



PROTOCOLLO CONDIVISO DELLE MISURE DI PREVENZIONE ANTI- CONTAGIO COVID-19 NELLE AZIENDE AGRICOLE DELLA PROVINCIA DI CUNEO

Ai sensi del DPCM 17 maggio 2020 allegato 12



12100 CUNEO - Corso C. Brunet, 5 - Tel. e Fax 0171 692477 - info@favla.it -
www.favla.it



SOMMARIO

1)	ACCESSO IN AZIENDA	1
2)	UTILIZZO DEI LOCALI AZIENDALI	4
3)	ORGANIZZAZIONE DELLE ATTIVITÀ	5
4)	GESTIONE ACCOGLIENZA DEGLI OPERATORI STAGIONALI	6
5)	PULIZIA E SANIFICAZIONE	7
6)	GESTIONE DI UNA PERSONA SINTOMATICA IN AZIENDA	8
7)	SORVEGLIANZA SANITARIA	10
8)	UTILIZZO DI MEZZI AZIENDALI	11
9)	GESTIONE DEI PUNTI VENDITA IN AZIENDA	12
10)	GESTIONE DEI PUNTI VENDITA IN AREE PUBBLICHE (MERCATI)	12
11)	INDICAZIONI PER GLI AGRITURISMI	13
12)	AGGIORNAMENTO DEL PROTOCOLLO DI REGOLAMENTAZIONE	17

1) ACCESSO IN AZIENDA

L'azienda dovrà informare chiunque intenda accedere ai luoghi di lavoro (lavoratori, appaltatori, fornitori, autotrasportatori di aziende terze, clienti, visitatori, ecc.) sulle misure preventive da rispettare per evitare il rischio di contagio da COVID-19.

Le informazioni dovranno essere contenute in appositi depliant, cartelli o procedure informative che potranno essere consegnate a mano e/o inoltrate via posta elettronica e/o pubblicate sul sito internet aziendale e/o affisse all'ingresso dei locali aziendali e nei luoghi maggiormente visibili (sala ristoro, spogliatoi, parcheggio, ecc.). Esempi di depliant, cartelli o procedure informative potranno essere richiesti alle proprie associazioni di categoria.

Misure da rispettare:

A. l'obbligo per ciascun lavoratore e per chiunque intenda accedere ai luoghi di lavoro, di rimanere al proprio domicilio e di non fare ingresso in azienda:

- in caso di positività al virus o di sottoposizione alle misure della quarantena o dell'isolamento fiduciario;
- in caso di presenza di febbre oltre 37.5°C o di altri sintomi influenzali;
- a chi negli ultimi 14 giorni, abbia avuto contatti con soggetti risultati positivi al COVID-19 o provenga da zone a rischio secondo le indicazioni OMS, che comportano l'obbligo tassativo di rimanere al proprio domicilio (in particolare, la sottoposizione alle misure della quarantena o dell'isolamento fiduciario);

B. prima dell'accesso ai luoghi di lavoro è raccomandata la misurazione della temperatura corporea. La misurazione potrà essere fatta direttamente all'arrivo in azienda o in alternativa potrà essere chiesto ai propri dipendenti di rilevarla prima dell'arrivo. Se la temperatura risulterà superiore ai 37,5°C non sarà consentito l'accesso ai luoghi di lavoro.

I lavoratori in tale condizione dovranno momentaneamente essere isolati e dotati

di mascherina chirurgica (se non già in loro possesso), non dovranno recarsi al Pronto Soccorso e/o nelle infermerie aziendali, ma dovranno, con l'aiuto dell'azienda e nel più breve tempo possibile, mettersi in contatto con uno dei seguenti medici in ordine di priorità:

- il proprio medico di medicina generale
- il medico competente dell'azienda
- il medico di medicina generale del datore di lavoro
- i Servizi di Igiene e Sanità Pubblica:

✓ **CUNEO** 0171 450381

✓ **ALBA** 0173 316617 – 632

✓ **MONDOVÌ** 0174 676143 – 140

✓ **SAVIGLIANO** 0172 240682 – 693

✓ **SALUZZO** 0175 215613 – 614

✓ **BRA** 0172 420410

✓ **FOSSANO** 0172 699251 – 255

✓ **U.S.C.A.**

✓ **Unità Speciali di Continuità Assistenziali (U.S.C.A.) tel. 0175 215001**

Qualora il lavoratore presenti temperatura elevata e/o difficoltà respiratoria e/o disidratazione diarrea correlata, dovrà essere allertato con tempestività il Servizio Emergenza Territoriale 118 attraverso il Numero Unico Europeo 112.

C. l'impegno a rispettare tutte le disposizioni delle Autorità competenti e dell'azienda in particolare, quelle concernenti:

- il mantenimento della distanza minima interpersonale di 1 metro;
- l'obbligo di corretto utilizzo della mascherina chirurgica in tutte le occasioni in cui non sia possibile mantenere continuamente la distanza minima di 1 metro, sia in spazi chiusi che all'aperto;
- l'obbligo di lavarsi più volte al giorno le mani con acqua e sapone e di sanificarle con gel idroalcolici;

Agli autotrasportatori di aziende terze dovrà essere chiesto di rimanere per quanto possibile a bordo dei loro mezzi e non dovrà essere consentito loro di accedere agli uffici. Per le necessarie attività di allestimento di carico e scarico il trasportatore dovrà indossare la mascherina chirurgica e mantenere sempre la distanza di un metro. Agli appaltatori (ad esempio cooperative di raccolta frutta e verdura, vendemmia, manutentori, addetti alle pulizie, vigilanza, ecc.) dovranno essere inviate preventivamente le informazioni e/o le procedure operative da rispettare nello svolgimento delle attività nei luoghi di lavoro aziendali.

Esempi di procedure informative potranno essere richiesti alle proprie associazioni di categoria

Se tra i lavoratori della ditta appaltatrice che operano nello stesso sito produttivo dell'azienda dovessero risultare soggetti positivi al COVID-19, l'appaltatore dovrà informare immediatamente il committente ed entrambi dovranno collaborare con l'autorità sanitaria fornendo elementi utili all'individuazione degli eventuali contatti stretti.

2) UTILIZZO DEI LOCALI AZIENDALI

L'azienda dovrà:

- programmare orari di ingresso e uscita scaglionati in modo da evitare il più possibile la formazione di assembramenti nelle aree comuni quali l'ingresso, gli spogliatoi, la sala mensa, il parcheggio, ecc.;
- prevedere percorsi separati per l'accesso e l'uscita dalle aree comuni (ad esempio una porta da utilizzare solamente per l'ingresso ed una per l'uscita);
- posizionare gel sanificanti idroalcolici all'ingresso dei locali e/o fornirli ai lavoratori;
- garantire una frequente aerazione dei locali;
- riservare un servizio igienico al personale esterno (appaltatori, fornitori, autotrasportatori, clienti, visitatori, ecc.) diverso da quello utilizzato dai lavoratori. In caso di impossibilità non dovrà in ogni caso essere concesso in utilizzo quello dedicato al personale interno;
- ridurre quanto più possibile gli spostamenti all'interno dei locali, non motivati da esigenze produttive. A tale proposito sarebbe opportuno definire i percorsi da utilizzare per l'accesso al parcheggio, ai distributori di alimenti e bevande, agli spogliatoi, ai servizi igienici, alla sala ristoro, alle bollatrici, ecc.;
- organizzare gli spazi e le postazioni negli uffici in modo che sia rispettata la distanza di almeno 1 metro o in alternativa si dovranno valutare soluzioni alternative quali ad es. l'installazione di barriere in plexiglass tra le scrivanie o l'obbligo di indossare continuamente la mascherina chirurgica.

3) ORGANIZZAZIONE DELLE ATTIVITÀ

Nelle attività stagionali (ad esempio raccolta della frutta e verdura, vendemmia, ecc.) caratterizzate da un elevato afflusso di manodopera eterogenea, l'azienda dovrà cercare di suddividere i lavoratori a disposizione, in squadre di lavoro che dovranno essere mantenute per quanto possibile fisse per tutto il periodo lavorativo.

L'obiettivo è di ridurre al minimo la probabilità di contagio all'interno dell'azienda, limitando pertanto il numero degli operatori da sottoporre a quarantena.

I lavoratori appartenenti alla stessa squadra di lavoro, sempre nel rispetto della distanza interpersonale minima di 1 metro e dell'uso dei DPI, dovrebbero svolgere insieme le mansioni a cui sono stati assegnati e con lo stesso criterio dovrebbero utilizzare le aree comuni (ad esempio spogliatoio, area ristoro, mensa, ecc.) ed essere ospitati negli stessi alloggi fissi o prefabbricati.

In linea generale dovranno essere favorite le riunioni a distanza. Solamente nei casi di estrema urgenza ed indifferibilità, potranno essere tenute riunioni in presenza, da contingentare sia nel numero dei partecipanti sia nella durata garantendo comunque il distanziamento interpersonale di almeno 1 metro, l'uso delle mascherine chirurgiche, un'adeguata areazione e sanificazione dei locali utilizzati dedicati.

L'azienda, valutando i percorsi formativi anche obbligatori in essere, dovrebbe disporre che venga sospesa la formazione in aula con possibilità di effettuarla a distanza, anche per lavoratori in smart working.

Si evidenzia che il mancato completamento dell'aggiornamento della formazione professionale e/o abilitante entro i termini previsti per tutti i ruoli/funzioni aziendali in materia di salute e sicurezza nei luoghi di lavoro, dovuto all'emergenza in corso e quindi per causa di forza maggiore, non comporta l'impossibilità a continuare lo svolgimento dello specifico ruolo/funzione.

L'azienda dispone la sospensione di eventi, se questi non sono direttamente funzionali allo svolgimento dell'attività produttiva.

4) GESTIONE ACCOGLIENZA DEGLI OPERATORI STAGIONALI

Per quanto riguarda la gestione della sistemazione degli operatori stagionali all'interno degli alloggi fissi o prefabbricati si sono assunte le indicazioni dell'Autorità Competente.

In linea generale per l'assegnazione delle unità abitative dovrà essere adottato il criterio dei "gruppi omogenei", sistemando nella stessa unità i lavoratori appartenenti alla medesima squadra di lavoro in modo da evitare interscambi tra i diversi gruppi.

Dovrà, inoltre, essere favorito l'abbinamento univoco tra lavoratori e unità abitativa, ad esempio assegnando ai lavoratori e all'unità nella quale sono ospitati, il medesimo segno identificativo (numero, lettera, codice, ecc.).

Il numero di lavoratori che potranno essere sistemati negli alloggi fissi o prefabbricati, dovrà essere determinato diminuendo il massimo numero di persone normalmente ospitabili negli stessi, in modo da garantire la presenza di un numero di persone per stanza compatibile con il mantenimento delle distanze di sicurezza interpersonali di 1,5 metri nel caso in cui non si riesca ad osservare l'abbinamento univoco, riducibili a 1,1 metri in caso di rispetto dell'abbinamento per tutto il periodo di permanenza.

All'interno di ogni alloggio fisso o prefabbricato l'azienda disporrà:

- cartelli contenenti le informazioni di cui al punto 1) tradotti in più lingue;
- termometro per l'auto rilevazione mattutina della temperatura;
- soluzioni idro-alcoliche per l'igiene frequente delle mani;
- prodotti per la pulizia e sanificazione quotidiana contenenti alcool al 70% e cloro allo 0,1 – 0,5% che sarà a carico dei lavoratori

Al termine del rapporto di lavoro con un lavoratore cui è stata data accoglienza e/o in caso di lavoratori per i quali il datore di lavoro non ha disponibilità alloggiativa, l'azienda informerà attraverso comunicazione scritta (via mail) l'autorità competente.

5) PULIZIA E SANIFICAZIONE

L'azienda deve assicurare la pulizia e sanificazione giornaliera:

- degli ambienti comuni (ad esempio servizi igienici, sala ristoro, distributori automatici, ecc. ponendo particolare attenzione a maniglie, mancorrenti, pulsantiere degli ascensori, ecc.);
- delle postazioni di lavoro (ad esempio banconi da lavoro, scrivanie, ecc.) da effettuarsi ad inizio e fine dell'attività;
- delle attrezzature (ad esempio tastiere del PC, telefoni, forbici da raccolta, maniglie delle carriere, ecc.);

La pulizia e sanificazione potranno essere effettuate da personale aziendale adeguatamente formato e dotato di mascherina chirurgica e guanti protettivi. Nel caso di pulizia di ambienti più a rischio (ad esempio i servizi igienici) dovranno essere indossati preferibilmente anche tuta monouso e occhiali protettivi/visiera.

La pulizia potrà essere effettuata con impiego dei detergenti tradizionali mentre per la sanificazione dovranno obbligatoriamente essere utilizzate soluzioni contenenti alcol al 70% e cloro allo 0,1 – 0,5%.

Durante ogni attività di pulizia e sanificazione dovrà essere favorito un abbondante ricambio dell'aria.

Nel caso sia rilevata la presenza di una persona positiva al COVID-19 all'interno dei locali aziendali, dovrà essere eseguita una sanificazione approfondita secondo quanto previsto dalla circolare del Ministero della Salute n. 5443 del 22 febbraio 2020, espressamente richiamata nel Protocollo condiviso del 24 aprile 2020.

6) GESTIONE DI UNA PERSONA SINTOMATICA IN AZIENDA

Nel caso in cui una persona già presente in azienda sviluppi febbre o sintomi di infezione respiratoria quali la tosse, lo dovrà dichiarare immediatamente al datore di lavoro.

I lavoratori in tale condizione dovranno momentaneamente essere isolati e dotati di mascherina chirurgica (se non già in loro possesso), non dovranno recarsi al Pronto Soccorso e/o nelle infermerie aziendali, ma dovranno, con l'aiuto dell'azienda e nel più breve tempo possibile, mettersi in contatto con uno dei seguenti medici in ordine di priorità:

- il proprio medico di medicina generale
- il medico competente dell'azienda
- il medico di medicina generale del datore di lavoro
- i Servizi di Igiene e Sanità Pubblica:

✓ **CUNEO** 0171 450381

✓ **ALBA** 0173 316617 – 632

✓ **MONDOVÌ** 0174 676143 – 140

✓ **SAVIGLIANO** 0172 240682 – 693

✓ **SALUZZO** 0175 215613 – 614

✓ **BRA** 0172 420410

✓ **FOSSANO** 0172 699251 – 255

- **U.S.C.A.** – tel. 0175 215001

- ✓ **Unità Speciali di Continuità Assistenziale (U.S.C.A)** operative dalle ore 8,00 alle ore 20,00 di tutti i giorni della settimana.

Qualora il lavoratore presenti temperatura elevata e/o difficoltà respiratoria e/o disidratazione diarrea correlata, dovrà essere allertato con tempestività il Servizio Emergenza Sanitaria 118 attraverso il Numero Unico Emergenza 112.

Nel caso in cui la persona sia dichiarata positiva al COVID-19 in seguito all'effettuazione del tampone, l'azienda dovrà collaborare con le Autorità sanitarie per l'individuazione degli eventuali contatti stretti al fine di permettere l'applicazione

delle necessarie e opportune misure di quarantena. L'Azienda, nell'ambito della propria organizzazione degli spazi a disposizione dei lavoratori domiciliati presso la stessa, valuta la possibilità di ospitare il lavoratore per il periodo di isolamento domiciliare dei contatti stretti.

Nel periodo dell'indagine, l'azienda potrà chiedere agli eventuali possibili contatti stretti di lasciare cautelativamente lo stabilimento, secondo le indicazioni dell'Autorità sanitaria.

7) **SORVEGLIANZA SANITARIA**

Il Medico Competente dovrà:

- collaborare con l'azienda nella gestione della formazione/informazione degli operatori sulle misure di contenimento e sui comportamenti individuali;
- gestire e proseguire la sorveglianza sanitaria anche ai fini di intercettare casi e sintomi sospetti di contagio;
- segnalare all'azienda situazioni di particolare fragilità (es. lavoratori con patologie croniche o multi morbidità, ovvero con stati di immunodepressione congenita o acquisita) nonché casi personali legati a dubbi sulla salute dei lavoratori e dei loro familiari;
- collaborare con il datore di lavoro e con il Servizio di Prevenzione e Protezione sulle corrette procedure di lavoro e sull'adeguamento eventuale dell'organizzazione del lavoro;
- collaborare, inoltre, con le Autorità sanitarie competenti nell'individuazione dei contatti stretti nelle aziende e nel loro monitoraggio sanitario durante i periodi di quarantena;
- attivarsi per il reintegro progressivo dei lavoratori dopo l'infezione da COVID-19, previa presentazione di certificazione di avvenuta negativizzazione del tampone secondo le modalità previste e rilasciata dal dipartimento di prevenzione territoriale di competenza, effettua la visita medica precedente alla ripresa del lavoro, "a seguito di assenza per motivi di salute di durata superiore ai sessanta giorni continuativi, al fine di verificare l'idoneità alla mansione" (art. 41, comma 2, lett. e-ter, D. Lgs. 81/2008 e s.m.i.) anche per valutare profili specifici di rischiosità, e comunque indipendentemente dalla durata dell'assenza per malattia.

8) UTILIZZO DI MEZZI AZIENDALI

Sui mezzi aziendali utilizzati da più operatori (ad esempio carri raccogli frutta, furgoni per trasporto merci o persone, ecc.) l'azienda dovrà garantire:

- che ogni utente al termine dell'utilizzo provveda alla sanificazione dell'abitacolo/cabina in modo da garantire la disinfezione di tutte le superfici di contatto in vista del successivo utilizzo da parte di altro utente;
- l'accesso simultaneo agli operatori appartenenti alla stessa squadra di lavoro, sempre nel rispetto della distanza minima di 1 metro e con indosso la mascherina chirurgica;
- la presenza di soluzioni a base di alcol al 70% da utilizzare per la sanificazione di tutte le parti a contatto con le mani (ad esempio volante, leva del cambio e del freno di stazionamento, sedili, ecc.);
- la presenza di soluzioni idroalcoliche per la sanificazione delle mani e di mascherine chirurgiche;
- il mantenimento della distanza interpersonale di almeno 1 metro (ad esempio dovrà essere garantito l'accesso a massimo due persone per autoveicolo; il conducente ed il passeggero che dovrà posizionarsi nel sedile posteriore opposto al lato guida); in assenza del distanziamento fisico di almeno 1 metro, è necessario l'uso della mascherina chirurgica
- una costante aerazione naturale dell'abitacolo evitando l'utilizzo del condizionatore.

9) GESTIONE DEI PUNTI VENDITA IN AZIENDA

- predisporre una adeguata informazione sulle misure di prevenzione ed in particolare sul distanziamento dei clienti in attesa di entrata;
- impedire l'accesso in caso di temperatura superiore ai 37,5°C;
- garantire un'ampia disponibilità e accessibilità a sistemi per l'igiene delle mani con soluzioni idro-alcoliche, promuovendone l'utilizzo frequente da parte dei clienti e dei dipendenti. Questi ultimi dovranno comunque procedere ad una frequente igiene delle mani con soluzioni idroalcoliche prima e dopo ogni servizio reso al cliente;
- permettere l'accesso solamente ai clienti con indosso la mascherina e obbligare tutti i dipendenti ad indossarla in tutte le occasioni di interazione con i clienti;
- assicurare la pulizia e la disinfezione quotidiana delle aree comuni.
- favorire il ricambio d'aria negli ambienti interni ed escludere totalmente, per gli impianti di condizionamento, la funzione di ricircolo dell'aria;
- installare, quando possibile, delle barriere fisiche (ad esempio in plexiglass) nella postazione dedicata alla cassa; in alternativa il personale deve indossare la mascherina e avere a disposizione gel igienizzante per le mani. In ogni caso, favorire modalità di pagamento elettroniche;

10) GESTIONE DEI PUNTI VENDITA IN AREE PUBBLICHE (MERCATI)

L'azienda deve assicurare:

- pulizia e igienizzazione quotidiana delle attrezzature prima dell'avvio delle operazioni di mercato di vendita;
- obbligo dell'uso delle mascherine, mentre l'uso dei guanti può essere sostituito da una igienizzazione frequente delle mani;
- messa a disposizione della clientela di prodotti igienizzanti per le mani in ogni banco;
- far rispettare il distanziamento interpersonale di almeno un metro dagli altri operatori anche nelle operazioni di carico e scarico;

Agriturismi con attività di ristorazione:

- predisporre una adeguata informazione sulle misure di prevenzione, comprensibile anche per i clienti di altra nazionalità. Esempi di depliant, cartelli o procedure informative potranno essere richiesti alle proprie associazioni di categoria;
- potrà essere rilevata la temperatura corporea, impedendo l'accesso in caso di temperatura superiore ai 37,5 °C;
- è necessario rendere disponibili prodotti igienizzanti per i clienti e per il personale anche in più punti del locale, in particolare all'entrata e in prossimità dei servizi igienici, che dovranno essere puliti più volte al giorno con impiego soluzioni contenenti alcol al 70% e cloro allo 0,1 – 0,5%;
- negli esercizi che dispongono di posti a sedere privilegiare l'accesso tramite prenotazione, mantenere l'elenco dei soggetti che hanno prenotato, per un periodo di 14 giorni. In tali attività non possono essere presenti all'interno del locale più clienti di quanti siano i posti a sedere;
- negli esercizi che non dispongono di posti a sedere, consentire l'ingresso ad un numero limitato di clienti per volta, in base alle caratteristiche dei singoli locali, in modo da assicurare il mantenimento di almeno 1 metro di separazione tra le sedute;
- laddove possibile, privilegiare l'utilizzo degli spazi esterni (giardini, terrazze, plateatici), sempre nel rispetto del distanziamento di almeno 1 metro;
- i tavoli devono essere disposti in modo che le sedute garantiscano il distanziamento interpersonale di almeno 1 metro di separazione tra i clienti. Tale distanza potrà essere ridotta solo ricorrendo a barriere fisiche (ad esempio barriere in plexiglass) tra i diversi tavoli adeguate a prevenire il contagio tramite droplet;
- la consumazione al banco è consentita solo se può essere assicurata la distanza interpersonale di almeno 1 metro tra i clienti;
- la consumazione a buffet non è consentita;

- il personale di servizio a contatto con i clienti deve utilizzare la mascherina e deve procedere ad una frequente igiene delle mani con soluzioni idro-alcoliche (prima di ogni servizio al tavolo);
- favorire il ricambio d'aria negli ambienti interni ed escludere totalmente, per gli impianti di condizionamento, la funzione di ricircolo dell'aria;
- la postazione dedicata alla cassa potrà essere dotata di barriere fisiche (ad esempio barriere in plexiglass); in alternativa il personale deve indossare la mascherina e avere a disposizione gel igienizzante per le mani. In ogni caso, favorire modalità di pagamento elettroniche, possibilmente al tavolo;
- i clienti dovranno indossare la mascherina tutte le volte che non si è seduti al tavolo;
- al termine di ogni servizio al tavolo andranno previste tutte le consuete misure di disinfezione delle superfici, evitando il più possibile utensili e contenitori riutilizzabili se non igienizzati (saliere, oliere, ecc). Per i menù favorire la consultazione online sul proprio cellulare, o predisporre menù in stampa plastificata, e quindi disinfettabile dopo l'uso, oppure cartacei a perdere;

Agriturismi con camere e prima colazione:

- predisporre una adeguata informazione sulle misure di prevenzione, comprensibile anche per i clienti di altra nazionalità. Esempi di depliant, cartelli o procedure informative potranno essere richiesti alle proprie associazioni di categoria;
- potrà essere rilevata la temperatura corporea, impedendo l'accesso in caso di temperatura superiore ai 37,5 °C;
- garantire il rispetto del distanziamento interpersonale di almeno un metro in tutte le aree comuni e favorire la differenziazione dei percorsi all'interno delle strutture, con particolare attenzione alle zone di ingresso e uscita. Si suggerisce, a tal proposito, di affiggere dei cartelli informativi e/o di delimitare gli spazi (ad esempio, con adesivi da attaccare sul pavimento, palline, nastri segna percorso, ecc.);

- la postazione dedicata alla reception e alla cassa può essere dotata di barriere fisiche (ad esempio barriere in plexiglass); in ogni caso, favorire modalità di pagamento elettroniche e gestione delle prenotazioni online, con sistemi automatizzati di check-in e check-out ove possibile;
- l'addetto al servizio di ricevimento deve provvedere, alla fine di ogni turno di lavoro, alla pulizia del piano di lavoro e delle attrezzature utilizzate;
- gli ospiti devono sempre indossare la mascherina, mentre il personale dipendente è tenuto all'utilizzo della mascherina sempre quando in presenza dei clienti e comunque in ogni circostanza in cui non sia possibile garantire la distanza interpersonale di almeno un metro;
- garantire un'ampia disponibilità e accessibilità a sistemi per l'igiene delle mani con soluzioni idro-alcoliche in varie postazioni all'interno della struttura, promuovendone l'utilizzo frequente da parte dei clienti e del personale dipendente;
- ogni oggetto fornito in uso dalla struttura all'ospite, dovrà essere disinfettato prima e dopo di ogni utilizzo;
- l'utilizzo degli ascensori deve essere tale da consentire il rispetto della distanza interpersonale, pur con la mascherina, prevedendo eventuali deroghe in caso di componenti dello stesso nucleo familiare/gruppo di viaggiatori;
- garantire la frequente pulizia e disinfezione di tutti gli ambienti e locali, con particolare attenzione alle aree comuni e alle superfici toccate con maggiore frequenza (corrimano, interruttori della luce, pulsanti degli ascensori, maniglie di porte e finestre, ecc.);
- è fondamentale verificare le caratteristiche di aerazione dei locali e degli impianti di ventilazione e la successiva messa in atto in condizioni di mantenimento di adeguati ricambi d'aria. Per un idoneo ricambio è necessario:
 - garantire periodicamente l'aerazione naturale nell'arco della giornata in tutti gli ambienti dotati di aperture verso l'esterno, dove sono presenti postazioni di lavoro, personale interno o utenti esterni;
 - aumentare la frequenza della manutenzione / sostituzione dei pacchi filtranti

dell'aria in ingresso (eventualmente anche adottando pacchi filtranti più efficienti);

- in relazione al punto esterno di espulsione dell'aria, assicurarsi che permangano condizioni impiantistiche tali da non determinare l'insorgere di inconvenienti igienico sanitari nella distanza fra i punti di espulsione ed i punti di aspirazione;
- attivare l'ingresso e l'estrazione dell'aria almeno un'ora prima e fino ad una dopo l'accesso da parte del pubblico;
- nel caso di locali di servizio privi di finestre quali archivi, spogliatoi, servizi igienici, ecc., ma dotati di ventilatori/estrattori meccanici, questi devono essere mantenuti in funzione almeno per l'intero orario di lavoro;
- per quanto riguarda gli ambienti di collegamento fra i vari locali dell'edificio (ad esempio corridoi, zone di transito o attesa), normalmente dotati di minore ventilazione o privi di ventilazione dedicata, andrà posta particolare attenzione al fine di evitare lo stazionamento e l'assembramento di persone, adottando misure organizzative affinché gli stessi ambienti siano impegnati solo per il transito o pause di breve durata;
- negli edifici dotati di specifici impianti di ventilazione con apporto di aria esterna, tramite ventilazione meccanica controllata, eliminare totalmente la funzione di ricircolo dell'aria;
- relativamente agli impianti di riscaldamento/raffrescamento che fanno uso di pompe di calore, fancoil, o termoconvettori, qualora non sia possibile garantire la corretta climatizzazione degli ambienti tenendo fermi gli impianti, pulire in base alle indicazioni fornite dal produttore, ad impianto fermo, i filtri dell'aria di ricircolo per mantenere i livelli di filtrazione/rimozione adeguati;
- le prese e le griglie di ventilazione devono essere pulite con panni puliti in microfibra inumiditi con acqua e sapone, oppure con alcool etilico al 75%;
- evitare di utilizzare e spruzzare prodotti per la pulizia detergenti/disinfettanti spray direttamente sui filtri per non inalare sostanze inquinanti, durante il funzionamento.

12) **AGGIORNAMENTO DEL PROTOCOLLO DI REGOLAMENTAZIONE**

Il Comitato Territoriale provvede ad aggiornare il Protocollo in relazione all'evoluzione normativa ed epidemiologica del COVID-19.