



Emergenza epidemiologica da COVID-2019

Unità di Crisi Regionale

ex Decreto P.G.R.C. n. 51 del 20/3/2020 e ss.mm.ii.

PROTOCOLLO DI SICUREZZA
ANTI-DIFFUSIONE SARS-COV-2
WEDDING E RICEVIMENTI



1 PREMESSA

Con Ordinanza n.17 del 6 maggio 2021, il Presidente della Giunta regionale, nella qualità di Autorità sanitaria, ha preso atto delle "Linee guida per la ripresa delle attività economiche e sociali", approvate dalla Conferenza delle Regioni e delle Province autonome nella seduta del 28 aprile 2021, pubblicate sul sito www.regioni.it e ha demandato all'Unità di crisi regionale la predisposizione, di concerto con le associazioni di categoria rappresentative degli operatori economici, dei protocolli attuativi/integrativi delle menzionate Linee guida, prevedendo regole certe di prevenzione, proporzionate alla situazione epidemiologica e adeguate misure per assicurare l'accoglienza sicura e la promozione della fruizione in sicurezza dei diversi servizi - turistici, alberghieri, di wedding, trasporti, spettacoli, etc.– anche attraverso facilitazioni all'accesso dei servizi e/o deroghe alle misure di sicurezza più restrittive, relative al contingentamento delle presenze e al distanziamento interpersonale, per cittadini in possesso di certificazione/smart card di completamento della vaccinazione, fermo l'obbligo di utilizzo dei dispositivi di protezione individuale e di osservanza delle altre misure di prevenzione di base (frequente igienizzazione delle mani e degli oggetti).

In attuazione dell'indirizzo formulato con la menzionata ordinanza, il presente documento è stato redatto dalla Unità di Crisi della Regione Campania nominata con DPGR n. 51/2020 e ss.mm.ii., nel rispetto delle nuove disposizioni vigenti e sulla base delle risultanze degli incontri e delle proposte pervenute dalle Camere Commercio, dalle principali associazioni di categoria, da singoli ristoratori nonché operatori nel settore del Wedding Campano e delle cerimonie.

Al fine di garantire la continuità delle attività del wedding e delle cerimonie, successiva alla fase di lockdown, tenendo conto del nuovo quadro pandemico e dell'andamento dell'epidemia rilevato al 28 APRILE 2021, si rende necessaria una rimodulazione delle misure di contenimento del contagio da SARS-CoV-2 che tenga in considerazione le specificità e le modalità di organizzazione del lavoro, nonché le particolari criticità di gestione del rischio da contagio in tale settore nell'attuale contesto epidemiologico.

Le indicazioni qui fornite sono di carattere generale e rappresentano un elenco di **criteri guida obbligatori** di cui tener conto nelle singole situazioni.

In particolare, tra le diverse misure di prevenzione e contenimento riconosciute a livello scientifico per contrastare la diffusione del contagio, si considerano: norme comportamentali, distanziamento sociale e *contact tracing*.

Le indicazioni delle presenti Linee guida si pongono in continuità con le indicazioni di livello nazionale, in particolare con il protocollo condiviso tra le parti sociali approvato dal decreto-legge n. 52 del 22 aprile 2021, nonché con i criteri guida generali di cui ai documenti tecnici prodotti da INAIL e Istituto Superiore di Sanità e con le Linee guida approvate dalla Conferenza delle Regioni in data 28 aprile 2021 (paragrafo Ristorazione e cerimonie, pagg.3-5), con il principale obiettivo di ridurre il rischio di contagio per i singoli e per la collettività in tutti i settori produttivi ed economici.

In ogni caso, solo la partecipazione consapevole e attiva di ogni singolo utente e lavoratore, con pieno senso di responsabilità, potrà risultare determinante, non solo per lo specifico contesto aziendale, ma anche per la collettività.

Per quanto riguarda la necessità del mantenimento di adeguate distanze interpersonali, le indicazioni riportate nei paragrafi seguenti in tema di distanziamento fra i commensali si basano sul presupposto che le persone che si recano presso le attività di somministrazione siano consapevoli delle condizioni di salute e di esposizione dei singoli.

Tutte le indicazioni riportate devono intendersi come **integrazioni alle disposizioni in tema di distanziamento sociale e alle raccomandazioni igienico-comportamentali finalizzate a contrastare la diffusione di SARS-CoV-2 in tutti i contesti di vita sociale.**

Per tutte le procedure di pulizia, disinfezione e sanificazione, di aerazione degli ambienti e di gestione dei rifiuti si rimanda alle indicazioni contenute rispettivamente: nel Rapporto ISS COVID-19 n. 19/2020 *“Raccomandazioni ad interim sui disinfettanti nell’attuale emergenza COVID-19: presidi medico chirurgici e biocidi”*, nel Rapporto ISS COVID-19 n. 5/2020 *“Indicazioni ad interim per la prevenzione e gestione degli ambienti indoor in relazione alla trasmissione dell’infezione da virus SARS-CoV-2”*, e nel Rapporto ISS COVID-19 n. 3/2020 *“Indicazione ad interim per la gestione dei rifiuti urbani in relazione alla trasmissione dell’infezione da virus SARS-CoV-2”*, e nel Rapporto ISS COVID-19 n. 21/2020 *“Guida per la prevenzione della contaminazione da Legionella negli impianti idrici di strutture turistico-ricettive e altri edifici ad uso civile e industriale non utilizzato durante la pandemia COVID-19”*.

Le presenti linee guida sono state predisposte tenendo conto dei principi del *“Documento tecnico su ipotesi di rimodulazione delle misure contenitive del contagio da SARS-CoV-2 nel settore della ristorazione”* elaborato nel 2021 dall’Istituto Nazionale per l’Assicurazione contro gli Infortuni sul Lavoro (INAIL) e dall’Istituto Superiore di Sanità (ISS) – ISBN 978-88-7484-617-7.

Esse troveranno applicazione allorchè risulterà consentita, sulla base dei provvedimenti adottati dalle competenti Autorità statale o regionale, la ripresa delle attività dei ricevimenti, feste e banchetti.



1 CERIMONIE e WEDDING

Nel rispetto delle misure di carattere generale e dei protocolli vigenti per lo svolgimento dei riti (religiosi e civili) e dei servizi di ristorazione, le seguenti **indicazioni integrative** costituiscono indirizzi specifici ed obbligatori per lo svolgimento di ricevimenti e banchetti (es. matrimoni, feste).

Ogni struttura dovrà individuare un addetto per la sala nonché uno per la cucina, responsabili della verifica della attuazione di tutte le misure di contenimento del rischio di diffusione del contagio previste nel presente protocollo. Il nominativo dei responsabili dovrà essere comunicato con anticipo alla ASL al Comune territorialmente competenti.

E' obbligatorio, altresì:

- Comunicare preventivamente alla ASL e al Comune competenti i ricevimenti e le feste calendarizzate, con preavviso di almeno 7 gg. rispetto alla data di svolgimento, con indicazione del numero di invitati previsto;
- Predisporre una adeguata informazione sulle misure di prevenzione da rispettare durante l'evento;
- Rendere disponibili prodotti per l'igienizzazione delle mani in più punti del locale, in particolare all'entrata e in prossimità dei servizi igienici, che dovranno essere puliti più volte al giorno;
- Adottare misure al fine di evitare assembramenti al di fuori del locale e delle sue pertinenze;
- Rilevare all'ingresso la temperatura corporea, impedendo l'accesso in caso di temperatura > 37,5 °C; il personale addetto che contingenterà l'accesso eviterà assembramenti interni e verificherà che i clienti indossino le mascherine;
- Mantenere l'elenco dei partecipanti per un periodo di 14 giorni;



- Riorganizzare gli spazi, per garantire l'accesso alla sede dell'evento in modo ordinato, al fine di evitare assembramenti di persone e di assicurare il mantenimento di almeno 1 metro di separazione tra gli utenti. Se possibile, organizzare percorsi separati per l'entrata e per l'uscita;
- Disporre i tavoli in modo da assicurare il distanziamento di almeno 1,50 metri tra i clienti di tavoli diversi negli ambienti al chiuso e di almeno 1 metro negli ambienti all'aperto (giardini, terrazze, plateatici, dehors), ad eccezione delle persone che in base alle disposizioni vigenti non siano soggetti al distanziamento interpersonale. Detto ultimo aspetto afferisce alla responsabilità individuale. Il distanziamento tra i tavoli può essere ridotto solo ove si utilizzino barriere fisiche di separazione ovvero per gruppi di persone in possesso di Card vaccinale o di altra certificazione di avvenuta vaccinazione completa, o di titolo anticorpale immunizzante (presenza di anticorpi anti S1 etc) ovvero che comprovino di aver eseguito, con esito negativo, tampone molecolare antigenico all'ingresso o comunque con prelievo effettuato entro le 48 ore precedenti il ricevimento;
- Laddove possibile, privilegiare l'utilizzo degli spazi esterni (es. giardini, terrazze), sempre nel rispetto del distanziamento di almeno 1 metro;
- Assicurare adeguata pulizia e disinfezione degli ambienti interni e delle eventuali attrezzature prima di ogni utilizzo.

Sarà possibile allestire, a seconda della possibilità del locale, una postazione sanitaria nel parcheggio o in altra area del ristorante dove sottoporsi a tampone antigenico prima dell'accesso al ricevimento. Tale check in/check up sarà curato da personale sanitario messo a disposizione dalla struttura. Il test antigenico non sarà necessario per chi si sia già sottoposto a vaccinazione, attestata dalla esibizione della card vaccinale o di analogo certificato nonché per chi certifichi un titolo anticorpale immunizzante (presenza di anticorpi anti S1 etc) o per chi presenterà il risultato di un tampone molecolare o antigenico con esito negativo con prelievo effettuato nelle 48 ore precedenti l'evento.

Al fine di diminuire in modo considerevole il rischio da contagio, si raccomanda vivamente agli sposi e i loro contatti stretti di sottoporsi nelle 48 ore antecedenti la cerimonia a tampone antigenico o molecolare, al fine di rilevare eventuali positività.

Gli ospiti dovranno indossare la mascherina negli ambienti interni, tranne quando siano seduti al tavolo e negli ambienti esterni qualora non sia possibile rispettare la distanza di almeno 1 metro e in ogni caso in conformità alle vigenti disposizioni statali o regionali



sull'obbligo di utilizzo dei dispositivi di protezione individuale. Il personale di servizio a contatto con gli ospiti deve utilizzare la mascherina nonché ogni altro dispositivo previsto dai protocolli di settore e deve osservare una frequente igiene delle mani con prodotti igienizzanti ed ogni altra misura prevista dai protocolli di settore.

E' consentito organizzare con modalità a buffet, esclusivamente prevedendo la omministrazione da parte di personale incaricato ai posti a sedere, **escludendo la possibilità per gli ospiti di avvicinarsi al tavolo del buffet e di toccare quanto esposto** e prevedendo in ogni caso, per ospiti e personale, l'obbligo del mantenimento della distanza e l'obbligo dell'utilizzo della mascherina a protezione delle vie respiratorie.

Per eventuali esibizioni musicali da parte di professionisti, si rimanda alle indicazioni di cui alla linee guida approvate e ai protocolli vigenti.

E' obbligatorio mantenere aperte, a meno che le condizioni meteorologiche o altre situazioni di necessità non lo consentano, porte, finestre e vetrate al fine di favorire il ricambio d'aria naturale negli ambienti interni. In ragione dell'affollamento e del tempo di permanenza degli occupanti, dovrà essere verificata l'efficacia degli impianti al fine di **garantire l'adeguatezza delle portate di aria esterna** secondo le normative vigenti. In ogni caso, l'affollamento deve essere correlato alle portate effettive di aria esterna. Per gli impianti di condizionamento, è obbligatorio, se tecnicamente possibile, escludere totalmente la funzione di ricircolo dell'aria. In ogni caso vanno rafforzate ulteriormente le misure per il ricambio d'aria naturale e/o attraverso l'impianto, e va garantita la pulizia, ad impianto fermo, dei filtri dell'aria di ricircolo per mantenere i livelli di filtrazione/rimozione adeguati. Se tecnicamente possibile, va aumentata la capacità filtrante del ricircolo, sostituendo i filtri esistenti con filtri di classe superiore, garantendo il mantenimento delle portate. Nei servizi igienici va mantenuto in funzione continuata l'estrattore d'aria.

- Nei guardaroba, gli indumenti e oggetti personali devono essere riposti in appositi sacchetti porta abiti.



2 DISPOSIZIONI COMUNI PER TUTTE LE TIPOLOGIE DI ATTIVITA'

2.1 INFORMAZIONE / FORMAZIONE DEL PERSONALE

Il gestore, attraverso idonei mezzi di comunicazione, opuscoli informativi, affissione di informative riguardo il corretto comportamento del personale, formazione/informazione a distanza e quanto altro sia ritenuto opportuno e necessario, informa tutti i lavoratori e gli avventori, circa le disposizioni Nazionali e Regionali.

In particolare, le informazioni dovranno riguardare:

- a.** la consapevolezza di non doversi recare sul posto di lavoro, ma restare nel proprio domicilio laddove sussistano sintomi influenzali/aumento di temperatura corporea e in generale, stati di salute per i quali i provvedimenti delle Autorità impongono di informare il medico di famiglia e l'Autorità Sanitaria e di trattenersi presso il proprio domicilio;
- b.** la consapevolezza di doversi sottoporre al controllo della temperatura corporea tutti i giorni presso la sede lavorativa e che il dato non sarà registrato, ma solo utilizzato in caso di positività per poter dare indicazioni precise al medico di famiglia e all'Autorità sanitaria;
- c.** la preclusione dell'accesso al posto di lavoro a chi, negli ultimi 14 giorni, abbia avuto contatti con soggetti risultati positivi al SARS-CoV-2 o provenga da altri Stati a rischio secondo le indicazioni dell'Organizzazione Mondiale della Sanità;
- d.** l'impegno a rispettare tutte le disposizioni del datore di lavoro circa l'ingresso in azienda e la ripresa della propria attività lavorativa, in particolare, mantenere la distanza di sicurezza, osservare le regole di igiene delle mani, osservare le regole di igiene respiratoria, usare i DPI e tenere comportamenti igienicamente corretti.

Prevedere una adeguata formazione e informazione al personale in riferimento al complesso delle misure adottate cui il personale deve attenersi in particolare.

3 PRECAUZIONI COMPORTAMENTALI E MISURE DI PREVENZIONE DEL CONTAGIO

Al fine di ridurre la possibilità di contagio, anche da parte di soggetti asintomatici, occorre rispettare le raccomandazioni dell'OMS sulle misure di distanziamento sociale, pulizia delle mani e igiene respiratoria . L'OMS ritiene infatti che il distanziamento tra persone, la



frequente igiene delle mani e i corretti atteggiamenti in caso di tosse e starnuti, siano le più efficaci misure per limitare la diffusione del SARS-CoV-2.

3.1 Aspetti organizzativi e gestionali

L'operatore del servizio, prima di riprendere le attività di preparazione e somministrazione di alimenti, deve eseguire l'analisi del rischio della propria attività e adottare le seguenti misure in base alle caratteristiche della propria struttura:

- a. identificare la persona preposta a fornire ogni opportuno chiarimento in merito alle disposizioni aziendali;
- b. dotare il personale di idonei DPI opportunamente identificati nel paragrafo dedicato del presente protocollo;
- c. ridurre il numero di addetti contemporaneamente presenti.
- d. mettere a disposizione dispenser di soluzioni igienizzanti per la disinfezione delle mani;
- e. redigere un piano di intervento relativo alla sanificazione di tutti gli ambienti. È consigliabile prevedere almeno una sanificazione straordinaria prima dell'apertura.

3.2 Informazioni obbligatorie

L'Operatore del servizio ha l'obbligo di informare personale e avventori delle misure di sicurezza obbligatorie. Le informazioni devono essere comunicate preventivamente con l'ausilio di opportuna segnaletica, layout, brochure e mantenute aggiornate. Le informazioni obbligatorie devono comprendere almeno le seguenti informazioni:

- a. divieto di accesso a soggetti che abbiano avuto contatti con persone risultate positive COVID-19 negli ultimi 14 giorni;
 - b. mantenimento della distanza interpersonale di almeno un metro;
 - c. contingentamento dell'uso dello spogliatoio ad un dipendente per volta;
- evitare situazioni di affollamento di ogni genere anche durante le pause.

Il personale dovrà esibire prima di entrare nella struttura/ristorante il risultato di un tampone molecolare antigenico con esito negativo effettuato nelle 72 ore antecedenti l'evento, salvo che sia già stato sottoposto a vaccinazione e/o per chi presenti un titolo anticorpale immunizzante (presenza di anticorpi anti S1 etc).



4 DISPOSITIVI DI PROTEZIONE INDIVIDUALE E MODALITA' DI UTILIZZO

È raccomandata l'adozione delle misure relative alla fornitura ai dipendenti e all'uso corretto dei DPI secondo le seguenti modalità:

- a. è obbligatorio, per tutti i lavoratori che condividono spazi comuni, l'utilizzo di mascherina;
- b. le mascherine, fornite dall'azienda, andranno indossate secondo modalità che impediscano l'involontaria contaminazione, compromettendone l'efficacia;
- c. per gli addetti alle pulizie dei servizi igienici oltre alle mascherine è opportuno fornire gli altri DPI ovvero: guanti in lattice, occhiali/visiere;
- d. è consigliabile fornire guanti in lattice ai lavoratori impiegati in mansioni che lo richiedono (camerieri, cassieri, receptionist);
- e. per i lavoratori impiegati in attività che prevedano l'utilizzo di alte temperature (cuochi, aiuto cuochi, pizzaioli) è da preferire il lavoro a mano nuda sollecitando una maggiore frequenza di lavaggio delle mani.

4.1 Smaltimento dei DPI

Come indicato dal rapporto dell'Istituto Superiore di Sanità *“Indicazioni ad interim per la gestione dei rifiuti urbani in relazione alla trasmissione dell'infezione da virus sars-cov-2”*, aggiornato al 31 marzo 2020, tutti i DPI impiegati in ambienti di lavoro diversi dalle strutture sanitarie, dovranno essere smaltiti nei rifiuti indifferenziati, tranne diverse disposizioni dei singoli regolamenti comunali.

Si raccomanda di:

- chiudere adeguatamente i sacchi utilizzando guanti monouso;
- non schiacciare e comprimere i sacchi con le mani;
- evitare l'accesso di animali da compagnia ai locali dove sono presenti i sacchetti di rifiuti;
- smaltire il rifiuto dal proprio esercizio quotidianamente con le procedure in vigore sul territorio (esporli fuori negli appositi contenitori, o gettarli negli appositi cassonetti rionali o di strada).



Utilizzare almeno due sacchetti uno dentro l'altro o in numero maggiore in dipendenza della resistenza meccanica degli stessi, che dovranno essere chiusi utilizzando legacci o nastro adesivo.

5 IGIENE DEL PERSONALE

Il lavoratore dovrà rispettare tutte le norme di corretta prassi igienica previste nel Manuale di Autocontrollo e in aggiunta le seguenti disposizioni atte a garantire elevati livelli di sicurezza:

- a. garantire una corretta igiene delle mani mediante il lavaggio frequente con acqua corrente calda e detergenti disinfettante per almeno un minuto;
- b. indossare tutti i DPI forniti dall'operatore del servizio in base alla propria mansione;
- c. coprire bocca e naso quando tossisce o starnutisce provvedendo a sostituire la mascherina lontano dalle zone di produzione e/o confezionamento provvedendo successivamente al lavaggio delle mani e al corretto smaltimento della mascherina dismessa;
- d. non toccare mai la mascherina mentre si lavora, in caso di necessità allontanarsi dagli alimenti, sistemare la mascherina avendo cura di toccarla solo dai lembi, lavarsi le mani e riprendere l'attività lavorativa;
- e. non toccarsi mai gli occhi, il naso o la bocca con le mani;
- f. nei momenti di pausa o fine servizio non sono consentite soste in aree comuni;
- g. ove possibile arieggiare gli ambienti per favorire il ricambio d'aria.
- h. È raccomandata la frequente pulizia delle mani con acqua e sapone per almeno 60 secondi (in alternativa è possibile utilizzare anche un disinfettante per le mani con almeno il 60% di alcool per 30 secondi), secondo quanto previsto da *“Previene le infezioni con il corretto lavaggio delle mani”* del Ministero della Salute.

6 GESTIONE DI UN CASO SINTOMATICO SOSPETTO

Ospite

Nel caso in cui un ospite o un operatore durante la permanenza all'interno della struttura o servizio, manifesti febbre e sintomi respiratori (tosse secca, mal di gola, difficoltà respiratorie), lo deve comunicare tempestivamente al personale possibilmente senza entrare in contatto diretto.

La struttura provvede tempestivamente a contattare il Dipartimento di prevenzione dell'ASL di riferimento, fatto salvo situazioni di particolari criticità, ad esempio dispnea o difficoltà



respiratorie severe, in cui si chiederà l'intervento del 118.

Al fine di ridurre al minimo il rischio di contagio, nell'attesa del parere sanitario:

- raccomandare al cliente una mascherina chirurgica;
- ridurre al minimo i contatti con altre persone e indirizzarlo a un ambiente isolato con la porta chiusa, garantendo un'adeguata ventilazione naturale;
- escludere l'impianto di ricircolo dell'aria, se possibile;
- l'eventuale consegna di cibo, bevande o altro sarà effettuata lasciando quanto necessario fuori dalla porta;
- eventuali, necessità improrogabili che comportino l'ingresso di personale nel medesimo ambiente, dovranno essere svolte da persone in buona salute utilizzando gli opportuni dispositivi di protezione individuale;
- far eliminare eventuale materiale utilizzato dal cliente malato (es. fazzoletti di carta utilizzati) direttamente dal cliente in un sacchetto chiuso dallo stesso cliente e che dovrà essere smaltito insieme con i materiali infetti eventualmente prodottisi durante l'intervento del personale sanitario.

Personale dipendente o collaboratore

Se la persona che presenta i sintomi è un dipendente o un collaboratore, al momento in servizio, dovrà interrompere immediatamente l'attività lavorativa comunicandolo al datore di lavoro. Il dipendente è tenuto a rientrare al proprio domicilio adottando le necessarie precauzioni e prendere contatto con il proprio MMG. Qualora il dipendente sia domiciliato presso la struttura, al fine di ridurre al minimo il rischio di contagio, nell'attesa dell'arrivo dei sanitari, dovranno essere adottate le misure sopra indicate in riferimento agli ospiti. È consigliabile che i dipendenti domiciliati presso la struttura siano alloggiati in camere singole poiché se uno di loro si ammala di COVID 19 tutti coloro che hanno dormito nella stessa stanza dovranno essere posti in isolamento domiciliare e allontanati dal lavoro. Se un dipendente o un collaboratore comunica da casa di avere dei sintomi, o sospetta infezione da Coronavirus, dovrà rimanere a casa e cercare subito assistenza medica. In caso di diagnosi di Covid-19 il lavoratore seguirà le istruzioni ricevute dal personale medico, incluso l'isolamento in casa fino a guarigione virologica accertata.

Kit protettivo

Presso la struttura deve essere reso disponibile un kit da utilizzare per coloro che presentano



sintomi da Covid-19 o per coloro che si prendono cura di una persona affetta. Il kit comprende i seguenti elementi: mascherine chirurgiche per il malato e di tipo FFP2 per chi presta assistenza; protezione facciale e guanti (usa e getta); grembiule protettivo (usa e getta), tuta a maniche lunghe a tutta lunghezza; disinfettante / salviette germicide per la pulizia delle superfici e dei tessuti; sacchetto monouso per rifiuti a rischio biologico.

Persone entrate a contatto con il caso

Il personale sanitario che effettuerà la valutazione del caso provvederà all'identificazione di tutti i contatti e potrà stabilire le misure di isolamento quarantena e sorveglianza sanitaria nei loro confronti. La struttura/servizio e tutto il personale si impegna a favorire la massima collaborazione in questa fase, e valuterà d'intesa con l'autorità sanitaria, l'opportunità e le eventuali modalità di informazione delle persone non direttamente coinvolte.

7 PULIZIA, DISINFEZIONE E 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: 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.

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 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). 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.

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.

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 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.

Locali con stazionamento breve e/o saltuaria 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), 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 delle superfici valutate a più alto rischio con i prodotti indicati sopra

8 MANUTENZIONE DEGLI IMPIANTI DI ARAZIONE

Fino all'individuazione di specifiche modalità di trasmissione del SARS-CoV-2 è necessario prestare molta attenzione alla qualità dell'aria, in particolare, con frequenze maggiori procedendo alla pulizia dei filtri degli impianti di condizionamento e ventilazione. La polvere catturata dai filtri rappresenta un ambiente favorevole alla proliferazione di batteri e funghi o di altri agenti biologici.

L'OPERATORE DEL SERVIZIO nello specifico garantirà:

- 1) Nel caso decidesse di non utilizzare condizionatori di aria:**
 - areazione naturale ed il ricambio di aria almeno ogni 20 minuti.
- 2) Nel caso decidesse di utilizzare condizionatori di aria:**
 - pulizia preliminare dei filtri degli impianti, prevedendo la sostituzione nel caso in cui lo stato di usura fosse avanzata;
 - applicazione di un piano di manutenzione e pulizia periodico che garantisca l'uso in sicurezza;
 - escludere totalmente, per gli impianti di condizionamento, la funzione di ricircolo dell'aria.

9 RICEVIMENTO MATERIE PRIME E ALLESTIMENTI.

Per l'accesso di fornitori esterni devono essere individuate procedure di ingresso, transito e uscita, mediante modalità, percorsi e tempistiche predefinite, al fine di ridurre le occasioni di contatto con il personale interno.

- a.** Dovrà essere stabilito un calendario per gli approvvigionamenti (giornaliero, settimanale) allo scopo di stabilire orari compatibili con le attività evitando che più scarichi



avvengano contemporaneamente. L'orario dello scarico deve essere obbligatoriamente previsto al di fuori dell'orario di svolgimento della cerimonia;

b. laddove possibile (presenza di area di carico e scarico), il trasportatore dovrà attenersi alla distanza di un metro e comunque è tenuto ad indossare i necessari dispositivi di protezione (mascherina, guanti) in caso di discesa dal mezzo per effettuare la consegna, in caso contrario il trasportatore sarà tenuto a consegnare la merce in corrispondenza dell'area dedicata senza fare ingresso all'interno dell'attività;

c. i fornitori sono tenuti a privilegiare la trasmissione della documentazione di trasporto per via telematica ma, in caso di scambio di documenti con il personale, procedono alla preventiva igienizzazione delle mani mantenendo una distanza comunque non inferiore al metro rispetto agli altri operatori.

