

**Comportamento da assumere, per il
contenimento del virus Covid-19,
negli ambienti di lavoro**

**Integrazione Protocollo Covid-19 per il settore turismo,
strutture ricettive e balneari**

**Hanno collaborato:
UNIMPRESA TURISMO
UNIMPRESA SANITA' E WELFARE**

UNIMPRESA – CONF.A.I.L.

13 maggio 2020



**Integrazione al protocollo Covid-19 è
disponibile sul sito:**

www.unimpresa.it e www.ebinforma.it

I Responsabili di UNIMPRESA e CONF.A.I.L. sono a disposizione ai seguenti recapiti:

Unimpresa Direzione Generale

Tel. 06 45 76 53 92, – E-mail: segreteria nazionale@unimpresa.it

Unimpresa Area Soci

Tel. 081 195 05 434, – E-mail: areasoci@unimpresa.it

CONF.A.I.L. Reggio Calabria

Annunziato Zavettieri, – Tel. 0965 21 200

CONF.A.I.L. Roma

Maurizio Di Blas, – Tel. 06 82 05 92 12

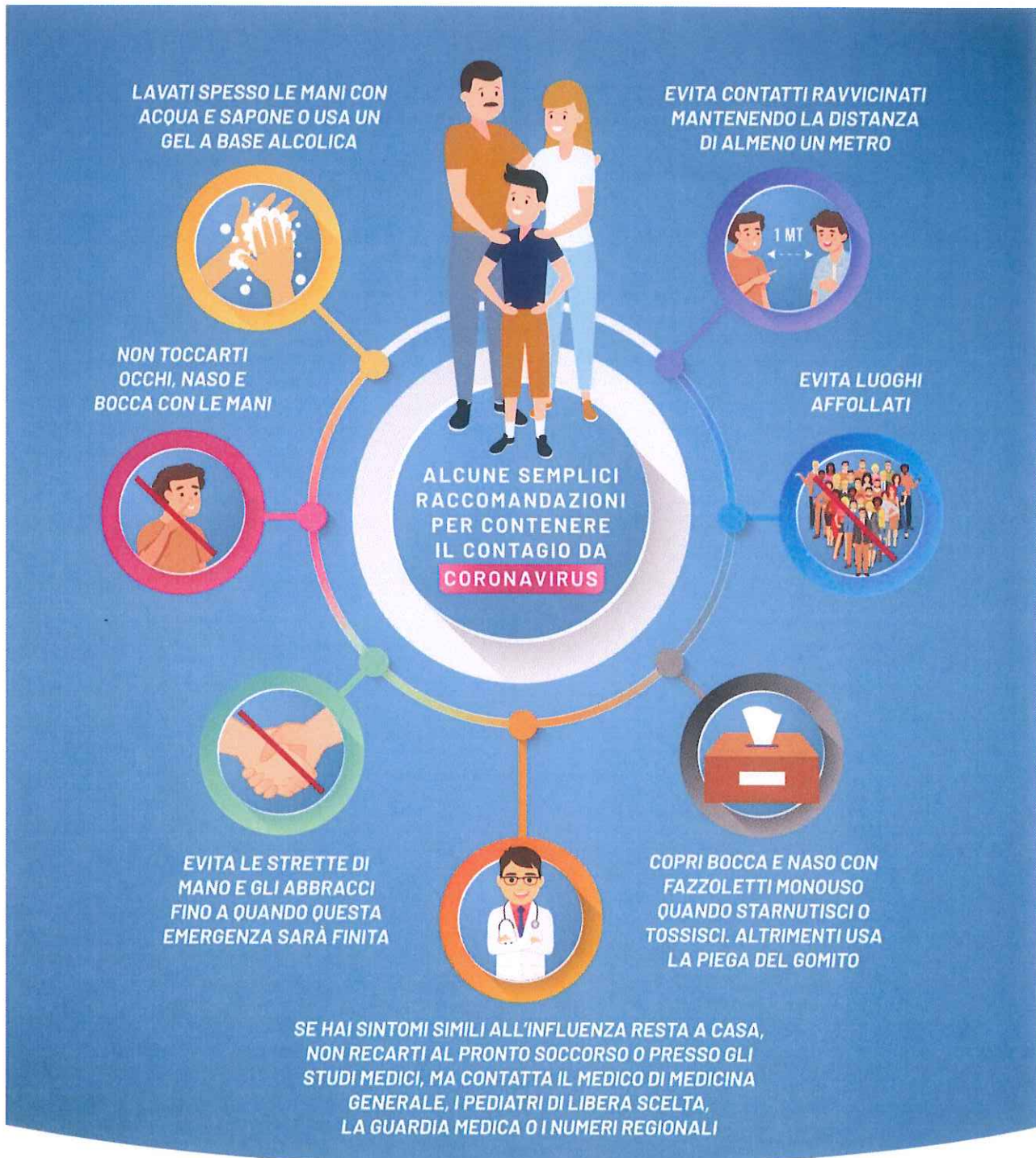


UNIMPRESA –EBINFORMA: Via Pietro Cavallini nr. 24 –00193 –Roma

CONF.A.I.L.: Viale Abruzzi nr. 38 –20131 -Milano




**Indicazioni Generali di prevenzione e protezione
Da esporre in azienda**




Lavaggio Mani

con acqua e sapone
occorrono 60 secondi



- 1 Bagna bene le mani con l'acqua
- 2 Applica una quantità di sapone sufficiente per coprire tutta la superficie delle mani
- 3 Friziona bene le mani palmo contro palmo
- 4 Friziona il palmo sinistro sopra il dorso destro intrecciando le dita tra loro e viceversa
- 5 Friziona il dorso delle dita contro il palmo opposto tenendo le dita strette tra loro
- 6 Friziona le mani palmo contro palmo avanti e indietro intrecciando le dita della mano destra incrociate con quelle della sinistra
- 7 Friziona il pollice destro mantenendolo stretto nel palmo della mano sinistra e viceversa
- 8 Friziona ruotando avanti e indietro le dita della mano destra strette tra loro nel palmo della mano sinistra e viceversa
- 9 Friziona il polso ruotando avanti e indietro le dita della mano destra strette tra loro sul polso sinistro e ripeti per il polso destro
- 10 Sciacqua accuratamente le mani con l'acqua
- 11 Asciuga accuratamente le mani con una salvietta monouso
- 12 Usa la salvietta monouso per chiudere il rubinetto

con la soluzione alcolica
occorrono 30 secondi



- 1 Versa nel palmo della mano una quantità di soluzione sufficiente per coprire tutta la superficie delle mani
- 2 Friziona le mani palmo contro palmo
- 3 Friziona il palmo sinistro sopra il dorso destro intrecciando le dita tra loro e viceversa
- 4 Friziona bene palmo contro palmo
- 5 Friziona bene i dorsi delle mani con le dita
- 6 Friziona il pollice destro mantenendolo stretto nel palmo della mano sinistra e viceversa
- 7 Friziona ruotando avanti e indietro le dita della mano destra strette tra loro nel palmo della mano sinistra e viceversa
- 8 Friziona il polso ruotando avanti e indietro le dita della mano destra strette tra loro sul polso sinistro e ripeti per il polso destro
- 9 Una volta asciutte le tue mani sono pulite

Lavare frequentemente le mani è importante, soprattutto quando trascorri molto tempo fuori casa, in luoghi pubblici. Il lavaggio delle mani è particolarmente importante in alcune situazioni, ad esempio:

PRIMA DI

- mangiare
- maneggiare o consumare alimenti
- somministrare farmaci
- medicare o toccare una ferita
- applicare o rimuovere le lenti a contatto
- usare il bagno
- cambiare un pannolino
- toccare un ammalato

DOPO

- aver tossito, starnutito o soffiato il naso
- essere stati a stretto contatto con persone ammalate
- essere stati a contatto con animali
- aver usato il bagno
- aver cambiato un pannolino
- aver toccato cibo crudo, in particolare carne, pesce, pollame e uova
- aver maneggiato spazzatura
- aver usato un telefono pubblico, maneggiato soldi, ecc.
- aver usato un mezzo di trasporto (bus, taxi, auto, ecc.)
- aver soggiornato in luoghi molto affollati, come palestre, sale da aspetto di ferrovie, aeroporti, cinema, ecc.

Il lavaggio delle mani ha lo scopo di garantire un'adeguata pulizia e igiene delle mani attraverso una azione meccanica. Per l'igiene delle mani è sufficiente il comune sapone. In assenza di acqua si può ricorrere ai cosiddetti igienizzanti per le mani (hand sanitizers), a base alcolica. Si ricorda che una corretta igiene delle mani richiede che si dedichi a questa operazione non meno di 40-60 secondi se si è optato per il lavaggio con acqua e sapone e non meno di 30-40 secondi se invece si è optato per l'uso di igienizzanti a base alcolica. Questi prodotti vanno usati quando le mani sono asciutte, altrimenti non sono efficaci. Se si usano frequentemente possono provocare secchezza della cute. In commercio esistono presidi medico-chirurgici e biocidi autorizzati con azione battericida, ma bisogna fare attenzione a non abusarne. L'uso prolungato potrebbe favorire nei batteri lo sviluppo di resistenze nei confronti di questi prodotti, aumentando il rischio di infezioni.


Ministero della Salute
Direzione generale della comunicazione e dei rapporti europei e internazionali
Ufficio 2
stampa
Centro Stampa Ministero della Salute
Punto di stampare nel mese di gennaio 2020
www.salute.gov.it

Previene le infezioni con il corretto lavaggio delle mani

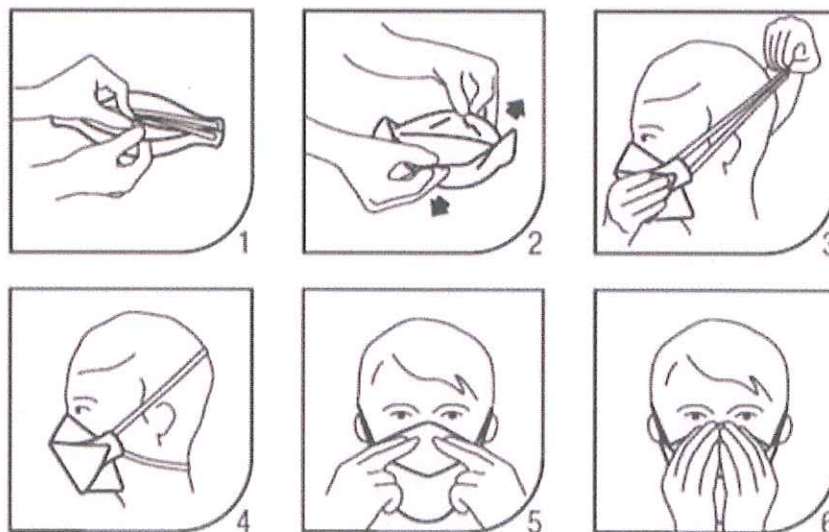
Istruzioni uso mascherina:

1. prima di indossare la mascherina, lavati le mani con acqua e sapone o con una soluzione alcolica (igienizzanti per le mani concentrazione di alcool di almeno il 60%);
2. copri bocca e naso con la mascherina assicurandoti che aderisca bene al volto;
3. evita di toccare la mascherina mentre la indossi, se la tocchi, lavati le mani;
4. quando diventa umida, sostituiscila con una nuova e non riutilizzarla; infatti sono maschere
5. monouso;
6. toglì la mascherina prendendola dall'elastico e non toccare la parte anteriore della mascherina; gettala immediatamente in un sacchetto chiuso e lavati le mani.

Procedura

1. Aprire la maschera;
2. Sagomarla sulle fattezze del naso;
3. Infilare la sezione inferiore della cinghia sulla testa attorno al collo;
4. Infilare successivamente quella superiore sopra le orecchie.
1. Dopo avere sagomato la clip attorno al naso e avere garantito una buona adesione sul viso, e necessario eseguire due test di controllo:
5. Portare le mani come mostrato nella fig.5 ed espirare in modo vigoroso.
6. Portare le mani come nella fig.6 ed inspirare vigorosamente.

Istruzioni



Istruzioni per il controllo della temperatura con termometro ad infrarossi:

1. Prima di misurare la temperatura con il termometro a infrarossi, una buona prassi è quella di lasciare ambientare il dispositivo nell'ambiente di utilizzo, normalmente sono sufficienti 15 minuti;
2. I termometri a infrarossi sono sensibili a campi magnetici e umidità, ed è indispensabile che siano allontanati da telefoni cellulari;
3. La persona controllata deve rimanere ferma per tutto il tempo necessario al per rilevare la temperatura. La temperatura misurata **NON DEVE ESSERE SUPERIORE A 37.5°C.**

Le medesime precauzioni devono essere adottate anche per il personale esterno all'azienda (es. impresa di pulizie, visitatori, trasportatori).

Procedura per la sanificazione degli ambienti di lavoro

Sanificazione degli ambienti non sanitari

Di seguito si riporta una lista non omnicomprensiva delle superfici da sottoporre a trattamento:

- Scrivanie
- Porte
- Sedie
- Muri
- Schermi
- Finestre
- Tavoli
- Maniglie
- Tastiere
- Telecomandi
- Pulsantieri
- Interruttori
- Telefoni

Tutte le altre superfici esposte.



FASE 2 – RIAPERTURA ATTIVITA' LAVORATIVE

In considerazione, quindi, della specificità dei processi produttivi e delle modalità di organizzazione del lavoro al fine di consentirne un progressivo ritorno, garantendo, allo stesso tempo, adeguati livelli di tutela della salute e sicurezza di tutti i lavoratori, il seguente testo, che prende a modello il documento tecnico presentato dall'INAIL, ha lo scopo di indicare in modo semplice ed efficace le misure giornaliere da adottare per ridurre il rischio di ritorno del Coronavirus.

Il sistema di prevenzione nazionale ed aziendale realizzatosi nel tempo, con il consolidamento dell'assetto normativo operato dal D.lgs. 81/08 e s.m.i., offre la naturale infrastruttura per l'adozione di un approccio integrato alla valutazione e gestione del rischio connesso all'attuale emergenza pandemica.

Nell'ottica di un approccio partecipato ed integrato all'attuazione delle procedure individuate, è imprescindibile il coinvolgimento di tutte le figure della prevenzione aziendale, medico competente, RSPP, RLS/RLST, nel coadiuvare il datore di lavoro in un puntuale monitoraggio dell'attuazione attenta e responsabile delle suddette misure, rilevando che solo la partecipazione consapevole ed attiva dei lavoratori potrà esitare in risultati efficaci con importanti ripercussioni positive anche all'esterno del *setting* lavorativo.

EBINFORMA, nel precedente Protocollo di Sicurezza (23 marzo 2020) distribuito alle imprese unitamente ad un video esplicativo, ha attuato una serie di misure organizzative che continuano ad operare come base per la salute e la sicurezza nei luoghi di lavoro e lo stesso va integrato con il presente documento.

EBINFORMA, si propone come guida formativa per la RLS, così come previsto dal D.lgs. n.81/2008 e dal conseguente accordo Stato - Regioni del 07/07/2016 e nello specifico a quanto indicato al punto 2. lettera l) - "Individuazione dei soggetti formatori e sistema di accreditamento", per lo svolgimento della formazione e aggiornamento anche in modalità *E-Learning*.



PROTOCOLLO INTEGRATIVO PER I COMPORTAMENTI DA ASSUMERE PER CONTENIMENTO DEL VIRUS COVID-19 NEGLI AMBIENTI DI LAVORO.

SETTORE TURISMO, STRUTTURE RICETTIVE E BALNEARI

PREMESSA:

RICORDARSI SEMPRE CHE NON BISOGNA MAI METTERSI LE MANI IN BOCCA, NEGLI OCCHI O SUL VOLTO ANCHE CON L'USO DEI GUANTI SENZA MAI PRIMA LAVARSI LE MANI.

La Direzione della struttura deve fornire, rilasciando eventuale verbale di consegna, al personale i dispositivi di protezione individuale – DPI – conformi alle normative CE o indicati dall'elenco in continuo aggiornamento a disposizione nel sito web dell'INAIL.

Oltre a quanto già indicato nel Protocollo di sicurezza UNIMPRESA – CONF.A.I.L. di cui sopra, si INTEGRA, per il settore Turismo, strutture ricettive e balneari quanto segue:

- ❖ Richiedere agli ospiti, prima del loro arrivo nella struttura ricettiva tutte le informazioni necessarie per la registrazione e la copia del documento di identità che comunque dovrà essere esibito all'arrivo, oltre all'informativa sul trattamento dei dati personali. Ove possibile utilizzare i sistemi automatizzati per la registrazione ed autorizzazione all'accesso.
- ❖ In caso di prenotazioni di gruppo, invitare il capogruppo come unico tramite per le procedure di check in.
- ❖ Alla reception e in tutti gli ambienti comuni è necessario affiggere cartelli che invitano ad evitare assembramenti, strette di mano o abbracci. Utilizzare la cartellonistica e il video formativo di UNIMPRESA.
- ❖ Favorire il più possibile le procedure di ritiro documento identità visionandoli SENZA TOCCARLI, al fine di ridurre la formazione di code.
- ❖ Effettuare la comunicazione all'autorità di pubblica sicurezza con la massima tempestività al fine di agevolare le operazioni di controllo per l'eventuale individuazione di ospiti che si sono sottratti alle limitazioni sugli spostamenti.
- ❖ Mettere a disposizione degli ospiti gel per l'igiene delle mani e disinfettanti per la pulizia di superfici nei luoghi ritenuti più idonei.

- ❖ Mettere a disposizione mascherine e guanti monouso per gli ospiti che ne sono sprovvisti.
- ❖ Se possibile, differenziare i percorsi di entrata e uscita dalla struttura.
- ❖ Invitare gli ospiti a conservare e trattenere la chiave per tutto il periodo di soggiorno. Al ritiro della chiave, il personale della struttura dovrà procedere alla loro disinfezione.
- ❖ I clienti dovranno indossare la mascherina in attività propedeutiche o successive al pasto al tavolo (esempio pagamento cassa, spostamenti, utilizzo servizi igienici). È opportuno privilegiare i pagamenti elettronici con contactless e possibilità di barriere separatorie nella zona cassa, ove sia necessaria.
- ❖ È facoltà dell'ospite richiedere che durante il soggiorno il personale di pulizia non faccia ingresso in camera.
- ❖ La movimentazione dei bagagli deve essere effettuata con i guanti.
- ❖ Dotarsi di cestini con pedale e singolo sacchetto di plastica per lo smaltimento dei rifiuti dei dispositivi di protezione.
- ❖ L'uso degli ascensori è consentito nel rispetto della distanza minima e con l'uso della mascherina.
- ❖ Il personale addetto è tenuto alla sanificazione di qualsiasi oggetto a disposizione degli ospiti come: PC, mouse, telefoni, penne, ecc.
- ❖ Evitare l'uso di appendiabiti comuni.
- ❖ Nel caso di uso delle sale riunioni, conferenze o eventi la direzione della struttura deve assicurare posti a sedere con il distanziamento minimo di 1 metro, adattando le/la sale/a all'uso dei dispenser per l'igienizzazione delle mani.
- ❖ Al personale deve essere garantita la sanificazione degli indumenti di lavoro. Arieggiare il più possibile gli ambienti dove insistono le postazioni di lavoro e gli spogliatoi.
- ❖ Gli accessi dei fornitori esterni sono condizionati dalle indicazioni fornite dal Protocollo UNIMPRESA-CONF.A.I.L. del 23 marzo 2020.

PROCEDURE DI PULIZIA DELLE CAMERE E DEGLI AMBIENTI COMUNI

- Gli addetti al servizio di pulizia e rifacimento delle camere e delle aree comuni devono indossare i DPI forniti dall'azienda. (guanti, mascherina, cuffia per capelli e calzature idonee ad essere sanificate)

- All'ingresso del personale di pulizia nelle camere e negli ambienti comuni **deve seguire** l'immediata apertura delle finestre, ove possibile.
- La pulizia quotidiana delle camere è fatta secondo le procedure già in uso.
- La sanificazione della camera è effettuata di norma alla partenza dell'ospite.
- I guanti monouso vanno sostituiti frequentemente e gettati in un sacchetto, in dotazione al personale. Il sacchetto va chiuso e riposto nello scomparto del carrello.
- Il cambio della biancheria NON deve mai venire a contatto con la biancheria pulita. La biancheria sporca va chiusa in apposito contenitore.
- Il materiale di pulizia in dotazione deve essere il più possibile monouso. Procedere alla sanificazione per il materiale di pulizia che viene riutilizzato più volte.

IMPIANTI DI CONDIZIONAMENTO

- Gli impianti di condizionamento devono essere puliti secondo le indicazioni fornite dal produttore dell'impianto.
- In ogni caso le bocche di areazione/ventilazione vanno sanificate con panni inumiditi con acqua e sapone e/o alcool etilico al 75%.

AREE DESTINATE ALLA SOMMINISTRAZIONE DI ALIMENTI E BEVANDE

- Il personale di cucina deve essere aggiornato sulle nuove procedure di igiene e sicurezza alimentare.
- Per il personale di cucina i guanti vanno cambiati dopo aver svolto attività non legate al cibo. (apertura/chiusura di porte, svuotamento di contenitori, ecc.)
- Nei locali adibiti alla preparazione degli alimenti, laddove possibile, bisogna assicurare il distanziamento del personale sfalsando le postazioni di lavoro.
- Il personale di sala deve essere aggiornato sulle nuove procedure di igiene e sicurezza alimentare.
- Gli addetti di sala che sono direttamente a contatto con gli alimenti devono indossare la mascherina e igienizzare le mani frequentemente.
- È opportuno utilizzare format di presentazione del menù alternativi rispetto ai tradizionali (ad esempio menù scritti su lavagne, consultabili via app e siti, menù del giorno stampati su fogli monouso).

- I tavoli devono essere disposti in modo da assicurare la distanza minima degli ospiti seduti di almeno 1,20 metri. In ogni caso, va definito un limite massimo di capienza predeterminato, prevedendo uno spazio che di norma dovrebbe essere non inferiore a 4 metri quadrati per ciascun cliente, fatto salvo la possibilità di adozioni di misure organizzative come, ad esempio, le barriere divisorie. Non è necessario per i clienti che hanno la camera in comune.
- Il servizio a buffet va eliminato.
- Gli alimenti esposti nel buffet vanno adeguatamente protetti.
- Le tovaglie dei tavoli vanno sostituite ad ogni cambio ospite. Qualora siano utilizzati coprimacchia, gli stessi vanno sostituiti ad ogni cambio ospite. Laddove non è previsto l'utilizzo di tovaglie che coprono la superficie del tavolo, lo stesso va pulito dopo ogni servizio.
- Gli oggetti utilizzati per il servizio (cestino pane, condimenti in genere, zucchero, sale, ecc.) devono essere possibilmente prodotti monouso.
- Le macchine dispensatrici di bevande devono avere ben chiaro l'indicazione di igienizzare le mani prima del loro utilizzo.
- Tutti i piatti, posate e bicchieri, anche se non usati, vanno lavati e disinfettati in lavastoviglie. Nel caso di lavaggio a mano, procedere con disinfezione e risciacquo asciugando con carta monouso.
- Tovaglie e tovaglioli vanno lavati secondo le usuali modalità.
- Nel caso di servizio di somministrazione ai piani, gli alimenti devono essere protetti da apposito coperchio. Il personale deve essere munito di guanti e mascherine.
- Nel caso di cibi da asporto, gli stessi vanno consegnati ai clienti da personale munito di guanti e mascherina e il/i prodotti devono essere accuratamente chiusi in contenitori monouso.

MISURE DA ADOTTARE IN CASO DI EVENTI SINTOMATICI

- Nel caso in cui una persona (ospite, dipendente, collaboratore, ecc.) presente all'interno della struttura ricettiva accusi sintomi febbrili superiori ai 37,5°, tosse secca, mal di gola, difficoltà respiratorie, lo DEVE IMMEDIATAMENTE COMUNICARE, alla Direzione della struttura.

- La Direzione provvede immediatamente ad informare l'autorità sanitaria competente chiamando ai numeri sottoindicati.
- Al fine di ridurre il rischio di contagio, è necessario fargli indossare guanti e mascherina e indirizzare l'ospite nella propria stanza.
- Spegnerne l'impianto di riciclo dell'aria.
- Qualora si tratti di un lavoratore dipendente della struttura, va eseguita la stessa procedura di cui sopra, invitando il dipendente ad entrare in una stanza di servizio.
- Attendere l'arrivo del personale sanitario.

STRUTTURE BALNEARI

PREMESSA:

RICORDARSI SEMPRE CHE NON BISOGNA MAI METTERSI LE MANI IN BOCCA, NEGLI OCCHI O SUL VOLTO ANCHE CON L'USO DEI GUANTI SENZA MAI PRIMA LAVARSI LE MANI.

La Direzione della struttura deve fornire, rilasciando eventuale verbale di consegna, al personale i dispositivi di protezione individuale – DPI – conformi alle normative CE o indicati dall'elenco in continuo aggiornamento a disposizione nel sito web dell'INAIL.

ACCOGLIENZA/ACCESSO ALLA STRUTTURA BALNEARE

- ✚ Alla reception/bar e in tutti gli ambienti comuni è necessario affiggere cartelli che invitano ad evitare assembramenti, strette di mano o abbracci. Utilizzare la cartellonistica e il video formativo di UNIMPRESA.
- ✚ Gli utenti indossano la mascherina al momento dell'arrivo, fino al raggiungimento della postazione assegnata e analogamente all'uscita dallo stabilimento.
- ✚ La Direzione è tenuta ad installare i dispenser per l'igienizzazione delle mani nei luoghi ritenuti più idonei.
- ✚ La pulizia dei servizi igienici va garantita più volte durante la giornata e disinfezione a fine giornata, dopo la chiusura; all'interno del servizio dovranno essere disponibili, oltre al sapone per le mani, prodotti detergenti e strumenti usa e getta per la pulizia che ciascun cliente potrà fare in autonomia.

- ✚ Invitare le persone a mantenere costantemente la distanza di sicurezza di almeno 1 metro.
- ✚ I percorsi di entrata e uscita nella struttura dovrebbero, ove possibile, essere differenziati per direzione prevedendo una chiara segnaletica nell'orientamento dell'utenza. Lo scopo è quello di minimizzare al massimo gli incontri/assembramenti tra utenti.
- ✚ Per favorire un accesso contingentato alla struttura balneare è opportuna la prenotazione, anche per fasce orarie. La prenotazione favorisce un'agevole registrazione degli utenti, anche allo scopo di rintracciare retrospettivamente eventuali contatti a seguito di contagi.
- ✚ Al fine di evitare code o assembramenti alle casse, sarà favorito l'utilizzo di sistemi di pagamento veloci (card contactless) o con carte prepagate o attraverso portali/app web in fase di prenotazione.

BATTIGIA

- ✚ I percorsi sulla battigia dovrebbero, ove possibile, essere differenziati per direzione prevedendo una chiara segnaletica nell'orientamento dell'utenza. Lo scopo è quello di minimizzare al massimo gli incontri/assembramenti tra utenti.
- ✚ La distribuzione delle postazioni da assegnare ai bagnanti, sia stagionali che giornalieri, deve essere organizzata prevedendo la numerazione degli ombrelloni e delle sedie/sdraio. In ogni caso è necessaria l'igienizzazione delle superfici (sdraio, sedie, portaoggetti, ecc.) prima dell'assegnazione della stessa attrezzatura ad un altro utente anche nella stessa giornata.
- ✚ Il distanziamento minimo tra le file degli ombrelloni è pari a mt 5. La distanza minima tra gli ombrelloni della stessa fila è di 4,5 mt.
- ✚ Le attrezzature complementari assegnate in dotazione all'ombrellone (ad es. lettino, sdraio, sedia) dovranno essere fornite in quantità limitata al fine di garantire un distanziamento rispetto alle attrezzature dell'ombrellone contiguo di almeno 2 metri; le distanze interpersonali possono essere derogate per i soli membri del medesimo nucleo familiare o co-abitante.

- ✚ Tra le attrezzature di spiaggia (lettini, sdraie, etc.) ove non allocate nel posto ombrellone, dovrà essere garantita la distanza minima di 2 metri l'una dall'altra.

CABINE BALNEARI

- Per le cabine, va vietato l'uso promiscuo ad eccezione dei membri del medesimo nucleo familiare o per soggetti che condividano la medesima unità abitativa o recettiva prevedendo un'adeguata igienizzazione fra un utente e il successivo.
- È da vietare la pratica di attività ludico-sportive che possono dar luogo ad assembramenti e giochi di gruppo (aree giochi, feste/eventi).
- Per quanto concerne le piscine all'interno dello stabilimento balneare, occorrerà inibirne l'accesso e l'utilizzo.
- Per la fruizione di servizi igienici e docce va rispettato il distanziamento sociale di almeno 2 metri, a meno che non siano previste barriere separatorie fra le postazioni.
- In linea generale le attività svolte in mare aperto (ad es. wind-surf, attività subacquea, balneazione da natanti) non presentano a priori rischi significativi rispetto a COVID-19, fermo restando il mantenimento del distanziamento sociale (e delle operazioni di vestizione/svestizione nel caso di attività subacquea), nonché la sanificazione delle attrezzature di uso promiscuo (es. erogatori subacquei, attrezzature quali boma e albero del windsurf, etc).

SPIAGGE LIBERE

Per favorire l'informativa all'utenza, gli organi preposti (Comune, Enti, Volontariato, ecc.) dovranno affiggere, nei punti di accesso alle spiagge libere, cartelli in diverse lingue contenenti indicazioni chiare sui comportamenti da tenere, in particolare il distanziamento sociale di almeno un metro ed il divieto di assembramento.

UNIMPRESA, ha avviato una campagna di sensibilizzazione all'utenza fornendo oltre che una cartellonistica informativa anche un video-tutorial e svolge giornalmente corsi gratuiti di formazione per il corretto comportamento da assumere nei luoghi di lavoro al fine di contenere il contagio da COVID-19.



AREE DESTINATE ALLA SOMMINISTRAZIONE DI ALIMENTI E BEVANDE

- Il personale di cucina deve essere aggiornato sulle nuove procedure di igiene e sicurezza alimentare.
- Per il personale di cucina i guanti vanno cambiati dopo aver svolto attività non legate al cibo. (apertura/chiusura di porte, svuotamento di contenitori, ecc.)
- Nei locali adibiti alla preparazione degli alimenti, laddove possibile, bisogna assicurare il distanziamento del personale sfalsando le postazioni di lavoro.
- Il personale di sala deve essere aggiornato sulle nuove procedure di igiene e sicurezza alimentare.
- Gli addetti di sala che sono direttamente a contatto con gli alimenti devono indossare la mascherina e igienizzare le mani frequentemente.
- È opportuno utilizzare format di presentazione del menù alternativi rispetto ai tradizionali (ad esempio menù scritti su lavagne, consultabili via app e siti, menù del giorno stampati su fogli monouso).
- I tavoli devono essere disposti in modo da assicurare la distanza minima degli ospiti seduti di almeno 1,20 metri. In ogni caso, va definito un limite massimo di capienza predeterminato, prevedendo uno spazio che di norma dovrebbe essere non inferiore a 4 metri quadrati per ciascun cliente, fatto salvo la possibilità di adozioni di misure organizzative come, ad esempio, le barriere divisorie.
- Il servizio a buffet è vietato.
- Le tovaglie dei tavoli vanno sostituite ad ogni cambio utente. Qualora siano utilizzati coprimacchia, gli stessi vanno sostituiti ad ogni cambio ospite. Laddove non è previsto l'utilizzo di tovaglie che coprono la superficie del tavolo, lo stesso va pulito dopo ogni servizio.
- Gli oggetti utilizzati per il servizio (cestino pane, condimenti in genere, zucchero, sale, ecc.) devono essere possibilmente prodotti monouso.
- Le macchine dispensatrici di bevande devono avere ben chiaro l'indicazione di igienizzare le mani prima del loro utilizzo.



- Tutti i piatti, posate e bicchieri, anche se non usati, vanno lavati e disinfettati in lavastoviglie. Nel caso di lavaggio a mano, procedere con disinfezione e risciacquo asciugando con carta monouso.
- Tovaglie e tovaglioli vanno lavati secondo le usuali modalità.
- Nel caso di cibi da asporto, gli stessi vanno consegnati ai clienti da personale munito di guanti e mascherina e il/i prodotti devono essere accuratamente chiusi in contenitori monouso.

MISURE DA ADOTTARE IN CASO DI EVENTI SINTOMATICI

- Nel caso in cui una persona (ospite, dipendente, collaboratore, ecc.) presente all'interno della struttura ricettiva accusi sintomi febbrili superiori ai 37,5°, tosse secca, mal di gola, difficoltà respiratorie, lo DEVE IMMEDIATAMENTE COMUNICARE, alla Direzione della struttura.
- La Direzione provvede immediatamente ad informare l'autorità sanitaria competente chiamando ai numeri sottoindicati.
- Al fine di ridurre il rischio di contagio, è necessario fargli indossare guanti e mascherina e indirizzare l'ospite nella propria stanza o luogo appartato e non accessibile da altre persone.
- Spegnerne l'impianto di riciclo dell'aria ove esistente.

Attendere l'arrivo del personale sanitario.

Numeri verdi regionali

Le Regioni hanno attivato numeri dedicati per rispondere alle richieste di informazioni e sulle misure urgenti per il contenimento e la gestione del contagio del nuovo coronavirus in Italia:

- Basilicata: 800 99 66 88
- Calabria: 800 76 76 76
- Campania: 800 90 96 99
- Emilia-Romagna: 800 033 033
- Friuli-Venezia Giulia: 800 500 300



- Lazio: 800 11 88 00
- Lombardia: 800 89 45 45
- Marche: 800 93 66 77
- Piemonte: A. 800 19 20 20 attivo 24 ore su 24 800 333 444 attivo dal lunedì al venerdì, dalle ore 8 alle 20
- Provincia autonoma di Trento: 800 867 388
- Provincia autonoma di Bolzano: 800 751 751
- Puglia: 800 713 931
- Sardegna: 800 311 377
- Sicilia: 800 45 87 87
- Toscana: 800 55 60 60
- Umbria: 800 63 63 63
- Val d'Aosta: 800 122 121
- Veneto: 800 462 340



Altri numeri utili dedicati all'emergenza nuovo coronavirus:

Abruzzo

Nella Regione Abruzzo per l'emergenza sanitaria sono attivi i seguenti numeri:

ASL n. 1 L'Aquila: 118

ASL n. 2 Chieti-Lanciano-Vasto: 800 860 146

ASL n. 3 Pescara: 118

ASL n. 4 Teramo: 800 090 147

Liguria

Nella Regione Liguria è attivo il numero di emergenza coronavirus 112

Molise

Nella Regione Molise per informazioni o segnalazioni sono attivi i numeri: 0874 313000 e 0874 409000

Piacenza

Nel Comune di Piacenza per informazioni contattare il 0523 317979: attivo dal lunedì al venerdì, dalle 8 alle 18 e il sabato dalle 8 alle 13

Numero di pubblica utilità 1500

Attivo anche il numero di pubblica utilità 1500 del Ministero della Salute.

Numero unico di emergenza

Contattare il 112 oppure il 118 soltanto se strettamente necessario.

Letto, confermato e sottoscritto.

Roma 13 maggio 2020

 **UNIMPRESA**


CONFEA.I.L.
