando il personale dedicato (lavoratori della stessa azienda o personale esterno).
- Prima dell'accesso al luogo di lavoro deve essere rilevata la temperatura corporea del personale e se superiore ai 37,5° non sarà consentito l'accesso o la permanenza ai luoghi di lavoro, posto in isolamento con relativa segnalazione alle autorità sanitarie. Se durante l'attività il lavoratore dovesse manifestare i sintomi di infezione respiratoria da COVID-19 (es. febbre, tosse, raffreddore, congiuntivite) sarà posto in isolamento e segnalato alle autorità sanitarie. La rilevazione della temperatura corporea è fortemente raccomandata anche per i clienti. Per le disposizioni di dettaglio si rinvia a quanto previsto dal paragrafo 1.3 della presente Ordinanza-
- Le operazioni di pulizia di tutte le superfici (in particolare all'interno dei locali spogliatoi, dei servizi igienici e negli altri luoghi o spazi comuni) dovranno avere cadenza giornaliera utilizzando comuni detergenti; mezzi di trasporto, macchine (trattori con uomo a bordo o senza uomo a bordo, PLE) e attrezzature dovranno avere cadenza giornaliera utilizzando comuni detergenti.
- Le operazioni di disinfezione periodica devono interessare spogliatoi, servizi igienici e spazi comuni, comprese le macchine e le attrezzature (PLE, motoseghe, decespugliatori, rasaerba, scale, forbici) con particolare attenzione se a noleggio.
- L'azienda dovrà mettere a disposizione idonei mezzi detergenti, dovrà inoltre rendere disponibile all'interno dei locali e degli automezzi utilizzati per raggiungere i cantieri i dispenser di gel idroalcolici per le mani.
- Deve essere regolamentato l'accesso agli spazi comuni (quali, ad esempio, spogliatoi, zona pausa caffè) limitando il numero delle presenze contemporanee ed il tempo di permanenza, con il rispetto in ogni caso del criterio della distanza di almeno 1 metro fra le persone.
- Relativamente alla protezione delle mani, in considerazione del rischio aggiuntivo derivante da un errato impiego di tali dispositivi, si ritiene più protettivo consentire di lavorare senza guanti monouso e disporre il lavaggio frequente delle mani con soluzioni idroalcoliche secondo opportune procedure aziendali (fatti salvi i casi di rischio specifico associati alla mansione specifica o di probabile contaminazione delle superfici).
- Allestimento del cantiere: i lavoratori in tutte le fasi di delimitazione del cantiere, apposizione segnaletica, scarico materiali e attrezzature devono mantenere le distanze di sicurezza. Il distanziamento attraverso l'apposizione di idonea segnaletica e/o recinzione di cantiere deve essere garantito anche nei confronti di committenti e/o cittadini.
- Operazioni di potatura o abbattimento alberi: l'operatore alla guida del trattore o macchine semoventi cabinate deve trovarsi da solo, sia durante le fasi di spostamento sia durante le fasi di lavorazione. Evitare se possibile l'uso promiscuo di macchine semoventi cabinate o, preliminarmente, effettuare la pulizia e disinfezione della cabina e delle superfici della macchina. Anche nel caso di uso promiscuo delle attrezzature, ad esempio motoseghe, si consiglia, preliminarmente, la disinfezione delle parti che possono veicolare il contagio.
- Attività di sfalcio, piantumazione, creazione e cura di aree verdi: evitare se possibile l'uso promiscuo di trattorini o macchine semoventi quali escavatori, preliminarmente effettuare la pulizia e la disinfezione delle superfici delle attrezzature.

MUSEI, ARCHIVI, BIBLIOTECHE, LUOGHI E MONUMENTI STORICI E ALTRE ATTIVITA' CULTURALI

Le presenti indicazioni si applicano per enti locali e soggetti pubblici e privati titolari di musei, archivi, biblioteche, luoghi e monumenti storici e altre attività culturali.

- Predisporre una adeguata informazione sulle tutte le misure di prevenzione da adottare.
- Definire uno specifico piano di accesso per i visitatori (giorni di apertura, orari, numero massimo visitatori, sistema di prenotazione, etc.) che dovrà essere esposto e comunque comunicato ampiamente (es. canali sociali, sito web, comunicati stampa).
- Prima dell'accesso al luogo di lavoro deve essere rilevata la temperatura corporea del personale e se superiore ai 37,5° non sarà consentito l'accesso o la permanenza ai luoghi di lavoro, posto in isolamento con relativa segnalazione alle autorità sanitarie. Se durante l'attività il lavoratore dovesse manifestare i sintomi di infezione respiratoria da COVID-19 (es. febbre, tosse, raffreddore, congiuntivite) sarà posto in isolamento e segnalato alle autorità sanitarie. La rilevazione della temperatura corporea è fortemente raccomandata anche per i clienti. Per le disposizioni di dettaglio si rinvia a quanto previsto dal paragrafo 1.3 della presente Ordinanza-
- I visitatori devono sempre indossare la mascherina.
- Il personale lavoratore deve sempre indossare la mascherina a protezione delle vie aeree.
- L'area di contatto tra personale e utenza all'ingresso, laddove possibile, può essere delimitata da barriere fisiche adeguate a prevenire il contagio tramite droplet.
- In tutti i locali mettere a disposizione soluzioni idro-alcoliche per l'igiene delle mani.
- Redigere un programma degli accessi pianificato (es. con prenotazione online o telefonica) che preveda il numero massimo di visitatori presenti e regolamentare gli accessi in modo da evitare condizioni di assembramento e aggregazione.
- Quando opportuno, predisporre percorsi ed evidenziare le aree, anche con segnaletica sul pavimento, per favorire il distanziamento interpersonale e che prevedano una separazione tra ingresso e uscita.
- Assicurare una adeguata pulizia e disinfezione delle superfici e degli ambienti, con particolare attenzione a quelle toccate con maggiore frequenza (es. schermi touch, maniglie, interruttori, corrimano, etc.). Assicurare regolare pulizia e disinfezione dei servizi igienici. La pulizia di ambienti ove siano esposti, conservati o stoccati beni culturali, devono essere garantiti con idonee procedure e prodotti
- Favorire il regolare e frequente ricambio d'aria negli ambienti interni ed escludere totalmente, per gli impianti di condizionamento, la funzione di ricircolo dell'aria.
- L'utilizzo di ascensori, dove possibile, va limitato e riservato a persone con disabilità motoria.
- Regolamentare l'utilizzo di eventuali depositi e guardaroba.
- Eventuali audioguide o supporti informativi potranno essere utilizzati solo se adeguatamente disinfettati al termine di ogni utilizzo. Favorire l'utilizzo di dispositivi personali per la fruizione delle informazioni. Eliminare la disponibilità di depliant e altro materiale informativo cartaceo.
- Eventuali attività divulgative dovranno tenere conto delle regole di distanziamento sociale e si suggerisce di organizzare le stesse attraverso turni, preventivamente programmati e privilegiando gli spazi aperti.
- Per quanto concerne il trattamento di fondi documentari e collezioni librerie, non potendo essere sottoposti a procedure di disinfezione poiché dannosi per gli stessi, si rimanda alle procedure di stoccaggio in isolamento degli stessi dopo il loro utilizzo.

ALLEGATO 2

LINEE GUIDA REGIONALI

PROFESSIONI DELLA MONTAGNA (GUIDE ALPINE E MAESTRI DI SCI)

- svolgimento dell'attività con piccoli gruppi di partecipanti fino a quattro persone esclusi gli accompagnatori,
- lavaggio o disinfezione frequente delle mani,
- divieto di scambio di cibo e bevande,
- Predisporre una adeguata informazione sulle tutte le misure di prevenzione da adottare.
- Redigere un programma delle attività il più possibile pianificato ovvero con prenotazione; mantenere l'elenco delle presenze per un periodo di 14 giorni.
- divieto di scambio di abbigliamento ed attrezzature (es. imbragatura, casco, picozza, maschera, occhiali, sci, bastoncini),
- Divieto di scambio di dispositivi accessori di sicurezza utilizzati (radio, attrezzatura ARVA, sciolina).
- uso di magnesite liquida a base alcoolica nelle arrampicate,
- disinfezione delle attrezzature secondo le indicazioni dei costruttori,
- rispetto del distanziamento interpersonale di almeno due metri e del divieto di assembramento.
- prima dell'inizio delle attività giornaliere i partecipanti ai corsi di abilitazione tecnica all'esercizio della professione ed aggiornamento professionale dovranno fornire idonea dichiarazione attestante l'assenza di sintomatologie riconducibili ad affezione da COVID-19 (ad es. febbre, tosse, raffreddore, congiuntivite).

GUIDE TURISTICHE

- Uso mascherina per guida e per i partecipanti
- Ricorso frequente all'igiene delle mani
- Rispetto delle regole di distanziamento e del divieto di assembramento
- Predisporre una adeguata **informazione** sulle tutte le misure di prevenzione da adottare.
- Redigere un **programma delle attività il più possibile pianificato** ovvero con prenotazione; mantenere l'elenco delle presenze per un periodo di 14 giorni.
- Organizzare l'attività con piccoli gruppi di partecipanti (max dieci persone escluso l'accompagnatore)
- Eventuali audioguide o supporti informativi potranno essere utilizzati solo se adeguatamente disinfettati al termine di ogni utilizzo.
- Favorire l'utilizzo di dispositivi personali per la fruizione delle informazioni.
- La disponibilità di depliant e altro informativo cartaceo è subordinato all'invio on line ai partecipanti prima dell'avvio dell'iniziativa turistica

RIFUGI ALPINI ED ESCURSIONISTICI e BIVACCHI

Norme generali riguardanti l'accesso ai rifugi (aree esterne):

L'area esterna al rifugio deve essere delimitata, consentendo un accesso regolamentato.

In presenza di plateatico (etc. tavoli, panche...) è necessario inserire un cartello che richiami le norme igieniche e le distanze di sicurezza (almeno 1 metro) e utilizzo di mascherina e guanti.

Indicare in presenza di sedute fisse i posti occupabili e prevedere percorsi che non permettano l'incrocio delle persone.

All'ingresso dell'area deve essere appostato un dispenser con disinfettante per le mani.

Prima dell'accesso al luogo di lavoro deve essere rilevata la temperatura corporea del personale e se superiore ai 37,5° non sarà consentito l'accesso o la permanenza ai luoghi di lavoro, posto in isolamento con relativa segnalazione alle autorità sanitarie. Se durante l'attività il lavoratore dovesse manifestare i sintomi di infezione respiratoria da COVID-19 (es. febbre, tosse, raffreddore, congiuntivite) sarà posto in isolamento e segnalato alle autorità sanitarie. La rilevazione della temperatura corporea è fortemente raccomandata anche per i clienti. Per le disposizioni di dettaglio si rinvia a quanto previsto dal paragrafo 1.3 della presente Ordinanza

Il gestore all'interno dell'area dovrà invitare gli ospiti al rispetto della distanza sociale di 1 metro, all'utilizzo dei presidi personali, quali mascherine o guanti.

È d'obbligo usare la tovaglietta monouso e procedere alla sanificazione del tavolo e delle sedute prima del riutilizzo dei posti.

Viene effettuato solo servizio al tavolo.

Accoglienza in rifugio.

L'entrata in rifugio è contingentata in base al numero di persone previsto e si potrà accedere solo utilizzando i dispositivi di sicurezza previsti (mascherina e guanti).

Non può essere effettuato servizio al banco, ma solo al tavolo.

Ove possibile, è necessario individuare dei percorsi all'interno del rifugio che non consentano l'incrocio tra persone.

Il pernottamento ed erogazione pasti possono essere forniti solo su prenotazione obbligatoria.

Accesso alle aree interne del rifugio.

La movimentazione tra le stanze del rifugio avviene solo utilizzando i dispositivi di sicurezza.

È fatto divieto di muoversi nella zona notte dei rifugi con gli scarponi: gli ospiti dovranno indossare ciabatte proprie.

Camere da letto.

All'ingresso di ogni camera deve essere previsto un dispenser di gel disinfettante.

Il posto letto deve essere comprensivo di materasso con coprimaterasso in tessuto lavabile, set monouso composto da copri materasso + copri federa monouso: Rimane comunque obbligatorio l'utilizzo del sacco a pelo personale.

Nel caso si vogliano utilizzare le lenzuola monouso, queste dovranno essere aggiuntive rispetto al coprimaterasso e al coprifedera monouso.

In caso di utilizzo di coperte, le stesse devono essere sanificate dopo ogni utilizzo, mediante adeguati trattamenti detergenti e disinfettanti.

Utilizzo dei letti per camera: nelle camere, salvo in caso di presenza di unico nucleo di persone con stessa residenza anagrafica, deve essere garantito il distanziamento sociale, con una cubatura di almeno 20 m³ a persona.

Durante il soggiorno notturno nelle camere dovrà essere garantito un adeguato ricambio d'aria (porte aperte, finestre socchiuse).

Durante la notte dovranno essere indossate le mascherine, salvo il caso di presenza di solo nucleo di persone con stessa residenza anagrafica.

Durante il giorno la camera dovrà essere ben arieggiata e sanificata con utilizzo di adeguati detergenti e disinfettanti. Più accurata sanificazione dovrà avvenire ad ogni cambio ospite.

Bagni

Deve essere inserito il disinfettante in ogni bagno con la richiesta agli ospiti di procedere alla disinfezione dopo l'uso - mediante apposito spray fornito dal gestore.

Viene fornito il dispenser con sapone in ciascun lavabo e data indicazione agli ospiti di provvedere all'asciugatura con proprio asciugamano.

Viene intensificata la disinfezione dei punti soggetti a maggior manipolazione: maniglie porte, e finestre rubinetti e adeguato arieggiamento dei locali.

Per ragioni di sanità pubblica (ricostruzione dei contatti/esposti) in caso di necessità il gestore del rifugio deve provvedere a registrare giornalmente l'elenco delle persone ospitate per camera con relativi numeri telefonici.

STRUTTURE RICETTIVE ALL'APERTO (VILLAGGI TURISTICI E CAMPEGGI)

RECEPTION E UFFICI

Si devono prevedere i seguenti requisiti minimi direttamente correlati con la tipicità di tale tipologia di struttura:

- Organizzare le attività in modo da garantire le condizioni previste di distanza interpersonale di almeno un metro;
- ove necessario inserire perimetrazioni delle diverse aree di attività ed installare dispositivi di separazione;
- è opportuno incentivare le operazioni di check in da remoto, on line o tramite app e prevedere percorsi prioritari veloci di accesso in sicurezza;
- i flussi in entrata/uscita vanno organizzati in modo da evitare la formazione di code ed assembramenti;
- Prima dell'accesso al luogo di lavoro deve essere rilevata la temperatura corporea del personale e se superiore ai 37,5° non sarà consentito l'accesso o la permanenza ai luoghi di lavoro, posto in isolamento con relativa segnalazione alle autorità sanitarie. Se durante l'attività il lavoratore dovesse manifestare i sintomi di infezione respiratoria da COVID-19 (es. febbre, tosse, raffreddore, congiuntivite) sarà posto in isolamento e segnalato alle autorità sanitarie. La rilevazione della temperatura corporea è fortemente raccomandata anche per i clienti. Per le disposizioni di dettaglio si rinvia a quanto previsto dal paragrafo 1.3 della presente Ordinanza
- è d'obbligo la postazione di adeguata segnaletica per delimitare gli spazi ed indicare i percorsi in sicurezza;
- deve essere effettuata regolare pulizia e disinfezione dei locali chiusi e delle aree adiacenti, assicurando un riciclo d'aria adeguato e costante ed un controllo dei sistemi di aerazione/ventilazione;
- i dipendenti della struttura e/o di ditte fornitrici di servizi, operanti all'interno della struttura, devono osservare le regole del distanziamento sociale e le altre misure preventive, a partire dall'utilizzo di adeguati dispositivi di sicurezza (mascherine e guanti), forniti dalla struttura/ditta di appartenenza;
- la struttura metterà a disposizione idonei dispenser di detergenti per le mani, per esempio nei punti di ingresso ai locali, uffici, aree comuni.

PIAZZOLE DEI CAMPEGGI

Il gestore avrà cura di porre in essere le condizioni per garantire il rispetto della distanza interpersonale - per persone diverse dallo stesso nucleo di persone - di almeno un metro.

Devono essere previste le seguenti condizioni minimali di esercizio:

- Delimitazione del limite della piazzola;
- i lati aperti (porta d'accesso) delle unità abitative posizionate nella piazzola (camper, tenda, roulotte) devono rispettare una distanza di almeno 3 metri tra le stesse unità.
- raccomandazione agli occupanti della piazzola di pulire e sanificare gli arredi esterni oltre a quelli interni.

UNITÀ ABITATIVE INTERNE ALLE STRUTTURE RICETTIVE

Il personale adibito alle pulizie dovrà essere formato alle misure di prevenzione da Covid 19 nell'ambito delle attività di pulizia e sanificazione, utilizzare appositi DPI e detergenti idonei da igienizzare e sanificare le superfici degli alloggi nella fase di cambio turno.

E' necessario il controllo e la manutenzione dei sistemi di aerazione/ventilazione, nonché la pulizia dei filtri d'aria

L'intervento di manutentori/dipendenti negli appartamenti in presenza degli ospiti dovrà essere effettuato in modo da garantire il distanziamento sociale di almeno un metro, salvo diversa misura prevista dalle vigenti disposizioni e l'utilizzo dei DPI da parte di dipendente e dei guanti e della mascherina da parte degli ospiti presenti.

L'utilizzo di parti comuni quali scale, ascensori, lavanderia, deposito bici, deposito gonfiabili da spiaggia deve essere effettuato garantendo il distanziamento sociale previsto tra le persone e interventi di pulizia e disinfezione frequenti e costanti.

BAGNI COMUNI

Vista la peculiarità delle strutture ricettive all'aperto, per i bagni comuni devono essere previsti i seguenti requisiti minimi:

- il gestore garantisce le condizioni di distanza interpersonale di almeno un metro;
- viene inserita perimetrazione, ove necessaria e adeguata separazione dei flussi in entrata e uscita;
- deve essere garantito il distanziamento nell'uso dei lavelli e di ogni altra dotazione
- è pianificata regolare pulizia e disinfezione degli spazi, dei locali chiusi e delle aree antistanti, assicurando un riciclo d'aria adeguato e costante ed un controllo dei sistemi di aerazione/ventilazione;
- sono introdotti interventi di pulizia da effettuare almeno 3 volte al giorno: al mattino, al pomeriggio, alla sera con compilazione ed esposizione della scheda di registrazione degli stessi (le schede vanno conservate per eventuali successivi controlli).

RISTORANTI / BAR / SUPERMERCATI /NEGOZI

Per queste attività interne a campeggi e Villaggi turistici si rinvia alle rispettive indicazioni di riferimento

PARCHI FAUNISTICI

Va definito un piano di accesso con il numero massimo di visitatori in relazione alla tipologia dell'area e compatibilmente con la presenza di personale addetto all'accoglienza, interno ed esterno e ai servizi attivati. Si raccomanda di privilegiare aperture per fasce orarie nell'arco della giornata suddivise o solo alla mattina o solo al pomeriggio allo scopo di turnare i flussi e di evitare eventuali assembramenti.

Vanno stabilite regole di comportamento per la permanenza dei visitatori in aree delimitate all'aperto (chioschi, giardini, parchi, aree verdi attrezzate, etc.) di pertinenza, incluse nel percorso di visita o utilizzate come spazi di ristoro.

Sistema di prenotazione online degli accessi

Allo scopo di avere certezza di quante persone avranno accesso giornaliero e anche per evitare il rischio di assembramenti, è preferibile che l'ente titolare attivi un sistema di prenotazione online o telefonica degli accessi.

Al fine di facilitare l'ingresso, si raccomanda di prevedere anche il pagamento online tramite portali specializzati o indicando modalità di pagamento tramite bonifico o simili. E', comunque, norma igienica di carattere generale evitare, per quanto possibile, il pagamento tramite banconote o monete. Nel caso in cui fosse presente la modalità di pagamento tramite servizio POS, si invita a metterlo a disposizione direttamente dell'utente per le operazioni di pagamento, pulendo il dispositivo all'inizio e alla fine dell'uso.

Nel rispetto della privacy, si raccomanda, inoltre, di conservare i nomi delle persone che hanno fatto ricorso alla prenotazione online o telefonica allo scopo di renderli disponibili solo ed esclusivamente nel caso fosse necessario ricostruire una eventuale catena di contagio.

Regolamentazione di ingresso e uscita

Dove la struttura lo consenta, si raccomanda di prevedere un ingresso e un'uscita differenziati. Se ciò non fosse possibile, è importante – allo scopo di evitare imprevedibili situazioni di assembramento – sia in ingresso sia in uscita, la presenza personale specificamente assegnato al controllo della regolarità dei flussi e del corretto comportamento dei visitatori (mantenimento delle distanze di sicurezza; possesso della mascherina, rispetto delle norme igieniche).

Prima dell'accesso al luogo di lavoro deve essere rilevata la temperatura corporea del personale e se superiore ai 37,5° non sarà consentito l'accesso o la permanenza ai luoghi di lavoro, posto in isolamento con relativa segnalazione alle autorità sanitarie. Se durante l'attività il lavoratore dovesse manifestare i sintomi di infezione respiratoria da COVID-19 (es. febbre, tosse, raffreddore, congiuntivite) sarà posto in isolamento e segnalato alle autorità sanitarie. La rilevazione temperatura corporea è fortemente raccomandata anche per i clienti. Per le disposizioni di dettaglio si rinvia a quanto previsto dal paragrafo 1.3 della presente Ordinanza

Servizi

Bagni - L'ingresso ai servizi igienici dovrà essere consentito a una persona per volta, evitando rigorosamente la sosta di altre persone nell'antibagno per evitare il rischio di assembramenti. Dovranno anche essere affissi cartelli che riportano le basilari norme igieniche da tenersi da parte

degli utenti. I bagni, oltre a essere dotati di saponi e gel antibatterici e disinfettanti, dovranno essere dotati dei contenitori specifici e differenziati per lo smaltimento delle salviette asciugamani monouso, dei guanti e delle mascherine;

Audioguide - Potranno essere messe a disposizione degli utenti solo nei casi in cui sia comprovata la sanificazione a ogni uso; auricolari e cuffie dovranno prevedere modalità di tutela igienica onde evitare usi promiscui;

Bookshop - L'accesso all'area riservata al bookshop, con relativa vendita di oggetti di merchandising, dovrà rispettare le regole del distanziamento fisico consentendo l'ingresso ad una persona alla volta, munita di mascherina e guanti, e invitando gli utenti a non sostare nell'area oltre un tempo breve da specificare. L'area del bookshop potrebbe essere temporaneamente chiusa se non è all'interno di un ambiente che consente la ventilazione naturale causa mancanza di finestre.

Aree di ristoro

Ove sia presente un locale destinato a bar, caffetteria, sala da the, ristorante, si applicano le misure di distanziamento previste.

Le aree di ristoro dovranno avere in dotazione contenitori per la raccolta differenziata di rifiuti, compresi quelli in cui conferire mascherine e guanti.

Le aree di ristoro dovranno avere ben evidenziati e delimitati spazi ove consumare pranzo al sacco esclusivamente per nuclei familiari comunque piccoli gruppi (max 5 persone) evitando assembramenti.