

SCHEDE TECNICHE



REGIONE DEL VENETO

giunta regionale – X Legislatura

Allegato 1 all'Ordinanza n. 55 del 29 maggio 2020

- RISTORAZIONE
- ATTIVITÀ TURISTICHE (stabilimenti balneari e spiagge)
- STRUTTURE RICETTIVE
- SERVIZI ALLA PERSONA (acconciatori, estetisti e tatuatori)
- COMMERCIO AL DETTAGLIO
- COMMERCIO AL DETTAGLIO SU AREE PUBBLICHE (mercati e mercatini degli hobbisti)
- UFFICI APERTI AL PUBBLICO
- PISCINE
- PALESTRE
- MANUTENZIONE DEL VERDE
- MUSEI, ARCHIVI E BIBLIOTECHE
- STRUTTURE TURISTICO-RICETTIVE ALL'ARIA APERTA
- RIFUGI ALPINI
- ATTIVITÀ FISICA ALL'APERTO
- NOLEGGIO VEICOLI E ALTRE ATTREZZATURE
- INFORMATORI SCIENTIFICI DEL FARMACO
- AREE GIOCHI PER BAMBINI
- CIRCOLI CULTURALI E RICREATIVI
- FORMAZIONE PROFESSIONALE
- CINEMA E SPETTACOLI
- PARCHI TEMATICI E DI DIVERTIMENTO
- SAGRE E FIERE
- SERVIZI PER L'INFANZIA E L'ADOLESCENZA
- STRUTTURE TERMALI E CENTRI BENESSERE
- PROFESSIONI DELLA MONTAGNA (guide alpine e maestri di sci) e GUIDE TURISTICHE

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

Tali procedure/istruzioni operative possono coincidere con procedure/istruzioni operative già adottate, purché opportunamente integrate, così come possono costituire un addendum connesso al contesto emergenziale del documento di valutazione dei rischi redatto ai sensi del decreto legislativo 9 aprile 2008, n. 81.

1

SCHEDE TECNICHE



REGIONE DEL VENETO

giunta regionale – X Legislatura

Allegato 1 all'Ordinanza n. 55 del 29 maggio 2020

- RISTORAZIONE
- ATTIVITÀ TURISTICHE (stabilimenti balneari e spiagge)
- STRUTTURE RICETTIVE
- SERVIZI ALLA PERSONA (acconciatori, estetisti e tatuatori)
- COMMERCIO AL DETTAGLIO
- COMMERCIO AL DETTAGLIO SU AREE PUBBLICHE (mercati e mercatini degli hobbisti)
- UFFICI APERTI AL PUBBLICO
- PISCINE
- PALESTRE
- MANUTENZIONE DEL VERDE
- MUSEI, ARCHIVI E BIBLIOTECHE
- STRUTTURE TURISTICO-RICETTIVE ALL'ARIA APERTA
- RIFUGI ALPINI
- ATTIVITÀ FISICA ALL'APERTO
- NOLEGGIO VEICOLI E ALTRE ATTREZZATURE
- INFORMATORI SCIENTIFICI DEL FARMACO
- AREE GIOCHI PER BAMBINI
- CIRCOLI CULTURALI E RICREATIVI
- FORMAZIONE PROFESSIONALE
- CINEMA E SPETTACOLI
- PARCHI TEMATICI E DI DIVERTIMENTO
- SAGRE E FIERE
- SERVIZI PER L'INFANZIA E L'ADOLESCENZA
- STRUTTURE TERMALI E CENTRI BENESSERE
- PROFESSIONI DELLA MONTAGNA (guide alpine e maestri di sci) e GUIDE TURISTICHE

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

2

MISURE DI PREVENZIONE E CONTENIMENTO COMUNI PER LE SCHEDA TECNICHE DELLE ATTIVITÀ DI

RISTORAZIONE

STRUTTURE RICETTIVE

COMMERCIO AL DETTAGLIO

3

MISURE DI PREVENZIONE E CONTENIMENTO COMUNI PER LE SCHEDA TECNICHE DELLE ATTIVITÀ DI

RISTORAZIONE

STRUTTURE RICETTIVE

COMMERCIO AL DETTAGLIO

✦ I clienti **devono sempre indossare la mascherina** nelle aree comuni chiuse. Negli ambienti comuni all'aperto, la mascherina deve essere indossata quando non sia possibile rispettare la **distanza di almeno 1 metro**, mentre il personale dipendente è tenuto all'utilizzo della mascherina sempre in presenza dei clienti e comunque in ogni circostanza in cui non sia possibile garantire la distanza interpersonale di almeno 1 metro.

Mascherine destinate alla collettività  Servono per proteggere gli altri	DISPOSITIVI MEDICI Mascherina chirurgica  servono per proteggere gli altri monouso	Le tipologie di mascherine DISPOSITIVI DI PROTEZIONE INDIVIDUALE (DPI) FFP1, FFP2 (o N95*), FFP3 (o N99 e N100*)  con valvola protegge chi la indossa  senza valvola protegge chi la indossa e gli altri * N95, N99 e N100 sono la classificazione americana
--	--	---

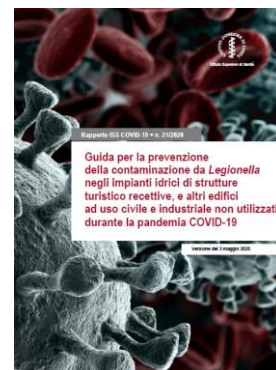
4

✦ **È necessario rendere disponibili prodotti per l'igienizzazione delle mani per i clienti e per il personale anche in più punti del locale, in particolare all'entrata e in prossimità dei servizi igienici.**

Relativamente all'utilizzo dei guanti monouso, in considerazione del rischio aggiuntivo derivante da un loro errato impiego, si ritiene di privilegiare la rigorosa e frequente igiene delle mani con acqua e sapone o soluzione idro-alcolica, sia per clienti/visitatori/utenti, sia per i lavoratori (fatti salvi, per questi ultimi, tutti i casi di rischio specifico associato alla mansione).

5

Attuare adeguate procedure di pulizia e disinfezione, di aerazione degli ambienti e di gestione dei rifiuti in conformità alle indicazioni contenute nei Rapporto ISS COVID-19 (dei quali resta inteso che va considerata l'ultima versione disponibile)



6

- ✦ Predisporre una adeguata **informazione** sulle misure di prevenzione, comprensibile anche per i clienti di altra nazionalità.
- ✦ Potrà essere rilevata la **temperatura** corporea, impedendo l'accesso in caso di temperatura > 37,5 °C.

7

- ✦ La postazione dedicata alla **cassa** può essere dotata di barriere fisiche (es. schermi); in alternativa il personale deve indossare la mascherina e avere a disposizione gel igienizzante per le mani. In ogni caso, favorire modalità di pagamento elettroniche, possibilmente al tavolo.
- ✦ Eliminare la disponibilità di riviste e materiale informativo di uso promiscuo.

8

- ✦ Favorire il **ricambio d'aria** negli ambienti interni. Per gli impianti di condizionamento, è obbligatorio, se tecnicamente possibile, escludere totalmente la funzione di ricircolo dell'aria; se ciò non fosse tecnicamente possibile, vanno rafforzate ulteriormente le misure per il ricambio d'aria naturale e in ogni caso va garantita la pulizia, ad impianto fermo, dei filtri dell'aria di ricircolo per mantenere i livelli di filtrazione/rimozione adeguati, secondo le indicazioni tecniche di cui al documento dell'Istituto Superiore di Sanità.



9

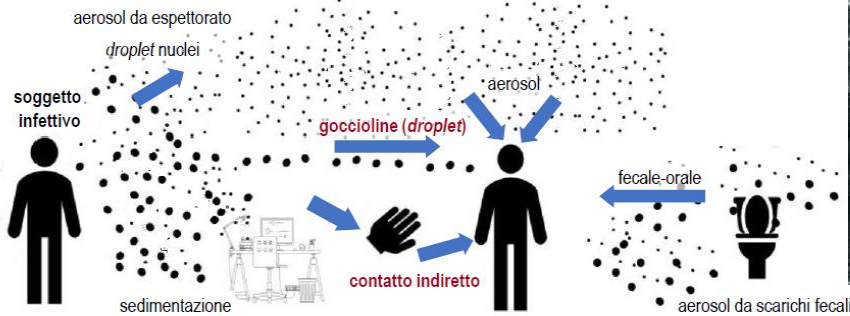
I virus rappresentano una delle cause più comuni di malattie infettive trasmesse in ambienti *indoor*, soprattutto a causa delle loro caratteristiche di elevata contagiosità e resistenza ambientale.

Qualità dell'aria *indoor* e microclima, anche modulati dalle condizioni stagionali esterne, possono rappresentare fattori chiave nella trasmissione di infezioni negli ambienti *indoor*.



10

La potenziale presenza in ambiente, in cui vi sia un soggetto contagioso per COVID-19, di droplet nuclei infettanti, contemporaneamente alla presenza di un impianto di ventilazione/climatizzazione in funzione, comporta il rischio che il SARS-CoV-2 possa essere veicolato a distanza, attraverso le condotte di distribuzione dell'aria, quando presenti, o persistere in ambiente, particolarmente in presenza di impianti di climatizzazione locali che ricircolano l'aria.



11

SISTEMI DI VENTILAZIONE E DI CLIMATIZZAZIONE

Unità di trattamento aria (UTA) **(vietato il ricircolo)**

Ventilconvettori o unità terminali idroniche tipo fan coil

Climatizzatori ad espansione diretta o del tipo a split

Climatizzatori portatili monoblocco

Cappe aspiranti e a ricircolo

Ventilatori da tavolo

Ventilatori a pala da soffitto



Tabella 9. Livello di rischio in ambiente in relazione alla modalità di utilizzo e alla probabilità di presenza di un soggetto positivo al SARS-CoV-2.

	Probabilità di presenza di un soggetto infetto*			
	Molto bassa	Bassa	Moderata	Alta**
1. Ambiente con postazioni assegnate e mobilità limitata a ingressi/uscite. Occupanti abituali, in assenza di nuovi soggetti.	Molto bassa	Molto bassa	Bassa	Moderata
2. Ambiente con postazioni assegnate e mobilità limitata a ingressi/uscite. Occupanti abituali, in assenza di nuovi soggetti.	Molto bassa	Bassa	Moderata	Moderata
3. Ambiente con mobilità libera, nel rispetto della distanza interpersonale. Occupanti abituali, in assenza di nuovi soggetti.	Molto bassa	Bassa	Moderata	Alta
4. Ambiente con mobilità libera, nel rispetto della distanza interpersonale. Presenza di occupanti occasionali.	Molto bassa	Moderata	Alta	Molto alta
5. Attività che non consentono il rispetto della distanza interpersonale.	Le condizioni di rischio richiedono una specifica valutazione			
6. Ambiente con postazioni assegnate e mobilità limitata a ingressi/uscite. Occupanti abituali, in assenza di nuovi soggetti.	Molto bassa	Bassa	Moderata	Alta
7. Ambiente con postazioni assegnate e mobilità limitata a ingressi/uscite. Presenza di occupanti occasionali.	Molto bassa	Moderata	Moderata	Alta
8. Ambiente con mobilità libera, nel rispetto della distanza interpersonale. Occupanti abituali, in assenza di nuovi soggetti.	Molto bassa	Moderata	Alta	Molto alta
9. Ambiente con mobilità libera, nel rispetto della distanza interpersonale. Presenza di occupanti occasionali.	Bassa	Alta	Molto alta	Molto alta
10. Attività che non consentono il rispetto della distanza interpersonale.	Le condizioni di rischio richiedono una specifica valutazione			

* Rilevamento a DII Salute 30/04/2020

** Presenza di persone provenienti da altre Regioni/Province Autonome

Tabella 10. Raccomandazioni operative da applicare in relazione al livello di rischio dell'ambiente, come definito in Tabella 9, in ambienti non sanitari né ospedalieri

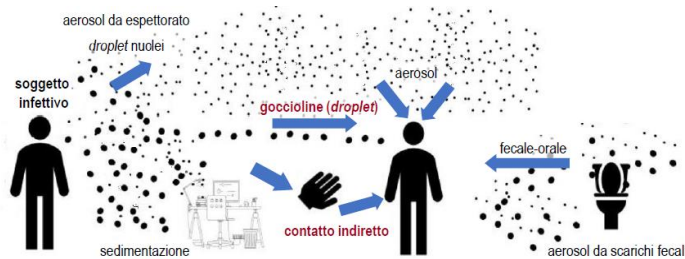
Tipologia di impianto	Rischio Basso o Molto basso	Rischio Moderato	Rischio Alto o Molto alto
Ventilconvettore o similare in ambiente con un solo occupante	Esercizio ordinario	Esercizio ordinario	Esercizio ordinario
Ventilconvettore o similare in ambiente con più occupanti, uno per volta	Esercizio ordinario	Esercizio a velocità (portata) ridotta che garantisca una velocità in ambiente inferiore a 2 m/s	Esercizio a velocità (portata) ridotta che garantisca una velocità in ambiente inferiore a 2 m/s
Ventilconvettore o similare in ambiente con più occupanti	Esercizio a velocità (portata) ridotta che garantisca una velocità in ambiente inferiore a 2 m/s	Esercizio a velocità (portata) ridotta che garantisca una velocità in ambiente inferiore a 1 m/s	Esercizio a velocità (portata) ridotta che garantisca una velocità in ambiente inferiore a 0,5 m/s
Impianto di ventilazione e/o climatizzazione centralizzato (UTA) a servizio di un unico ambiente, con aspirazione dallo stesso	Esercizio alla massima portata d'aria che garantisca una velocità in ambiente inferiore a 2 m/s	Esercizio alla massima portata d'aria che garantisca una velocità in ambiente inferiore a 1 m/s	Esercizio alla massima portata d'aria che garantisca una velocità in ambiente inferiore a 0,5 m/s
Impianto di ventilazione e/o climatizzazione centralizzato (UTA) a servizio di un unico ambiente, senza aspirazione o con aspirazione da altro ambiente	Esercizio alla massima portata d'aria primaria che garantisca una velocità in ambiente inferiore a 2 m/s	Esercizio alla massima portata d'aria che garantisca una velocità in ambiente inferiore a 1 m/s	Esercizio alla massima portata d'aria che garantisca una velocità in ambiente inferiore a 0,5 m/s
Impianto di ventilazione e/o climatizzazione centralizzato (UTA) a servizio di più ambienti, con aspirazione bilanciata da ciascun ambiente	Esercizio alla massima portata d'aria che garantisca una velocità in ambiente inferiore a 2 m/s	Esercizio alla massima portata d'aria che garantisca una velocità in ambiente inferiore a 1 m/s	Esercizio alla massima portata d'aria che garantisca una velocità in ambiente inferiore a 0,5 m/s
Impianto di ventilazione e/o climatizzazione centralizzato (UTA) a servizio di più ambienti, senza aspirazione o con aspirazione da altri ambienti	Esercizio alla massima portata d'aria primaria che garantisca una velocità in ambiente inferiore a 2 m/s	Esercizio alla massima portata d'aria che garantisca una velocità in ambiente inferiore a 1 m/s	Esercizio alla massima portata d'aria che garantisca una velocità in ambiente inferiore a 0,5 m/s

N.B.: Fondamentale la manutenzione e la sanificazione periodica

12

RACCOMANDAZIONI OPERATIVE PER LA VENTILAZIONE NATURALE

Criticità sussistono anche nel caso di ventilazione naturale degli ambienti mediante l'apertura dei serramenti. Infatti, l'aria viene movimentata attraverso l'edificio per effetto della pressione differenziale tra le diverse aperture presenti determinando lo spostamento dell'aria dagli ambienti sopravento verso quelli sottovento, con diffusione di aerosol tra ambienti adiacenti. Pertanto, **in caso di ventilazione naturale degli ambienti è essenziale mantenere chiuse le porte interne all'edificio onde limitare la diffusione tra ambienti adiacenti.**



13

MISURE DI PREVENZIONE E CONTENIMENTO COMUNI PER LE SCHEDE TECNICHE DELLE ATTIVITÀ DI

RISTORAZIONE

STRUTTURE RICETTIVE

COMMERCIO AL DETTAGLIO

✦ Garantire la **frequente pulizia e disinfezione** di tutti gli ambienti e locali, con particolare attenzione alle aree comuni e alle superfici toccate con maggiore frequenza (corrimano, interruttori della luce, pulsanti degli ascensori, maniglie di porte e finestre, ecc.).



Superfici	Particelle virali infettanti rilevate fino a
carta da stampa e carta velina	30 minuti
tessuto	1 giorno
legno	1 giorno
banconote	2 giorni
vetro	2 giorni
plastica	4 giorni
acciaio inox	4 giorni
mascherine chirurgiche strato interno	4 giorni
mascherine chirurgiche strato esterno	7 giorni

La pulizia e l'utilizzo delle corrette misure di igiene degli ambienti sono fondamentali per prevenire diffusione di SARS-CoV-2.

14

La trasmissione delle infezioni da coronavirus, avviene soprattutto attraverso **droplets**, goccioline di diametro $\geq 5 \mu\text{m}$ che originano dagli atti del respirare, parlare, tossire e starnutire. Per le loro dimensioni i **droplets** viaggiano nell'aria per brevi distanze, generalmente inferiori a un metro, e **possono direttamente raggiungere soggetti suscettibili nelle immediate vicinanze, come anche depositarsi su oggetti o superfici che diventano quindi fonte di diffusione del virus**. Infatti, in questo caso, le **mani che sono venute in contatto con gli oggetti così contaminati possono costituire veicolo di trasmissione per contatto indiretto quando toccano le mucose di bocca, naso e occhi**.



15

Le linee guida (ECDC, CDC, OMS) per la prevenzione in questa fase emergenziale indicano tre punti fermi per il contenimento della diffusione del virus SARS-CoV-2:

- ☐ **pulire accuratamente con acqua e detergenti neutri superfici, oggetti, ecc.;**
- ☐ **disinfettare con prodotti adatti, registrati e autorizzati.**
- ☐ **garantire sempre un adeguato tasso di ventilazione e ricambio d'aria;**



16

I prodotti e le procedure da utilizzare per la sanificazione devono essere attentamente valutati prima dell'impiego, per tutelare la salute di lavoratori, utilizzatori, clienti e di tutti coloro che accedono alle aree sanificate.

I prodotti utilizzati a scopo di disinfezione devono essere autorizzati con azione virucida come Presidi Medico Chirurgici (PMC) o come biocidi dal Ministero della salute.

N.B.: SI RICONOSCONO IN QUANTO RIPORTANO IN ETICHETTA IL NUMERO DI REGISTRAZIONE O DI AUTORIZZAZIONE (PMC/BIOCIDA)



17

ORGANIZZARE LA SANIFICAZIONE:

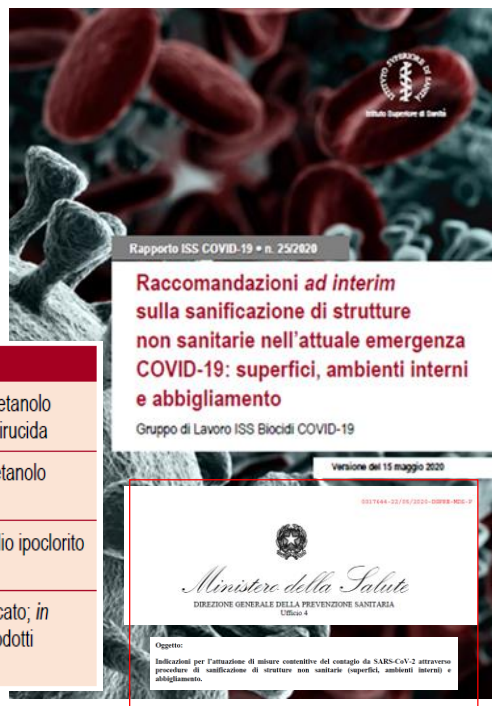
- Stabilire una procedura di azione e una pianificazione preventiva contro il SARS-CoV-2
- Aggiornarle secondo le istruzioni delle autorità sanitarie in ogni momento
- Effettuare la registrazione delle azioni intraprese, specificando data, ora, persone responsabili e salvare la documentazione che può essere generata.
- Incentivare la massima collaborazione di tutte le persone dell'organizzazione nell'adozione di misure preventive



18

Le linee guida dell'OMS indicano che la pulizia con acqua e normali detergenti neutri associata all'utilizzo di comuni prodotti disinfettanti è sufficiente per la decontaminazione delle superfici.

Superficie	Detergente
Superfici in pietra, metalliche o in vetro escluso il legno	Detergente neutro e disinfettante virucida - sodio ipoclorito 0,1 % o etanolo (alcol etilico) al 70% o altra concentrazione, purché sia specificato virucida
Superfici in legno	Detergente neutro e disinfettante virucida (contro i virus) a base di etanolo (70%) o ammoni quaternari (es. cloruro di benzalconio; DDAC)
Servizi	Pulizia con detergente e disinfezione con disinfettante a base di sodio ipoclorito almeno allo 0.1% sodio ipoclorito
Tessili (es. cotone, lino)	Lavaggio con acqua calda (70°C-90°C) e normale detersivo per bucato; <i>in alternativa</i> : lavaggio a bassa temperatura con candeggina o altri prodotti disinfettanti per il bucato



19

MISURE DI PREVENZIONE E CONTENIMENTO COMUNI PER LE SCHEDE TECNICHE DELLE ATTIVITÀ DI

RISTORAZIONE

STRUTTURE RICETTIVE

COMMERCIO AL DETTAGLIO

REGIONE DEL VENETO
giunta regionale - X Legislatura

Allegato 1 all'Ordinanza n. 55 del 29 maggio 2020

DEVE ESSERE GARANTITA LA SICUREZZA DEI LAVORATORI

“Protocollo condiviso di regolazione delle misure per il contrasto e il contenimento della diffusione del virus Covid-19 negli ambienti di lavoro” sottoscritto il 14 marzo 2020 e integrato il 24 aprile 2020d

La prosecuzione delle attività produttive può infatti avvenire solo in presenza di condizioni che assicurino alle persone che lavorano adeguati livelli di protezione. La mancata attuazione del Protocollo che non assicuri adeguati livelli di protezione determina la sospensione dell'attività fino al ripristino delle condizioni di sicurezza.

Misure organizzative

Informazione e formazione

Utilizzo dei DPI (qualora il lavoro imponga di lavorare a distanza interpersonale minore di un metro e non siano possibili altre soluzioni organizzative è comunque necessario l'uso delle mascherine chirurgiche)

20

MISURE DI PREVENZIONE E CONTENIMENTO SPECIFICHE PER LE SCHEDE TECNICHE DELLE ATTIVITÀ DI

RISTORAZIONE

21

MISURE DI PREVENZIONE E CONTENIMENTO COMUNI PER LE SCHEDE TECNICHE DELLE ATTIVITÀ DI

RISTORAZIONE

Per le sue caratteristiche costituisce un ambito di particolare rilevanza in quanto in tali locali si realizzano, le seguenti condizioni che richiedono l'adozione di misure di prevenzione particolarmente attente:

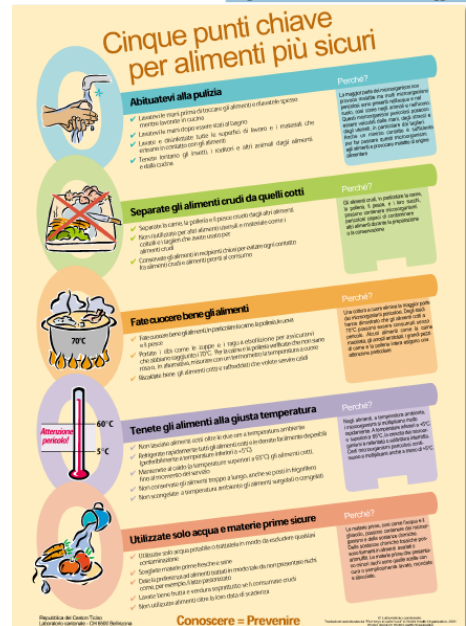
- impossibilità per gli avventori di garantire l'utilizzo continuo, e per tutto il periodo di permanenza nel locale, di mascherine;
- tempo di permanenza; la possibilità di contagio è amplificata dalla durata della permanenza nei locali e, a causa del *turn over della clientela*, aumenta la possibilità di incontri ravvicinati tra un significativo numero di soggetti e di contaminazione di superfici e oggetti;
- difficoltà, in molti locali, a garantire adeguate condizioni di ricambio d'aria naturale e di ventilazione dei locali confinati.



22

RISTORAZIONE

È necessario che sia assicurata la piena e costante adesione alle pratiche igieniche e alle procedure di pulizia, detersione e disinfezione, come richiesto dalla normativa in materia di sicurezza alimentare e come definito nei manuali di buona prassi igienica di settore (GHP) e nei piani HACCP



23

Norme igieniche e precauzioni specifiche nella ristorazione con somministrazione

ORGANIZZAZIONE DEL LOCALE CUCINA E ATTIVITÀ DA SVOLGERE DURANTE LE PREPARAZIONI ALIMENTARI

- Garantire, ove possibile, la distanza di sicurezza tra il personale riorganizzando le postazioni di lavoro, e utilizzare le mascherine.
- Tutto il personale deve adottare stringenti misure igieniche quali lavare le mani molto spesso e non toccarsi mai gli occhi, il naso e la bocca.
- È opportuno che il personale indossi gli occhiali durante la manipolazione di alimenti irritanti (cipolle, peperoncino, ecc.).
- Prima e dopo la preparazione degli alimenti, gli addetti alle preparazioni alimentari devono detergere le superfici della cucina e le altre superfici
- Prima della preparazione e somministrazione, lavare accuratamente frutta e verdura destinata ad essere consumata cruda, risciacquandola ripetutamente sotto acqua corrente;



24

Norme igieniche e precauzioni specifiche nella ristorazione con somministrazione

ORGANIZZAZIONE DEL LOCALE CUCINA E ATTIVITÀ DA SVOLGERE DURANTE LE PREPARAZIONI ALIMENTARI

- Per gli alimenti che vengono serviti senza essere sottoposti a cottura nell'esercizio di somministrazione, gli addetti dovranno rispettare scrupolosamente le buone prassi d'igiene nella preparazione dei piatti, in particolare procedere ad un'adeguata pulizia delle mani, anche se si usano i guanti, ogni volta che si viene in contatto con qualcosa di diverso dall'alimento ed evitare di toccarsi occhi, naso e bocca.
- Per gli alimenti che vengono serviti dopo essere sottoposti a cottura è necessario che questa fase sia effettuata in maniera accurata (vedi figura i cinque punti chiave per alimenti più sicuri) al fine di inattivare i microrganismi eventualmente presenti, compresi i virus.
- Dopo la cottura degli alimenti non utilizzare, per la loro manipolazione o conservazione, utensili e contenitori che siano stati impiegati per le stesse operazioni su alimenti crudi



25

MISURE DI PREVENZIONE E CONTENIMENTO COMUNI PER LE SCHEDE TECNICHE DELLE ATTIVITÀ DI

RISTORAZIONE

REGIONE DEL VENETO
giunta regionale – X Legislatura

Allegato 1 all'Ordinanza n. 55 del 29 maggio 2020

- ✦ Negli esercizi che dispongono di posti a sedere privilegiare l'accesso tramite **prenotazione**, mantenere l'elenco dei soggetti che hanno prenotato, per un periodo di 14 giorni. In tali attività non possono essere presenti all'interno del locale più clienti di quanti siano i posti a sedere.

ORGANIZZAZIONE DEI LOCALI CHE DISPONGONO DEI POSTI A SEDERE

Nel rispetto della normativa vigente in materia di trattamento dei dati personali, mantenere per un periodo di tempo adeguato la registrazione dei clienti che comprenda, per ogni cliente: nome, cognome, numero di telefono, data, ora, numero del tavolo; inoltre, per ciascun tavolo mantenere la registrazione del personale di servizio. La durata del periodo di conservazione delle registrazioni, ai fini di un eventuale *contact tracing*, deve tener conto della durata dell'incubazione di COVID-19, dei tempi di attesa per l'eventuale effettuazione del tampone, nonché di quelli necessari per la conferma diagnostica e l'avvio dell'indagine epidemiologica e non dovrebbe essere, pertanto, inferiore a 14 gg ed estendersi, possibilmente, fino a 30 gg.



26

Norme igieniche e precauzioni specifiche nella ristorazione con somministrazione

ORGANIZZAZIONE DEI LOCALI CHE DISPONGONO DEI POSTI A SEDERE

- Porre all'ingresso del ristorante una segnaletica di divieto di accesso in presenza di sintomi di infezione respiratoria acuta (tosse, raffreddore e febbre con temperatura superiore a 37,5°C) compatibili con COVID-19.
- Si raccomanda di misurare la temperatura corporea, che non deve essere superiore a 37,5°C, a tutta la clientela prima dell'accesso nell'esercizio.
- Al fine di ridurre le file all'esterno del ristorante incentivare la prenotazione telefonica o mediante applicativi che permettano la prenotazione per fasce di orario con avviso quando i posti si rendono disponibili. ▪



27

Norme igieniche e precauzioni specifiche nella ristorazione con somministrazione

ORGANIZZAZIONE DEI LOCALI CHE DISPONGONO DEI POSTI A SEDERE

- Garantire, che eventuali code che possono formarsi all'esterno dell'esercizio in attesa dell'accesso si svolgano nel rispetto del corretto distanziamento individuale.
- Mettere a disposizione all'ingresso dell'esercizio spray o gel sanificanti per le mani.
- Verificare che i clienti che accedono all'esercizio mantengano le mascherine (di comunità o di tipo chirurgico) fino al momento della consumazione.
- Valutare, laddove la struttura del locale lo consenta, l'istituzione di percorsi predefiniti che permettano il raggiungimento dei tavoli sia agli ospiti che ai camerieri. Quando possibile, definire modalità di percorso che separino i clienti in uscita da quelli in entrata



28

- ✦ Laddove possibile, privilegiare l'utilizzo degli spazi **esterni** (giardini, terrazze, plateatici), sempre nel rispetto del distanziamento di almeno 1 metro.
- ✦ I **tavoli** devono essere disposti in modo da assicurare il mantenimento di almeno 1 metro di separazione tra i clienti, ad eccezione delle persone che in base alle disposizioni vigenti non siano soggetti al distanziamento interpersonale. Detto ultimo aspetto afferisce alla responsabilità individuale. Tale distanza può essere ridotta solo ricorrendo a barriere fisiche tra i diversi tavoli adeguate a prevenire il contagio tramite droplet.

29

Norme igieniche e precauzioni specifiche nella ristorazione con somministrazione

Organizzazione dei locali che dispongono dei posti a sedere

- Consentire l'ingresso al ristorante dietro prenotazione, a un n° di persone tale da garantire il corretto distanziamento individuale. Il documento tecnico ISS-INAIL propone, in considerazione dello spazio di movimento del personale, una distanza tra i tavoli non inferiore a 2 metri e il distanziamento fisico minimo previsto dalla normativa vigente, anche adottando una idonea disposizione delle sedute. Sarebbe preferibile privilegiare il servizio negli spazi esterni del locale
- Laddove la distanza tra i tavoli e/o fra gli avventori al tavolo fosse inferiore alle misure sopra indicate è possibile adottare misure alternative come l'adozione di barriere divisorie. Le barriere divisorie possono essere di qualsiasi materiale a condizione che prevengano, tanto con la loro disposizione spaziale quanto con le loro dimensioni (altezza dal suolo, altezza dal piano del tavolo, sporgenza rispetto al piano del tavolo), la diffusione delle droplet verso gli altri clienti presenti.
- Le barriere divisorie all'interno dello stesso tavolo possono essere evitate nel caso di persone che in base alle disposizioni vigenti non siano soggette al distanziamento interpersonale (ad esempio, familiari conviventi).



30

Norme igieniche e precauzioni specifiche nella ristorazione con somministrazione

Organizzazione dei locali che dispongono dei posti a sedere

- Dislocare dispensatori di spray o gel sanificante per le mani, oltre che sui tavoli, anche in punti interni all'esercizio/area specialmente nei servizi igienici, e all'entrata/uscita della cucina.
- Laddove è necessario, posizionare delle barriere di protezione (es. parafiato) per il personale addetto e per i clienti (es. casse), o in alternativa posizionare idonea segnaletica per favorire la distanza di sicurezza (segnali sui pavimenti).
- Evitare l'utilizzo di espositori self-service e limitare l'accesso agli espositori al solo personale addetto.
- Adottare metodi alternativi all'uso dei menu e della carta dei vini cartacei, per esempio attraverso l'affissione di cartelli o schermi o l'uso di applicativi per *smartphone* o al limite l'impiego di menu cartacei monouso.
- Eliminare le modalità di servizio a buffet. Evitare la somministrazione con piatti condivisi e favorire le monoporzioni.



31

MISURE DI PREVENZIONE E CONTENIMENTO COMUNI PER LE SCHEDE TECNICHE DELLE ATTIVITÀ DI RISTORAZIONE

REGIONE DEL VENETO
giunta regionale – X Legislatura

Allegato 1 all'Ordinanza n. 55 del 29 maggio 2020

- ✦ Al termine di ogni servizio al tavolo andranno previste tutte le consuete misure di pulizia e disinfezione delle superfici, evitando il più possibile utensili e contenitori riutilizzabili se non disinfettabili (saliere, oliere, ecc). Per i menù favorire la consultazione online sul proprio cellulare, o predisporre menù in stampa plastificata, e quindi disinfettabile dopo l'uso, oppure cartacei a perdere.

32

Norme igieniche e precauzioni specifiche nella ristorazione con somministrazione

Organizzazione dei locali che dispongono dei posti a sedere

- Adeguata sanificazione di tutti gli oggetti utilizzati per un servizio (es. prodotti per il condimento, zuccheriera monodose, ecc.) prima che vengano messi a disposizione di nuovi clienti, in alternativa adottare prodotti monouso.
- Il tovagliato va cambiato totalmente ad ogni cambio di clientela o in alternativa prevedere l'utilizzo di materiali monouso. Per quanto riguarda il coprimacchia, preferire materiale monouso o in alternativa sostituirlo a ogni cambio di clientela.
- Durante le operazioni di sanificazione dei tavoli, al termine di ogni servizio, è necessario l'utilizzo dei guanti in nitrile.
- Prima di riapparecchiare il tavolo pulire le superfici.
- Prevedere un n° sufficiente di appendiabiti, posizionati a una adeguata distanza dai tavoli e organizzati in modo tale che gli indumenti lasciati in custodia da diversi clienti non vengano in contatto tra di loro.



33

Norme igieniche e precauzioni specifiche nella ristorazione con somministrazione

Indicazioni per la clientela

- Indossare la mascherina fino al raggiungimento del tavolo e tutte le volte che ci si sposti dal proprio posto (es. per raggiungere i servizi igienici).
- Muoversi solo lo stretto necessario all'interno del locale. A tal fine è raccomandata, in particolare, la vigilanza dei genitori sui bambini presenti a tavola.
- Evitare l'uso promiscuo di bicchieri e bottiglie.
- Un referente per l'impresa dovrà verificare il rispetto da parte dei clienti delle norme di cui sopra.



34

RISTORAZIONE

- ✦ Negli esercizi che non dispongono di posti a sedere, consentire l'ingresso ad un numero limitato di clienti per volta, in base alle caratteristiche dei singoli locali, in modo da assicurare il mantenimento di almeno **1 metro di separazione** tra le sedute.

NORME IGIENICHE PER I BAR E ALTRI ESERCIZI SIMILI SENZA CUCINA

- Garantire, nei limiti del possibile che eventuali code che possono formarsi all'esterno dell'esercizio in attesa dell'accesso si svolgano nel rispetto del corretto distanziamento individuale.
- Posizionare idonea segnaletica orizzontale davanti al banco e alla cassa per favorire la distanza di sicurezza (segnaletica sui pavimenti); quando possibile, riportare la segnaletica di distanziamento anche sul bordo del banco di somministrazione.



35

RISTORAZIONE

- ✦ La consumazione al **banco** è consentita solo se può essere assicurata la distanza interpersonale di almeno 1 metro tra i clienti, ad eccezione delle persone che in base alle disposizioni vigenti non siano soggetti al distanziamento interpersonale. Detto ultimo aspetto afferisce alla responsabilità individuale.
- ✦ La consumazione a **buffet in modalità self-service** non è consentita. È possibile organizzare una modalità a buffet mediante somministrazione da parte di personale incaricato, escludendo la possibilità per i clienti di toccare quanto esposto e prevedendo in ogni caso, per clienti e personale, l'obbligo del mantenimento della distanza e l'obbligo dell'utilizzo della mascherina a protezione delle vie respiratorie.
- ✦ I clienti dovranno indossare la mascherina tutte le volte che non sono seduti al tavolo.

36

NORME IGIENICHE PER I BAR E ALTRI ESERCIZI SIMILI SENZA CUCINA

- Valutare, laddove la struttura del locale lo consenta, l'istituzione di percorsi predefiniti che permettano il raggiungimento del punto di servizio senza incroci con gli avventori già serviti e che si apprestano all'uscita.
- Consentire l'ingresso nel locale ad un numero di persone tale da garantire all'interno del punto di somministrazione il corretto distanziamento interpersonale (almeno 1 metro).
- Verificare che i clienti che accedono all'esercizio mantengano l'uso delle mascherine fino al momento della consumazione.
- Se nel locale sono presenti aree per il consumo in piedi con tavoli o altri piani di appoggio devono essere garantite la distanza di sicurezza interpersonale di almeno un metro.
- Eliminare le modalità di servizio a buffet.
- Evitare l'utilizzo di espositori self-service di alimenti e bevande; ad esempio limitare l'accesso agli espositori delle bevande al solo personale addetto.
- Il personale deve pulire le superfici del bancone del bar o del locale bar e dei piani di appoggio dopo ogni servizio e provvedere alla loro disinfezione con adeguata frequenza.



37

NORME IGIENICHE PER I BAR E ALTRI ESERCIZI SIMILI SENZA CUCINA

Indicazioni a cui dovrebbe attenersi la clientela

- Evitare il contatto ravvicinato ($< 1\text{m}$) con altri clienti e il personale.
- Rispettare le indicazioni dei gestori sulle distanze da mantenere e le regole igieniche da osservare.
- Sostare nel locale solo il tempo strettamente alla consumazione.
- Togliere la mascherina solo per la consumazione, mantenendola distanza di sicurezza (almeno 1m) dal personale e da altri clienti.
- Indossare la mascherina quando ci si sposta all'interno del locale (es. per raggiungere i servizi igienici) e per pagare alla cassa.
- Evitare l'uso promiscuo di bicchieri e bottiglie.
- Un referente per l'impresa dovrà verificare il rispetto da parte dei clienti delle norme di cui sopra.



38

RISTORAZIONE SENZA SOMMINISTRAZIONE CON PREPARAZIONE DI CIBI DA ASPORTO

Organizzazione del locale cucina e attività di preparazioni alimentari: come per i ristoranti

ORGANIZZAZIONE PER LE ATTIVITÀ DI ASPORTO

- Definire un'area destinata al ritiro degli alimenti preparati e pronti alla consegna alla clientela. Tali aree devono essere diverse dai locali di preparazione degli alimenti.
- Gli alimenti preparati devono essere posti in contenitori idonei per gli alimenti protetti ed essere separati da altre merci.
- La consegna dei prodotti alimentari ai clienti dovrebbe avvenire rispettando la distanza fisica non inferiore a un metro, eventualmente adottando soluzioni innovative (es. vassoi scorrevoli/girevoli, piano di appoggio dedicato, dal quale il cliente preleverà i prodotti solo quando il ristoratore o un suo dipendente si sarà allontanato).



39

RISTORAZIONE SENZA SOMMINISTRAZIONE CON PREPARAZIONE DI CIBI DA ASPORTO

ORGANIZZAZIONE DELLE ATTIVITÀ DI CONSEGNA A DOMICILIO

- Definire un'area destinata al ritiro degli alimenti preparati e pronti alla consegna da parte del personale addetto. Tali aree devono essere diverse dai locali di preparazione degli alimenti.
- È fortemente auspicabile che tutto il personale addetto alle consegne dei prodotti alimentari mantenga un alto livello di igiene personale, indossando la mascherina sia durante il ritiro che la consegna,.
- Gli alimenti preparati devono essere posti in contenitori idonei per gli alimenti, protetti ed essere separati da altre merci. I contenitori impiegati per il trasporto degli alimenti devono essere puliti e disinfettati dopo ogni uso.
- Il ritiro dei prodotti alimentari e la consegna ai clienti deve avvenire rispettando la distanza interpersonale non inferiore ad un metro ed evitando di accedere al domicilio del cliente.
- Nella consegna a domicilio, particolare attenzione deve essere riservata al mantenimento delle corrette condizioni di conservazione (tempo/temperatura) degli alimenti da consegnare.



40

RISTORAZIONE SENZA SOMMINISTRAZIONE CON PREPARAZIONE DI CIBI DA ASPORTO

Indicazioni per la clientela

- È preferibile l'ordinazione on-line o telefonica per evitare assembramenti all'esterno e in modo da garantire che il ritiro dei prodotti ordinati avvenga a un orario concordato con l'esercente.
- All'interno dei locali i clienti devono indossare dispositivi di protezione delle vie respiratorie, mantenendo comunque la distanza di sicurezza di almeno 1m.
- All'atto del ritiro della merce, i clienti potranno entrare presso l'esercizio quando l'area destinata al ritiro degli alimenti preparati e pronti alla consegna non è già occupata da altri clienti.
- Permanere all'interno dei locali il tempo strettamente necessario al ritiro e al pagamento della merce
- È vietata ogni forma di consumo sul posto.
- Nel caso della consegna a domicilio, al momento del ritiro dei prodotti alimentari indossare dispositivi di protezione delle vie respiratorie e rispettare la distanza di sicurezza che deve essere non inferiore ad un metro.



41

MISURE DI PREVENZIONE E CONTENIMENTO COMUNI PER LE SCHEDE TECNICHE DELLE ATTIVITÀ DI



Allegato 1 all'Ordinanza n. 55 del 29 maggio 2020

STRUTTURE RICETTIVE

- ✦ Nelle aree comuni è obbligatorio rispettare la distanza interpersonale di almeno 1 metro. Pertanto, è necessario promuovere e facilitare il rispetto di tale misura e favorire la **differenziazione dei percorsi** all'interno delle strutture, con particolare attenzione alle zone di ingresso e uscita. Si suggerisce, a tal proposito, di affiggere dei cartelli informativi e/o di delimitare gli spazi (ad esempio, con adesivi da attaccare sul pavimento, palline, nastri segnapercorso, ecc.).
- ✦ Il **distanziamento interpersonale** non si applica ai membri dello stesso gruppo familiare o di conviventi, né alle persone che occupano la medesima camera, né alle persone che in base alle disposizioni vigenti non sono soggetti al distanziamento interpersonale (detto ultimo aspetto afferisce alla responsabilità individuale).
- ✦ Favorire modalità di prenotazioni online, con sistemi automatizzati di check-in e check-out ove possibile.

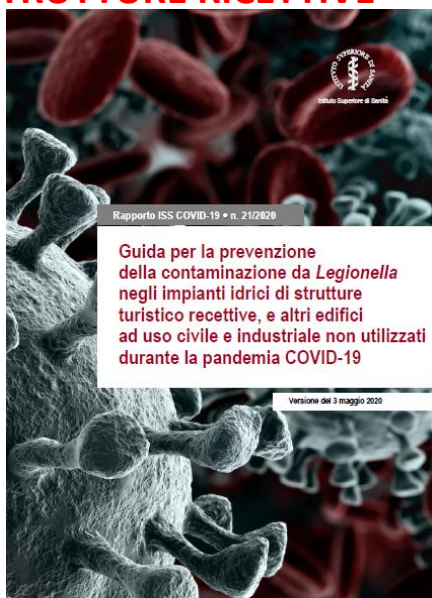
42

STRUTTURE RICETTIVE

- ✦ L'addetto al servizio di ricevimento deve provvedere, alla fine di ogni turno di lavoro, alla pulizia del piano di lavoro e delle attrezzature utilizzate.
- ✦ Eliminare la disponibilità di riviste e materiale informativo di uso promiscuo.
- ✦ Ogni oggetto fornito in uso dalla struttura all'ospite, dovrà essere disinfettato prima della consegna all'ospite.
- ✦ L'utilizzo degli ascensori dev'essere tale da consentire il rispetto della distanza interpersonale, pur con la mascherina, prevedendo eventuali deroghe in caso di componenti dello stesso nucleo familiare, conviventi e persone che occupano la stessa camera, né alle persone che in base alle disposizioni vigenti non sono soggetti al distanziamento interpersonale (detto ultimo aspetto afferisce alla responsabilità individuale).
- ✦ Si raccomanda, al cambio ospite, l'accurata pulizia e disinfezione di ambienti, arredi, utensili e, laddove fornita, biancheria.

43

STRUTTURE RICETTIVE



Linee guida per la prevenzione ed il controllo della legionellosi
A cura di Ministero della Salute

Approvato in Conferenza Stato-Regioni,
nella seduta del 7 maggio 2015

44

COMMERCIO AL DETTAGLIO

- Consentire l'ingresso ad un numero limitato di clienti per volta, in base alle caratteristiche dei singoli locali, in modo da assicurare il mantenimento di almeno **1 metro di separazione**.
- Nel caso di acquisti con scelta in autonomia e manipolazione del prodotto da parte del cliente, dovrà essere resa obbligatoria la disinfezione delle mani prima della manipolazione della merce. In alternativa, dovranno essere messi a disposizione della clientela guanti monouso da utilizzare obbligatoriamente.
- L'addetto alla vendita deve procedere ad una frequente **igiene delle mani** con soluzioni idro-alcoliche (prima e dopo ogni servizio reso al cliente).

45

COMMERCIO AL DETTAGLIO SU AREE PUBBLICHE

La regolamentazione è competenza dei Comuni, che devono assicurare:

- ✦ la riorganizzazione degli spazi per consentire l'accesso ordinato e, se del caso, contingentato, per evitare assembramenti di persone e assicurare il mantenimento di almeno 1 metro di separazione tra gli utenti
- ✦ il mantenimento in tutte le attività e le loro fasi del **distanziamento interpersonale**;
- ✦ utilizzo di **mascherine** sia da parte degli operatori che da parte dei clienti,
- ✦ informazione per garantire il **distanziamento dei clienti in attesa di entrata**: posizionamento all'accesso dei mercati di cartelli almeno in lingua italiana e inglese per informare la clientela sui corretti comportamenti.
- ✦ maggiore distanziamento dei **posteggi**;
- ✦ individuazione di un'area di rispetto per ogni posteggio in cui limitare la concentrazione massima di clienti compresenti, nel rispetto della distanza interpersonale di un metro.

46

COMMERCIO AL DETTAGLIO SU AREE PUBBLICHE

Misure a carico del titolare di posteggio

- ✦ pulizia e disinfezione quotidiana delle attrezzature prima dell'avvio delle operazioni di mercato di vendita;
- ✦ messa a disposizione della clientela di soluzione idroalcolica per l'igiene delle mani in ogni banco;
- ✦ rispetto del distanziamento interpersonale di almeno un metro.
- ✦ Rispetto del distanziamento interpersonale di almeno un metro dagli altri operatori anche nelle operazioni di carico e scarico;
- ✦ Nel caso di acquisti con scelta in autonomia e manipolazione del prodotto da parte del cliente, dovrà essere resa obbligatoria la disinfezione delle mani prima della manipolazione della merce. In alternativa, dovranno essere messi a disposizione della clientela guanti monouso da utilizzare obbligatoriamente.