

Protocollo di regolamentazione delle misure per il contrasto e il contenimento della diffusione del virus Covid-19 in relazione allo svolgimento in sicurezza

DELLE ATTIVITÀ DI GESTIONE DI PARCHI TEMATICI, ACQUATICI, GIARDINI ZOOLOGICI, LUNA-PARK E ATTRAZIONI DELLO SPETTACOLO VIAGGIANTE in Emilia-Romagna

1. Finalità

L'obiettivo del presente protocollo di regolamentazione è fornire linee guida ed indicazioni operative finalizzate a incrementare l'efficacia delle misure precauzionali di contenimento adottate per contrastare l'epidemia di COVID-19 all'interno dei parchi tematici, acquatici, giardini zoologici, luna-park e attrazioni dello spettacolo viaggiante, (d'ora in avanti "PARCHI") con l'obiettivo di tutelare la salute degli ospiti, degli operatori e dei collaboratori.

Il COVID-19 rappresenta un rischio biologico generico per il quale occorre adottare misure per tutta la popolazione.

La specificità dei parchi tematici, acquatici e giardini zoologici è determinata dall'essere luoghi di aggregazione che vedono di norma una considerevole affluenza e compresenza di persone, con all'interno una molteplicità di attrazioni e servizi diversificati (attrazioni, ristorazione, aree spettacolo ecc.). Si ravvisa d'altro canto che:

- la gestione unitaria del parco può assicurare un adeguato contingentamento degli accessi e dell'affluenza, nella sua globalità o nelle singole aree, al fine di garantire il distanziamento interpersonale ed evitare gli assembramenti;
- i posti a sedere nelle attrazioni sono controllati dagli addetti;
- il tempo di esposizione è limitato. Gli ospiti si spostano generalmente in maniera continuativa nell'arco della giornata e durante tutta la loro esperienza, come in un ambiente all'aperto o in una zona interurbana. Gli ospiti non sono seduti mai in un unico posto, gomito a gomito, per un periodo prolungato;
- un'alta percentuale di visitatori è costituita da membri della stessa famiglia e da altre persone che vivono nella stessa casa e che quindi non hanno bisogno di essere fisicamente distanti l'uno dall'altro.
- molti parchi tematici svolgono le loro attività principali all'aperto con naturale ricambio d'aria. Spesso anche i punti vendita sono costituiti da ambienti situati all'aperto o, comunque, in aree che prevedono una continua areazione naturale.

I luna park sono caratterizzati dalla compresenza di una molteplicità di singole attrazioni dello spettacolo viaggiante, tra loro anche molto diversificate (giostre, autoscontro, tiro-a-ssegno, castelli incantati, seggiolini volanti, ecc.), afferenti per lo più a diversi esercenti, di norma autorizzati su aree e spazi pubblici per un limitato periodo temporale.

Si individuano infine le singole attrazioni (ruote panoramiche, giostre ecc.) autorizzate dai Comuni, per periodi annuali o pluriennali o per determinati periodi dell'anno, di norma su aree e spazi pubblici nei centri storici, nelle località turistiche ecc..



Questa compresenza e diversificazione di condizioni, con gradi di esposizione al rischio COVID-19 tra loro molto diversificati, rende necessario un approccio modulare alla gestione del rischio che consenta di coniugare la possibilità di svolgere l'attività preservando quelle caratteristiche di accoglienza che connota la nostra regione, con l'esigenza di garantire la sicurezza dei titolari, del personale e della clientela dei parchi, minimizzando la possibilità di contagio durante contatti che avvengono in dette attività.

Al riguardo si sottolinea l'importanza della responsabilità individuale da parte degli ospiti dei parchi tematici nell'adozione di comportamenti rispettosi delle misure di sicurezza e prevenzione e, a tal fine, della adeguata informazione rivolta alla clientela.

Il presente documento, redatto in collaborazione con la Direzione Generale Cura della Persona Salute e Welfare, anche utilizzando quali utili riferimenti le linee guida dell'Associazione Mondiale dei Parchi di Divertimento e di Attrazioni (IAAPA - International Association of Amusement Parks and Attractions) e i Protocolli per la riapertura dei parchi permanenti redatti da ANESV (Associazione Nazionale Esercenti Spettacolo Viaggiante) e da ANSVA (Associazione Nazionale Spettacoli Viaggianti e Affini), propone linee guida condivise rivolte alle imprese che gestiscono parchi tematici, al fine di indicare le modalità più idonee per prevenire il rischio di contagio dal virus SARS CoV-2 (responsabile della malattia denominata COVID-19) sia nei confronti dei clienti sia nei confronti del personale della struttura e permettere l'esercizio dell'attività nel rispetto della loro sicurezza.

È opportuno che le misure proposte nel presente documento siano poi adottate da ogni singola impresa, individuando le misure più efficaci in relazione alle caratteristiche specifiche di ogni parco tematico, acquatico, zoologico, luna-park e attrazione e le procedure specifiche per mettere in atto dette misure, comprese le attività di comunicazione e informazione per responsabilizzare clienti e lavoratori sull'adozione di comportamenti corretti che limitino la probabilità di contagio.

Le presenti linee guida, redatte avendo a riferimento il *Protocollo condiviso di regolamentazione delle misure per il contrasto e il contenimento della diffusione del virus Covid-19 negli ambienti di lavoro* del 24 aprile 2020, che si intende qui richiamato, potranno essere aggiornate, integrate o modificate, sulla base dell'evoluzione delle disposizioni del Governo per la cosiddetta Fase 2 relativa alla riapertura delle attività produttive alle quali attenersi per soddisfare gli obiettivi di sicurezza e il contenimento del contagio da Covid-19, dell'evoluzione dello scenario epidemiologico, nonché di eventuali ulteriori indirizzi di carattere tecnico-scientifico di livello nazionale o internazionale.

Inoltre, in relazione a specifiche misure per la mitigazione del rischio Covid-19 per lo svolgimento delle attività/mansioni occorrerà fare riferimento alle ulteriori misure individuate dagli specifici protocolli aziendali/territoriali definiti in attuazione del sopracitato Protocollo condiviso di regolamentazione del 24/04/2020 o da eventuali specifiche disposizioni sanitarie.

Tali specifici protocolli potranno anche valorizzare il ruolo che può essere svolto in seno alla bilateralità di settore ad esempio in materia di formazione.

2. Articolazione del protocollo

Il presente protocollo trova applicazione in relazione ai parchi tematici, acquatici, zoologici (faunistici, acquatici ecc.), ai lunapark e alle attrazioni dello spettacolo indicate nell'elenco delle attività spettacolari di cui all'art. 4 della Legge 18/03/1968 n. 337, approvato con Decreto Interministeriale del 23/04/1969 e aggiornato con decreto interministeriale del 23 luglio 2019.

Non trova applicazione alle attività circensi.

Le presenti misure contengono prescrizioni ed indicazioni e suggerimenti operativi.

Il documento si articola nelle seguenti sezioni:

- A. MISURE DI CARATTERE GENERALE
- B. PARCHI TEMATICI

C. LUNA PARK E ATTRAZIONI DELLO SPETTACOLO VIAGGIANTE

D. ALLEGATI

1. Indicazioni tecniche per le attività di produzione, commercializzazione e somministrazione di alimenti in relazione al rischio SARS CoV-2
2. Indicazioni tecniche per attività di pulizia, disinfezione e sanificazione in relazione al rischio SARS CoV-2.

A) MISURE DI CARATTERE GENERALE

1. Informazione e comunicazione

In considerazione dell'importanza della responsabilizzazione individuale da parte dei clienti nell'adozione di comportamenti rispettosi delle misure di sicurezza e prevenzione deve essere garantita l'adozione da parte dei parchi tematici di tutti i possibili strumenti di informazione e comunicazione rivolte alla clientela sulle regole di accesso e comportamento.

In particolare, l'impresa, attraverso le modalità più idonee ed efficaci, informa la clientela circa le disposizioni vigenti, consegnando e/o affiggendo all'ingresso e nei luoghi maggiormente visibili dei parchi stessi, appositi fogli informativi.

In particolare, le informazioni riguardano:

- l'obbligo di rimanere al proprio domicilio in presenza di febbre (oltre 37.5°) o altri sintomi influenzali e in quel caso di chiamare il proprio MMG o PLS;
- l'obbligo di rimanere al proprio domicilio se si è stati a contatto con persone positive al virus nei 14 giorni precedenti;
- la consapevolezza e l'accettazione del fatto di non poter permanere e di doverlo dichiarare tempestivamente laddove, anche successivamente all'ingresso, sussistano le condizioni di pericolo (sintomi di influenza, insorgenza di febbre, ecc.);
- l'impegno a rispettare tutte le disposizioni igieniche e quelle relative alle misure di distanziamento di corretto comportamento.

Tra gli strumenti di comunicazione, si raccomanda l'affissione di cartelli in posizione ben visibile indicanti i punti salienti (distanziamento interpersonale, lavaggio delle mani, igiene respiratoria, altri comportamenti da tenere all'interno del parco e nei vari ambienti). I cartelli rivolti alla clientela dovranno essere sia in italiano che in lingua inglese.

Indicazioni più dettagliate su contenuti e modalità sono presenti nel documento ***“Indicazioni tecniche per le attività di produzione, commercializzazione e somministrazione di alimenti in relazione al rischio SARS CoV-2”*** predisposto dal Servizio Regionale Prevenzione Collettiva e Sanità Pubblica (da qui denominato Protocollo alimenti) (Allegato 1).

2. Dispositivi di protezione individuali

Gli ospiti del parco tematico saranno tenuti a rispettare le regole attive per tutta la popolazione riguardo l'uso di guanti e mascherine.

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.

Tutti gli operatori dovranno avere a disposizione i DPI come individuati nel Documento di Valutazione dei Rischi dell'azienda. Qualora non siano possibili soluzioni organizzative che consentano il rispetto della distanza interpersonale (almeno un metro tra una persona ed un'altra o la distanza più ampia definita da eventuali ordinanze dell'autorità locale) è comunque necessario l'uso delle mascherine conformi alle disposizioni delle autorità scientifiche e sanitarie.

Per quanto riguarda il personale addetto alla manipolazione e produzione degli alimenti si fa riferimento a quanto indicato nel citato Protocollo alimenti.



Per il personale addetto alle attività di ufficio, la definizione dei DPI da usare e delle specifiche regole d'uso saranno stabilite dal RSPP, sulla base di una specifica valutazione del rischio che tenga conto del livello di promiscuità collegata ad ogni situazione lavorativa.

Ciascun lavoratore dovrà ricevere formazione/addestramento necessario per il corretto uso dei DPI e, pertanto, dovrà utilizzarli conformemente alle informazioni ricevute. Ciascun lavoratore dovrà custodire i propri DPI senza apportare modifiche agli stessi e dovrà segnalare immediatamente al datore di lavoro qualsiasi difetto o inconveniente.

È necessaria la periodica igiene delle mani attraverso l'utilizzo di acqua e sapone per almeno 60 secondi o attraverso l'utilizzo di gel alcolici. Dopo aver lavato le mani con acqua e sapone è necessario asciugarle accuratamente. I gel alcolici per l'igiene delle mani devono essere utilizzati periodicamente, anche in caso di impiego dei guanti.

Si ricorda che i guanti non sostituiscono la corretta igiene delle mani e devono essere ricambiati ogni volta che si sporcano ed eliminati correttamente nei rifiuti indifferenziati. Non devono essere riutilizzati.

Anche se coperte dai guanti le mani non devono entrare a contatto con bocca, naso e occhi.

Si ricorda che il lavaggio molto frequente delle mani da parte dell'operatore appare la procedura più semplice e idonea a mantenere un buon livello igienico.

Mascherine, e disinfettante per superfici dovrebbero essere disponibili, anche a pagamento, dei clienti che ne facciano richiesta. Al fine di agevolare lo smaltimento dei dispositivi di protezione utilizzati dai clienti, si suggerisce di collocare cestini portarifiuti che consentano di gettare il rifiuto senza toccare il contenitore stesso. Ogni cestino deve essere dotato di un sacchetto per permettere di svuotarlo senza entrare in contatto con il contenuto.

Il parco deve fornire alla clientela guanti monouso nelle situazioni in cui siano ritenuti necessari e/o opportuni.

3. Misure relative ai dipendenti

Modalità di ingresso in azienda dei dipendenti

Non si ritiene obbligatoria la misurazione della temperatura per accedere in azienda, ma il datore di lavoro è tenuto ad informare tutto il personale relativamente all'obbligo di astensione dal lavoro in caso di infezione respiratoria e/o febbre (Temperatura maggiore di 37,5°C).

Deve essere garantita la rigorosa applicazione del principio di astensione dal lavoro del personale che accusi sintomatologia compatibile con malattie trasmissibili con alimenti (Regolamento (CE) 852/2004) e, in ottemperanza alle indicazioni per fronteggiare l'epidemia SARS CoV-2, sintomatologia da infezione respiratoria e/o febbre (Temperatura maggiore di 37,5°C). In questo caso è necessaria la segnalazione al medico del lavoro competente e al medico di medicina generale.

L'ingresso in azienda di lavoratori precedentemente risultati positivi all'infezione SARS CoV-2 potrà avvenire solamente a seguito della presentazione della certificazione medica di accertata guarigione virologica.

Spostamenti interni, riunioni, eventi interni e formazione dei dipendenti

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

Il datore di lavoro provvederà a formare ed informare il proprio personale tramite programmi di formazione che includano la presente linea guida e le eventuali procedure aziendali organizzative interne per la

prevenzione della diffusione del virus responsabile del COVID-19.

Ogni membro del personale, sia dipendente della struttura, sia dipendente di ditte terze operanti nella struttura, dovrà rispettare rigorosamente le misure indicate nelle presenti linee guida.

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).

B) PARCHI TEMATICI, ACQUATICI E GIARDINI ZOOLOGICI

1. Misure di carattere generale

L'obiettivo di garantire la salute e la sicurezza dei dipendenti e degli ospiti si sviluppa attraverso il controllo continuo ed efficace dei seguenti elementi:

- Affluenza
- Distanziamento interpersonale
- Dispositivi di protezione individuale
- Pulizia e disinfezione

tenuto conto del fatto che spesso le attività principali si svolgono in ampi luoghi all'aperto, con naturale ricambio di aria.

Il potenziamento delle misure igieniche e l'adozione di linee guida sul comportamento degli ospiti e dei dipendenti, per assicurare il distanziamento interpersonale ed evitare gli assembramenti, sono indispensabili per contribuire efficacemente alla mitigazione del rischio di contagio da covid-19.

A tal fine si individuano le seguenti misure:

- Si devono prevedere idonee misure logistiche, organizzative e di presidio per garantire accessi scaglionati in relazione agli spazi disponibili per evitare il sovraffollamento dell'area ed assicurare il distanziamento interpersonale.
- Devono essere predisposte postazioni di lavaggio delle mani in vari luoghi all'interno del Parco,
- Si devono rendere disponibili dispenser contenenti soluzioni idroalcoliche o altri disinfettanti al punto di accesso di ogni singola attrazione;
- Si allestisce apposita cartellonistica informativa e, ove possibile, si programmano annunci trasmessi in filodiffusione relativamente alle procedure e regole da seguire da parte di tutti i presenti. Fra queste, particolare importanza hanno le informazioni che ricordano ai visitatori (con cartelli posti all'ingresso, post sui social media, banner sul sito web ecc.) che è loro responsabilità quella di seguire le normative ufficiali nazionali e locali relative alla diffusione del coronavirus, fermo restando che le persone appartenenti al medesimo nucleo familiare non hanno l'obbligo del rispetto della distanza interpersonale.
- Si informa il pubblico (sul sito web, tramite social media, con cartelli posti all'ingresso del parco, ecc.) su quali siano le misure e le regole in atto nella struttura, facendo anche riferimento al senso di responsabilità del visitatore stesso.
- Si predispongono apposite segnaletiche orizzontali in relazione alle distanze da rispettare.
- Si incrementa la vigilanza proattiva del personale addetto. Affinché questa attività venga svolta con efficacia, si definisce un piano di formazione specifica per tutto il personale operativo (addetti alle attrazioni, pulizie, alle biglietterie, all'amministrazione, al controllo ecc);
- Va favorito il ricambio d'aria negli ambienti al chiuso ed escluso totalmente, per gli impianti di condizionamento, la funzione di ricircolo dell'aria. In ambienti con presenza di animali (acquatici o terrestri), in cui il mantenimento di predeterminate temperature ambientali risulta vitale per gli stessi, si potrà parzializzare il ricircolo interno con il ricambio esterno, favorendo quanto più possibile quest'ultimo.

Si potrà altresì valutare di riaprire in un giorno feriali e non durante il fine settimana al fine di limitare la pressione sul personale e lasciare il tempo di perfezionare le misure di sicurezza adottate.



2. Biglietteria e ingressi

Occorre adottare idonee misure di contingentamento degli ingressi e di vigilanza degli accessi.

A tal fine si individua il numero giornaliero massimo di visitatori che possono essere contemporaneamente presenti alle dimensioni del parco, per garantire il distanziamento interpersonale ed evitare gli assembramenti.

Si favorisce e si incentiva il più possibile l'acquisto di biglietto online allo scopo di rendere residuale l'acquisto alla biglietteria del parco, che avverrà con percorso obbligato che preveda il rispetto della distanza sociale (anche attraverso installazione di apposita cartellonistica e/o segnaletica orizzontale).

Gli uffici della biglietteria saranno separati dagli ospiti con vetro/plexiglas. A lato della biglietteria, occorre mettere a disposizione gel igienizzante per i clienti.

Devono essere predisposti, ove possibile, percorsi obbligati per l'entrata e l'uscita dal parco, separati. se.

Ove possibile, i tornelli o sbarre di ingresso ed uscita sono modificati per permetterne l'apertura senza l'uso delle mani.

3. Servizi igienici

L'ingresso ai servizi igienici avviene in modalità contingentata in relazione alla capienza effettuando la fila all'esterno, nel rispetto delle regole di distanziamento interpersonale.

Le attività di pulizia e disinfezione dei servizi igienici vengono effettuate con prodotti adeguati, in orari prestabiliti e programmati secondo un protocollo specifico che andrà redatto tenendo in considerazione l'utilizzo e la frequentazione dei locali.

All'esterno dei servizi igienici devono essere posizionate postazioni con dispenser di gel igienizzante, oltre al normale sapone già presente all'interno dei bagni.

4. Aree comuni

Tavoli, sedie e panchine vengono posizionati nel rispetto delle regole di distanziamento interpersonale.

Le attività di pulizia e disinfezione dei tavoli e delle sedute devono essere effettuate con prodotti adeguati, secondo il programma di intervento che andrà redatto tenendo in considerazione la frequenza di utilizzo.

Al fine di garantire la distanza interpersonale e il divieto di assembramenti dovranno essere affissi appositi cartelli informativi anche nelle aree comuni, posizionati in luoghi ben visibili.

Le aree all'aperto della struttura saranno pulite in modo continuativo.

I bidoni dei rifiuti saranno svuotati giornalmente e disinfettati nei punti di contatto (aperture).

Le superfici di possibile contatto delle aree esterne (panchine ed altre sedute, corrimano, giochi, ed arredi in genere) saranno disinfettate giornalmente.

5. Attrazioni

L'accesso alle Qline, alle attrazioni e ai giochi meccanici avviene nel rispetto delle regole di distanziamento interpersonale di almeno un metro, pur non separando i singoli nuclei familiari, attraverso metodologie adatte alle diverse situazioni.



Prima dell'ingresso all'attrazione l'utente è tenuto a disinfettare le mani usando l'erogatore di gel idroalcolico messo a disposizione all'entrata di ogni attrazione o dovrà indossare guanti monouso forniti anch'essi al punto di accesso dell'attrazione.

Le attività di pulizia e disinfezione delle attrazioni vengono effettuate con prodotti adeguati, secondo un protocollo specifico che andrà redatto tenendo in considerazione la frequenza di utilizzo e le caratteristiche delle attrazioni stesse.

6. Area giochi

Si adottano le indicazioni valide per i parchi giochi pubblici comunali.

Le attività di svago e di animazione sono sospese o riorganizzate e previste in piccoli gruppi con spazi ed orari in modo da permettere il distanziamento. Sono eliminate le iniziative che potrebbero portare a potenziali assembramenti.

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.

Ove in locali al chiuso le aree dovranno essere pulite e accuratamente disinfettate quotidianamente o comunque prima dell'utilizzo ove non quotidiano.

Ove dotate di attrezzature queste devono essere pulite e disinfettate quotidianamente.

Anche se ci sono forti evidenze che i rischi per i bambini sono nettamente inferiori rispetto ad adulti e 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.

7. Punti ristoro

Si applicano le linee guida generali secondo le disposizioni di legge in materia di pubblici esercizi. In particolare, verranno applicate le misure previste nel documento ***“Protocollo di regolamentazione delle misure per il contrasto e il contenimento della diffusione del virus Covid-19 in relazione allo svolgimento in sicurezza DEGLI ESERCIZI DI SOMMINISTRAZIONE ALIMENTI E BEVANDE E ATTIVITA' DA ASPORTO E CONSUMO SUL POSTO in Emilia-Romagna”***.

Per tutto ciò che riguarda preparazione e somministrazione alimenti le indicazioni dettagliate sui contenuti e le modalità sono presenti nel citato Protocollo alimenti (allegato 1).

Dal citato documento si sottolineano quattro punti:

- Gli utenti dovranno consumare i pasti in tavoli che consentano il distanziamento sociale di almeno 1 metro dagli altri avventori. Per favorire il distanziamento, possono essere utilizzate per la somministrazione altre aree del parco, normalmente destinate ad altri usi.
- È vietata la modalità di somministrazione buffet a self- service con alimenti esposti
- 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.
- 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

Ove sussistano le condizioni logistiche volte ad evitare assembramenti ed assicurare il mantenimento della distanza interpersonale, potrà essere effettuata la selezione di cibi esposti, a condizione che i prodotti in visione siano completamente protetti e distanziati dai clienti ed il servizio di preparazione dei piatti, su



indicazione del cliente, sia effettuato esclusivamente dagli addetti dotati dei necessari DPI (vedi protocollo alimenti).

Il flusso della clientela nella sala deve essere gestito garantendo il distanziamento interpersonale e evitando di produrre assembramenti; pertanto rimane preferibile il servizio ai tavoli.

Per tutto quanto riguarda le misure igienico-sanitarie che gli Operatori del settore Alimentare (OSA) devono seguire si rimanda al Protocollo Alimenti.

Si consiglia l'adozione di menu usa e getta o, in alternativa, si procede alla igienizzazione dei menu dopo ogni uso.

Ove possibile, viene incentivato il servizio di asporto, da gestire individuando percorsi differenziati, allo scopo di non creare assembramenti

I bagni a disposizione dei clienti sono dotati di prodotti igienizzanti per il lavaggio delle mani e dispenser di gel idroalcolico per la disinfezione delle mani. L'accesso ai servizi igienici dovrà avvenire evitando assembramenti.

8. Negozi e noleggi

Si applicano le linee guida generali secondo le disposizioni di legge in materia di vendita al dettaglio. In particolare, verranno applicate le misure previste nel documento ***“Protocollo di regolamentazione delle misure per il contrasto e il contenimento della diffusione del virus Covid-19 in relazione allo svolgimento in sicurezza DEGLI ESERCIZI DI COMMERCIO AL DETTAGLIO IN SEDE FISSA E DEL COMMERCIO SU AREE PUBBLICHE in Emilia-Romagna”***.

In caso di noleggio di armadietti occorre provvedere alla disinfezione delle chiavi tra un cliente e l'altro.

Qualora si noleggiino attrezzature da utilizzare all'interno del parco devono essere pulite e disinfettate ad ogni cambio di utilizzatore.

9. Spettacoli e attività di interazione con il pubblico – attività didattiche

Fermo restando che occorre fare riferimento alla specifica disciplina vigente in materia di misure anticovid per le attività di pubblico spettacolo ed intrattenimento, anche in relazione alla sospensione delle stesse, è vietata qualsiasi forma di aggregazione che possa creare assembramenti, quali intrattenimenti danzanti e gli eventi musicali, con la sola eccezione di quelli esclusivamente di “ascolto” con postazioni sedute che garantiscano il distanziamento interpersonale.

Nelle fasi di ingresso e uscita dalle aree spettacolo si adottano procedure atte a evitare assembramenti, meglio se attraverso percorsi separati.

Le attività di interazione con il pubblico (meet & greet, talk, feeding time, attività educative, tour guidati, ecc.) devono garantire il rispetto delle regole di distanziamento sociale (pur non separando i singoli nuclei familiari) mediante riduzione del numero dei partecipanti, eventuale adozione di linee di demarcazione degli spazi di seduta ed eventuale adozione di dispositivi tecnologici (es. audio guide: in tal caso usare cuffie usa e getta)

10. Percorsi Avventura

Si applicano le linee guida generali secondo le disposizioni di legge in materia impianti sportivi.

Prima di indossare i dispositivi di sicurezza (cinghie, caschi, ecc) il cliente deve disinfettare accuratamente le mani. Le imbragature di sicurezza vanno indossate evitando contatto con la cute scoperta, quindi il cliente deve avere un abbigliamento idoneo.



Particolare attenzione andrà dedicata alla pulizia e disinfezione dei caschetti di protezione a noleggio: dopo ogni utilizzo il caschetto, prima di essere reso disponibile per un nuovo noleggio, deve essere oggetto di detersione (con sapone neutro e risciacquo) e successiva disinfezione con disinfettante PT1 adatto al contatto con la cute (sono indicati prodotti a base di ipoclorito di sodio 0,05% o alcool etilico 70%). Il disinfettante deve essere lasciato agire per un periodo di almeno 10 minuti.

11. Aree non aperte al pubblico

L'azienda assicura la pulizia e la disinfezione giornaliera dei locali, degli ambienti, delle postazioni di lavoro e delle aree comuni.

Ogni operatore deve 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) con adeguati detergenti a base alcolica. Allo scopo di agevolare lo svolgimento e l'efficacia di tale operazione, è opportuno rimuovere dal piano di lavoro tutti gli oggetti non indispensabili.

Si raccomanda una ventilazione adeguata dei locali.

È necessario affiggere all'ingresso degli uffici depliant informativi e cartelli in luogo ben visibile con le misure di prevenzione igienico sanitaria.

Va limitato per quanto possibile l'accesso all'interno degli uffici da parte di esterni/fornitori/clienti. Ove sia necessario l'accesso a detti ambienti di fornitori, visitatori i e clienti deve avvenire rispettando le regole del distanziamento o con i DPI necessari.

È obbligatorio che il personale presente adotti tutte le precauzioni igieniche, in particolare in relazione all'igiene delle mani e a tal fine l'azienda mette a disposizione idonei dispenser di gel idroalcolico per le mani.

Per quanto riguarda spogliatoi e magazzini, è inoltre necessario che:

- prima di accedere allo spogliatoio il personale autorizzato si lavi e igienizzi le mani;
- al fine di evitare l'eccessivo affollamento dello spogliatoio, siano previsti eventuali turnazioni o intervalli nell'utilizzo;
- gli indumenti e/o gli effetti personali siano obbligatoriamente riposti negli armadietti personali;

La ventilazione di questi locali non è obbligatoria, ma raccomandata, ove possibile.

Utilizzo e disinfezione attrezzature e mezzi: prima e dopo l'utilizzo di una qualsiasi attrezzatura o mezzo si dovrà procedere alla disinfezione delle superfici a contatto con le mani attraverso un disinfettante a base alcolica o di ipoclorito di sodio.

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* (allegato 2)

11. Parchi acquatici

In considerazione della peculiarità dei parchi acquatici, si individuano ulteriori specifiche misure da adottarsi.

Spogliatoi, toilette e altri locali di servizio agli ospiti

Dovrà essere predisposto un programma d'intervento basato su buone prassi igieniche in cui vengono riportate in modo specifico tutte le istruzioni per lo svolgimento delle operazioni di pulizia e disinfezione (Vedi allegato 2 Indicazioni tecniche per attività di pulizia, disinfezione e sanificazione in relazione al rischio SARS CoV-2)



Occorre definire percorsi obbligati con segnaletica orizzontale per ingresso ed uscita per evitare flussi incrociati e contingentare gli ingressi agli spogliatoi e alle toilette, per evitare assembramenti ed assicurare il rispetto del distanziamento interpersonale.

Si dovrà procedere alla pulizia e disinfezione di spogliatoi e toilette con prodotti adeguati ad orari prestabiliti e programmati ed effettuare la pulizia delle pavimentazioni con prodotti adeguati e implementare il servizio di pulizia giornaliero.

Imporre l'obbligo di accedere a tutti i locali all'asciutto e di camminare nel parco con ciabatte o calzature idonee.

Occorre effettuare la pulizia degli armadietti con prodotti adeguati.

Si procederà a posizionare ulteriori sistemi di disinfezione s mediante dispenser di gel igienizzante oltre al normale sapone già presente.

Solarium e zone lettini

Dovranno essere individuate misure per il noleggio delle attrezzature atto ad evitare assembramenti.

Lettoni e ombrelloni dovranno essere posizionati in modo tale da garantire il distanziamento interpersonale: a tal fine si farà riferimento allo specifico Protocollo sulle spiagge: 12 mq per ombrellone e le distanze sociali la distanza minima di m. 1,5 tra lettini e sdraio.

Lettoni e ombrelloni dovranno essere disinfettati dopo ogni utilizzo e comunque ad ogni cambio di cliente.

Attrazioni – Piscine e piani vasca

Occorre adottare le misure necessarie per assicurare il distanziamento interpersonale ed il divieto di assembramenti, anche in relazione alle caratteristiche delle specifiche attrazioni:

- Delimitare l'accesso su scale con uno scalino colorato ogni 3 con l'obbligo di sostare solamente in quello colorato
- Identificare percorsi obbligati nelle code di accesso alle attrazioni che garantiscano la distanza sociale
- Obbligare l'accesso alle attrazioni con passaggio attraverso la vasca lava piedi e la doccia (già obbligatorie dalle norme igienico sanitarie delle piscine)
- Far uscire immediatamente le persone dalle splash pool o catch unit
- Vietare assembramenti di fronte a splash pool o catch unit
- Utilizzare gommoni singoli ove possibile, consentire i gommoni multipli solo ai nuclei familiari
- Immergere i gommoni nella piscina con acqua clorata per la loro pulizia dopo ogni utilizzo
- Per le attrazioni ad accesso multiplo e le piscine, occorre definire un accesso limitato o a turnazione in relazione ad una capienza massima definita in relazione agli spazi disponibili al fine di assicurare il distanziamento interpersonale ed evitare assembramenti.

C) LUNA PARK E ATTRAZIONI DELLO SPETTACOLO VIAGGIANTE

Fermo restando l'applicazione delle misure generali di cui alla sezione A) in termini di informazione, comunicazione e disposizioni in materia di personale, si individuano ulteriori specifiche misure per aree e funzioni.

1. Biglietteria e ingressi

Il responsabile della singola attrazione deve adottare idonee misure organizzative e logistiche per contingentare e/o scaglionare l'afflusso dei visitatori alle attrazioni in relazione agli spazi disponibili, al fine di evitare assembramenti ed assicurare il distanziamento interpersonale di almeno un metro.

Deve essere posizionata in luoghi ben visibili apposta cartellonistica informativa e, ove possibile, si programmano annunci trasmessi in filodiffusione relativamente alle procedure e regole da seguire da parte di tutti i presenti. Fra queste, particolare importanza hanno le informazioni che ricordano ai visitatori che è loro responsabilità quella di seguire le normative ufficiali nazionali e locali relative alla diffusione del coronavirus, fermo restando che le persone appartenenti al medesimo nucleo familiare non hanno l'obbligo del rispetto della distanza interpersonale.

Si informa il pubblico su quali siano le misure e le regole in atto nella struttura e si predispone apposta segnaletica orizzontale in relazione alle distanze da rispettare

L'accesso dovrà essere opportunamente vigilato.

L'acquisto alla biglietteria che avverrà con percorso obbligato che preveda il rispetto della distanza interpersonale (anche attraverso installazione di apposta cartellonistica e/o segnaletica orizzontale e verticale).

Occorre garantire la distanza interpersonale tra i clienti e gli addetti alla biglietteria, attraverso apposta segnaletica orizzontale o il posizionamento di separazioni con vetro/plexiglas. Ove non sia possibile assicurare il distanziamento interpersonale fra clienti ed addetti, è obbligatorio l'utilizzo di mascherine.

Il gestore mette a disposizione dei clienti, anche a pagamento, le mascherine.

A lato della biglietteria, occorre mettere a disposizione gel igienizzante per i clienti.

2. Attrazioni

L'accesso alle Qline, alle attrazioni e ai giochi meccanici deve avvenire nel rispetto delle regole di distanziamento interpersonale di almeno un metro, pur non separando i singoli nuclei familiari attraverso metodologie adatte alle diverse situazioni.

In relazione alle caratteristiche delle specifiche attrazioni dovranno essere adottate tutte le misure necessarie a garantire il distanziamento nella fruizione delle stesse: a titolo esemplificativo individuazione-riduzione dei posti "per giro", indicazioni fisiche sulle postazioni utilizzabili, scaglionamento degli ingressi etc.

Prima dell'ingresso all'attrazione l'utente è tenuto a disinfettare le mani usando l'erogatore di gel idroalcolico messo a disposizione all'entrata di ogni attrazione.

I clienti che accedono alle attrazioni e gli addetti alle stesse devono essere dotati di mascherine.

Le attività di pulizia e disinfezione delle attrazioni vengono effettuate quotidianamente con prodotti adeguati, secondo il programma di intervento che ogni esercente andrà a redigere tenendo in considerazione la frequenza di utilizzo e le caratteristiche delle attrazioni stesse, secondo le *Indicazioni tecniche per attività di pulizia, disinfezione e sanificazione in relazione al rischio SARS CoV-2*, allegato 2.

Dovranno essere individuati percorsi separati di accesso e di deflusso dalle singole attrazioni, attraverso “percorsi di canalizzazione”.

3. Servizi igienici

Ove presenti servizi igienici ad hoc nell’area l’ingresso dovrà avvenire nel rispetto delle regole di distanziamento interpersonale ed a tale fine andranno posizionati opportuni cartelli informativi.

Le attività di pulizia e disinfezione dei servizi igienici vengono effettuate con prodotti adeguati, in orari prestabiliti e programmati secondo un protocollo specifico che andrà redatto tenendo in considerazione l’utilizzo e la frequentazione dei locali.

All'esterno dei servizi igienici devono essere posizionate postazioni con dispenser di gel igienizzante, oltre al normale sapone già presente all'interno dei bagni.

4. Monitoraggio

Ogni singolo esercente deve monitorare le attività e le misure applicate finalizzate alla mitigazione del contagio, verificando quotidianamente l’efficacia delle stesse, al fine di migliorare le modalità esecutive nell’ottica della massima sicurezza.

5. Altre attività

Qualora siano previste nell’area altre attività (somministrazione, commercio etc.) queste dovranno attenersi alle misure previste negli specifici protocolli.

Bologna, 20.05.2020

D) ALLEGATI

1. **Indicazioni tecniche per le attività di produzione, commercializzazione e somministrazione di alimenti in relazione al rischio SARS CoV-2**
2. **Indicazioni tecniche per attività di pulizia, disinfezione e sanificazione in relazione al rischio sars cov-2.**

INDICAZIONI TECNICHE PER LE ATTIVITA' DI PRODUZIONE, COMMERCIALIZZAZIONE E SOMMINISTRAZIONE DI ALIMENTI IN RELAZIONE AL RISCHIO SARS CoV-2

A cura di Marina Fridel, Anna Padovani e Mara Bernardini – Servizio Prevenzione Collettiva e Sanità Pubblica Regione Emilia-Romagna

Obiettivo del presente protocollo di regolamentazione è fornire indicazioni operative finalizzate a incrementare l'efficacia delle misure precauzionali di contenimento adottate per contrastare l'epidemia di SARS CoV-2 nelle aziende alimentari ovvero le aziende riconosciute o registrate ai sensi dei Regolamenti (CE) 852/2004 e 853/2004 che producono, commercializzano, e somministrano alimenti. La specificità rappresentata dalle aziende alimentari è quella di dovere garantire la sicurezza e salubrità degli alimenti prodotti e al contempo garantire la sicurezza degli operatori del settore e dei consumatori rispetto alla possibilità di contagiarsi durante i contatti che avvengono nello svolgimento delle attività.

A livello nazionale ed europeo, la sicurezza degli alimenti è garantita tramite un approccio "dal campo alla tavola", che comprende requisiti relativi tanto ai prodotti alimentari quanto alla salute e al benessere degli animali e delle piante. Principi fondanti della legislazione alimentare, che interessa sia gli operatori del settore che l'attività di controllo ufficiale in sicurezza alimentare sono: la responsabilità dell'Operatore del Settore Alimentare (OSA) per la salubrità dell'alimento da lui prodotto, trasformato, importato, commercializzato o somministrato, l'adozione di una strategia di controlli integrati lungo tutta la filiera alimentare e inoltre il coinvolgimento del consumatore come parte attiva della sicurezza alimentare.

Al fine di garantire la sicurezza degli alimenti, gli operatori del settore alimentare devono assicurare la piena e costante adesione alle pratiche igieniche e alle procedure di pulizia e disinfezione, come richiesto dalla normativa e come definito nei manuali di buona prassi igienica di settore (GHP) e nei piani HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points) aziendali. **Le buone pratiche igieniche (Good Hygiene Practices, GHP) costituiscono un elemento fondamentale per la prevenzione della dispersione del SARS CoV-2 negli ambienti di produzione, trasformazione e commercializzazione e somministrazione degli alimenti.** E' pertanto importante **rafforzare e integrare tali pratiche che si trovano già dettagliate nei piani di autocontrollo** presenti in ogni stabilimento di produzione, commercializzazione e distribuzione di alimenti, in quanto utili anche per la prevenzione del Coronavirus.

Ad oggi non vi è alcuna evidenza scientifica che dimostri la trasmissione del virus Covid-19 con il consumo di alimenti. In particolare, sembra che il virus non possa sopravvivere negli alimenti e quindi trasmettersi attraverso questi.

Poiché la trasmissione del virus avviene prevalentemente mediante il contatto interumano tra persona e persona, attraverso l'inalazione di micro goccioline (droplets) generate dalla tosse o dagli starnuti di un soggetto infetto che poi si propagano per brevi distanze e possono raggiungere le mucose o le congiuntive di soggetti suscettibili nelle immediate vicinanze o depositarsi su oggetti e superfici, è opportuno, nelle fasi di produzione e commercializzazione degli alimenti, porre una particolare attenzione alla prevenzione della diffusione del virus SARS-CoV-2 (emissione di droplets da parte di soggetti infetti, loro deposizione sulle superfici, e conseguente trasferimento del virus attraverso il contatto).



**Azioni specifiche in periodo di epidemia da SARS-COV-2
nelle fasi dalla produzione al consumo di alimenti**

Rapporto ISS COVID 19, n.17/2020: "Indicazioni sull'igiene degli alimenti durante l'epidemia da virus SARS-CoV-2"

Per quanto riguarda la Regione Emilia-Romagna, sono previste due diverse tipologie di obblighi da parte degli OSA in relazione all'autocontrollo.

Per le microimprese alimentari che non svolgono alcuna attività di preparazione, produzione o trasformazione di prodotti alimentari, oppure che svolgono semplici operazioni di preparazione degli alimenti o in cui la manipolazione degli alimenti segue procedure consolidate, con DGR 1869/2008, si è definita un'applicazione flessibile e semplificata dei principi del sistema HACCP che prevede la predisposizione e la realizzazione da parte delle imprese alimentari di procedure basate sull'applicazione di misure igieniche di base (cosiddetti PRE-REQUISITI).

Tutti gli altri OSA, riconosciuti e/o registrati ai sensi dei Regolamenti (CE) 852 e 853/2004, che non rientrano nella precedente categoria, devono implementare nel loro sistema di autocontrollo, oltre ai prerequisiti, anche un sistema HACCP.

I prerequisiti comprendono fra l'altro:

- requisiti infrastrutturali e attrezzature compresa la manutenzione
- requisiti delle materie prime e qualifica fornitori
- corretta manipolazione dell'alimento (incluso il confezionamento e il trasporto)
- igiene delle lavorazioni
- gestione dei rifiuti e corretta gestione degli scarti di lavorazione
- controllo degli infestanti
- procedure igieniche (pulizia e disinfezione)
- qualità dell'acqua (modalità di approvvigionamento idrico)
- controllo delle temperature e mantenimento della catena del freddo
- igiene del personale: piano di igiene del personale articolato in igiene dell'abbigliamento, sistemi di lavaggio delle mani, norme comportamentali per il personale.
- salute del personale.
- formazione del personale che preveda la partecipazione con verifica dell'apprendimento a corsi interni/esterni all'azienda, addestramento con affiancamento.

Tutti i prerequisiti, se correttamente applicati, sono utili anche per la prevenzione della trasmissione del SARS CoV-2.



Il presente protocollo contiene misure che seguono la logica del principio di precauzione e sono coerenti con gli obblighi previsti dalla legislazione specifica, comunitaria, nazionale e regionale, in materia di sicurezza alimentare.

1. INFORMAZIONE

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

In qualità di datore di lavoro, attraverso le modalità che risultano più idonee ed efficaci, informa tutti i lavoratori, ma anche i fornitori, i clienti, i consumatori, le autorità competenti per i controlli ufficiali, circa le disposizioni vigenti, in merito al contenimento della diffusione del Coronavirus, ad es. consegnando e/o affiggendo all'ingresso e nei luoghi maggiormente visibili dei locali aziendali, appositi depliant informativi o con specifica cartellonistica che descriva graficamente e per immagini le azioni preventive da adottare.

Nel caso di presenza di lavoratori, fornitori e clienti stranieri, le informazioni devono essere rese disponibili almeno anche in lingua inglese.

In particolare, le informazioni devono riguardare:

- l'obbligo di rimanere al proprio domicilio in presenza di febbre (oltre 37.5°) o altri sintomi influenzali e in quel caso di chiamare il proprio medico di medicina generale (MMG)
- i prerequisiti di accesso, tra cui non essere sottoposti a regime di isolamento fiduciario o di quarantena a seguito di provvedimento emanato dall'Autorità sanitaria competente;
- l'obbligo di rimanere al proprio domicilio in presenza di febbre (oltre 37.5°) o altri sintomi influenzali e l'indicazione di contattare in tali casi il proprio medico di medicina generale;
- la consapevolezza e l'accettazione del fatto di non poter fare ingresso, o di poter permanere nei locali, laddove sussistano le condizioni di pericolo sopra citate;
- 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;
- l'impegno a rispettare le buone pratiche igieniche e le misure di distanziamento necessarie.

Gli eventuali operatori di aziende terze devono essere informati circa le procedure di accesso ai locali ricevendole in anticipo, in modalità telematica, o in ingresso su supporto cartaceo.

2. MODALITA' DI INGRESSO IN AZIENDA

Non si ritiene obbligatoria la misurazione della temperatura per accedere in azienda, ma il datore di lavoro è tenuto ad informare tutto il personale relativamente all'obbligo di astensione dal lavoro in caso di infezione respiratoria e/o febbre (Temperatura maggiore di 37,5°C).

Deve essere garantita la rigorosa applicazione del principio di astensione dal lavoro del personale che accusi sintomatologia compatibile con malattie trasmissibili con alimenti (Regolamento (CE) 852/2004) e, in ottemperanza alle indicazioni per fronteggiare l'epidemia SARS CoV-2, sintomatologia da infezione respiratoria e/o febbre (Temperatura maggiore di 37,5°C). In questo caso è necessaria la segnalazione al medico competente aziendale e al medico di medicina generale.

Il rientro al lavoro di eventuali dipendenti risultati positivi all'infezione da COVID 19 dovrà essere preceduto da una certificazione rilasciata dal Dipartimento di Sanità Pubblica territorialmente competente da cui risulti la "avvenuta negativizzazione" del tampone naso-faringeo secondo le modalità previste per tali casi.



3. MODALITA' DI ACCESSO DEI FORNITORI ESTERNI

Tra i requisiti che gli operatori del settore alimentare devono implementare per prevenire la contaminazione degli alimenti da parte degli agenti patogeni responsabili di malattie trasmesse da alimenti e del virus SARS CoV -2 vi è la gestione dei fornitori.

Gli autisti e il personale addetto alle consegne dei prodotti alimentari devono conoscere i potenziali rischi legati alla trasmissione e diffusione del virus SARS CoV- 2. Il virus può diffondersi attraverso il contatto diretto o una superficie contaminata (come il volante, le maniglie delle porte, apparecchi e telefoni mobili, ecc.) e pertanto l'igiene delle mani e il distanziamento fisico sono di primaria importanza. Inoltre la sanificazione delle superfici di contatto è fondamentale per evitare le contaminazioni crociate.

Nel contesto attuale, le imprese alimentari devono ridurre allo stretto necessario i contatti con l'esterno, per cui nei confronti di fornitori ed autisti dei camion che trasportano es. animali vivi (stabilimenti di macellazione) o materie prime di vario genere, devono essere implementate specifiche azioni preventive, quali:

- modalità di accesso, individuando specifiche procedure di ingresso, transito e uscita, mediante percorsi e tempistiche predefinite, al fine di ridurre le occasioni di contatto con il personale che opera all'interno della azienda,
- utilizzo da parte del fornitore di idonea mascherina e guanti. Se ne è sprovvisto, deve rimanere nel proprio mezzo o mantenere la distanza di almeno un metro dagli altri operatori,
- per limitare l'accesso agli uffici e ad altri spazi di servizio dovrebbero essere privilegiate modalità informatiche per la trasmissione e lo scambio di documentazione. Qualora non sia possibile evitare lo scambio di documentazione cartacea, si rispettano le seguenti regole:
 - mantenere la distanza di almeno un metro
 - dotarsi di mascherine e guanti per ricevere e firmare la documentazione
 - prevedere accessi contingentati preferendo le modalità su appuntamento
 - disporre adeguato ricambio di aria degli ambienti
 - dotare gli uffici/spazi di ricevimento di distributori di soluzione disinfettante e salviette monouso, contenitori per rifiuti apertura automatica o a pedale.

Durante le attività di carico e scarico degli alimenti i trasportatori dovranno osservare rigorosamente la distanza di un metro, e disinfettarsi le mani o i guanti prima dello scambio dei documenti di consegna al personale della ditta.

Nella restituzione dei resi è preferibile utilizzare contenitori e imballi monouso. In caso di contenitori riutilizzabili, vanno implementati appositi protocolli per l'igiene e la sanificazione (pulizia e disinfezione).

4. PULIZIA E DISINFEZIONE IN AZIENDA

L'azienda alimentare assicura, mediante una specifica procedura, la pulizia giornaliera e la disinfezione periodica dei locali, degli ambienti, delle postazioni di lavoro e delle aree comuni. La pulizia e la disinfezione sono azioni fondamentali che, insieme al distanziamento interpersonale, possono evitare la diffusione del virus.

Le principali pratiche igieniche adottate dagli OSA per evitare la contaminazione degli alimenti da parte di microrganismi nocivi per la salute umana quando si manipolano, preparano, trasformano, confezionano e somministrano gli alimenti, rappresentano un approccio idoneo anche nei confronti della diffusione del SARS CoV -2. (Vedi documento "Indicazioni tecniche per l'attività di pulizia, disinfezione e sanificazione in relazione al rischio SARS CoV-2 predisposto dal Servizio prevenzione Collettiva e Sanità Pubblica della Regione Emilia-Romagna)



In particolare, il programma di pulizia e disinfezione, già presente nelle aziende alimentari, prevede:

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

Il programma prerequisito di pulizia e disinfezione deve specificare:

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

Per le aziende alimentari che utilizzano per la pulizia dei locali e delle attrezzature aria compressa e/o acqua sotto pressione, o altri metodi che possono produrre spruzzi o aerosolizzare materiale nell'ambiente, è necessario operare in totale assenza di alimenti .

L'utilizzo di aspirapolvere deve essere effettuato solo dopo un'adeguata disinfezione.

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

In particolare negli esercizi di vendita e somministrazione di alimenti , è necessario garantire la pulizia e la disinfezione delle superfici toccate più frequentemente, come ad esempio maniglie di banchi o armadi frigoriferi, tastiere/touchscreen, bilance, nastri trasportatori e aree di deposizione degli acquisti alla cassa, aree di imbustamento e tastiere dei terminali POS, nonché dei carrelli e dei cestini eventualmente presenti nel punto o area vendita con particolare attenzione alle maniglie per il trasporto e/o traino.

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

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

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

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

Come previsto dalla circolare del Ministero della salute n. 5443 del 22 febbraio 2020, in presenza di una persona con COVID19 confermato, occorre effettuare una pulizia e disinfezione straordinaria degli ambienti, ma non è necessario interrompere l'attività (chiusura del locale).

4.1 Microclima



Per garantire un idoneo microclima è necessario:

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

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

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%.

5. PRECAUZIONI IGIENICHE PERSONALI

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

I disinfettanti possono essere usati come misura aggiuntiva, ma non possono sostituire un accurato lavaggio delle mani. In linea con le raccomandazioni dell'Organizzazione Mondiale della Sanità per ridurre l'esposizione e la trasmissione del virus SARS-CoV-2, gli operatori addetti al settore alimentare devono lavarsi le mani per almeno 20 secondi con acqua calda e sapone liquido e asciugarle con salviette monouso:

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

Occorre inoltre rispettare le regole di igiene personale (taglio delle unghie, rimozione di accessori e gioielleria, mantenimento in ordine di barba, baffi, capelli, ecc.) e l'utilizzo di abbigliamento idoneo per gli ambienti di produzione (indumenti specifici per il lavoro, camici, copricapo, calzari, ecc.).

6. DISPOSITIVI DI PROTEZIONE INDIVIDUALE

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

È comunque fondamentale garantire il distanziamento fisico e le misure igienico-sanitarie riportate al precedente capitolo, in particolare il lavaggio delle mani in ogni fase della lavorazione, produzione e commercializzazione.

6.1. Utilizzo di guanti

Gli operatori del settore alimentare possono usare guanti idonei al contatto con gli alimenti, ma l'utilizzo di tali guanti non può comunque sostituire il corretto lavaggio delle mani. Il virus COVID-19 e altri microrganismi possono contaminare i guanti monouso nello stesso modo in cui possono contaminare le mani. Indossare guanti monouso può dare un falso senso di sicurezza e può portare il personale a non lavarsi le mani in modo appropriato.

I guanti devono essere cambiati frequentemente e a ogni cambio occorre lavarsi le mani. In particolare, i guanti devono essere cambiati dopo aver svolto attività non legate agli alimenti, come ad esempio aprire e chiudere le porte, svuotare i cestini dei rifiuti, ecc. I lavoratori devono evitare di toccarsi il viso, la bocca e gli occhi quando indossano i guanti. La rimozione dei guanti monouso può portare alla contaminazione delle mani stesse.

6.2. Utilizzo di mascherine

Tali dispositivi, che in alcune tipologie di lavorazione di alimenti considerati particolarmente a rischio di contaminazione microbiologica vengono già adottati come presidio igienico, sono idonei anche per ridurre la possibilità di diffusione da parte di soggetti inconsapevolmente infetti, del virus SARS-CoV-2 tramite droplets, che lo possono veicolare sugli alimenti. L'uso delle mascherine deve essere preso in considerazione negli ambienti destinati alla manipolazione degli alimenti, in particolare quando non si riescono a garantire adeguate distanze fra gli operatori. Devono essere altresì utilizzate in fase di distribuzione, commercializzazione e somministrazione degli alimenti poiché, minimizzando la diffusione delle droplets respiratorie, costituiscono uno strumento adeguato di prevenzione e consentono all'OSA di meglio ottemperare al requisito legislativo relativo alla commercializzazione di prodotti privi di potenziali pericoli per il consumatore. Per un corretto utilizzo della mascherina è necessario:

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

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

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

7. GESTIONE SPAZI COMUNI

L'accesso agli spazi comuni, comprese le mense, le aree fumatori e gli spogliatoi, deve essere contingentato, prevedendo un tempo ridotto di sosta all'interno di tali spazi, il mantenimento della distanza di sicurezza di 1 metro tra le persone all'interno di essi ed una ventilazione continua dei locali.

Occorre quindi:

- provvedere alla organizzazione degli spazi e alla sanificazione degli spogliatoi per garantire idonee condizioni igieniche sanitarie;





- garantire la pulizia giornaliera e la disinfezione periodica, con prodotti appositi, dei locali mensa, delle tastiere dei distributori di bevande e snack;
- garantire il ricambio dell'aria degli ambienti/spazi dove sono presenti i distributori automatici di bevande e alimenti.

Nel caso di locali senza finestre (es. archivi, spogliatoi, bagni, ecc.), ma dotati di ventilatori/estrattori, questi devono essere mantenuti in funzione per tutto il tempo di permanenza del personale.

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

Tutte le imprese alimentari devono garantire le disposizioni sul distanziamento fisico. Nei casi in cui l'ambiente di lavoro renda difficile mantenere le distanze, i datori di lavoro devono stabilire le misure da adottare per proteggere i lavoratori.

Si riportano degli esempi di misure pratiche per mantenere il distanziamento fisico nell'ambiente lavorativo:

- fornire ai dipendenti DPI. Quando i dispositivi di protezione vengono indossati durante tutte le attività, è infatti possibile ridurre la distanza tra i lavoratori;
- distanziare le postazioni, anche se dovesse comportare una riduzione della velocità delle lavorazioni;
- alternare le postazioni di lavoro sui due lati della linea produttiva, in modo che i lavoratori non stiano uno di fronte all'altro;
- limitare il numero degli addetti in ogni area di preparazione alimenti;
- organizzare il personale in gruppi di lavoro o squadre organizzate in turni per ridurre l'interazione e il contatto fra i gruppi.

9. GESTIONE DELLE ENTRATE ED USCITE DEI DIPENDENTI E DEI CONSUMATORI

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

10. FORMAZIONE

Le buone pratiche igieniche (Good Hygiene Practices, GHP) costituiscono un elemento fondamentale per la prevenzione della dispersione del SARS CoV-2 negli ambienti di produzione, trasformazione e commercializzazione degli alimenti. L'adesione scrupolosa a tali pratiche deve essere rafforzata (anche mediante idonee attività di formazione/training) in fase epidemica da SARS CoV-2 per ridurre il rischio di contaminazione delle superfici, incluse quelle degli alimenti.

Con DGR 311/2019 della Regione Emilia-Romagna sono state definite le modalità per l'organizzazione dei corsi di formazione e aggiornamento in materia di igiene degli alimenti per gli OSA, nonché, con determinazione Regione Emilia-Romagna n. 3642/2018, per la formazione in merito alla produzione e somministrazione di alimenti senza glutine. In questo contesto si raccomanda l'implementazione e la partecipazione a corsi on-line, sia in videoconferenza o webinar oppure in modalità FAD e-learning.

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).



11. NORME IGIENICHE E PRECAUZIONI NELLA COMMERCIALIZZAZIONE E SOMMINISTRAZIONE DEGLI ALIMENTI

Gli esercizi di commercio e somministrazione alimentare sono considerati OSA ai sensi del Regolamento (CE) 852/2004 relativo all'igiene dei prodotti alimentari. Come tali sono pertanto tenuti al rispetto delle norme sull'igiene e la sicurezza degli alimenti, incluso l'obbligo di mettere in atto procedure "prerequisiti" basate sui principi del sistema HACCP (vedi introduzione). In qualità di OSA sono soggetti a controllo ufficiale da parte delle autorità sanitarie competenti. In relazione al diffondersi dell'epidemia di SARS CoV-2 e all'esigenza di garantire nei luoghi di commercio e somministrazione alimentare il rispetto delle indicazioni di distanziamento sociale, onde evitare occasioni di contagio interumano, e la massima tutela dell'igiene dei prodotti, è necessario affiancare le consuete pratiche previste con **misure straordinarie**, quali:

- utilizzo, per tutti gli addetti alla preparazione, distribuzione, somministrazione degli alimenti, alla gestione degli scaffali, alla gestione dei magazzini e alla cassa, di guanti e mascherine, ove ritenuto necessario;
- disponibilità, per gli addetti che manipolano direttamente gli alimenti (es. reparti panetteria, gastronomia, macelleria, ecc.), di distributori di spray/gel disinfettanti per le mani e di quantitativi adeguati di guanti idonei al contatto con alimenti e di mascherine, onde consentire un loro cambio frequente;
- prevedere, per le operazioni di movimentazione e sistemazione dei prodotti alimentari sulle scaffalature e nei banchi frigo che si possono svolgere anche durante l'orario di apertura, la garanzia del distanziamento fisico fra operatori e clienti;
- prevedere operazioni di pulizia straordinaria dei locali da parte del personale addetto, previo allontanamento della clientela dall'area di interesse;
- vietare le degustazioni alimentari con esposizione di alimenti a libero servizio; qualora vengano proposte delle degustazioni, queste dovranno essere effettuate esponendo alimenti protetti, senza possibilità di accesso diretto da parte dei consumatori, ma con personale addetto alla distribuzione e somministrazione in monoporzioni.
- vietare negli esercizi di somministrazione buffet a self- service con alimenti esposti; nei banchi di distribuzione si raccomandano mono porzioni preconfezionate;
- utilizzare esclusivamente condimenti, salse, pane, crackers, grissini in confezioni monodose. Qualora questi alimenti fossero prodotti dall'OSA, potranno essere somministrati direttamente ai singoli consumatori/clienti, in monoporzione.

11.1 Modalità di accesso e gestione per le aree di vendita e somministrazione

Allo scopo di ridurre il numero degli accessi fisici ai punti vendita o alle aree di vendita e somministrazione, occorre valutare, anche in ragione della tipologia di esercizio commerciale e delle possibilità organizzative, l'incentivazione dell'ordinazione/vendita a distanza online, sia con modalità di consegna a domicilio che con ritiro dei prodotti direttamente da parte del cliente, in fascia oraria concordata. Laddove l'OSA gestisca servizi di consegna a domicilio dei prodotti, sia gli addetti alla preparazione che gli addetti alla consegna sono tenuti, ove applicabile, al rispetto delle medesime indicazioni a tutela dell'igiene degli alimenti riportate in questo documento.

In sintesi, le misure pratiche per il contenimento della diffusione del SARS-CoV2, sono:

- porre all'ingresso del punto o dell'area di vendita/somministrazione una corretta informazione relativamente al divieto di accesso di persone con sintomi simil-influenzali o comunque riconducibili ad infezioni SARS CoV-2;
- porre all'ingresso del punto o dell'area di vendita e somministrazione istruzioni sul comportamento che il cliente deve tenere all'interno secondo le proprie modalità organizzative o le disposizioni locali;



- garantire, nei limiti del possibile, per gli esercizi commerciali e di ristorazione, che le code per l'accesso e alle casse si svolgano nel rispetto del corretto distanziamento individuale;
- garantire all'interno **del punto vendita o dell'area di vendita** l'ingresso esclusivamente a un numero di persone tale da assicurare il corretto distanziamento individuale. Per locali fino a 40 m² è consentito l'accesso ad una persona alla volta (più un massimo di due operatori dell'esercizio commerciale); per locali di dimensioni superiori l'accesso è regolamentato in funzione degli spazi disponibili (Allegato 5 DPCM 10/04/2020);
- rivalutare la capienza dei locali di **ristorazione e somministrazione** in relazione all'obbligo di mantenere il rispetto del distanziamento sociale. Gli utenti dovranno consumare i pasti in tavoli che consentano il distanziamento sociale di almeno 1 metro dagli altri avventori;
- valutare, laddove la struttura del locale o dell'area commerciale o di somministrazione lo consenta, l'istituzione di percorsi obbligati unidirezionali, per garantire un flusso ordinato della clientela garantendo, laddove possibile, i percorsi di entrata e di uscita differenziati;
- prediligere, la somministrazione di alimenti in aree esterne, all'aperto.

12. CONTROLLO UFFICIALE

Gli operatori del settore alimentare, secondo quanto previsto dall'art.15 del Regolamento (UE) 625/2017, sono soggetti a controllo ufficiale da parte delle Autorità Competenti. Per questo motivo sono tenuti a garantire l'accesso ai locali e alle attrezzature, nonché alla documentazione aziendale sia in forma cartacea che informatica, in particolare ai manuali di autocontrollo. Anche gli addetti al controllo ufficiale, nell'ambito delle attività previste, devono rispettare le **misure per il contrasto e il contenimento della diffusione del virus SARS CoV-2 nelle aziende.**

13. OBBLIGHI PER IL CONSUMATORE

La sicurezza degli alimenti è un obiettivo che richiede, anche in condizioni ordinarie, la partecipazione proattiva del consumatore, che è chiamato al rispetto delle norme igieniche durante le fasi di acquisto, conservazione, preparazione e consumo degli alimenti, mediante azioni quali l'utilizzo dei guanti monouso nel reparto ortofrutta/panetteria, il mantenimento delle temperature di conservazione, la corretta separazione degli alimenti crudi da quelli cotti, ecc. In periodo di epidemia di SARS CoV-2, tuttavia, il momento dell'acquisto alimentare si connota necessariamente come uno dei momenti in cui viene a determinarsi la compresenza di diversi individui – alcuni dei quali vulnerabili quali i soggetti anziani – all'interno di spazi delimitati, con potenziali implicazioni rispetto ai requisiti di distanziamento e di garanzia di igiene per i prodotti alimentari esposti. Tale situazione di carattere straordinario richiede pertanto l'attuazione di precauzioni aggiuntive da parte del consumatore onde garantire la sicurezza degli alimenti, per sé e per gli altri cittadini al fine di ottemperare alle norme di distanziamento sociale, l'utilizzo di mascherine e guanti.

Bibliografia:

- Covid19 and Food Safety: Guidance for competent authorities responsible for national food safety control systems. Interim guidance 22 April 2020 – Food and Agriculture Organization of The United Nations; World Health Organisation
- Rapporto ISS COVID 19, n.17/2020: "Indicazioni *ad interim* sull'igiene degli alimenti durante l'epidemia da virus SARS-CoV-2" Gruppo Sanità Pubblica Veterinaria e Sicurezza Alimentare, versione del 19 Aprile 2020
- Commissione Europea Direzione Generale Salute e Sicurezza alimentare. Gestione delle crisi nei settori alimentare, degli animali e delle piante. Igiene alimentare – Domande e risposte- 8 aprile 2020



- Regolamento (CE) N. 852/2004 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO del 29 aprile 2004 sull'igiene dei prodotti alimentari
- Regolamento 853/2004 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004 che stabilisce norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale
- Regolamento (UE) 2017/625 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 15 marzo 2017, relativo ai controlli ufficiali e alle altre attività ufficiali effettuati per garantire l'applicazione della legislazione sugli alimenti e sui mangimi, delle norme sulla salute e sul benessere degli animali, sulla sanità delle piante nonché sui prodotti fitosanitari, recante modifica dei regolamenti (CE) n. 999/2001, (CE) n. 396/2005, (CE) n. 1069/2009, (CE) n. 1107/2009, (UE) n. 1151/2012, (UE) n. 652/2014, (UE) 2016/429 e (UE) 2016/2031 del Parlamento europeo e del Consiglio, dei regolamenti (CE) n. 1/2005 e (CE) n. 1099/2009 del Consiglio e delle direttive 98/58/CE, 1999/74/CE, 2007/43/CE, 2008/119/CE e 2008/120/CE del Consiglio, e che abroga i regolamenti (CE) n. 854/2004 e (CE) n. 882/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio, le direttive 89/608/CEE, 89/662/CEE, 90/425/CEE, 91/496/CEE, 96/23/CE, 96/93/CE e 97/78/CE del Consiglio e la decisione 92/438/CEE del Consiglio (regolamento sui controlli ufficiali)
- Regolamento di esecuzione (UE) 2020/466 della Commissione, del 30 marzo 2020, relativo a misure temporanee volte a contenere rischi sanitari diffusi per l'uomo, per gli animali e per le piante e per il benessere degli animali in occasione di determinate gravi disfunzioni dei sistemi di controllo degli Stati membri dovute alla malattia da coronavirus (COVID-19)



INDICAZIONI TECNICHE PER ATTIVITÀ DI PULIZIA, DISINFEZIONE E SANIFICAZIONE IN RELAZIONE AL RISCHIO SARS CoV-2

A cura di

Paola Angelini *Servizio Prevenzione collettiva e Sanità pubblica –Regione Emilia-Romagna*

Davide Di Domenico (collaboratore) e Silvano Natalini *Dipartimento di Sanità pubblica – Ausl di Bologna*

Il presente documento fornisce indicazioni tecniche specifiche e sintetiche per una buona prassi operativa delle attività di pulizia, disinfezione e sanificazione in relazione al rischio di esposizione al virus SARS CoV-2 ed è indirizzato a coloro che nei luoghi di lavoro programmano questi interventi e alle Imprese di Servizi che li eseguono. Il susseguirsi delle disposizioni sull'epidemia in corso, così come la progressione delle conoscenze sul virus SARS CoV-2, danno al presente documento un carattere di temporaneità e ci si impegna a tempestivi aggiornamenti in coerenza con l'evoluzione di norme e disposizioni tecniche.

Documenti di riferimento per approfondimenti sono prodotti dall'Istituto Superiore di sanità e dalle Associazioni di categoria delle Imprese di Servizi.

Per quanto riguarda gli effetti dei prodotti ad azione biocida sul nuovo Coronavirus, l'Istituto Superiore di Sanità ha redatto un documento¹ *“Raccomandazioni ad interim sui disinfettanti nell'attuale emergenza COVID-19: presidi medico-chirurgici e biocidi”* contenente un'ampia panoramica relativa all'ambito della “disinfezione”, a partire dalla tipologia dei prodotti disponibili sul mercato, la loro efficacia, le informazioni sui pericoli, la normativa di riferimento nonché le condizioni per un utilizzo corretto e consapevole.

Un altro documento² prodotto dall'istituto Superiore di Sanità, *“Indicazioni ad per la prevenzione e gestione degli ambienti indoor in relazione alla trasmissione dell'infezione da virus SARS-CoV-2”* fornisce indicazioni per la prevenzione e gestione degli ambienti indoor in relazione alla trasmissione dell'infezione da virus SARS-CoV-2.

Più recentemente l'Istituto Superiore di Sanità ha emanato un nuovo documento³ recante *“Indicazioni per la sanificazione degli ambienti interni per prevenire la trasmissione di SARS-COV 2. Versione dell'8 maggio 2020”*.

Anche le Associazioni di Categoria hanno prodotto documenti di riferimento per le presenti indicazioni operative. L'Associazione Nazionale delle Imprese di Disinfestazione (A.N.I.D.) ha reso disponibile una linea guida⁴ di buone prassi igieniche nei confronti di SARS-CoV-2 e l'Associazione Imprese Disinfestazione professionale (A.I.D.P.I.) ha dato indicazioni⁵ con un documento orientativo per l'emergenza COVID 19.

PREMESSA

La trasmissione del virus SARS-CoV-2, avviene prevalentemente mediante il contatto interumano tra persona e persona, attraverso l'inalazione di micro-goccioline (droplets), di dimensioni uguali o maggiori di 5 µm di

¹ Gruppo di lavoro ISS Biocidi COVID-19. *Raccomandazioni ad interim sui disinfettanti nell'attuale emergenza COVID-19: presidi medico-chirurgici e biocidi*. Versione del 25 aprile 2020. Roma: Istituto Superiore di Sanità; 2020. (Rapporto ISS COVID-19, n. 19/2020).

² Gruppo di lavoro ISS Ambiente e Qualità dell'aria indoor. *Indicazioni ad per la prevenzione e gestione degli ambienti indoor in relazione alla trasmissione dell'infezione da virus SARS-CoV-2*. Versione del 23 marzo 2020. Roma: Istituto Superiore di Sanità; 2020. (Rapporto ISS COVID-19, n. 5/ 2020).

³ Gruppo di Lavoro ISS Prevenzione e Controllo delle Infezioni *Indicazioni per la sanificazione degli ambienti interni per prevenire la trasmissione di SARS-COV 2*. Versione dell'8 maggio 2020 Roma: Istituto Superiore di Sanità; 2020. (Rapporto ISS COVID-19, n. 20/ 2020).

⁴ A.N.I.D. Buone prassi igieniche nei confronti di SARS-CoV-2 Rev.01 - <https://www.disinfestazione.org/linee-guida-disinfezione-sars-cov-2/>

⁵ A.I.D.P.I. <https://aidpi.it/news/attivita-di-sanificazione-documento-orientativo-per-l-emergenza-covid-19/>



diametro generate dalla tosse o starnuti di un soggetto infetto. Può avvenire anche per contatto indiretto se oggetti e superfici vengono contaminati da droplets o direttamente da secrezioni.

La trasmissione per via aerea (con droplets di dimensioni $<5 \mu\text{m}$) è considerata meno rilevante e si può verificare negli ambienti sanitari, in relazione alla generazione di aerosol a seguito di specifiche procedure, quali, ad esempio, intubazione o ventilazione forzata.

I tempi di sopravvivenza di SARS-CoV-2 al di fuori dell'organismo infetto non sono completamente noti in quanto ad oggi non esistono studi specifici in tal senso. Una recente revisione della letteratura scientifica⁶ ha preso in esame la persistenza nell'ambiente dei coronavirus. Sono stati analizzati parecchi studi relativi a coronavirus umani e di ambito veterinario. La maggior parte dei dati esaminati si riferisce al ceppo di coronavirus umano endemico (HCoV-) 229E, che può rimanere attivo a temperatura ambiente su diverse superfici inanimate come metallo, vetro o plastica in un tempo compreso da 2 ore a 9 giorni. In un recentissimo lavoro⁷ è stata valutata la resistenza ambientale di SARS-CoV-2 nell'aerosol e su diverse superfici inanimate. In particolare è stata fatta distinzione fra il ricercare solo l'RNA del virus e ritrovare particelle virali integre in grado di infettare il nostro organismo. Quello che è emerso è che le particelle integre del virus possono essere ritrovate nell'aerosol fino a 3 ore, sul rame fino a 4 ore, sul cartone fino a 24 ore e fino a 3 giorni sulla plastica e sull'acciaio. Tali dati dimostrano la possibilità di trasmissione di SARS-CoV-2 tramite aerosol ed oggetti inanimati.

DEFINIZIONI

I diversi Decreti, gli atti normativi e i due Protocolli sottoscritti dal Presidente del Consiglio e dalle Parti Sociali in data 14 marzo 2020 e 24 aprile 2020 ribadiscono in più punti la necessità di operare una pulizia e la sanificazione dei luoghi di lavoro quale misura di contrasto e contenimento della diffusione del virus SARS-CoV-2.

Nei documenti citati non risulta chiaramente definito il termine sanificazione, al punto che in alcune parti sembra essere usato come sinonimo di igienizzazione. In definitiva la "sanificazione" degli ambienti, delle postazioni di lavoro e delle aree comuni, non può che riferirsi ad attività di pulizia prima e di disinfezione e/o di disinfestazione poi.

Pare opportuno quindi precisare cosa si intende con pulizia, disinfezione e in quali situazioni è necessario procedere ad una sanificazione.

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

Disinfezione: un processo in grado di eliminare la maggior parte dei microrganismi patogeni (ad eccezione delle spore batteriche) su oggetti e superfici, attraverso l'impiego di specifici prodotti ad azione germicida. L'efficacia della disinfezione è influenzata dalla quantità di sporco (deve quindi essere preceduta dalla pulizia), dalla natura fisica dell'oggetto (ad es. porosità, fessure, cerniere e fori), da temperatura, pH e umidità. Inoltre, giocano un ruolo la carica organica ed inorganica presente, il tipo ed il livello di contaminazione microbica, la concentrazione ed il tempo di esposizione al germicida. Per quanto riguarda principi attivi e tempi di esposizione dei disinfettanti verso SARS CoV-2 si può fare riferimento alle indicazioni ISS².

Sanificazione: complesso di procedimenti e operazioni atti a rendere sani determinati ambienti mediante la pulizia e/o la disinfezione e/o la disinfestazione. In sintesi la sanificazione è l'insieme di tutte le procedure

⁶ Kampf G et al., Persistence of coronaviruses on inanimate surfaces and their inactivation with biocidal agents, Springer Journal of Hospital Infection 104 (2020)

⁷ van Doremalen N. et al - Aerosol and surface stability of SARS-CoV-2 compared to SARS-CoV-1; New England Journal of Medicine, 2020



atte a rendere ambienti, dispositivi e impianti igienicamente idonei per gli operatori e gli utenti; comprende anche il controllo e il miglioramento delle condizioni del microclima (temperatura, umidità, ventilazione, illuminazione e rumore).

Pulizia e Disinfezione possono essere effettuate direttamente ed in autonomia da parte delle aziende e delle strutture operative e commerciali sia in fase di riapertura che di prosecuzione dell'attività. In alternativa possono essere effettuate da Imprese di Pulizia e/o di Disinfestazione regolarmente registrate per tali attività ed abilitate in base alla normativa vigente⁸: i requisiti che sono richiesti alle Imprese per svolgere le sole attività di pulizia e disinfezione afferiscono esclusivamente alla capacità economica e all'onorabilità. Tali imprese sono soggette alla sola dichiarazione di inizio attività da presentare alla Camera di commercio, industria, artigianato e agricoltura.

La sanificazione, quale processo di maggiore complessità, può essere svolta dalle Imprese di Disinfestazione, caratterizzate oltre che dai precedenti requisiti, anche dal più stringente requisito di capacità tecnico-professionale⁹.

IL PROGRAMMA DI INTERVENTO

Il programma d'intervento si deve basare su buone prassi igieniche in cui vengono riportate in modo specifico tutte le istruzioni per lo svolgimento delle operazioni di pulizia e disinfezione. Le disinfezioni sono efficaci nell'ambito di un piano operativo in cui la pulizia precede il trattamento seguendo modalità operative appropriate in materia di concentrazione dei prodotti utilizzati, tempo di contatto, temperatura e pH¹⁰.

I metodi di applicazione disponibili consentono di veicolare il disinfettante a contatto con la superficie interessata. La scelta del metodo ottimale, e quindi della specifica attrezzatura, dipende dal contesto e dalle condizioni specifiche dell'ambiente in cui si deve operare.

Il programma d'azione va progettato predisponendo, assieme al Responsabile della sicurezza RSPP, una valutazione dei rischi specifici per l'esecuzione del lavoro, definendo le attrezzature occorrenti, i prodotti necessari (che dovranno essere tutti registrati ed avere un'efficacia virucida dimostrata), le conseguenti misure organizzative, operative e comportamentali da adottare, le misure di prevenzione e protezione collettive e individuali (DPI).

Possono presentarsi due tipi di situazioni¹¹:

- il caso in cui si debba operare in un ambiente in cui ha stazionato un soggetto positivo a SARS CoV-2
- il caso, più semplice, in cui vi è la necessità di adottare misure preventive.

Per intervenire nelle aree ove ha stazionato un soggetto positivo a SARS CoV-2 il programma di intervento comprenderà le fasi di pulizia e disinfezione nonché di sanificazione previa specifica valutazione del rischio come più avanti spiegato.

Un programma di intervento di natura preventiva si attua nei casi in cui non si è a conoscenza della presenza o meno di coronavirus, ma si vuole comunque garantire la disinfezione ambientale.

Nella programmazione di interventi preventivi in edifici siti in Comuni ad accertata, elevata, circolazione virale oppure di interventi su locali cui ha stazionato un soggetto positivo al virus, è importante la quantificazione del rischio, che va impostata considerando la probabilità che un evento accada e l'entità del danno che questo evento può provocare. Il responsabile definirà il livello di rischio sulla base dei fattori che possono essere rilevanti:

⁸ Legge 2 aprile 2007, n. 40 - Art.10 comma 3

⁹ Decreto del Ministro dell'industria, del commercio e dell'artigianato 7 luglio 1997, n. 274, e successive modificazioni

¹⁰ Linee guida per un corretto utilizzo dei prodotti disinfettanti per la tutela della collettività. Servizio Sanitario Regionale Emilia Romagna (2016)

¹¹ A.N.I.D. Buone prassi igieniche nei confronti di SARS-CoV-2 Rev.01 - <https://www.disinfestazione.org/linee-guida-disinfezione-sars-cov-2/>

- la frequenza dello stazionamento di persone nei locali,
- il numero di persone nella stessa area,
- l'umidità ambientale,
- i dettagli sulla permanenza nei locali del soggetto positivo (presenza in fase di contagiosità, aree frequentate, ecc.)
- il numero di giorni in cui la struttura è rimasta chiusa per effetto delle misure di Sanità pubblica.

Il responsabile del servizio, mediante sopralluogo, progetterà l'intervento tenendo conto di diversi fattori (es. contesto, tipologia di aree e locali da trattare, tipologia di prodotti e materiali, presenza eventuale di generi alimentari, presenza di persone sensibili, tipologia di superfici, dettaglio delle metrature e delle volumetrie, presenza di punti ciechi o di difficile accesso, ecc.).

Si sintetizzano di seguito i principi generali del programma di intervento declinato per locali a lunga permanenza e/o frequentazione e per locali a uso saltuario e/o a bassa frequentazione.

Locali con stazionamento prolungato e/o elevata frequentazione

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

Per prima cosa occorre rimuovere, ove possibile, gli oggetti presenti sugli arredi e confinarli in un ambiente dedicato alla sanificazione manuale. Assicurarsi inoltre che le apparecchiature siano distaccate dalla corrente elettrica prima di procedere con le attività previste. Le operazioni di pulizia, disinfezione e sanificazione vanno eseguite spostandosi dalle aree meno inquinate verso quelle più inquinate e devono procedere dall'alto al basso per concludersi con il pavimento. Nell'effettuare le operazioni di disinfezione gli addetti devono usare tutti gli accorgimenti necessari per evitare di sollevare polvere o schizzi di acqua¹².

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

Per i dettagli sui principi attivi si può fare riferimento documento ISS n. 19/2020 e alle Linee Guida A.N.I.D. utili anche per approfondimenti sulla modalità di esecuzione.

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

Locali con stazionamento breve o saltuario e/o a bassa frequentazione

Per i locali con stazionamento breve o saltuario di persone, come ad esempio, corridoi, hall, magazzini, alcune tipologie di uffici (es quelli occupati da un solo lavoratore o con un'ampia superficie per postazione di lavoro),

¹² A.N.I.D. Buone prassi igieniche nei confronti di SARS-CoV-2 Rev.01 - <https://www.disinfestazione.org/linee-guida-disinfezione-sars-cov-2/>





ecc., compresi i locali dopo chiusura superiore a 9 giorni (tempo stimato di persistenza massima del coronavirus sulle superfici inanimate), le misure di pulizia, disinfezione e sanificazione devono essere, similmente alla precedente situazione, rivolte principalmente a quelle superfici che si trovano maggiormente esposte al contatto con le persone, come le superfici orizzontali che si trovano a livello del viso e del busto, e quelle più manipolate.

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

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

SANIFICAZIONE

Nella graduazione di complessità degli interventi rivolti all'abbattimento del virus SARS CoV-2, dopo pulizia e disinfezione, la sanificazione ha l'obiettivo di intervenire su quei punti dei locali non raggiungibili manualmente; si basa principalmente sulla nebulizzazione dei principi attivi e comprende anche altri interventi come ad esempio le pulizie in altezza e gli interventi sui condotti dell'aerazione.

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

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



Riepilogo delle operazioni utili e soggetti abilitati allo svolgimento			
Quando	Operazioni	Soggetti	Modalità
Riapertura dopo il lockdown	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)
In ordinarietà	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)
Presenza di un soggetto risultato positivo al virus	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

Bologna, 8 maggio 2020