COMUNE DI CAGLIARI
Comune di Cagliari
Protocollo N.0119557/2022 del 14/04/2022

PROTOCOLLO ANTI CONTAGIO COVID - 19

IL PRESENTE PROTOCOLLO COSTITUISCE ATTUAZIONE DI QUELLO NAZIONALE SOTTOSCRITTO IN DATA 14 MARZO 2020 CON LE ORGANIZZAZIONI DATORIALI E CGIL, CISL E UIL E INTEGRATO CON IL PROTOCOLLO DEL 24 APRILE 2020 E RECEPISCE: LE DISPOSIZIONI ATTUATIVE DEL DECRETO-LEGGE 25 MARZO 2020, N. 19 (RECANTE MISURE URGENTI PER FRONTEGGIARE L'EMERGENZA EPIDEMIOLOGICA DA COVID-19) - DECRETO-LEGGE 16 MAGGIO 2020, N. 33. (20A03194) DEL (GU SERIE GENERALE N.147 DEL 11-06-2020) DPCM 17 MAGGIO 2020; L'ORDINANZA N°23 DEL 17 MAGGIO 2020 DELLA REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA LE LINEE GUIDA DELLA CONFERENZA STATO REGIONI E DELLE PROVINCE AUTONOME 20/96/CR31/COV19 DEL 11 GIUGNO 2020

IL DATORE DI LAVORO / Gualtiero Cualbu ----------

COVID MANAGER/ Davide Collu ----------

IL RSPP/Luigino Cherchi ----------

Il MEDICO COMPETENTE /Ferdinando Binaghi ----------

Il RLS/Massimo Onorato ----------

Cagliari 15 giugno 2020

SOMMARIO

1. **PREMESSA**
2. **INDIVIDUAZIONE DELLE RESPONSABILITÀ**
3. **MODALITA' INGRESSO OSPITI**
4. **ASSISTENZA SANITARIA AI CLIENTI – GESTIONE DI UN CASO SINTOMATICO SOSPETTO**
5. **PULIZIA DELLE CAMERE**
6. **RISTORAZIONE**
7. **INDICAZIONI SUL CONTENIMENTO DEL CONTAGIO SULL'IGIENE DEGLI ALIMEANTI NELL'AMBITO DELLA RISTORAZIONE E SOMMINISTRAZIONE DI ALIMENTI**
8. **T_CONGRESS**
9. **MICROCLIMA**
10. **ACCESSO DEI FORNITORI ESTERNI**
11. **MODALITÀ DI INGRESSO IN AZIENDA DEI DIPENDENTI**
12. **PULIZIA, DISINFEZIONE E SANIFICAZIONE**
13. **ORGANIZZAZIONE AZIENDALE**
14. **SORVEGLIANZA SANITARIA/MEDICO COMPETENTE**
15. **APPLICAZIONE E VERIFICA**
16. **ALLEGATI**

1. PREMESSA

Il presente protocollo costituisce attuazione di quello nazionale sottoscritto in data 14 marzo 2020 e aggiornato con protocollo del 24 aprile 2020 dalle organizzazioni datoriali e CGIL, CISL e UIL.

Il presente protocollo si rende necessario al fine di contenere il contagio e tutelare dallo stesso tutti i Lavoratori e i Clienti della scrivente azienda.

- Preso atto che il Governo favorisce, per quanto di sua competenza, la piena attuazione del Protocollo;
- Condivisi i principi del Protocollo nazionale;
- Considerate le differenti opzioni previste dalla legge e dal Protocollo nazionale per far fronte alla diffusione del COVID-19
- Valutata la necessità di adottare un Protocollo aziendale che, nel rispetto dei principi di quello nazionale, li adatti alla specificità aziendale;
- Considerato che, secondo il Protocollo nazionale, le misure previste nello stesso possono essere integrate da altre equivalenti o più incisive secondo la peculiarità della propria organizzazione;
- Ricordato che, a valle della elaborazione del presente protocollo, saranno monitorate le misure adottate e le implementazioni (con eventuale affidamento di questo compito ad un Comitato per l'applicazione e la verifica delle regole del Protocollo);
- Il presente protocollo potrà subire ulteriori modifiche e/o implementazioni in relazione all'evoluzione dello stato di emergenza e di eventuali decreti, ordinanze emanati a livello nazionale e regionale.

L'azienda MI.NO.TER. SPA,

deve restare un luogo sicuro. Per mantenere questa condizione i comportamenti del personale e dei terzi, a qualunque titolo presenti nella struttura, devono uniformarsi con consapevole, ostante e collaborativa puntualità alle disposizioni del presente protocollo.

L'azienda MI.NO.TER. SPA,

evidenzia che la mancata attuazione del protocollo, che non assicuri adeguati livelli di protezione, determina la sospensione dell'attività fino al ripristino delle condizioni di sicurezza.

L'azienda MI.NO.TER. SPA,

invita quindi tutte le persone che si trovano, a qualsiasi titolo, in azienda ad attenersi scrupolosamente alle indicazioni del presente Protocollo e ad adottare comportamenti responsabilmente cauti.

L'azienda MI.NO.TER. SPA,

consapevole che l'informazione preventiva e puntuale è la prima iniziativa di precauzione, si impegna a portare a conoscenza dei propri dipendenti e dei terzi (clienti, fornitori e quant'altro), attraverso apposite note scritte, tutte le informazioni necessarie alla tutela della salute e della sicurezza delle persone presenti in azienda.

Il presente documento contiene gli indirizzi operativi finalizzati a fornire uno strumento immediato di applicazione delle misure di prevenzione e contenimento del Covid – 19 all'interno del THotel. Le disposizioni si pongono, inoltre, in continuità con le indicazioni a livello nazionale, in particolare con il protocollo condiviso tra le parti sociali approvato

dal decreto del Presidente del Consiglio dei Ministri del 26 aprile 2020, con le linee guida della Conferenza delle Regioni e delle Province Autonome del 25 Maggio 2020, nonché con i criteri guida generali di cui ai documenti prodotti da INAIL e Istituto Superiore di Sanità.

Tutto il personale del THotel ha ricevuto un'adeguata informazione e formazione con apposito Protocollo del 29 maggio 2020 sulle norme di sicurezza da adottare nello svolgimento delle proprie mansioni ed è stato dotato di tutti i DPI, Dispositivi di Protezione Individuale, richiesti per lo svolgimento del proprio lavoro garantendo un alto livello di sicurezza per sé stessi e per tutti i nostri Ospiti.

All'interno della struttura è stato posizionato in tutti gli spazi comuni il materiale informativo con le indicazioni sulle norme di sicurezza da rispettare.

Con queste linee guida vogliamo essere certi di garantire, come sempre, un livello di Alta Ospitalità per il soggiorno dei nostri Ospiti garantendo la sicurezza richiesta dal momento storico che stiamo vivendo.

2. INDIVIDUAZIONE DELLE RESPONSABILITÀ

Individuazione di un referente unico ("COVID Manager")
Premesso che anche per l'attuazione delle misure di prevenzione dal contagio da SARS-CoV-2 negli ambienti di lavoro rimangono confermati ruoli e responsabilità previsti dal decreto legislativo 9 aprile 2008, n. 81, per ogni azienda potrà essere individuato dal datore di lavoro un referente unico ("COVID Manager"), con funzioni di coordinatore per l'attuazione delle misure di prevenzione e controllo e con funzioni di punto di contatto per le strutture del Sistema Sanitario Regionale. Tale referente deve essere individuato tra i soggetti componenti l'organizzazione aziendale della prevenzione ai sensi del decreto legislativo 9 aprile 2008, n. 81 art. 2 lettere , b; d; f.
Verosimilmente nella figura del Datore di Lavoro stesso, Dirigente o del Responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione (RSPP), o comunque tra i soggetti aventi poteri organizzativi e direzionali. Rimane confermata in capo a dirigenti e preposti di ciascuna organizzazione aziendale, in sinergia con il comitato previsto dal protocollo nazionale di regolamentazione, la vigilanza e la sorveglianza dell'attuazione delle misure di prevenzione, sulla base dei compiti e delle attribuzioni di ciascuno come ripartiti dal datore di lavoro. In tale contesto, il sistema aziendale della prevenzione consolidatosi nel tempo secondo l'architettura prevista dal decreto legislativo 9 aprile 2008, n. 81 costituisce la cornice naturale per supportare la gestione integrata del rischio connesso all'attuale pandemia. In ogni caso, solo la partecipazione consapevole e attiva di ogni singolo utente e lavoratore, con pieno senso di responsabilità, potrà risultare determinante, non solo per lo specifico contesto aziendale, ma anche per la collettività.

2.1 Dati dell'Azienda

Ragione sociale	MINOTER SPA
Sede legale	VIA GALASSI 2 CAGLIARI
Datore di lavoro	Gualtiero Cualbu
Covid Manager	Davide Collu
RSPP	Luigino Cherchi
Medico Competente	FERDINANDO BINAGHI
RLS	Massimo Onorato
Unità operativa	VIA DEI GIUDICATI 66 CAGLIARI

Coerentemente con quanto precisato dal protocollo nazionale di regolamentazione, il rischio associato all'esposizione a SARS-CoV-2 rappresenta un rischio biologico generico. Pertanto, in tale scenario, in cui prevalgono esigenze di tutela

della salute pubblica, non si ritiene giustificato l'aggiornamento del Documento di Valutazione dei Rischi in relazione a tale rischio, se non in ambienti di lavoro sanitario o socio-sanitario, esclusi dal campo di applicazione del presente documento, o comunque qualora il rischio di infezione da SARS-CoV-2 sia un rischio di natura professionale, legato allo svolgimento dell'attività lavorativa, aggiuntivo e differente rispetto al rischio generico per la popolazione generale.

Come citato dall'art. 13 dell'ordinanza N.23 DEL 17 MAGGIO 2020 della Regione Autonoma della Sardegna, nell'ambito del territorio regionale, in considerazione del valore calcolato dell'indice di trasmissibilità Rt (R con t) pari a 0,24 e fino a che questo non superi la soglia di 0,50, sulla base della pubblicazione da parte del Ministero della Salute degli indicatori previsti dal D.M.S. in data 30 aprile 2020, che certifica la compatibilità dello svolgimento delle attività meglio descritte a seguire con l'andamento della situazione epidemiologica nel territorio regionale ai sensi dell'art. 1, primo comma, lett. dd), ee) , gg), ll) del DPCM 17 maggio 2020, fermo restando il divieto di assembramento e il rispetto del distanziamento personale, in conformità alle linee guida per la riapertura delle attività economiche e produttive approvate dalla Conferenza delle Regioni e delle Province Autonome in data 16 maggio 2020 ed allegate al richiamato DPCM (All. 17), a decorrere dal 18 maggio 2020 è consentita l'apertura delle attività per quanto d'interesse della scrivente, di:
b) servizi di somministrazione di alimenti e bevande ed attività, anche artigianali, che prevedono l'asporto e il consumo sul posto (a titolo esemplificativo bar, pub, ristoranti, gelaterie, pasticcerie);
d) Strutture ricettive alberghiere, strutture ricettive all'aria aperta, alloggi in agriturismo;

3. MODALITA' INGRESSO OSPITI

Informazioni ai lavoratori ed agli ospiti - Misure di carattere generale

La struttura informa i lavoratori e chiunque acceda agli spazi aziendali circa le disposizioni impartite dalle Autorità e le misure da adottare al fine di limitare il rischio di trasmissione di Covid-19. E' altresì fatto obbligo di informare i collaboratori e gli ospiti delle misure di prevenzione igienico sanitaria, nonché delle indicazioni e delle prescrizioni relative alle varie aree della struttura o alle varie attività.

Le relative comunicazioni possono essere realizzate con varie modalità, quali ad esempio cartelli informativi o schermi nella hall e negli spazi comuni, il sito internet della struttura ricettiva, le televisioni in camera, la posta elettronica, i sistemi di messaggistica, i social network, etc. Predisporre una adeguata informazione sulle misure di prevenzione, comprensibile anche per i clienti di altra nazionalità.

Spazi Comuni e Hall

All'ingresso della Hall dell'Hotel è stata posizionata una termo camera Dahua DHI-ASI7213X-T1 dotata di piedistallo che permette il rilevamento della temperatura per tutti gli Ospiti che fanno ingresso. Non sarà consentito l'accesso agli Ospiti con una temperatura superiore ai 37,5°. Lo stesso dispositivo ricorda che è obbligatorio indossare la mascherina per poter accedere alla struttura. All'interno degli spazi comuni è obbligatorio mantenere la distanza di sicurezza di almeno un metro.

Dal **10 gennaio 2022** e fino alla cessazione dello stato di emergenza viene esteso l'utilizzo del "super green pass" anche ad alberghi e strutture ricettive. Sono stati posizionati dei totem nella hall per il controllo da parte degli Ospiti del green pass base e super green pass. Il personale della reception, del bar e ristorante, centro benessere e del congressuale è stato dotato di appositi device per il controllo dei green pass.

A disposizione degli Ospiti e del personale sono state dislocate diverse postazioni per la sanificazione delle mani che contengono un gel a base alcolica. Si trovano all'ingresso delle zone camere, di tutti i servizi di Toilette del piano terra e di Ristorante, Bar e Bistrot.

E' consigliato l'utilizzo degli ascensori singolarmente, la distanza può essere derogata in caso di appartenenti allo stesso nucleo familiare o che condividono la stessa camera. All'interno di ogni ascensore è presente il gel idro- alcolico al 60-85% per le mani da utilizzare prima di premere sul tasto del piano desiderato.

Negli spazi comuni le pulizie ordinarie, compresa la disinfezione dei punti di maggior contatto (pulsanti ascensori e maniglie porte), avviene più volte durante la giornata e secondo le necessità, mentre vengono igienizzati e sanificati gli ambienti almeno 1 volta ogni 24 ore, compresi i corridoi camere. Le maniglie delle porte tagliafuoco e di emergenza vengono sanificate più volte al giorno.

I servizi igienici a disposizione degli ospiti saranno oggetto di applicazione delle procedure di pulizia e disinfezione di cui al paragrafo "PULIZIA, DISINFEZIONE E SANIFICAZIONE", prevendo in ogni caso l'applicazione delle seguenti prescrizioni:

- Sono disponibili all'ingresso dispenser di gel igienizzante o soluzioni idralcoliche oltre all'affissione di cartelli contenenti il richiamo alle norme comportamentali

- gli utenti in transito negli spazi comuni/zone di passaggio dovranno sempre indossare i DPI, allorquando non siano impegnati nelle ordinarie operazioni di igiene personali;

- l'utilizzo dei servizi dovrà avvenire nel rispetto delle misure di distanziamento e sicurezza, evitando ogni possibile assembramento; pertanto, l'accesso al gruppo servizi sarà consentito quando i lavandini o le cabine docce e wc siano disponibili, così da evitare inutili soste negli spazi comuni/zone di passaggio, garantendo in ogni momento il rispetto del distanziamento sociale;

Attività di ricevimento

Al desk della Reception è richiesto di mantenere la distanza interpersonale di 1 metro. Il front desk è dotato in ogni postazione di barriera in plexiglass e di gel idro - alcolico 60-85% per la sanificazione delle mani.

Postazioni e attrezzature presenti (PC, POS bancario, scanner documenti, telefoni e penne) vengono sanificati ad ogni cambio turno, mentre il desk viene sanificato più volte durante ogni turno di lavoro con alcool a 90°. Le chiavi magnetiche vengono sanificate prima della consegna all'Ospite con sterilizzatore UV professionale 59S marca SunUV.

In fase di check in viene verificato il possesso del Green Pass e viene rilasciato un ticket che può esssere mostrato in tutti i reparti dell'hotel per un accesso più agevole.

Per le operazioni di check in legate a gruppi di persone è richiesto l'avvicinamento al front desk del solo capo gruppo o del capo famiglia per evitare assembramenti nell'area accoglienza. I documenti verranno registrati e restituiti nell'immediato. Per i gruppi caratterizzati da unità maggiori di 5, è consigliato l'invio dei dati anagrafici di ogni componente, prima dell'arrivo in Hotel.

La cartina della città e tutto il materiale informativo su Cagliari ed il territorio potrà essere richiesto al personale della reception che sarà lieto di darvi indicazioni sulle attività proposte.

Le bici a noleggio per gli ospiti vengono disinfettate giornalmente prima della consegna con Alcosan V10 ed i caschi con Good&Sany spray battericida, chiavi e lucchetti vengono sanificati con lo sterilizzatore UV professionale 59S marca SunUV.

Il deposito bagagli viene sanificato tutte le mattine prima dell'utilizzo.

4. ASSISTENZA SANITARIA AI CLIENTI – GESTIONE DI UN CASO SINTOMATICO SOSPETTO

Nel caso in cui venisse rilevato un caso positivo tra i propri ospiti o tra i lavoratori presenti presso la struttura, il personale procederà a prendere tempestivamente contatto con il Comune e con la Asl competente, fatto salvo situazioni di particolare criticità in cui si richiederà l'intervento del 118.

Al fine di ridurre al minimo il rischio di contagio nell'attesa del parere sanitario sarà fornito all'ospite la mascherina chirurgica da indossare obbligatoriamente e sarà ridotto al minimo il contatto con altre persone che dovranno indossare gli opportuni dispositivi di sicurezza per prendere contatto con l'ospite.

L'ospite dovrà essere isolato nella sua camera se residente in hotel, oppure nella camera T201 individuata come area di isolamento per gli Ospiti esterni che usufruiscono dei servizi ristorativi, congressuali o del centro benessere.

Se la persona che presenta i sintomi è un dipendente, 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 Medico di famiglia. La struttura individuerà immediatamente le unità venute a contatto con il collaboratore in questione, mettendo a disposizione dell'autorità sanitaria il relativo elenco per le valutazioni di competenza, mettendosi a disposizione per l'applicazione delle indicazioni da questa esplicitate.

Nella struttura sono disponibili, presso la Reception e presso la Lavanderia, un kit per coloro che dovessero presentare sintomi da Covid-19 e per coloro che sono venuti a contatto con una persona infetta.

Kit Protettivo
Il kit protettivo comprende i seguenti elementi:

- mascherine chirurgiche per il malato
- FFP2 per chi presta assistenza; protezione facciale e guanti (usa e getta); tuta a maniche lunghe (usa e getta);
- Disinfettante monouso a base alcolica per la disinfezione delle mani.

Presso la reception sono disponibili i numeri di telefono di:

- autorità sanitarie e centri medici locali
- ospedali pubblici e privati
- numeri di emergenza per il COVID-19 forniti dalla Regione o dal Ministero della Salute

5. PULIZIA DELLE CAMERE

La pulizia quotidiana è garantita e scrupolosa come da standard della struttura, a seconda che si tratti di una fermata o di una partenza. In ogni camera sono stati eliminati suppellettili e note informative al fine di limitare ogni fonte di contagio e viene sanificato (oltre che igienizzato) ogni elemento della camera, con particolare attenzione ai punti di contatto come: maniglie presenti (porte, finestre, armadi, box doccia), cornetta del telefono e interruttori delle luci.
Il kit per le bevande calde viene rimpiazzato e sanificato ad ogni partenza, mentre per il minibar la dotazione viene sostituita a prescindere dal suo consumo. Il telecomando viene dotato di una cover sostituibile ad ogni cambio ospite.

In ogni camera si procede con una sanificazione finale di camera e bagno con l'utilizzo di un panno monouso per ambiente impregnato di AlcosanVT10, Diversey, disinfettante a base alcoolica oppure Umonium Medical Spray, Huckerts – dispositivo medico classe LLB. Mentre per i materiali in tessuto come tende, materassi e cuscini viene utilizzato Good&Sany spray battericida.

Al termine delle operazioni viene apposto esternamente alla porta della camera un cartello che garantisce la sanificazione avvenuta e che nessuno abbia più fatto accesso all'ambiente. Il fac-simile del cartello è riportato nell'allegato n° 13.

La lavanderia industriale con cui collaboriamo ha adottato un Protocollo di lavaggio e sanificazione in relazione alla biocontaminazione della biancheria. Copia di questo protocollo è disponibile nella sezione allegati (Allegato n° 12).

E' possibile richiedere al check in che il personale dell'Hotel non faccia ingresso in camera per il riassetto giornaliero.

A fine del turno di servizio il carrello utilizzato per il servizio alle camere deve essere pulito, riordinato e ripristinato con tutti i materiali mancanti.

Lo staff dell'Hotel è dotato di tutti i Dispositivi di Sicurezza Individuale richiesti per la propria mansione, in particolare sono in dotazione dei dipendenti.

- Mascherina chirurgica
- Guanti
- Visiera facciale.

Nella sezione allegati sono disponibili le schede di sicurezza dei prodotti utilizzati (Allegati n° 10).

6. RISTORAZIONE

Tutto il nostro personale ha ricevuto una formazione sulle norme in materia di igiene alimentare e la struttura osserva scrupolosamente le norme previste nel proprio manuale HACCP aggiornato al 28/2/2019.

Al Ristorante ed al Bistrot è da rispettare la distanza di sicurezza interpersonale di almeno 1 metro ed è richiesto di igienizzare le mani negli appositi dispenser prima dell'ingresso. E' richiesto l'utilizzo della mascherina che potrà essere tolta solo quando ci si sarà accomodati al tavolo, Le distanze interpersonali vanno mantenute anche al momento del pagamento del conto, indossando sempre la mascherina. Tutte le postazioni di cassa sono dotate di schermo in plexiglass e di igienizzante per le mani.

La sala è stata allestita rispettando le norme di sicurezza richieste e tra un tavolo e l'altro ci sono 1,5 metri di distanza, salvo che per nuclei famigliari o occupanti della stessa camera.

A tutti gli ospiti esterni non soggiornanti in hotel, viene richiesto di compilare un form con i loro nominativi e recapiti che verrà custodito per 14 giorni e poi cestinato, disponibile nella sezione allegati (allegato n°14) . I dati saranno trattati esclusivamente dalle autorità sanitarie.
Tutto il personale è munito di device per il controllo del green pass che viene effettuato all'ingresso. E' stato anche posizionato un totem all'ingresso dell'area bar per il controllo.

In sala breakfast viene servita una colazione con caffetteria espressa e menù cartaceo da compilare personalmente per la richiesta di prodotti freschi della nostra pasticceria che verranno serviti à la carte. E' previsto anche un buffet di prodotti confezionati e monodose.

Per il lunch, il dinner e per il bar si può scegliere da un menù scaricabile tramite i "QR Code" esposto presso le rispettive sale, di cui riportiamo la locandina nel paragrafo 7 a pag. 15 e nella sezione Allegati (allegato n° 15).

Per chi preferisse consumare i pasti in camera è disponibile il servizio di room service con un supplemento di 7€.

La pulizia dei tavoli di tutta l'area ristorativa e del bancone del bar viene effettuata ad ogni cambio Ospite a cui segue una sanificazione con panno monouso impregnato di Alcosan VT10,Diversey, disinfettante a base alcoolica. Così come viene igienizzata la macchina del caffè e sanificati gli spazi presenti, utilizzati per la preparazione delle cibarie e delle bevande.

Durante il servizio, il ménage ed i condimenti richiesti vengono serviti al tavolo e la confezione viene sanificata dopo ogni utilizzo da parte dell'ospite.

In cucina, tutte le aree dedicate alla lavorazione e alla preparazione delle cibarie poi servite agli Ospiti, vengono costantemente igienizzate come da standard e vengono sanificate a chiusura del servizio con Alcosan VT 10, Diversey – disinfettante a base alcoolica, per superfici dure, adatto all'uso nell'industria alimentare e Divosan, Diversey, a base di cloro per i pavimenti. Tutte le macchine utilizzate, presenti nelle cucine, vengono igienizzate ed i banchi anche sanificati, così come gli impianti di condizionamento e di estrazione, come riportato più avanti nella sezione "impianti ed areazione".

Lo staff è dotato di tutti i dispositivi di protezione individuale come da norme vigenti in termini di HACCP, inoltre come presidio ANTICOVID-19 lo staff ha in dotazione una mascherina dispositivo medico di classe 1 trattata con Carbon nanoclusters e provvede alla sanificazione delle mani con soluzione idro – alcoolica al 60 - 85% prima di ogni servizio al tavolo.

La procedura operativa qui descritta è desunta dalle informazioni di carattere generale riportate al successivo paragrafo 7.

7. INDICAZIONI SUL CONTENIMENTO DEL CONTAGIO SULL'IGIENE DEGLI ALIMENTI NELL'AMBITO DELLA RISTORAZIONE E SOMMINISTRAZIONE DI ALIMENTI

Il COVID-19 è una malattia causata dal virus SARS-CoV-2 la cui trasmissione avviene mediante il contatto tra persona e persona, attraverso l'inalazione di micro-goccioline (droplet) prodotte dalla tosse o starnuti di un soggetto infetto. Nonostante non ci siano evidenze scientifiche che SARS-CoV-2 possa essere trasmesso attraverso la via fecale-orale o attraverso il consumo di alimenti contaminati è necessario che nel corso dell'epidemia da SARS CoV-2 vengano raccomandate misure sanitarie atte a ridurre il rischio di infezione introdotto dalla presenza di soggetti potenzialmente infetti in ambienti destinati alla somministrazione degli alimenti. Tali misure devono prevedere l'adozione di procedure idonee a prevenire la contaminazione dei cibi e delle superfici con cui questi vengono a contatto (piani di lavoro, contenitori, stoviglie); a tal fine gli addetti alla preparazione e alla somministrazione di cibi devono indossare mascherine chirurgiche e guanti e provvedere alla disinfezione di tutte le superfici (che possono essere state interessate direttamente o indirettamente da droplet emesse da individui infetti, sintomatici e asintomatici, oltre a rispettare, ove possibile, la distanza interpersonale. Al fine di garantire la sicurezza degli alimenti è necessario fare sempre riferimento ai cinque punti chiave per alimenti sicuri indicati dall'OMS (Figura 1).
Più specificatamente, nell'ambito della loro somministrazione 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 (Hazard Analysis and Critical Control Points) aziendali. Inoltre, è necessario considerare alcune ulteriori norme generali per le categorie sopra specificate (codici ATECO 56.10.11, 56.10.20, 56.30.00):

- In considerazione della tipologia di attività che prevede la presenza di personale addetto alle cucine e di personale addetto al servizio ai tavoli, oltre a quello dedicato ad attività amministrative se presente, è opportuno impartire attività formative/informative più mirate, anche in collaborazione con le figure della prevenzione di cui al D.lgs. 81/2008 e s.m.i. , con particolare riferimento a specifiche norme igieniche da rispettare nonché all'utilizzo dei DPI, ove previsti, anche per quanto concerne la vestizione/svestizione.
- Garantire un'adeguata sanificazione, con opportuni prodotti di detersione e disinfettanti e con adeguata frequenza, dei locali deputati alla somministrazione e allo stoccaggio degli alimenti, come pure dei locali di

servizio. Le attività di pulizia e igiene ambientale devono essere effettuate con una frequenza minima giornaliera. Tali attività, anche alla luce della normativa vigente, possono essere svolte in proprio dall'impresa medesima ovvero affidate a imprese specializzate nella sanificazione. Fanno eccezione quelle operazioni di sanificazione degli impianti di aerazione per le quali è necessario il ricorso a imprese esterne specializzate.

- In particolare per quanto attiene gli ambienti confinati, come le cucine, è importante limitare l'accesso ai locali al personale strettamente necessario per evitare il sovraffollamento che facilita la diffusione del virus
- Per il personale di cucina, in condivisione di spazi confinati, ove l'attività lavorativa imponga una distanza interpersonale minore di un metro e non siano disponibili altre soluzioni organizzative, va indossata la mascherina chirurgica; dovranno essere utilizzati altresì guanti in nitrile in tutte le attività in cui ciò sia possibile. A tali dispositivi può essere associata una ulteriore protezione per gli occhi attraverso l'uso di occhiali o schermi facciali.
- Per il personale addetto al servizio ai tavoli è necessario l'uso della mascherina chirurgica per tutto il turno di lavoro e ove necessario, l'utilizzo dei guanti in nitrile; questi ultimi sono comunque sempre da utilizzare durante le attività di igienizzazione poste in essere al termine di ogni servizio al tavolo.
- Il personale amministrativo e quello addetto alla cassa dovrà indossare la mascherina chirurgica prevedendo altresì barriere di separazione (es. separatore in plexiglass).
- Disponibilità di idonei quantitativi di sapone monouso e materiali monouso per l'asciugatura igienica per garantire il lavaggio frequente delle mani di tutto il personale

Lavaggio delle mani

In linea con le raccomandazioni dell'Organizzazione Mondiale della Sanità per ridurre l'esposizione e la trasmissione del virus SARS-CoV-2 (13), gli operatori del settore alimentare, incluso manipolazione, preparazione e somministrazione, devono lavarsi le mani con sapone monouso e asciugarle in maniera igienica (salviette monouso):

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

Figura 1

- Rispettare le regole di igiene personale (taglio delle unghie, rimozione di accessori e gioielleria, mantenimento in ordine di barba, baffi, capelli, ecc.).
- Praticare l'igiene respiratoria (starnutire e/o tossire in un fazzoletto evitando il contatto delle mani con le secrezioni respiratorie). In ogni caso, subito dopo avere tossito o starnutito, praticare l'igiene delle mani.

- Utilizzo, per tutti gli addetti alla preparazione alimentari, di un idoneo abbigliamento (indumenti specifici per il lavoro, copricapo e calzari, ecc.).
- Garantire un'adeguata sanificazione delle superfici a contatto con gli alimenti e le altre superfici d'uso, con opportuni prodotti di detersione e disinfettanti: detergere con acqua e sapone e, successivamente, disinfettare, in base al tipo di superficie, con alcol etilico al 75% o con una soluzione a base di ipoclorito di sodio allo 0,1% per pavimenti e superfici di lavoro e 0,5% per i bagni, come indicato dall'OMS. Per una efficace disinfezione delle superfici, lasciare agire le soluzioni per un minuto. Dopo detersione e disinfezione, risciacquare accuratamente e abbondantemente con acqua tutte le superfici destinate ad entrare in contatto con gli alimenti (es. taglieri, piani di lavoro, utensili) in modo da rimuovere completamente i residui di detergenti/disinfettanti, ed asciugare le superfici. Ulteriori informazioni sulla modalità di disinfezione delle superfici sono riportate nel Rapporto ISS COVID-19, n.19/2020 e nel Rapporto ISS COVID-19, n. 25/2020
- Garantire un'adeguata sanificazione degli utensili utilizzati per la preparazione degli alimenti, con opportuni prodotti di detersione
- Garantire la disinfezione frequente delle superfici toccate più di frequente, quali ad esempio maniglie di banchi o armadi frigoriferi, tastiere/touchscreen, bilance, maniglie delle porte, rubinetti e tastiere dei terminali POS.

Gestione dell'accesso dei clienti nei locali

- 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.
- Limitare il numero degli accessi ai locali per evitare il sovraffollamento che facilita la diffusione del virus; il Documento INAIL-ISS, di recente pubblicazione, ha rideterminato il limite massimo di capienza (non inferiore a 4 m² per ciascun cliente, fatta salva la possibilità di adozione di misure organizzative come le barriere divisorie) Quando possibile prevedere percorsi separati per l'entrata e l'uscita dei clienti dal locale.
- Far rispettare la distanza di sicurezza tra le persone che deve essere non inferiore ad 1 metro, anche adottando apposita segnaletica
- È sconsigliato accettare clienti che utilizzino semi-maschere filtranti munite di valvola (FFP2/FFP3 con valvola di esalazione) che, non fornendo per il loro specifico principio costruttore una barriera all'espirazione, possono creare situazioni di pericolosità sia per gli altri avventori che per il personale di servizio (vedi RAPPORTO COVID-19 n. 17/2020; 19).
- 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.

Lavaggio di stoviglie e tessuti per la tavola

Lavare piatti, bicchieri, posate e simili in lavastoviglie. Se per qualche motivo il lavaggio automatico non fosse possibile, in caso di lavaggio manuale si consiglia di utilizzare le procedure standard con lavaggio, disinfezione e risciacquo (se previsto per il disinfettante impiegato). Le stoviglie lavate e disinfettate a mano, dovranno essere asciugate con carta monouso o equivalenti. Si ricorda che è necessario sottoporre a igienizzazione tutti gli oggetti, anche se non utilizzati a tavola, ma che potrebbero essere entrati in contatto con le mani degli ospiti. Analogamente anche per tovaglie, tovaglioli e altri tessuti per la tavola deve essere fatto un lavaggio a 70°C o più con successiva stiratura.

Tovaglie e tovaglioli in tessuto andranno sostituiti al cambio del cliente. Se i clienti – trattati come un'unica unità sono ospiti della struttura alberghiera e mantengono lo stesso tavolo in modo esclusivo, non sarà necessaria la sostituzione del tovagliato ad ogni servizio.

Nella gestione dei tessuti si tenga conto che secondo il rapporto ISS n.25/2020 (15 maggio 2020), il coronavirus Sars-Cov-2 è stato rilevato attivo (infettante) fino a 24 ore. Pertanto nella gestione dell'attività può essere utilizzata come misura di prevenzione anche un tempo di inutilizzo dei tessuti superiore a 24 ore.

Cinque punti chiave per alimenti più sicuri

Abituatevi alla pulizia

- Lavatevi le mani prima di toccare gli alimenti e rilavatele spesso mentre lavorate in cucina
- Lavatevi le mani dopo essere stati al bagno
- Lavate e disinfettate tutte le superfici di lavoro e i materiali che entrano in contatto con gli alimenti
- Tenete lontano gli insetti, i roditori e altri animali dagli alimenti e dalla cucina

Perché?

La maggior parte dei microorganismi non provoca malattie ma molti microorganismi pericolosi sono presenti nell'acqua e nel suolo, così come negli animali e nell'uomo. Questi microorganismi pericolosi possono essere veicolati dalle mani, dagli stracci e dagli utensili, in particolare dai taglieri. Anche un minimo contatto è sufficiente per far passare questi microorganismi agli alimenti e provocare malattie di origine alimentare

Separate gli alimenti crudi da quelli cotti

- Separate la carne, la polleria e il pesce crudo dagli altri alimenti
- Non riutilizzate per altri alimenti utensili e materiale come i coltelli e i taglieri che avete usato per alimenti crudi
- Conservate gli alimenti in recipienti chiusi per evitare ogni contatto fra alimenti crudi e alimenti pronti al consumo

Perché?

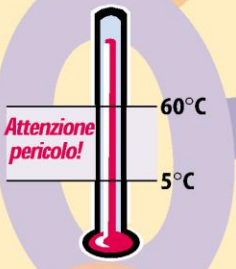
Gli alimenti crudi, in particolare la carne, la polleria, il pesce, e i loro succhi, possono contenere microorganismi pericolosi capaci di contaminare altri alimenti durante la preparazione o la conservazione

Fate cuocere bene gli alimenti

- Fate cuocere bene gli alimenti, in particolare la carne, la polleria, le uova e il pesce
- Portate i cibi come le zuppe e i ragu a ebollizione per assicurarvi che abbiano raggiunto i 70°C. Per la carne e la polleria verificate che non siano rosa o, in alternativa, misurare con un termometro la temperatura a cuore
- Riscaldate bene gli alimenti cotti e raffreddati che volete servire caldi

Perché?

Una cottura a cuore elimina la maggior parte dei microorganismi pericolosi. Degli studi hanno dimostrato che gli alimenti cotti a 70°C possono essere consumati senza pericolo. Alcuni alimenti come la carne macinata, gli arrosti arrotolati, i grandi pezzi di carne e la polleria intera esigono una attenzione particolare



Tenete gli alimenti alla giusta temperatura

- Non lasciate alimenti cotti oltre le due ore a temperatura ambiente
- Refrigerate rapidamente tutti gli alimenti cotti e le derrate facilmente deperibili (preferibilmente a temperature inferiori a +5°C)
- Mantenete al caldo (a temperature superiori a 65°C) gli alimenti cotti, fino al momento del servizio
- Non conservate gli alimenti troppo a lungo, anche se posti in frigorifero
- Non scongelate a temperatura ambiente gli alimenti surgelati o congelati

Perché?

Negli alimenti, a temperatura ambiente, i microorganismi si moltiplicano molto rapidamente. A temperature inferiori a +5°C o superiori a 65°C, la crescita dei microorganismi è rallentata o addirittura interrotta. Certi microorganismi pericolosi continuano a moltiplicarsi anche a meno di +5°C.

Utilizzate solo acqua e materie prime sicure

- Utilizzate solo acqua potabile o trattatela in modo da escludere qualsiasi contaminazione
- Scegliete materie prime fresche e sane
- Date la preferenza ad alimenti trattati in modo tale da non presentare rischi come, per esempio, il latte pastorizzato
- Lavate bene frutta e verdura soprattutto se li consumate crudi
- Non utilizzate alimenti oltre la loro data di scadenza

Perché?

Le materie prime, così come l'acqua e il ghiaccio, possono contenere dei microorganismi e delle sostanze chimiche. Delle sostanze chimiche tossiche possono formarsi in alimenti avariati o ammuffiti. Le materie prime che presentano minori rischi sono quelle scelte con cura o semplicemente lavate, mondate e sbucciate.

Repubblica del Canton Ticino
Laboratorio cantonale - CH 6500 Bellinzona

Conoscere = Prevenire

© Laboratorio cantonale
Traduzione autorizzata da "Five keys to safer food" © World Health Organization, 2001
Poster design © World Health Organization

Somministrazione di alimenti e bevande - Scheda tecnica

Per favorire il distanziamento, possono essere utilizzate per la somministrazione altre aree interne ed esterne alla struttura ricettiva, normalmente destinate ad altri usi.
Gli alimenti da somministrare tramite servizio in camera vengono trasferiti al piano su vassoi o tramite carrelli con contenitori chiusi o muniti di apposito coperchio. Durante il trasferimento è importante curare la protezione degli alimenti dalle contaminazioni accidentali da parte del personale, che dovrà indossare guanti e mascherina.
I tempi di allestimento e consegna devono essere minimizzati.
Si rinvia per ogni altro aspetto alle prescrizioni contenute nel PROTOCOLLO DI SICUREZZA ANTI-DIFFUSIONE SARS-COV2 SETTORE DELLA RISTORAZIONE E BAR allegato all'Ordinanza n.23 del 17 maggio 2020 RAS
la questione del distanziamento sociale assume un aspetto di grande complessità, anche in considerazione che non è evidentemente possibile, durante il servizio, l'uso di mascherine da parte dei clienti e che lo stazionamento protratto possa anche contaminare, in caso di soggetti infetti da SARS-COV-2, superfici come, ad esempio, stoviglie e posate.
Altro aspetto di rilievo è il ricambio di aria naturale e la ventilazione dei locali confinati anche in relazione ai servizi igienici spesso privi di possibilità di areazione naturale.
Le misure organizzative relative a gestione spazi e procedure come quelle di igiene individuale delle mani e degli ambienti sono quindi estremamente importanti.
Andrebbero, in primo luogo e soprattutto in una prima fase, favorite soprattutto soluzioni che privilegino l'uso di spazi all'aperto rispetto ai locali chiusi, anche attraverso soluzioni di sistema che favoriscano queste modalità.
Tutte le indicazioni riportate nelle singole schede tematiche devono intendersi come integrazioni alle raccomandazioni di distanziamento sociale e igienico-comportamentali finalizzate a contrastare la diffusione di SARS-CoV-2 in tutti i contesti di vita sociale. Per tutte le procedure di pulizia, disinfezione e sanificazione, di aerazione degli ambienti e di gestione dei rifiuti si rimanda alle indicazioni contenute rispettivamente: nel Rapporto ISS COVID-19 n. 19/2020 "Raccomandazioni ad interim sui disinfettanti nell'attuale emergenza COVID-19: presidi medico chirurgici e biocidi", nel Rapporto ISS COVID-19 n. 5/2020 "Indicazioni ad interim per la prevenzione e gestione degli ambienti indoor in relazione alla trasmissione dell'infezione da virus SARS-CoV-2", e nel Rapporto ISS COVID-19 n. 3/2020 "Indicazione ad interim per la gestione dei rifiuti urbani in relazione alla trasmissione dell'infezione da virus SARS-CoV-2", e nel Rapporto ISS COVID-19 n. 21/2020 "Guida per la prevenzione della contaminazione da Legionella negli impianti idrici di strutture turistico-ricettive e altri edifici ad uso civile e industriale non utilizzato durante la pandemia COVID-19".

8. T CONGRESS

Nell'ambito dell'organizzazione degli eventi, sia nella fase preliminare che in quella esecutiva, si richiede all'organizzatore (conduttore), a tutela dei lavoratori, del locatore (T Hotel) e dei propri clienti, l'applicazione del presente protocollo

Il personale assegnato all'accoglienza verifica i green pass all'ingresso delle sale convegni prima dell'inizio dei lavori. Nel caso di congressi oltre le 50 persone viene posizionato un totem per il controllo autonomo all'ingresso in sala.

All'interno dell'area congressuale è obbligatorio mantenere la distanza interpersonale di almeno 1 metro e indossare la mascherina, la distanza dovrà essere mantenuta anche durante l'accesso e il deflusso dalla sala che avverrà da due differenti percorsi. All'ingresso di ogni sala convegni è posizionato una piantana con soluzione idro alcolica al 60-85% per la sanificazione delle mani prima dell'accesso in sala.

Le sedie sono posizionate ad un metro di distanza per garantire le misure di sicurezza e, per permettere ai relatori di fare il loro intervento senza mascherina, il podio o tavolo relatori è posizionato a più di due metri dalla prima fila della platea. Anche al tavolo relatori le singole postazioni saranno distanti un metro.
Per gli allestimenti a banchi scuola viene garantita una distanza di 1.5 metri tra una seduta e l'altra.

La sala convegni viene sanificata prima di ogni evento e igienizzata durante le interruzioni dei lavori, la strumentazione presente nel tavolo relatori e nel podio non è ad uso promiscuo, le cuffiette anti ronzio vengono sostituite ad ogni

intervento e gli avanza slide sono protetti da una cover sostituita ad ogni evento. Telecomandi, avanza slide e microfoni vengono sanificati prima di ogni evento con sterilizzatore UV Professionale 59S di SunUV.

La sanificazione delle sedie, del podio, del tavolo relatori e dei banchi scuola viene effettuata con l'utilizzo di un panno monouso per ambiente impregnato di Alcosan VT10, Diversey, disinfettante a base alcoolica oppure Umonium Medical Spray, Huckerts – dispositivo medico classe LLB.

Le sale vengono arieggiate ad ogni cambio evento e viene utilizzato lo spray battericida Good&Sany per le tende e la moquette.

Il committente, nel rispetto della privacy, dovrà mantenere un registro delle presenze al convegno per una durata di 14 giorni.

9. T SPA

Nell'ambito della gestione della T Spa si richiede a tutti gli ospiti l'applicazione del presente protocollo. Il controllo del green pass viene effettuato dalle operatrici di reception all'ingresso del centro benessere.

Al fine di regolamentare i flussi degli spazi di attesa e nelle varie aree, per favorire il rispetto del distanziamento sociale di almeno 1 metro, è richiesta la prenotazione sia per i trattamenti in cabina che per gli ingressi all'Acqua Journey. Inoltre l'acquisto di voucher regalo e la richiesta di informazioni sono delegati all'e-shop, alla mail o telefono e al banco della Reception hotel.

All'ingresso della T Spa è stata posizionata una piantana con soluzione idro alcolica al 60-85% per la sanificazione delle mani, ed è stata apposta anche una specifica informativa che indica di indossare la mascherina ed il rilevamento della temperatura da parte un operatore della T Spa, impedendo l'accesso in caso di temperatura > 37,5 °C.

L'elenco delle presenze verrà registrato in apposito modulo (All. 18) e conservato nella reception della Spa per un periodo di 14 giorni.

Gli spazi nelle aree spogliatoi e docce sono stati organizzati in modo da assicurare le distanze di almeno 2 metri e l'accesso è consentito a due persone per volta. Tutti gli indumenti e oggetti personali devono essere riposti dentro la borsa personale, anche qualora depositati negli appositi armadietti; le chiavi degli armadietti vengono sanificate con sterilizzatore UV Professionale 59S di SunUV. All'interno degli spogliatoi sono state eliminate le amenities al fine di limitare ogni fonte di contagio, ma potranno essere richieste direttamente al personale di reception.
Per l'utilizzo dei phon sono a disposizione i guanti monouso vicino ad ogni apparecchio.
Una piantana con soluzione idro alcolica al 60-85% per la sanificazione delle mani, è stata apposta prima dell'ingresso agli spogliatoi uomo e donna con una specifica informativa che indica di indossare la mascherina per recarsi nella zona della vasca idromassaggio.

Gli spogliatoi vengono sanificati (oltre che igienizzati) ad ogni cambio turno con particolare attenzione ai punti di contatto. Al termine delle operazioni viene apposto un cartello che garantisce la sanificazione.

L'accesso in vasca è garantito per 10 persone al fine di rispettare il distanziamento sociale all'interno della vasca. Gli ospiti dell'hotel e gli esterni accedono all'area Acqua Journey da due differenti ingressi. All'ingresso della zona vasca è stata posizionata una piantana con soluzione idro alcolica al 60-85% per la sanificazione delle mani, le chaise longue sono state posizionate ad un metro di distanza l'una dall'altra e vengono sanificate ad ogni cambio ospite con con G Multiuso spray disinfettante germicida della Golmar (All. 20). Un cartellino che indica "chaise longue non sanificata" in

attesa della sanificazione da parte degli operatori. È necessario inoltre prima dell'accesso in acqua effettuare una doccia saponata su tutto il corpo, all'interno degli spogliatoi.

Prima dell'apertura della vasca è stata confermata l'idoneità dell'acqua alla balneazione a seguito dell'effettuazione delle analisi di tipo chimico e microbiologico dei parametri di cui alla tabella A dell'allegato 1 all'Accordo Stato Regioni e PP.AA. 16.01.2003, effettuate da apposito laboratorio.
Al fine di assicurare un livello di protezione dall'infezione il limite del parametro cloro attivo libero in vasca è compreso tra 1,0 - 1,5 mg/l; cloro combinato ≤ 0,40 mg/l; pH 6.5 – 7.5. La frequenza dei controlli dei parametri di cui sopra da parte del personale dell'hotel è non meno di due ore.

L'utilizzo del bagno turco è inibito da apposito cartello posizionato di fronte all'ingresso.

I teli utilizzati per l'Acqua Journey vengono riposti, a fine percorso, in sacchi custoditi all'interno di un contenitore in legno posizionato di fronte alla reception. I teli vengono riposti nel contenitore direttamente dagli ospiti.

All'ingresso della zona fitness è stata posizionata una soluzione idro alcolica al 60-85% insieme ad apposita informativa di indossare la mascherina a fine allenamento. E' garantita la distanza di almeno 2 metri durante l'attività fisica. L'accesso è consentito solo agli ospiti che devono svolgere attività fisica e l'utilizzo è ad uso esclusivo degli ospiti dell'hotel i cui dati vengono registrati al momento del check in. Dopo l'utilizzo da parte di ogni singolo soggetto, si procede alla disinfezione delle macchine con AlcosanVT10, Diversey, disinfettante a base alcoolica e G Multiuso spray disinfettante germicida della Golmar spray e salviette.

L'accesso alle cabine avviene solo su prenotazione del trattamento, in tutte le cabine è presente un dispencer con soluzione idro alcolica al 60-85%. L'operatore di cabina procede alla pulizia e sanificazione delle superfici con AlcosanVT10, Diversey, disinfettante a base alcoolica e alla disinfezione delle attrezzature e accessori ad ogni cambio ospite.

La pulizia quotidiana di tutte le aree della T Spa è garantita e scrupolosa come da standard della struttura Inoltre, a fine pulizia si procede con una sanificazione finale con l'utilizzo di un panno monouso per ambiente impregnato di AlcosanVT10, Diversey, disinfettante a base alcoolica, con G Multiuso spray disinfettante germicida della Golmar e con Good&Sany spray battericida.

La lavanderia industriale con cui collaboriamo ha adottato un Protocollo di lavaggio e sanificazione in relazione alla biocontaminazione della biancheria (teli e lenzuola lettini). Copia di questo protocollo è disponibile nella sezione allegati (Allegato n° 12).

Per quanto riguarda il microclima si rimanda alle misure di sicurezza descritte al punto 9, viene garantita anche l'aerazione degli spogliatoi e bagni per tutta la durata della giornata.

Si fa, inoltre, presente che il ricambio dell'aria all'interno dei locali è completo, il ricircolo dell'aria è infatti chiuso, tutta l'aria presente nei locali è prelevata integralmente dall'esterno e la potenzialità dell'impianto è tale da garantire un ricambio dell'aria 20 volte maggiore delle linee guida.

Lo staff della T Spa è dotato di tutti i Dispositivi di Sicurezza Individuale richiesti per la propria mansione, in particolare sono in dotazione dei dipendenti.

- Mascherina dispositivo medico di classe 1, trattata con Carbon nanoclusters lavabile sino a 30 volte per lo staff di reception
- Mascherina chirurgica a disposizione per tutto il personale presente
- Mascherina FFP2 senza valvola per le estetiste

- Guanti per le estetiste
- Visiera facciale per le estetiste

All'interno della T Spa è presente un apposito contenitore per lo smaltimento dei DPI.

10. MICROCLIMA

La manutenzione dei nostri impianti di unità di trattamento aria non hanno mai subito interruzioni e seguono cicli bimestrali di manutenzione ordinaria, con una continua pulizia dei filtri, degli scarichi di condensa, degli umidificatori (con eventuale sostituzione degli ugelli). Pertanto il loro ottimo stato garantisce un ricambio di aria primaria continuo all'interno della hall, delle camere, delle sale ristorazione, delle sale convegni, del centro benessere.

Le manutenzioni sono altrettanto scrupolose, ma più numerose sugli impianti di areazione delle nostre cucine dove pulizia e sanificazione avviene più volte al giorno, in base al termine dei diversi servizi di ristorazione.
La pulizia dei filtri dei fan coils delle camere e dei corridoi avviene costantemente e, quando necessario, avviene la loro sostituzione.
Per la sanificazione degli impianti viene utilizzato Klima Sanitizer, della Farmicol Spa, prodotto formulato con principio attivo ai Sali di Ammonio Quaternari.
In allegato scheda di sicurezza del prodotto utilizzato.

11. ACCESSO DEI FORNITORI ESTERNI

Il rifornimento delle merci in azienda verrà contingentato durante l'arco della settimana con una programmazione predisposta dall'Economato per evitare assembramenti nel piazzale di scarico. Mentre per quanto riguarda preventivi e proposte di prodotti si avrà accesso in Economato previo appuntamento.

Un apposito cartello con le note informative per l'accesso in azienda è stato posizionato all'ingresso dell'Economato.

All'arrivo degli ordini l'autista avrà accesso allo scarico merci se dotato di DPI regolamentari.

Per la firma delle bolle di consegna e ddt dovranno essere indossati i guanti.

Prima dello scarico il personale di magazzino verificherà la temperatura dell'autista, autorizzando lo scarico se nulla osta. A fine operazioni l'autista potrà andare via e la merce verrà messa nei magazzini.

Solo un operatore di economato accompagnerà l'autista per lo scarico delle merci.

All'interno dell'ufficio economato non potrà sostare più di un fornitore ed un operatore dell'Hotel, in caso di mancanza di distanze di sicurezza dovranno essere indossate le mascherine.

A tutti i fornitori dell'Hotel sono state inviate le procedure di accesso in azienda come da protocollo di sicurezza.

12. GESTIONE INGRESSI HOTEL CON GREEN PASS

L'articolo 3 del decreto-legge n. 105 del 2021, integrando il decreto-legge n. 52, recante misure urgenti per fronteggiare l'emergenza epidemiologica da COVID-19 e per l'esercizio in sicurezza di attività sociali ed economiche, ha individuato una serie di ulteriori servizi e attività ai quali possono accedere solo i clienti muniti della Certificazione verde COVID-19.

A far data dal 6 agosto 2021, in zona bianca, gialla, arancione o rossa, laddove i servizi e le attività sottoelencate siano consentiti, l'accesso ai seguenti servizi e attività è consentito esclusivamente ai soggetti muniti di una delle certificazioni verdi COVID-19:

a) servizi di ristorazione svolti da qualsiasi esercizio, per il consumo al tavolo, al chiuso;

b) spettacoli aperti al pubblico, eventi e competizioni sportivi;

c) musei, altri istituti e luoghi della cultura e mostre;

d) piscine, centri natatori, palestre, sport di squadra, centri benessere, anche all'interno di strutture ricettive, limitatamente alle attività al chiuso;

e) sagre e fiere, convegni e congressi;

f) centri termali, parchi tematici e di divertimento;

g) centri culturali, centri sociali e ricreativi, limitatamente alle attività al chiuso e con esclusione dei centri educativi per l'infanzia, compresi i centri estivi, e le relative attività di ristorazione;

h) attività di sale gioco, sale scommesse, sale bingo e casinò;

i) concorsi pubblici.

L'obbligo di esibire il green pass non si applica ai bambini di età inferiore ai 12 anni compiuti (in quanto esclusi per età dalla campagna vaccinale) e ai soggetti esenti sulla base di idonea certificazione medica rilasciata secondo i criteri definiti con circolare del Ministero della salute.

Si ricorda, inoltre, che le certificazioni verdi COVID-19 attestano una delle seguenti condizioni:

avvenuta vaccinazione anti-SARS-CoV-2 (anche con la somministrazione della prima dose di vaccino, con validità dal 15° giorno dopo la somministrazione fino alla data prevista per il completamento del ciclo vaccinale);

avvenuta guarigione da COVID-19;

effettuazione di test antigenico rapido o molecolare con esito negativo al virus SARS-CoV-2

La verifica del possesso del green pass si effettua mediante la lettura del codice a barre bidimensionale, utilizzando l'applicazione "VerificaC19", scaricata su un dispositivo mobile.

In riferimento agli esercizi alberghieri è stato stabilito che:

-I gestori delle strutture ricettive non solo non sono obbligati a verificare il green pass di ogni cliente che soggiorna nella struttura, ma non sono legittimati a tale tipo di controllo. Per soggiornare nelle strutture ricettive le norme vigenti non richiedono il possesso del green pass.

-I clienti di una struttura ricettiva possono accedere ai servizi di ristorazione offerti dalla struttura esclusivamente per la propria clientela, anche in caso di consumo al tavolo in un locale al chiuso, senza mostrare una certificazione verde COVID-19. Nel caso in cui, invece, i servizi di ristorazione della struttura ricettiva siano aperti anche a clienti che non alloggiano nella struttura, l'accesso sarà riservato soltanto a chi, cliente della struttura o cliente esterno, è in possesso di una certificazione verde COVID-19, in caso di consumo al tavolo al chiuso.

-Il green pass non è necessario per il consumo al tavolo all'aperto, né per la clientela alloggiata né per la clientela non alloggiata.

Il comma 2 dell'articolo 8 bis del decreto-legge 22 aprile 2021 n. 52 prevede la necessità di certificazione verde COVID-19 per partecipare a feste conseguenti alle cerimonie civili o religiose, anche organizzate mediante servizi di catering e banqueting.

Il decreto-legge 23 luglio 2021 n. 105 stabilisce l'obbligo del green pass per partecipare a sagre e fiere, convegni e congressi.

- Il decreto-legge 23 luglio 2021 n. 105 stabilisce espressamente l'obbligo del green pass per accedere alle piscine, palestre e centri benessere, anche all'interno di strutture ricettive, limitatamente alle attività al chiuso. Se le attività si svolgono all'aperto, il green pass non è necessario
- Per i servizi alla persona non è richiesto il green pass. La normativa prevede invece l'obbligo del green pass per accedere alle piscine, palestre e centri benessere, anche all'interno di strutture ricettive, limitatamente alle attività al chiuso.
- L'articolo 13 del dpcm 17 giugno 2021 consente ai titolari di strutture ricettive di delegare la verifica del green pass. I soggetti delegati devono essere incaricati con atto formale recante le necessarie istruzioni sull'esercizio dell'attività di verifica.

L'attività del Thotel è stata organizzata secondo le seguenti procedure per dare attuazione alle disposizioni di legge:

- Appositi cartelli informativi sono stati apposti nella hall, nell'area bar/bistrot ed al centro benessere (All.22).
- I reparti ristorativi, la reception ed il centro benessere hanno a disposizione uno smartphone per il controllo dei green pass a chi accede ai servizi.
- Tutto il personale predisposto ai controlli è stato autorizzato con delega scritta da parte della MINOTER SPA (All.25).

PRENOTAZIONI E RICEVIMENTO

In fase di prenotazioni agli Ospiti vengono fornite con una comunicazione scritta (All.21) le nuove disposizioni in materia di green pass, allo stesso modo sono state inserite anche nel sito e nei canali web e social.
Tutti i gruppi confermati per i prossimi mesi hanno ricevuto la comunicazione con le nuove disposizioni.
Ad ogni check in viene comunicato agli ospiti che, se vogliono accedere al bar ed al ristorante, devono esibire il green pass. In caso di verifica di green pass viene rilasciato loro un ticket verde (All.23) che potrà essere mostrato all'ingresso dei servizi ristorativi per velocizzare la procedura.

SALA BREAKFAST
Il servizio breakfast è ad uso esclusivo degli Ospiti dell'hotel per cui non è necessario esibire il green pass per accedere al servizio.

BAR E BISTROT
Tutti gli Ospiti, sia hotel che esterni, devono esibire il green pass per poter accedere all'area bar e bistrot per consumare al tavolo. Il green pass non sarà richiesto nello spazio esterno del bar e a chi consuma al bancone.
I dati degli Ospiti esterni vengono raccolti dal personale delegato con apposito modulo (All.24) che viene posto sopra ad ogni tavolo. I dati vengono conservati per 14 giorni al termine dei quali vengono distrutti dal personale di reception.

RISTORANTE
Il servizio ristorante per la cena è organizzato nello spazio esterno del giardino d'inverno per cui non è necessario esibire il green pass.

CONGRESSI
I partecipanti ai convegni possono accedere solo con green pass. Il controllo dei green pass viene effettuato all'ingresso della sala convegni oppure in caso di molteplicità di eventi all'ingresso dell'hotel.
I dati dei partecipanti vengono raccolti con apposito modulo e conservati per 14 giorni (All.26) al termine dei quali vengono distrutti dal personale di reception.

Nel caso di evento organizzato da agenzia congressuale l'elenco dei partecipante viene fornito dalla segreteria che si occupa dell'evento in loco.
I dati vengono conservati per 14 giorni al termine dei quali vengono distrutti dal personale di reception.

BANCHETTISTICA
Tutti i partecipanti ad eventi ristorativi collegati a convegni, eventi, feste, cerimonie verranno identificati con le stesse modalità predisposte per la ristorazione e i convegni.

CENTRO BENESSERE
L'accesso al centro benessere è garantito solo tramite green pass sia agi ospiti esterni che agli ospiti hotel. E' stata predisposta un'apposita cartellonistica all'interno della reception e della zona fitness (All. 22).
Lo staff della spa ha informato tutti i clienti con prenotazione confermata delle nuove disposizioni di legge.
Il green pass viene controllato all'ingresso dal personale delegato e i dati dei clienti vengono raccolti dal personale delegato con apposito modulo (All.24). I dati vengono conservati per 14 giorni al termine dei quali vengono distrutti dal personale di reception.

13. MODALITÀ DI INGRESSO IN AZIENDA DEI DIPENDENTI

E' obbligo rimanere al proprio domicilio e non entrare in azienda in presenza di febbre (oltre 37.5°) o altri sintomi influenzali (sintomi di infezione respiratoria quali la tosse oppure disturbi gastrointestinali quali nausea, vomito, dolori addominali o diarrea e diminuzione / perdita del gusto e/o dell'olfatto) o provenienza da zone a rischio o contatto con persone positive al virus nei 14 giorni precedenti, rivolgendosi al proprio medico di famiglia.
E' obbligo dichiarare tempestivamente laddove, anche successivamente all'ingresso, sussistano le condizioni di pericolo (sintomi di influenza, temperatura, etc.) in cui i provvedimenti dell'Autorità impongono di informare il medico di famiglia e l'Autorità sanitaria e di rimanere al proprio domicilio. Il lavoratore si impegna a informare tempestivamente l'ufficio del personale, della presenza di qualsiasi sintomo influenzale durante l'espletamento della prestazione lavorativa, avendo cura di rimanere a adeguata distanza dalle persone presenti. L'azienda procede immediatamente ad avvertire le autorità sanitarie competenti e i numeri di emergenza per il COVID-19 forniti dalla Regione o dal Ministero della salute. Nel caso in cui non sia possibile garantire adeguate condizioni per l'isolamento la persona verrà allontanata dal luogo di lavoro per un pronto rientro al proprio domicilio.
Il rientro in azienda del dipendente che si è assentato per malattia da COVID-19 è possibile solo dopo aver inviato in azienda la comunicazione di avvenuta negativizzazione rilasciata dal dipartimento di prevenzione territoriale.

A tutti i dipendenti viene verificato il possesso del Green Pass dal proprio Capo Servizio, tutti i dipendenti over 50 sono in possesso di Green Pass rafforzato.
Il lavoratore si impegna a rispettare tutte le disposizioni delle Autorità e del datore di lavoro nel fare accesso in azienda (in particolare, mantenere la distanza di sicurezza, osservare le regole di igiene delle mani e tenere comportamenti corretti sul piano dell'igiene).
L'Azienda MI.NO.TER SPA mette a disposizione di tutto il personale mascherine e guanti monouso e per la sanificazione delle mani una soluzione gel idro – alcolica 60-85%. La mascherina protettiva dovrà essere sempre indossata e utilizzata correttamente.

Per il personale di sala, bar, reception, facchini ai piani viene fornita una mascherina dispositivo medico di classe 1, trattata con Carbon nanoclusters lavabile sino a 30 volte, mentre al resto del personale viene fornita una mascherina chirurgica. Allo staff dei piani e del reparto estetica viene fornito anche uno schermo protettivo per il viso

Tutto il personale ai piani, manutenzione e ristorazione che si sposta all'interno della struttura con ascensori ad uso staff è dotato di gel sanificante per le mani in confezione da 10 cl ad uso personale da utilizzare durante il proprio turno di lavoro.

Tutti i lavoratori utilizzano i DPI forniti dal proprio Capo Servizio che indicherà anche le linee guida da seguire per l'erogazione del servizio e della pulizia. Ciascun lavoratore dovrà custodire i propri DPI senza apportare agli stessi modifiche e dovrà segnalare immediatamente al datore di lavoro qualsiasi difetto o inconveniente. Sono stati posizionati in ogni reparto dei contenitori appositi per lo smaltimento dei DPI
All'ingresso in azienda il lavoratore viene sottoposto alla misurazione della temperatura corporea dal Capo Servizio o dal collega a cui dà il cambio turno al fine di verificare la presenza di febbre oltre i 37,5 °C. La temperatura non viene annotata in ottemperanza del nuovo regolamento UE n°679/2016(cd. GDPR)

Gli orari dei turni di lavoro saranno scaglionati per evitare il più possibile i contatti nelle zone comuni, il personale dovrà accedere in azienda negli orari concordati con il capo servizio al fine di evitare eccessivo affollamento agli ingressi, negli spogliatoi e negli spazi comuni.

Spazi comuni
Sono stati apposti cartelli informativi in tutti gli spazi comuni e uffici utilizzati dai dipendenti. Gli spazi comuni sono potenziali fonti di contatto e diffusione del virus.

L'Azienda MI.NO.TER SPA ricorda che la corretta e frequente igienizzazione delle mani con acqua e sapone esclude la necessità di ricorrere al gel. A questo fine, i detergenti per le mani sono resi accessibili a tutti i lavoratori e a chiunque sia presente, anche grazie a specifici dispenser collocati in punti facilmente individuabili.

L'utilizzo degli spogliatoi è consentito a due persone per volta. I propri oggetti personali dovranno essere accuratamente riposti nel proprio armadietto, che deve essere tenuto sempre pulito e ordinato. E' obbligo del dipendente tenere puliti e avere rispetto degli ambienti dove si cambia, delle toilette ad uso del personale e dello spazio mena.
Lo spazio della mensa è stato organizzato per ospitare 14 persone durante i pasti e potranno accomodarsi due persone per tavolo mantenendo la distanza di sicurezza di 1 metro. I Capi Servizio organizzeranno le pause in orari differenti per il proprio personale. E' richiesto l'utilizzo dei guanti per la selezione dei prodotti delle macchine vending e per l'utilizzo dei microonde.
E' obbligo di sanificare il proprio posto a fine pasto con Alcosan VT10, Diversey messo a disposizione del personale nei locali mensa.
E' preferibile l'utilizzo degli ascensori singolarmente, se questo non è possibile è obbligatorio indossare la mascherina e tenere le distanze di sicurezza.
Durante i turni di lavoro è richiesto la distanza interpersonale di almeno 1 metro e gli spostamenti all'interno della struttura devono essere ridotti allo stretto necessario e sarà osservato il distanziamento sociale. Ogni postazione di lavoro e scrivania deve essere distanziata di almeno 1 metro dove non è possibile il distanziamento i lavoratori devono utilizzare la mascherina.
L'azienda garantisce la pulizia degli spazi comuni come spogliatoi, bagni, pavimenti, ed ogni lavoratore è tenuto a igienizzare e sanificare la propria postazione di lavoro (PC, touch screen, telefono, stampante) e i punti di maggior contatto presenti nel proprio reparto quotidianamente ad ogni fine turno. Ove possibile dovrà essere effettuato il ricambio dell'aria con l'apertura di porte e finestre ad ogni cambio turno.
In ogni reparto a contatto con l'Ospite sono stati eliminati suppellettili e note informative cartacee al fine di limitare ogni fonte di contagio.
Tutte le sanificazioni finali devono essere eseguite con un panno mono uso e Alcosan VT10, Diversey, disinfettante a base alcoolica e Good&Sany, spray battericida, per i materiali in tessuto, materassi e cuscini.
In ogni reparto vige anche per gli Ospiti e i fornitori di indossare la mascherina e rispettare la distanza di sicurezza interpersonale di almeno 1 metro.

A compendio di quanto sopra esposto si riportano una serie di norme comportamentali di carattere generale che sono utili al raggiungimento dell'obiettivo di minimizzare al massimo possibile il rischio di contagio.

a. per tutti i lavoratori che condividono spazi comuni, è obbligatorio 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. potrebbero essere forniti 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 fermo restando l'obbligo di tenere costantemente pulite le mani.
f. 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.

È fatto obbligo 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 prodotto 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.

In aggiunta a tutte le disposizioni vigenti, il lavoratore dovrà rispettare 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 detergente disinfettante per almeno un minuto (in alternativa è possibile utilizzare anche un disinfettante per le mani con almeno il 60% di alcool per 30 secondi), secondo quanto previsto da "Previeni le infezioni con il corretto lavaggio delle mani" del Ministero della Salute;
b. indossare tutti i DPI previsti dal presente Protocollo, 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 e comunque da altre persone, 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.

VESTIZIONE

1. Togliere ogni monile e oggetto personale.
2. Indossare la divisa pulita.
3. Eseguire un accurato lavaggio delle mani, per 60 secondi, con saponi specifici e/o con gel idroalcolici o a base di cloro.
4. Controllare l'integrità dei dispositivi. Non utilizzare dispositivi non integri.
5. Indossare i guanti in lattice o vinile o nitrile monouso.
6. Indossare la mascherina chirurgica tipo I EN 14683
7. Indossare occhiali di protezione o visiera protettiva quando necessario.

SVESTIZIONE

1. Rimuovere i guanti e smaltirlo nel contenitore.
2. Rimuovere occhiali di protezione o visiera protettiva e sanificarli.
3. Rimuovere la maschera maneggiandola dalla parte posteriore e smaltirla nel contenitore.
4. Eseguire un accurato lavaggio delle mani, per 60 secondi, con saponi specifici e/o con gel idroalcolici o a base di cloro.

Misure specifiche per i lavoratori

In coerenza con quanto riportato nel Protocollo Condiviso del 24 aprile e richiamato dal DPCM del 26 aprile nonché nel *Documento tecnico sulla possibile rimodulazione delle misure di contenimento del contagio da SARS-COV-2 nei luoghi di lavoro e strategie di prevenzione* in tema di specifiche misure organizzative, di prevenzione e protezione nonché di sorveglianza sanitaria, ove prevista, **di seguito si riportano alcune indicazioni per i lavoratori.**

In considerazione della tipologia di attività che prevede la presenza di personale addetto alle cucine e di personale addetto al servizio ai tavoli, oltre a quello dedicato ad attività amministrative se presente, è opportuno, oltre ad un'informazione di carattere generale sul rischio da SARS-CoV-2, impartire altresì un'informativa più mirata, anche in collaborazione con le figure della prevenzione di cui al D. Lgs 81/08 e s.m.i. con particolare riferimento a specifiche norme igieniche da rispettare nonché all'utilizzo dei dispositivi di protezione individuale, ove previsti, anche per quanto concerne la vestizione/svestizione. In particolare per il personale di cucina, in condivisione di spazi confinati, va indossata la mascherina chirurgica; dovranno essere utilizzati altresì guanti in nitrile in tutte le attività in cui ciò sia possibile. Per il personale addetto al servizio ai tavoli è necessario l'uso della mascherina chirurgica per tutto il turno di lavoro e ove possibile, l'utilizzo dei guanti in nitrile; questi ultimi sono comunque sempre da utilizzare durante le attività di igienizzazione poste in essere al termine di ogni servizio al tavolo. Va, comunque, ribadita la necessità di una corretta e frequente igiene delle mani, anche attraverso la messa a disposizione in punti facilmente accessibili dei locali di apposti dispenser con soluzione idroalcolica.

Come frizionare le mani ?

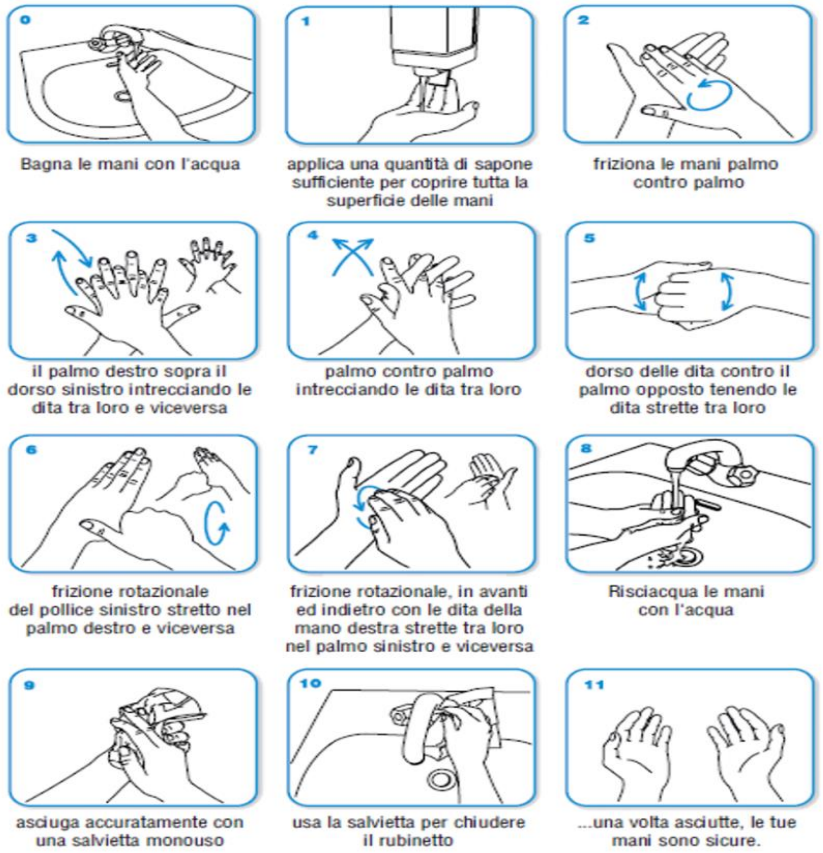
USA LA SOLUZIONE ALCOLICA PER L'IGIENE DELLE MANI!
LAVALE CON ACQUA E SAPONE SOLTANTO SE VISIBILMENTE SPORCHE!

Durata dell'intera procedura: **20-30 secondi**

Come lavarsi le mani?

LAVA LE MANI CON ACQUA E SAPONE, SOLTANTO SE VISIBILMENTE SPORCHE! ALTRIMENTI, SCEGLI LA SOLUZIONE ALCOLICA!

Durata dell'intera procedura: **40-60 secondi**



Studio Safety 81
di Roberto Serra
Think Safety Act Safely!

MGS teclab

14. PULIZIA, DISINFEZIONE E SANIFICAZIONE

Si riportano di seguito le linee adottate in via generale al fine di disciplinare le attività e la frequenza della 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 detergenti o prodotti enzimatici. Una pulizia accurata è essenziale prima della disinfezione poiché i materiali inorganici e organici che rimangono sulle superfici interferiscono con l'efficacia di questi processi.

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

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, in generale, nella categoria locali e aree confinate ad alta frequentazione: alberghi, bar e ristoranti, palestre, etc. 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.

Raccomandazioni

- Sanificazione periodica e in caso conclamato SARS-COV2 (circolare n. 5443 del 22 febbraio 2020 Ministero della Salute).
  - Eseguire le pulizie, igienizzazione, disinfezione con guanti e mascherine chirurgiche o in caso di sospetto COVID-19 a seconda del prodotto utilizzato come descritto nella scheda di sicurezza (circolare n. 5443 del 22 febbraio 2020 Ministero della Salute).
  - L'igiene delle mani deve essere eseguita ogni volta prima e dopo aver rimosso guanti o mascherina.
  - I materiali di scarto prodotti durante la pulizia devono essere collocati in un sacchetto separato e ben chiuso, che può essere smaltito con la spazzatura indifferenziata;
  - Il personale che ha effettuato le procedure di sanificazione in locali dove abbia soggiornato un sospetto caso COVID-19 non va considerato come CONTATTO STRETTO salvo in caso di mancata osservanza delle misure di protezione o di esposizione accidentale;
  - Leggere attentamente le etichette dei prodotti utilizzati;
  - Evitare di creare schizzi e spruzzi durante la pulizia;
  - Arieggiare le stanze/ambienti sia durante che dopo l'uso dei prodotti per la pulizia, soprattutto se si utilizzano intensamente prodotti disinfettanti/detergenti potenzialmente tossici (controllare i simboli di pericolo sulle etichette), successivamente uscire dal locale e aumentare temporaneamente i tassi di ventilazione dei sistemi di ventilazione meccanica controllata o aprendo le finestre e le porte finestre;
  - Utilizzare panni, diversi per ciascun tipo di oggetto/superficie, in microfibra inumiditi con acqua e sapone;
  - Utilizzare disinfettanti quali quelli a base di alcool almeno al 70% o in alternativa ipoclorito di sodio diluito allo 0,5% per i servizi igienici e le altre superfici (es. candeggina), e allo 0,1% per tutte le altre superfici (vedi tabella conversione), tenendo in considerazione il tipo di materiale sul quale si interviene;
  - Assicurarsi che tutti i prodotti di pulizia siano tenuti fuori dalla portata dei bambini, dei ragazzi e degli animali da compagnia;
  - Conservare tutti i prodotti in un luogo sicuro;
  - Non si deve utilizzare aria compressa e/o acqua sotto pressione, o altri metodi che possono produrre spruzzi o possono aerosolizzare materiale potenzialmente infettivo nell'ambiente, fatta eccezione per particolari trattamenti che possano essere attuati in ambiente protetto ad esempio sanificazione con disinfettanti in soluzione acquosa aerosolizzati dall'esterno all'interno degli abitacoli dei mezzi/ambienti garantendone la sigillatura in modo da evitare il contatto con le persone;
  - In caso di pulizia e disinfezione di locali utilizzati da casi sintomatici o conclamati COVID-19 non utilizzare aspirapolvere per la pulizia dei pavimenti per il rischio di generazione di aerosol;
  - Presenza di casi sospetti di persone con COVID-19 all'interno dell'edificio, è necessario procedere alla sanificazione dell'ambiente. In questo contesto, è opportuno ricordare che i coronavirus, quali il virus della SARS, e quello della MERS e lo stesso SARS-CoV-2, possono persistere su superfici inanimate fino a 9 giorni in dipendenza della matrice/materiale, della concentrazione, della temperatura e dell'umidità, anche se non è accertato vi persistano in forma vitale. Il personale dedicato alla pulizia ambientale degli spazi pubblici frequentati da una persona sospetta o confermata COVID-19 deve indossare i dispositivi medici e i DPI:
    1. mascherina chirurgica o meglio FFP2;
    2. grembiule in plastica uniforme e monouso;
    3. guanti;
    4. occhiali di protezione (se presente rischio di schizzi di materiale organico o sostanze chimiche);
    5. stivali o scarpe da lavoro chiuse.
  - Per i dispositivi elettronici come tablet, touch screen, tastiere, telecomandi, seguire le istruzioni del produttore per tutti i prodotti di pulizia e disinfezione. Se non sono disponibili le istruzioni del produttore,

considerare l'uso di salviette pre-impregnate o panni imbevuti di prodotti a base di alcol etilico al 70% per disinfettare. Asciugare accuratamente le superfici per evitare il ristagno di liquidi. Considerare anche l'impiego di involucri sanificabili per tali dispositivi.

- Si raccomanda di non spruzzare in maniera diretta i disinfettanti sopra gli eventuali spandimenti di materiale biologico, al fine di evitare la formazione di aerosol.
- La pulizia di servizi igienici, lavandini del bagno così come tutte le superfici accessibili di pareti e finestre devono essere eseguite con cura.
- Le apparecchiature di laboratorio utilizzate devono essere sanificate in accordo con quanto prescritto dalla ditta produttrice o in accordo ai protocolli in uso all'interno dei laboratori.
- **Procedere dalle aree più pulite verso quelle più contaminate, dall'alto verso il basso e tenendo per ultimo il pavimento.**

Gestione rifiuti

Nelle operazioni di pulizia, igienizzazione e disinfezione effettuate in ambienti lavorativi (ambienti non sanitari) ove non abbiano soggiornato soggetti sospetti o conclamati COVID-19 e finalizzate quindi alla prevenzione della diffusione dell'infezione COVID-19, i rifiuti prodotti quali ad esempio stracci, panni spugna, carta, guanti monouso, mascherine ecc., dovranno essere conferiti preferibilmente nella raccolta indifferenziata come "rifiuti urbani non differenziati (codice CER 20.03.01)".

Le raccomandazioni comportamentali a scopo precauzionale per la gestione di tali rifiuti prevedono:

- Utilizzare 2 sacchi di idoneo spessore uno dentro l'altro;
- Evitare di comprimere il sacco durante il confezionamento per fare uscire l'aria;
- Chiudere adeguatamente i sacchi;
- Utilizzare DPI monouso per il confezionamento dei rifiuti e la movimentazione dei sacchi;
- Lavarsi accuratamente le mani al termine delle operazioni di pulizia e confezionamento rifiuti, anche se tali operazioni sono state eseguite con guanti.

CLORO ATTIVO

Il cloro attivo normalmente non è considerato disinfettante in quanto non può essere autorizzato dal Ministero della Salute come presidio medico chirurgico (DPR n. 392/98). Sebbene la valutazione non sia stata completata, sono già disponibili indicazioni in merito all' efficacia contro il SARS-COV 2, impatto ambientale e effetti per la salute umana.

RADIAZIONE ULTRAVIOLETTA

Poiché l'attività disinfettante della radiazione ultravioletta, si attua mediante un'azione di natura fisica e non chimica non rientra nella definizione di prodotto Biocida. Non esistono informazioni specifiche sull'efficacia contro il SARS COV-2. L'utilizzo di questo trattamento implica l'utilizzo di specifiche attrezzature corredate di manuale d' uso e di manutenzione e di adeguata formazione e di specifici DPI.

Tabella per preparare diluizioni per igienizzazione/decontaminazione ambienti

Se sulla confezione della candeggina è indicata la presenza di cloro al 5%			
Come arrivare alla diluizione dello 0,5% in cloro attivo	Recipiente da 1 litro: 100 ml di prodotto in 900 millilitri di acqua (100 ml corrispondono a circa mezzo bicchiere di acqua)	Recipiente da 5 litri: 0,5 litri di prodotto in 4,5 litri di acqua	Recipiente da 10 litri: 1 litro di prodotto in 9 litri di acqua
Come arrivare alla diluizione dello 0,1% di cloro attivo	Recipiente da 1 litro: 20 ml di prodotto in 980 millilitri di acqua	Recipiente da 5 litri: 100 ml di prodotto in 4,9 litri di acqua	Recipiente da 10 litri: 200 ml di prodotto in 9,8 litri di acqua
Se sulla confezione della candeggina è indicata la presenza di cloro al 3%			
Come arrivare alla diluizione dello 0,5% in cloro attivo	Recipiente da 1 litro: 167 ml di prodotto in 833 millilitri di acqua	Recipiente da 5 litri: 0,83 litri di prodotto in 4,17 litri di acqua	Recipiente da 10 litri: 1,67 litri di prodotto in 8,33 litri di acqua
Come arrivare alla diluizione dello 0,1% di cloro attivo	Recipiente da 1 litro: 33 ml di prodotto in 967 millilitri di acqua	Recipiente da 5 litri: 167 ml di prodotto in 4,833 litri di acqua	Recipiente da 10 litri: 330 ml di prodotto in 9,67 litri di acqua

Note: predisponiamo i calcoli per recipiente da un litro, poi è agevole ottenere altri risultati per eventuali altri contenitori mancanti: basta moltiplicare i dati per ottenere i valori negli altri recipienti. Ad esempio, se si vuole aggiungere un recipiente da 5 litri, basta moltiplicare per 5 tutti i valori del contenitore da un litro.
La candeggina in commercio presenta in etichetta la percentuale di cloro attivo (normalmente 3% o 5%).
Se la candeggina è al 5%, in un litro ci sono 50 ml di cloro. Se la candeggina è al 3%, in un litro ci sono 30 ml di cloro.
Se voglio arrivare alla diluizione dello 0,5% in cloro, in 1 litro di prodotto voglio 5 ml di cloro, e quindi 995 ml di acqua.
Quanta candeggina mi serve per fare questo se la candeggina è al 5%?
Imposto una proporzione: 1 litro di candeggina al 5% sta a 50 ml di cloro contenuti come quantità necessaria sta a 5 ml X=1 litro * 5 / 50 = 100.

Principi attivi per la disinfezione delle superfici suggeriti da Organismi nazionali e internazionali e derivanti dai PMC attualmente autorizzati

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; *in alternativa:* lavaggio a bassa temperatura con candeggina o altri prodotti disinfettanti per il bucato

Esempi di principio attivo (p.a.) in prodotti disinfettanti autorizzati in Italia negli ultimi due anni (PMC) (Raccomandazioni ad interim sui disinfettanti nell'attuale emergenza COVID-19: presidi medico chirurgici e biocidi Gruppo di lavoro ISS Biocidi COVID-19 Rapporto ISS COVID-19 • n. 19/2020)

Prodotti contenenti un principio attivo	% p/p	Tempo di azione	PT
Etanolo (n. CAS 64-17-5)	62,50%	5' batteri/lieviti 15' funghi	PT2
	59,20%	5' batteri/lieviti 15' funghi	PT2
	89,00%	20" batteri/lieviti/virus 90" disinfezione delle mani del chirurgo	PT1
	89,00%	2' disinfezione delle mani del chirurgo	PT1
	85,00%	3 mL x 2' virucida 3 mL x 30" batteri e lieviti	PT1
	82,00%	3 mL x 90" virucida 3 mL x 30" batteri e lieviti	PT1
	74,00%	30" virus	PT1
	73,60%	90" virus	PT1
Cloruro di didecildimetilammonio (n. CAS 7173-51-5)	6,93%	30' virus	PT1
	1,80%	5' batteri/lieviti	PT1
	0,40%	5' batteri 15' lieviti	PT1
Ipoclorito di sodio (n. CAS 7681-52-9)	9,00%	5' batteri 15' lieviti 15' funghi	PT2
	7,00%	15' batteri/virus/funghi	PT2
	5,60%	15' batteri/lieviti	PT2
	5,20%	5' batteri/lieviti	PT2
	4,00%	5' batteri 15' funghi	PT2
	0,12%	15' virus	PT2
Perossido di idrogeno (n. CAS 7722-84-1)	25,20%	3-4 ore batteri/lieviti/funghi	PT2
	1,05%	5' batteri	PT2
	1,50%	30' virus	PT2
	1,50%	5' batteri/lieviti/funghi 30' spore	PT2
Prodotti contenenti due principi attivi	**% p/p**	**Tempo d'azione**	**PT**
1-Propanolo (n. CAS 71-23-8) + Propan-2-olo (n. CAS 67-63-0)	51,97% +17,33%	5' batteri/funghi/lieviti	PT2
1-Propanolo (n. CAS 71-23-8) + Propan-2-olo (n. CAS 67-63-0)	25% + 35%	30" batteri e lieviti	PT2
1-Propanolo (n. CAS 71-23-8) + Propan-2-olo (n. CAS 67-63-0)	49% + 19,5%	15' lieviti	PT2
1-Propanolo (n. CAS 71-23-8) + Propan-2-olo (n. CAS 67-63-0)	2,92% + 69,3%	30" batteri e lieviti	PT1
Etanolo (n. CAS 64-17-5) + 1-Propanolo (n. CAS 71-23-8)	65% + 10%	30" batteri e lieviti	PT1
Benzil-C12-18-alchildimetil cloruro (n. CAS 68391-01-5) + Didecildimetil ammonio cloruro (n. CAS 68424-95-3)	0,18% + 0,27%	5' virus	PT2
Alchildimetil benzil ammonio cloruro (n. CAS 68391-01-5) + Acido lattico (n. CAS 50-21-5)	2,45% + 8%	5' batteri 15' funghi	PT2

PT1: "*prodotti applicati sulla pelle o il cuoio capelluto, o a contatto con essi, allo scopo principale di disinfettare la pelle o il cuoio capelluto*".

PT2: "*prodotti disinfettanti non destinati all'applicazione diretta sull'uomo o sugli animali*".

Il COVID 19 nelle Superfici

Superfici	Particelle virali infettanti rilevate fino a	Particelle virali infettanti non rilevate dopo
carta da stampa e carta velina	30 minuti	3 ore
tessuto	1 giorno	2 giorni
legno	1 giorno	2 giorni
banconote	2 giorni	4 giorni
vetro	2 giorni	4 giorni
plastica	4 giorni	7 giorni
acciaio inox	4 giorni	7 giorni
mascherine chirurgiche strato interno	4 giorni	7 giorni
mascherine chirurgiche strato esterno	7 giorni	non determinato

Uso dei Guanti

Indicazioni generali sulla resistenza chimica e meccanica dei guanti

L'efficacia di un guanto dipende da fattori quali la natura esatta del prodotto chimico, la temperatura, la concentrazione, lo spessore del guanto, il tempo di immersione, ecc. Nel dubbio è consigliato di effettuare un test preliminare per determinare se il guanto è adatto alle condizioni di utilizzo effettive.

	LATTICE NATURALE	NEOPRENE	NITRILE	PVC
Vantaggi	Eccellente flessibilità e resistenza allo strappo. Buona resistenza a numerosi acidi e chetoni.	Resistenza chimica polivalente: acidi, solventi alifatici. Buona resistenza alla luce solare e all'ozono.	Ottima resistenza all'abrasione e alla perforazione. Ottima resistenza ai derivati da idrocarburi.	Buona resistenza agli acidi e alle basi.
Precauzioni	Evitare il contatto con oli, grassi e derivati da idrocarburi.	Evitare il contatto con oli, grassi e derivati da idrocarburi.	Evitare il contatto con solventi contenenti chetoni, con acidi ossidanti e con prodotti organici azotati.	Debole resistenza meccanica. Evitare il contatto con solventi contenenti chetoni e con solventi aromatici.

Tipi di agressioni	Più è lunga la striscia di colore, maggiore è la resistenza della materia all'aggressione considerata.			
Abrasione				
Taglio				
Strappo				
Perforazione				
Oli e grassi				
Idrocarburi				
Acidi				
Solventi non chetonici				
Solventi chetonici				
Detergenti, detersivi				

NUOVO CORONAVIRUS

1. La **sanificazione** rappresenta un "complesso di procedimenti e di operazioni" di pulizia e/o di disinfezione e comprende il mantenimento della buona qualità dell'aria anche con il ricambio **d'aria** in tutti gli ambienti.

2. La "**pulizia**" è "*il processo mediante il quale un deposito indesiderato viene staccato da un substrato o dall'interno di un sostrato e portato in soluzione o dispersione*". Per la pulizia si utilizzano prodotti detergenti (igienizzanti) per ambiente che rimuovono lo sporco mediante azione meccanica o fisica.

3. La **disinfezione** è un trattamento per abbattere la carica microbica di ambienti, superfici, materiali.

4. Per la disinfezione si utilizzano **prodotti disinfettanti** (biocidi o presidi medico-chirurgici) autorizzati dal Ministero della Salute. I prodotti che vantano un'azione "disinfettante" devono obbligatoriamente riportare in etichetta il numero di registrazione/autorizzazione.

gggg

5. I prodotti senza l'indicazione dell'autorizzazione del Ministero della Salute che riportano in etichetta diciture o indicazioni sull'attività contro ad es. germi e batteri, non sono prodotti con proprietà disinfettante dimostrata, bensì sono semplici detergenti per l'ambiente (**igienizzanti**).

6. I prodotti per **uso esclusivamente professionale**, sono utilizzabili a livello industriale e professionale con appositi dispositivi di protezione individuale (DPI - filtranti facciali, guanti etc). La popolazione generale può utilizzare solo prodotti che non specifichino in etichetta "**Uso Professionale**".

7. Gli operatori professionali (es. operatore professionale dell'impresa di sanificazione, esercizi commerciali al dettaglio, attività inerenti servizi alla persona) devono avere a disposizione la Scheda Dati di Sicurezza (SDS) nelle quali sono indicati i DPI da utilizzare.

8. I trattamenti mediante apparecchiature che generano *in situ* sostanze chimiche attive, come l'ozono e il cloro, sono sanitizzanti, e pertanto utilizzabili come sanitizzanti di ambienti, superfici e articoli, mentre il perossido di idrogeno vaporizzato o aerosolizzato è un "disinfettante" autorizzato.

9. Per la disinfezione di superfici dure sono disponibili prodotti disinfettanti a base di ipoclorito di sodio efficaci contro i virus da utilizzare dopo pulizia con acqua e un detergente. Per superfici che potrebbero essere danneggiate dall'ipoclorito di sodio, utilizzare prodotti a base di etanolo sempre dopo pulizia con acqua e un detergente. Per le superfici in legno preferire disinfettanti meno aggressivi a base di etanolo o ammoni quaternari (es. cloruro di benzalconio; DDAC). Sono disponibili ed efficaci altri disinfettanti virucidi per superfici come ad esempio i prodotti a base di perossido di idrogeno (acqua ossigenata).

10. Per i locali che devono essere sanificati, si consiglia di cambiare l'aria, pulire con un detergente e disinfettare le superfici ad alta frequenza di contatto, quali maniglie, porte, sedie e braccioli, ripiani di tavoli, interruttori, corrimano, rubinetti, pulsanti dell'ascensore, oggetti di varia natura, ecc.

11. Prima di utilizzare i prodotti leggere attentamente le istruzioni e verificare le **Indicazioni di Pericolo** e i **Consigli di Prudenza** riportati in etichetta. Non miscelare i vari prodotti, in particolare quelli contenenti candeggina o ammoniaca con altri prodotti. La sanificazione deve essere eseguita indossando adeguati DPI.

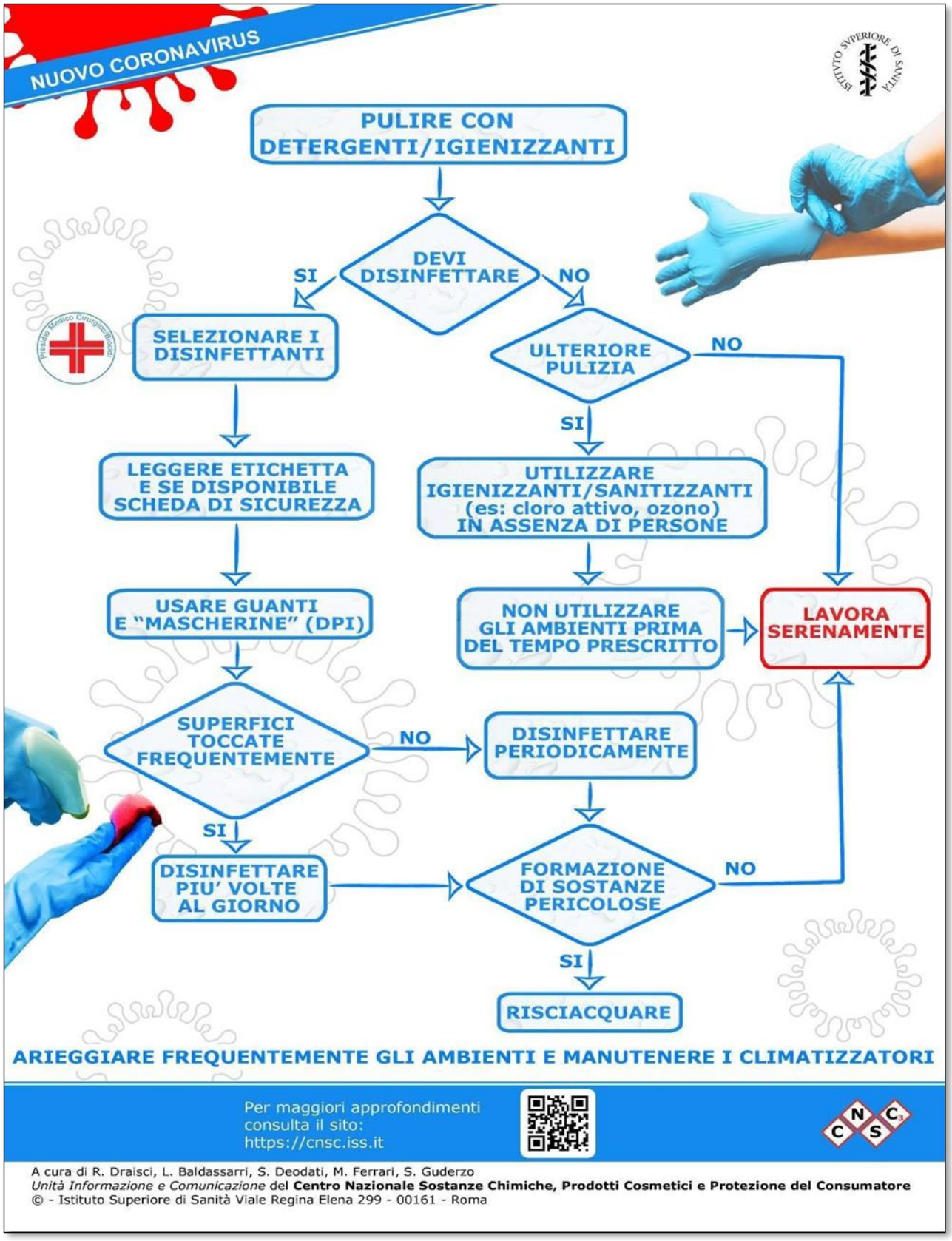
12. La biancheria da letto e da bagno, qualora non sia monouso, deve essere lavata, ove consentito dai tessuti, alla temperatura più elevata del ciclo di lavaggio con prodotti detergenti e additivi disinfettanti per il bucato.

13. Per i tessuti e l'abbigliamento prestare attenzione alla compatibilità con i diversi disinfettanti chimici o fisici. Un trattamento fisico efficace, e nel contempo compatibile con i tessuti, è il "vapore secco".

Per maggiori approfondimenti consulta il sito:
https://cnsc.iss.it

A cura di R. Draisci, S. Deodati, M. Ferrari, S. Guderzo
Unità Informazione e Comunicazione del **Centro Nazionale Sostanze Chimiche, Prodotti Cosmetici e Protezione del Consumatore**

© - Istituto Superiore di Sanità Viale Regina Elena 299 - 00161 - Roma


NUOVO CORONAVIRUS
PULIRE CON DETERGENTI/IGIENIZZANTI
DEVI DISINFETTARE
SI
NO
SELEZIONARE I DISINFETTANTI
ULTERIORE PULIZIA
NO
SI
LEGGERE ETICHETTA E SE DISPONIBILE SCHEDA DI SICUREZZA
UTILIZZARE IGIENIZZANTI/SANITIZZANTI (es: cloro attivo, ozono) IN ASSENZA DI PERSONE
USARE GUANTI E "MASCHERINE" (DPI)
NON UTILIZZARE GLI AMBIENTI PRIMA DEL TEMPO PRESCRITTO
LAVORA SERENAMENTE
SUPERFICI TOCCATE FREQUENTEMENTE
NO
DISINFETTARE PERIODICAMENTE
SI
DISINFETTARE PIU' VOLTE AL GIORNO
FORMAZIONE DI SOSTANZE PERICOLOSE
NO
SI
RISCIACQUARE
ARIEGGIARE FREQUENTEMENTE GLI AMBIENTI E MANUTENERE I CLIMATIZZATORI
Per maggiori approfondimenti consulta il sito:
https://cnsc.iss.it
A cura di R. Draisci, L. Baldassarri, S. Deodati, M. Ferrari, S. Guderzo
Unità Informazione e Comunicazione del Centro Nazionale Sostanze Chimiche, Prodotti Cosmetici e Protezione del Consumatore
© - Istituto Superiore di Sanità Viale Regina Elena 299 - 00161 - Roma

15. ORGANIZZAZIONE AZIENDALE

Nel presente punto sono indicate le azioni e gli strumenti di gestione dell'organizzazione del lavoro che, senza incidere sull'attività produttiva, permettono la limitazione, riduzione a sospensione del lavoro o comunque una maggiore tutela dei prestatori di lavoro e dei clienti.
In particolare e non esaustivamente:

d) L'Azienda può disporre, per garantire il perseguimento dei fini del presente Protocollo, la chiusura di alcuni servizi diversi dal servizio camera o, comunque, di quelli dei quali è possibile il funzionamento mediante il ricorso allo smart working, o comunque a distanza.

L'Azienda può impostare un piano di turnazione dei dipendenti dedicati al servizio, con l'obiettivo di diminuire al massimo i contatti e di creare gruppi autonomi, distinti e riconoscibili.

L'Azienda, a questo proposito, dispone quanto segue:

e) L'Azienda a fini preventivi può disporre dell'utilizzo dello smart working per tutte quelle attività che possono essere svolte presso il domicilio o a distanza, compatibilmente con le esigenze organizzative.

La disponibilità di più strumenti organizzativi per far fronte al COVID19 potrà essere gestito dall' Azienda come segue:
a) Smart work
b) Cassa integrazione ordinaria
e) Ferie, rol
L'applicazione dei vari istituti avverrà nel rispetto delle norme di legge e comunque dando attuazione ai confronti sindacali previsti dal CCNL applicato. Per i lavoratori non dipendenti si valorizzerà comunque il possibile ricorso a modalità di prestazione a distanza.

f) L'Azienda gestirà i rientri al lavoro del personale a qualsiasi titolo sospeso dalla prestazione, se effettuati con gradualità, raccogliendo dai preposti le esigenze dei singoli uffici/reparti e verificandone la compatibilità con le vigenti prescrizioni sanitarie nonché con i contenuti del presente protocollo di sicurezza anti-contagio.

16. SORVEGLIANZA SANITARIA/MEDICO COMPETENTE

Il Medico Competente deve contribuire fattivamente alla definizione del presente Protocollo per quanto di competenza e, nell'ambito delle attribuzioni previste dal D.lgs. 81/08 colla bora con DdL e RSPP nella definizione di misure di prevenzione a tutela dei lavoratori con specifica attenzione ai portatori di fragilità ed alle lavoratrici in stato di gravidanza. In particolare collabora:
a) nella gestione dell'informazione e formazione sulle misure di contenimento e sui comportamenti individuali
b) sulle corrette procedure di lavoro e sull'adeguamento eventuale dell'organizzazione del lavoro.
Inoltre è invitato:
c) ad offrire massima collaborazione con il Dipartimento di Igiene e Prevenzione sanitaria nell'ambito delle indagini epidemiologiche per la individuazione di contatti stretti e ai medici di medicina generale per la gestione delle quarantene e per la riammissione al lavoro dei lavoratori;
d) ad adottare il protocollo previsto da ATS Sardegna con riguardo alla sorveglianza sanitaria In periodo di emergenza.

17. APPLICAZIONE E VERIFICA

Per l'applicazione e la verifica delle regole inserite nel presente documento si procede con il comitato (composto ad Covid Manager da RSPP, RLS, Medico Competente di cui all'art. 13 del protocollo nazionale del 14.3.2020.

18. ALLEGATI

Informazione Preventiva clienti	All_1
Informazione Preventiva lavoratori	All_2
Informativa Fornitori	All_3
Mascherine documento informativo	All_6
Consegna DPI	All_8
Informativa In Inglese	All_9
Schede prodotti chimici in uso	All_10
Punti di contatto chiave	All_11
Nivea, protocollo lavaggio e sanificazione biancheria	All_12
Cartello sanificazione camera	All_13
Form registrazione ristorante	All_14
Locandina QR – CODE per consultazione menù	All_15
Informativa sulla privacy	All_16
Procedura ospiti positivi al Covid in hotel	All_17
Autocertificazione ospiti Centro Benessere	All_18
Scheda tecnica Spray GD 90 di Golmar	All_20
Lettera informativa agli ospiti	All_21
Cartelli informativi negli spazi comuni	All_22
Bollino verde per ospiti hotel	All_23
Form registrazione ristorante, bar e spa	All_24
Delega verifica certificazioni verdi	All_25