

PROTOCOLLO DI REGOLAMENTAZIONE
DELLE MISURE PER IL CONTRASTO ED IL CONTENIMENTO DELLA DIFFUSIONE DEL COVID-19 IN
RELAZIONE ALLO SVOLGIMENTO IN SICUREZZA
DEGLI ESERCIZI DI SOMMINISTRAZIONE DI ALIMENTI E BEVANDE
Elaborato dalla FIEPET Confesercenti Sicilia

1) La Classificazione dei Pubblici Esercizi, il rischio di aggregazione e l'adozione di procedure.

Il Documento elaborato dal Dipartimento di Medicina, epidemiologia, igiene del lavoro ed ambientale dell'INAIL, reso pubblico ad aprile del 2020, con titolo *“Documento Tecnico sulla possibile rimodulazione delle misure di contenimento del contagio SARS-CoV-2 nei luoghi di lavoro e strategie di prevenzione”* nell'elaborare un modello di calcolo dei rischi da contagio adatta un modello sviluppato sulla base dati O'NET del Bureau of Labor of Statistics statunitense (fonte O*NET 24.2 Database, U.S. Department of Labor, Employment and Training Administration) integrandolo con i dati del contesto lavorativo italiano provenienti da indagini della stessa INAIL e dell'ISTAT (fonti Indagine INSuLa 2 e ISTAT). Le coordinate di questo modello sono l'esposizione, la prossimità e l'aggregazione. A determinare la classificazione della Ristorazione nella posizione di rischio medio alto è il fattore di aggregazione 3, che appare contraddittorio rispetto a quanto lo stesso documento, rappresenta nell'illustrare le classi di rischio derivanti dall'Aggregazione inserendo i ristoranti ed i bar nella classe 2. La differenza tra le due classi di rischio è la seguente: la classe 3 comporta un rischio superiore a quello basso del 30%, e comporta l'adozione di procedure ed è applicata ad aggregazioni quali scuole, sanità, carceri, trasporti pubblici, forze armate. La classe 2 comporta un aumento del rischio del 15% rispetto quello basso e l'adozione di controlli meno impegnativi rispetto la necessità di adottare procedure – com'è per la classe 3 – in quanto è sufficiente la presenza di un'organizzazione dei luoghi e dei comportamenti ben comunicata.

I Pubblici Esercizi applicano dal 2004, ossia dall'entrata in vigore del Regolamento CE 852/04, i principi del sistema dell'analisi dei pericoli e dei punti critici di controllo (HACCP) al fine di garantire la sicurezza degli alimenti e bevande somministrate ai clienti.

Ai Pubblici Esercizi, pertanto si chiede, di adottare procedure – alla stregua di quanto previsto alla classe di rischio da aggregazione 3 (Medio Alta)- finalizzate a ridurre il rischio di contagio fino al rischio basso (ossia il minimo). Le procedure dovranno essere elaborate intorno all’obiettivo del costante mantenimento delle distanze di sicurezza interpersonale di almeno 1 metro durante la fase della somministrazione.

2) Misure organizzative, di prevenzione e protezione nel servizio di ristorazione

- a) Il personale addetto alla somministrazione ed in generale a contatto con la clientela (camerieri, cassieri, addetti mensa, ecc..), durante la fase della somministrazione dovrà indossare Dispositivi di Protezione Individuale (DPI) per il viso e le mani.
- b) Nella sale destinate alla somministrazione, e nei servizi igienici, dovrà essere disponibile un numero adeguato, ed opportunamente posizionato, di dispenser contenenti prodotti sanificanti a base idro-alcolica.
- c) Il Lay Out delle sale destinate alla somministrazione dovrà essere organizzato assicurando durante la fase della somministrazione la distanza interpersonale tra i clienti, e tra gli operatori ed i clienti, di almeno 1 metro.
- d) I servizi a buffet, se previsti, dovranno prevedere una protezione divisoria che non consenta il contatto con i clienti ai quali, i cibi e le bevande, dovranno essere servite esclusivamente dagli operatori addetti alla somministrazione.
- e) I clienti, all’entrata, all’uscita, al momento di recarsi ai servizi igienici, ed in generale, quando non saranno seduti al tavolo, dovranno indossare mascherine. Tale misura è derogabile per la somministrazione all’aperto, ad esclusione del momento dell’entrata, dell’uscita e durante l’uso dei servizi igienici.
- f) In caso di prenotazione, in occasione di eventi organizzati, qualora allo stesso tavolo sedessero persone conviventi, sarà possibile, nell’apparecchiamento del tavolo, derogare alla distanza minima interpersonale di 1 metro tra le persone conviventi.
- g) I sistemi di condizionamento dovranno essere mantenuti da tecnici specializzati e costantemente sanificati secondo le istruzioni tecniche in dotazione.
- h) Le maniglie delle porte, i pomelli delle sedie, e tutte le parti degli arredi delle sale destinate alla somministrazione a continuo contatto con le superfici delle mani dei clienti, andranno costantemente sanificate con prodotti adeguati.
- i) Il tovagliato, dopo ogni utilizzo, andrà lavato e sanificato con attrezzature e prodotti adeguati ad eliminare eventuali contaminazioni.

Ognuna delle linee operative elencate dovrà corrispondere ad una procedura dotata d’istruzioni e di almeno uno o più punti di verifica, i cui esiti andranno registrati su modelli che dovranno essere

conservati. Le Procedure saranno elaborate dagli RSSP aziendali, adottate dai Datori di Lavoro o dai Preposti, e dovranno essere oggetto di adeguata attività di informazione e formazione per tutti gli operatori con mansioni e compiti da svolgere durante la fase della somministrazione

3) Misure organizzative, di prevenzione e protezione nel servizio bar

- a) Per evitare assembramenti di clienti all'ingresso dell'esercizio e all'interno del bar dovranno essere adottate adeguate soluzioni organizzative tra cui il contingentamento del numero di persone che possono accedere. Al tal fine dovranno essere affissi appositi cartelli, nonché forme di segnalamento a terra... etc..
- b) All'ingresso verranno posizionati dispenser con gel igienizzanti per la pulizia delle mani dei clienti. Occorre evitare l'uso di appendiabiti comuni.
- c) Il servizio al banco assicurerà il distanziamento interpersonale di un metro. Davanti al banco sarà posizionata idonea segnaletica orizzontale per favorire il distanziamento interpersonale. Alla cassa oltre alla adeguata segnaletica orizzontale per il distanziamento, dovranno essere collocate barriere di protezione in plexiglass.
- d) Sul banco bar e in altri luoghi accessibili al cliente non potranno essere collocati alimenti sfusi, nemmeno per i cosiddetti aperitivi. Sarà previsto il divieto di fornire snack, popcorn, prodotti salati in genere compreso dolciumi, in modalità sfusa.
- e) Sul banco, i prodotti da forno, come ad es. paste e pizze non dovranno essere accessibili ai clienti, ma dovranno essere consegnate dal personale che utilizzerà prese, pinze, etc.
- f) Dovrà essere adottato un modello di servizio che favorisca la riduzione degli spostamenti della clientela all'interno dell'esercizio: il servizio di somministrazione dovrà essere erogato esclusivamente dal personale, munito di attrezzatura adeguata, possibilmente con servizio ai tavoli, ove presenti.
- g) I tavoli, ove presenti, saranno distribuiti e distanziati in modo che le sedute garantiscano il distanziamento interpersonale di almeno un metro. Le tovaglie dovranno essere monouso.
- h) L'accesso ai servizi igienici dovrà avvenire evitando assembramenti. I bagni a disposizione dei clienti saranno dotati di prodotti igienizzanti per la disinfezione delle mani.
- i) Il personale durante la fase della somministrazione dovrà indossare i dispositivi di protezione individuale (mascherine, guanti, occhiali) e mantenere, nei limiti del possibile, la distanza interpersonale di un metro.

Ognuna delle linee operative elencate dovrà corrispondere ad una procedura dotata d'istruzioni e di almeno uno o più punti di verifica, i cui esiti andranno registrati su modelli che dovranno essere conservati. Le Procedure saranno elaborate dagli RSSP aziendali, adottate dai Datori di Lavoro o dai Preposti, e dovranno essere oggetto di adeguata attività di informazione e formazione per tutti gli operatori con mansioni e compiti da svolgere durante la fase della somministrazione

4) Informazione e comunicazione

La riduzione del rischio da contagio durante la fase della somministrazione dei Pubblici Esercizi è un obiettivo raggiungibile con la collaborazione attiva dei clienti.

All'ingresso dei locali destinati alla somministrazione dovranno essere ben visibili le istruzioni a cui la clientela dovrà attenersi. I testi dovranno essere redatti in modo semplice, anche con l'ausilio di grafiche che ne consentano l'immediata comprensione da parte dei clienti.

Le Informazioni minime che dovranno essere comunicate ai clienti saranno:

- l'obbligo di rimanere all'interno del proprio domicilio in caso di temperatura corporea rilevata superiore alla soglia di 37,5 gradi c.
- l'obbligo di permanenza presso il proprio domicilio in caso di contatto, negli ultimi 14 giorni, con altre persone risultate positive al contagio da CoVid-19
- impegno a rispettare le istruzioni relative all'adozione di comportamenti da adottare all'interno del Pubblico esercizio al fine di contenere i rischi da contagio, con particolare attenzione al rispetto delle distanze minime interpersonali di sicurezza

5) MISURE RELATIVE AI LAVORATORI

5.1) INFORMAZIONE

L'esercente informerà tutti i lavoratori e chiunque entri nei locali aziendali delle disposizioni delle Autorità, in particolare le informazioni riguarderanno:

- l'obbligo di rimanere nel proprio domicilio in presenza di febbre (oltre 37,5°) o altri sintomi influenzali e di chiamare il medico curante e l'autorità sanitaria.
- La consapevolezza e l'accettazione del fatto di non poter fare ingresso o di poter permanere in azienda e di doverlo dichiarare tempestivamente laddove, anche successivamente all'ingresso, sussistano le condizioni di pericolo (sintomi di influenza, temperatura, contatto con persone positive al virus nei 14 giorni precedenti, etc) in cui i provvedimenti dell'Autorità impongono d'informare il medico di famiglia e l'Autorità sanitaria e di rimanere al proprio domicilio.
- L'impegno di 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 d'igiene delle mani e tenere comportamenti corretti sul piano dell'igiene).
- L'impegno ad informare tempestivamente e responsabilmente il datore di lavoro della presenza di qualsiasi sintomo influenzale durante l'espletamento della prestazione lavorativa, avendo cura di rimanere ad adeguata distanza dalle persone presenti.

5.2) MODALITA' DI ACCESSO ALL'AZIENDA

Il personale dell'azienda, al momento del suo ingresso nei locali aziendali, dovrà sottoporsi al controllo della temperatura corporea. Nel caso in cui la temperatura sia superiore alla soglia di 37,5° non sarà consentito l'accesso ai luoghi di lavoro. Le persone in tale condizione dovranno essere immediatamente isolate e fornite di mascherina chirurgica e non dovranno recarsi al pronto soccorso né accedere ai locali aziendali destinati ad infermeria, se presenti. Dovranno immediatamente avvisare il proprio medico curante e seguire le sue indicazioni.

Il Datore di lavoro informerà i lavoratori che intendono fare accesso ai locali aziendali, della preclusione dell'accesso a chi, negli ultimi 14 giorni, abbia avuto contatti con soggetti risultati positivi al COVID- 19.

L'ingresso in azienda di lavoratori già risultati positivi all'infezione da COVID-19 dovrà essere proceduto da una preventiva comunicazione avente ad oggetto la certificazione medica da cui risulti la "avvenuta negativizzazione" del tampone secondo le modalità previste e rilasciata dal Dipartimento di Prevenzione dell'ASP di competenza.

5.3) MODALITA' DI ACCESSO DEI FORNITORI ESTERNI

Per i fornitori esterni andranno identificati appositi percorsi che evitino il contatto tra i consegnatari ed il personale aziendale.

Se possibile gli autisti dei mezzi di trasporto dovranno rimanere a bordo dei propri mezzi. Durante le operazioni di scarico dovranno essere rispettata la distanza interpersonale minima di 1 metro.

Le ditte di manutenzione, ed in generale tutti le persone estranee al personale aziendale e che faranno accesso nei locali aziendali dovranno attenersi alle stesse regole al cui rispetto è chiamato il personale aziendale

5.4) DISPOSITIVI DI PROTEZIONE INDIVIDUALE

Tutti i lavoratori che svolgeranno mansioni o compiti che non consentano il rispetto della distanza minima interpersonale di 1 metro dovranno indossare Dispositivi di Protezione Individuale quali mascherine, occhiali e guanti conformi alle disposizioni delle autorità scientifiche e sanitarie.

E' previsto che tutti i lavoratori che condividano spazi comuni l'utilizzo di una mascherina chirurgica.

5.5) PRECAUZIONI IGIENICHE PERSONALI

Tutte le aree lavorative aziendali, in particolare i laboratori destinati alle manipolazioni degli alimenti, dovranno essere muniti di un numero adeguato di dispenser contenenti prodotti sanificanti a base idroalcolica, opportunamente posizionati al fine di facilitarne la costante fruizione.

5.6) PULIZIA E SANIFICAZIONE

I Piani di autocontrollo dei pubblici esercizi ai sensi del Regolamento CE andranno adeguati in condivisione con l'RSSP aziendale al fine di implementare, là dove necessario, la frequenza delle operazioni di sanificazione dei locali, degli arredi, delle superfici, delle attrezzature, delle utensilerie.

In particolare

- le attrezzature e le utensilerie dovranno essere sanificate almeno due volte al giorno
- gli arredi, collocati nei locali destinati alla somministrazione, nei servizi igienici, e nelle aree di passaggio destinati alla clientela, dovranno essere costantemente sanificati durante le fasi della somministrazione.

Il Presidente Reg. le Fiepet Confesercenti

Benny Bonaffini



Il Presidente Reg. le Confesercenti

Vittorio Messina

