



***Emergenza epidemiologica da COVID-2019
Unità di Crisi Regionale
ex Decreto P.G.R.C. n. 51 del 20.03.2020***

PROTOCOLLO DI SICUREZZA SANITARIA

per le ATTIVITÀ E I SERVIZI DI RISTORAZIONE, con la modalità di prenotazione telefonica o on line e consegna a domicilio, oltre che per le ATTIVITÀ DI COMMERCIO AL DETTAGLIO DI ARTICOLI DI CARTA , CARTONE, CARTOLERIA E LIBRI.

I. Misure generali, applicabili a tutte le attività.

1. In via preliminare si ritiene necessario che l'apertura delle attività venga preceduta da un intervento di disinfezione dei locali interessati, certificato da ditta autorizzata che deve indicare i prodotti utilizzati ed allegare le schede tecniche di quest'ultimi.

Il suddetto il certificato dovrà essere esposto presso la sede dell'attività stessa.

Inoltre, laddove siano presenti impianti di ventilazione/climatizzazione, deve essere garantita la disinfezione anche di quest'ultimi e la sostituzione dei filtri.

2. Successivamente all'apertura deve essere garantita la sanificazione degli ambienti con frequenza di almeno una volta al giorno e comunque in funzione dei turni di lavoro, garantendo in ogni caso il ricambio d'aria. Tale sanificazione può essere svolta tramite le normali metodologie di pulizia utilizzando prodotti quali etanolo a concentrazione pari al 70% ovvero i prodotti a base di cloro a una concentrazione di 0,1% e 0,5% di cloro attivo (candeggina) o di altri prodotti disinfettanti ad attività virucida, concentrandosi in particolare sulle superfici toccate più di frequente (es. porte, maniglie, tavoli, servizi igienici ecc.).

Gli adempimenti di disinfezione e di sanificazione devono essere previsti in un documento nel quale sono descritte le attività, la loro periodicità, le schede dei prodotti utilizzati; l'attività eseguita dovrà essere riportata - da parte del titolare dell'attività - ordinariamente in un registro da esibire in caso di controlli da parte degli organi preposti.

3. L'ammissione del personale alle attività lavorative deve essere preceduta da visita medica che verifichi e certifichi il buono stato di salute dell'interessato. Il datore di lavoro, attraverso le modalità più idonee ed efficaci, informa i propri lavoratori circa le presenti disposizioni, consegnando e/o affiggendo all'ingresso e nei luoghi maggiormente visibili dei locali, appositi depliant informativi. E'

necessario che venga rilevata la temperatura corporea a ciascun dipendente prima dell'avvio delle attività lavorative e che venga inibita l'attività in caso di temperatura pari o superiore a 37,5 c°. E' fatto obbligo di tenere a disposizione, negli ambienti di lavoro, gel o altre sostanze igienizzanti.

II. Misure specifiche per le attività di ristorazione (fra cui bar, pub, ristoranti, pizzerie, gastro-nomie, gelaterie, pasticcerie).

1 - Premesse e richiamate tutte le normative che disciplinano l'igiene e la sicurezza degli alimenti secondo i piani di autocontrollo previsti dalla HACCP, per i servizi di ristorazione nei locali devono essere sempre garantite le distanze di sicurezza tra i dipendenti distanziando le postazioni di lavoro. modificando i turni per ridurre il numero di persone presenti contemporaneamente negli ambienti dove si prepara il cibo.

I lavoratori devono essere formati e sensibilizzati sulle nuove norme e sulla necessità di adottare misure igieniche più stringenti (lavare le mani più spesso del solito, non toccare il volto, ecc), mentre gli utensili e le superfici della cucina devono essere igienizzati con maggiore frequenza. Per garantire la sicurezza dei dipendenti, i datori di lavoro devono fornire appositi dispositivi di protezione, cioè mascherine, guanti e camici monouso e sovra-scarpe.

2. Per quanto riguarda i fornitori, deve essere limitato l'accesso a persone esterne ed evitato il contatto tra queste e i dipendenti. Devono essere fissate fasce orarie in cui possono essere eseguite le consegne delle materie prime, favorendo la trasmissione della documentazione di trasporto per via telematica.

3. Per quanto riguarda la consegna a domicilio, deve essere mantenuta una separazione dei locali di preparazione del cibo da quelli destinati al ritiro da parte dei fattorini, e devono essere utilizzati zaini o contenitori termici per rispettare la temperatura di conservazione in sicurezza del cibo. Particolare cura dovrà essere portata nel sanificare i mezzi ed i contenitori per il trasporto. Il fattorino dovrà indossare i dispositivi di protezione individuali, cioè mascherina e guanti monouso; il destinatario della consegna dovrà indossare mascherina e guanti monouso in caso di pagamento in contanti. Nel caso di pagamento on line la consegna potrà essere effettuata lasciando il prodotto all'esterno del domicilio del destinatario che potrà ritirarlo quando il fattorino si sarà allontanato.

III. Misure specifiche per le attività di cartolerie e librerie.

1. La presenza all'interno del negozio è così regolata, sulla base della superficie dello stesso:
- fino a 20 m²: 1 addetto alle vendite + 1 cliente all'esterno dell'esercizio commerciale;

- da 20 a 40 m²: 1 addetto alle vendite + 1 cliente presente nel punto vendita;

- da 40 m² a 120 m²: max 4 persone, tra addetti alle vendite e clienti presenti nel punto vendita;

- da 120 m² a 200 m²: max 6 persone, tra addetti alle vendite e clienti, presenti nel punto vendita;

Centro Direzionale, Isola C3 – 80143 Napoli

tf.covid19@regione.campania.it

tf.covid19@pec.regione.campania.it

- oltre i 200 m²: max 10 persone, tra addetti alle vendite e clienti.

2. È fatto obbligo sia agli addetti alle vendite che ai clienti di indossare mascherine e guanti, e di garantire una distanza interpersonale di mt. 1,80.

IV. Rinvio.

Le presenti misure sono da intendersi integrative rispetto a quelle previste dal DPCM 10 aprile 2020, allegati n.4 e n.5. In caso di contrasto, si osserveranno le misure più restrittive, a tutela della salute pubblica.

