



LABORATORIO CHIMICO  
CAMERA DI COMMERCIO TORINO

SARS-CoV-2 

# RIAPPERTURA DELLE ATTIVITÀ ECONOMICHE E PRODUTTIVE NELLA FASE 2

Union Camere Torino - 16 giugno 2020

# Laboratorio Chimico Camera Commercio Torino

Laboratorio Chimico: opera senza fini di lucro come organismo tecnico per la Camera di commercio di Torino e collabora con le altre Camere di commercio nello svolgimento dei compiti di promozione economica, offrendo alle imprese ed ai consumatori un servizio di analisi, consulenza e formazione assolutamente indipendente ed imparziale, su tutto il territorio nazionale.

Dal 1994 il gruppo di lavoro "Sicurezza Alimentare" offre consulenza e formazione al Settore della Ristorazione collettiva

Sede a Torino



# ARGOMENTI TRATTATI

Virus SARS-CoV-2, sintomi, malattia e trasmissione del virus

Contrasto alla diffusione del virus SARS-CoV-2

Sopravvivenza del virus sulle superfici e sugli alimenti

Procedure di pulizia e disinfezione e gestione dei rifiuti

Gestione degli spazi e delle attività

Domande e chiarimenti

# RIAPERTURA ATTIVITÀ NELLA FASE 2

## PREMESSA

Le indicazioni che verranno date saranno di carattere generale e saranno forniti dei criteri guida di cui tener conto per l'applicazione nelle singole situazioni.

**Ogni singola organizzazione deve individuare le misure più efficaci in relazione ad ogni singolo contesto locale e redigere procedure/istruzioni operative (Reg. 852/2004 – D.Lgs 81/2016) per mettere in atto le misure per prevenire o ridurre il contagio del Covid-19 nel rispetto dei principi contenuti nei protocolli o nelle linee guida nazionali e/o locali.**

Tali procedure/istruzioni operative **possono coincidere con quelle già adottate, purché siano in accordo alle linee guida.**

**Importante aggiornare il manuale di autocontrollo e le procedure relative alla sicurezza sul luogo di lavoro**

# RIAPERTURA ATTIVITÀ NELLA FASE 2

## NORME DI RIFERIMENTO

Disposizioni attuative del decreto-legge 25 marzo 2020, n. 19, recante misure urgenti per fronteggiare l'emergenza epidemiologica da COVID-19, e del decreto-legge 16 maggio 2020, n. 33, recante ulteriori misure urgenti per fronteggiare l'emergenza epidemiologica da COVID-19  
(DPCM 17 maggio 2020)

Documento tecnico su ipotesi di rimodulazione delle misure contenitive del contagio da SARS-CoV-2 nel settore della ristorazione  
(INAIL e Istituto Superiore di Sanità)

Indicazioni per l'attuazione di misure contenitive del contagio da SARS-CoV-2 attraverso procedure di sanificazione di strutture non sanitarie (superfici, ambienti interni) e abbigliamento (Ministero della Salute - Circolare 22 maggio 2020 )

Linee guida per la riapertura delle Attività Economiche e Produttive”  
(Conferenza delle Regioni e Province Autonome del 22 maggio 2020)

Decreto del presidente della giunta regionale n. 63 – 20 maggio 2020.pdf

# RIAPERTURA ATTIVITÀ NELLA FASE 2

## FONTI ISTITUZIONALI DI RIFERIMENTO

- Ministero della Salute
- Istituto Superiore di Sanità (ISS)
- Istituto nazionale per l'assicurazione contro gli infortuni sul lavoro (INAIL)
- Organizzazione Mondiale della Sanità (OMS)
- Centro europeo per la prevenzione e il controllo delle malattie (ECDC)

## RIAPERTURA ATTIVITÀ NELLA FASE 2

Le indicazioni delle “**Linee guida per la riapertura delle Attività Economiche e Produttive**” (Conferenza delle Regioni e Province Autonome del 22 maggio 2020) sono applicabili a...

*«...ogni tipo di esercizio di somministrazione di pasti e bevande, quali ristoranti, trattorie, pizzerie, self-service, bar, pub, pasticcerie, gelaterie, rosticcerie (anche se collocati nell’ambito delle attività ricettive, all’interno di stabilimenti balneari e nei centri commerciali), nonché per l’attività di catering (in tal caso, se la somministrazione di alimenti avviene all’interno di una organizzazione aziendale terza, sarà necessario inoltre rispettare le misure di prevenzione disposte da tale organizzazione)».*



## RIAPERTURA ATTIVITÀ NELLA FASE 2

Nell'attuale situazione di persistente circolazione di SARS-CoV-2, l'intero settore della ristorazione deve essere considerato un contesto a **rischio di aggregazione medio-alto** (Documento tecnico INAIL 2020)

In quanto nei locali di somministrazione di cibi e bevande si concretizzano, alcune condizioni che **richiedono l'adozione di misure di contenimento del contagio particolarmente attente**

Di seguito andremo ad analizzare le condizioni che aumentano il rischio di diffusione di SARS-CoV-2



## RIAPERTURA ATTIVITÀ NELLA FASE 2

1. Il consumo di alimenti e bevande determina inevitabilmente **la ripetuta esposizione al viso** di mani, oggetti e alimenti sui quali potrebbe essere presente il virus.



2. Il tempo di permanenza nei locali **amplifica** la possibilità di contagio

È calcolato che **il rischio aumenta** quando:  
il **contatto è ravvicinato** (< 1 metro) e **prolungato** (> 15 minuti) o il contatto è di tipo ripetuto o continuativo, tale da aumentare il tempo complessivo di esposizione (ISS 2020; WHO 6 april 2020)



## RIAPERTURA ATTIVITÀ NELLA FASE 2

**3. L'impossibilità di garantire** l'utilizzo continuo della mascherina aumenta il rischio



Essendo la più **importante misura di mitigazione del rischio di contagio**, la pratica del **distanziamento fisico** assume una **particolare rilevanza**

**4. La turnazione della clientela** aumenta la potenziale contaminazione di superfici e oggetti presenti nei locali e nei dehors



## RIAPERTURA ATTIVITÀ NELLA FASE 2

5. In molti locali è difficile garantire adeguate condizioni di ricambio d'aria naturale e di ventilazione dei locali confinati (servizi igienici, dispense, magazzini, dehor)

6. Ogni cliente va considerato come **potenzialmente infetto**

Il settore della ristorazione già nell'ordinarietà deve rispettare obbligatoriamente **norme specifiche di igiene personale e di igiene degli alimenti** (Reg. 852/2004) e norme relative alla tutela della salute e sicurezza sul lavoro (D.Lgs 81/08).



# SARS COV 2 – COVID-19

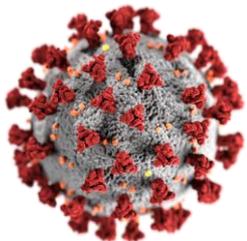


I coronavirus sono virus che causano malattie respiratorie (dal raffreddore a Sindromi respiratorie gravi (SARS – MERS)

Il nuovo ceppo di coronavirus denominato SARS-CoV-2 è stato segnalato in Cina a Wuhan a dicembre 2019

L'OMS ha definito **la malattia respiratoria** causata dal nuovo coronavirus **COVID-19** (acronimo di **CO**-rona **VI**-rus **D**-isease e anno d'identificazione - 2019)

L'11 marzo 2020 l'OMS ha dichiarato che il focolaio internazionale di infezione da nuovo coronavirus SARS-CoV-2 è una **pandemia**



**Le conoscenze del virus e della malattia sono in continua evoluzione. Pertanto anche le misure di contrasto e i protocolli sono in continua evoluzione (fondamentale l'aggiornamento)**

## SINTOMI – MALATTIA E DEFINIZIONI



**Incubazione asintomatica** – da 2 a 14 giorni; casi comparsa sintomi dopo 24 gg dall'infezione (**incubazione** = periodo antecedente lo sviluppo dei sintomi)

**I sintomi** – febbre, tosse secca e affaticamento, respiro corto, congestione nasale, mal di gola, rinorrea (goccia al naso), dolore toracico, perdita dell'appetito, diarrea, nausea e vomito, dolori muscolari, mal di testa, confusione, perdita di gusto e olfatto, arrossamento degli occhi (**campanelli di allarme – il dipendente deve informare il datore di lavoro e il medico curante**)

**La malattia** – dopo l'insorgenza dei sintomi la malattia può evolvere in una forma lieve, moderata o grave; quest'ultima può compromettere seriamente l'apparato respiratorio e altri organi come il sistema cardiovascolare, l'apparato renale, e il fegato con esiti molto critici con complicanze gravi post malattia

**ASINTOMATICO:** persona che pur essendosi **infettata non ha nessun sintomo**. Può darsi che i sintomi compaiano nei giorni successivi oppure che siano **destinati a non comparire mai**

**PAUCI-SINTOMATICO:** persona che pur essendosi infettata ha sviluppato **sintomi lievi**

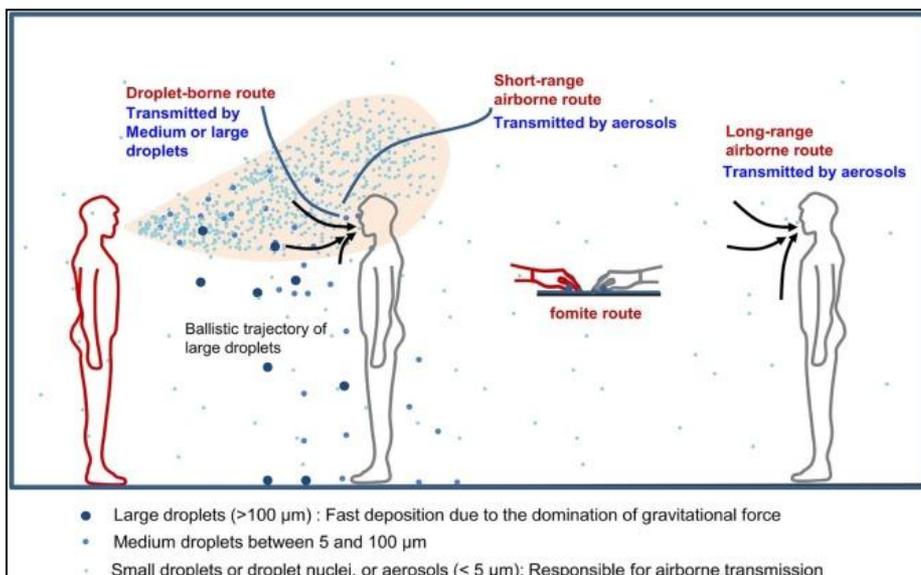
**Circa 90% dei bambini in età pediatrica**

# MODALITÀ DI TRASMISSIONE – SARS-CoV-2



La trasmissione avviene da persona a persona attraverso droplets, goccioline di diametro uguali o maggiori di 5 micron ( $\geq 5 \mu\text{m}$ ) che **originano dagli atti del respirare, parlare, tossire, starnutire, cantare di un soggetto infetto.**

Per le loro dimensioni le goccioline **viaggiano nell'aria per brevi distanze, generalmente inferiori a 1 metro, e possono direttamente raggiungere persone presenti nelle immediate vicinanze, come anche depositarsi su oggetti o superfici** che diventano quindi **fonte di diffusione del virus.**



Altro meccanismo di trasmissione riconosciuto sono il contatto **mani-mucose con superfici contaminate**

Al momento non ci sono prove per sostenere che il contagio da SARS-CoV-2 si diffonda via aerosol (tramite il condizionamento dell'aria), via fecale-orale e tramite gli alimenti.

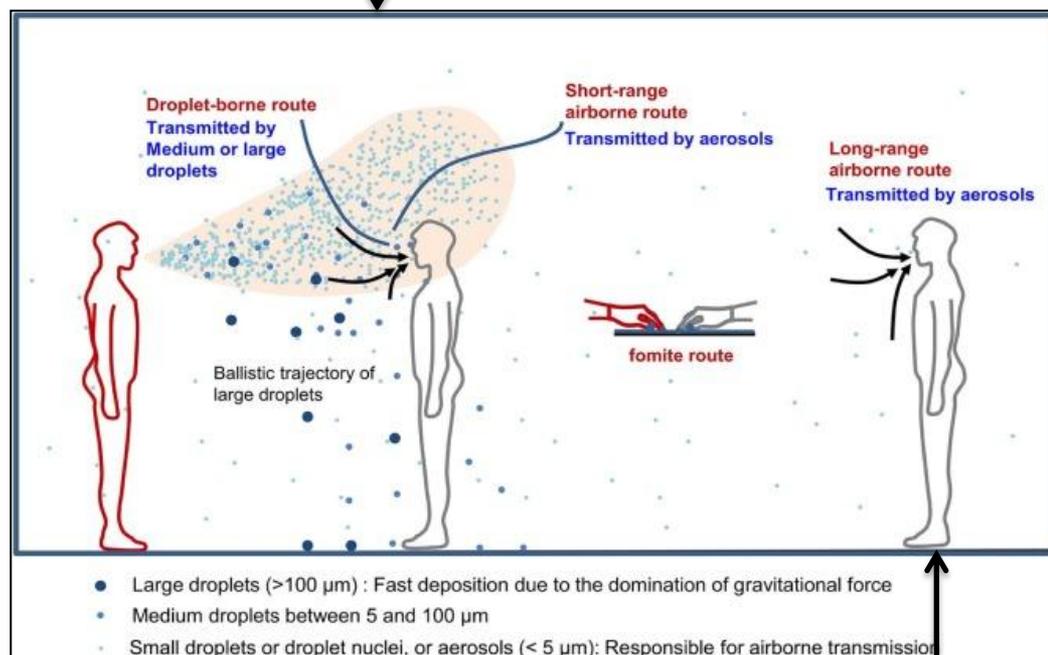
# CONTRASTARE LA DIFFUSIONE – SARS-CoV-2



Le goccioline di saliva di maggiori dimensioni ( $\geq 5 \mu\text{m}$ ) cadono a terra entro 1 metro circa

Le goccioline di piccole dimensioni ( $< 5 \mu\text{m}$ ) **si disperdono nell'ambiente** tramite l'aerosol **contaminando superfici, oggetti e persone** presenti nelle vicinanze del soggetto infetto (alto rischio in ambienti ospedalieri e studi odontoiatrici)

**DISTANZIAMENTO FISICO – almeno 1 metro**



**Garantire il ricambio dell'aria in tutti gli ambienti**

**DISTANZA DI SICUREZZA (OMS) – almeno 1,83 metri**

# CONTRASTARE LA DIFFUSIONE – SARS-CoV-2



**QUALE MEZZO MIGLIORE PER CONTRASTARE LA DIFFUSIONE DEL VIRUS?**

## LE MASCHERINE

**CHIRURGICHE**



**FFP2**



**MASCHERINE DI COMUNITÀ**



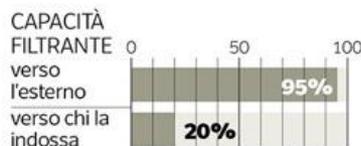
**FFP3**

# TIPOLOGIE-CARATTERISTICHE DEI FILTRANTI FACCIALI

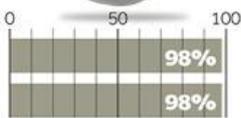
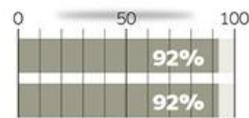
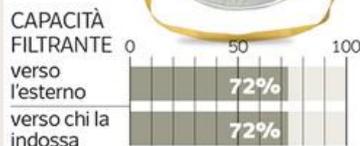
## I diversi tipi

### Chirurgica

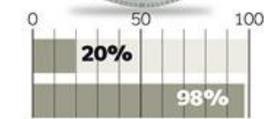
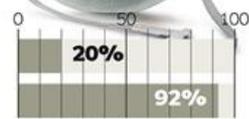
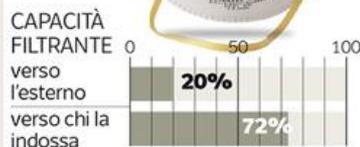
Non aderisce ai contorni del viso e impedisce la fuoriuscita da bocca e naso delle goccioline di secrezioni respiratorie



**FFP1-FFP2-FFP3 senza valvola** Hanno un'elevata protezione. Proteggono chi la indossa e gli altri



**FFP1-FFP2-FFP3 con valvola** Tutte hanno una caratteristica comune: una migliore respirazione. Proteggono chi la indossa ma non gli altri perché dalla valvola esce il respiro. Indossate da chi è positivo contagia. L'FFP3 ha una protezione quasi totale



Per la somministrazione di alimenti e bevande **le mascherine chirurgiche sono idonee** alla mansione così come le mascherine FFP1 e FFP2 senza valvole (non professionali)

Le mascherine progettate come **“monouso”**, devono essere utilizzate secondo le indicazioni date dal produttore. **Altri trattamenti non previsti** (es.: lavaggio), **non garantiscono** che si mantenga **l'efficienza filtrante** e tutti gli altri requisiti per i quali è stata testata (ore d'utilizzo).



## CONTRASTARE LA DIFFUSIONE – SARS-CoV-2



Le mascherine sono **obbligatorie** negli **spazi confinati** o all'aperto in cui **non è possibile o garantita** la possibilità di mantenere **il distanziamento fisico**. L'obbligatorietà dell'uso in alcune Regioni è stata estesa anche ad altri contesti. (DPCM del 26 Aprile scorso - Regione Piemonte parcheggi centri commerciali, ecc.)

Per la libera circolazione possono essere utilizzate **mascherine di comunità**, ovvero mascherine monouso o mascherine lavabili, anche auto-prodotte, in materiali multistrato idonei a fornire un'adeguata barriera purchè **garantiscono comfort e respirabilità, forma e aderenza adeguate e coprono mento, bocca e naso**. (art.3 comma 2– DPCM 26/04/20).

**Le mascherine di comunità**, come previsto hanno lo scopo di ridurre la circolazione del virus nella vita quotidiana. **Non devono essere considerate** né dei **dispositivi medici**, né dispositivi di **protezione individuale**, ma **una misura igienica** utile a ridurre la diffusione del virus SARS-COV-2. (art.16 comma 2 - DL del 17/03/20).



# CONTRASTARE LA DIFFUSIONE – SARS-CoV-2



## Fondamentale indossare correttamente la mascherina – Istruzione per l'uso



### Attenzione:

Utilizzare le mascherine in modo improprio può rendere il loro uso inutile o addirittura pericoloso. Se decidi di utilizzare una mascherina, segui attentamente le indicazioni sottostanti



1) Lavare le mani prima di indossarla

2) Coprire bocca, naso e mento; assicurarsi che sia aderente al viso facendo aderire il ferretto superiore al naso

3) Evitare di toccarla davanti, se si tocca lavarsi subito le mani

4) Cambiare la maschera non appena diventa umida

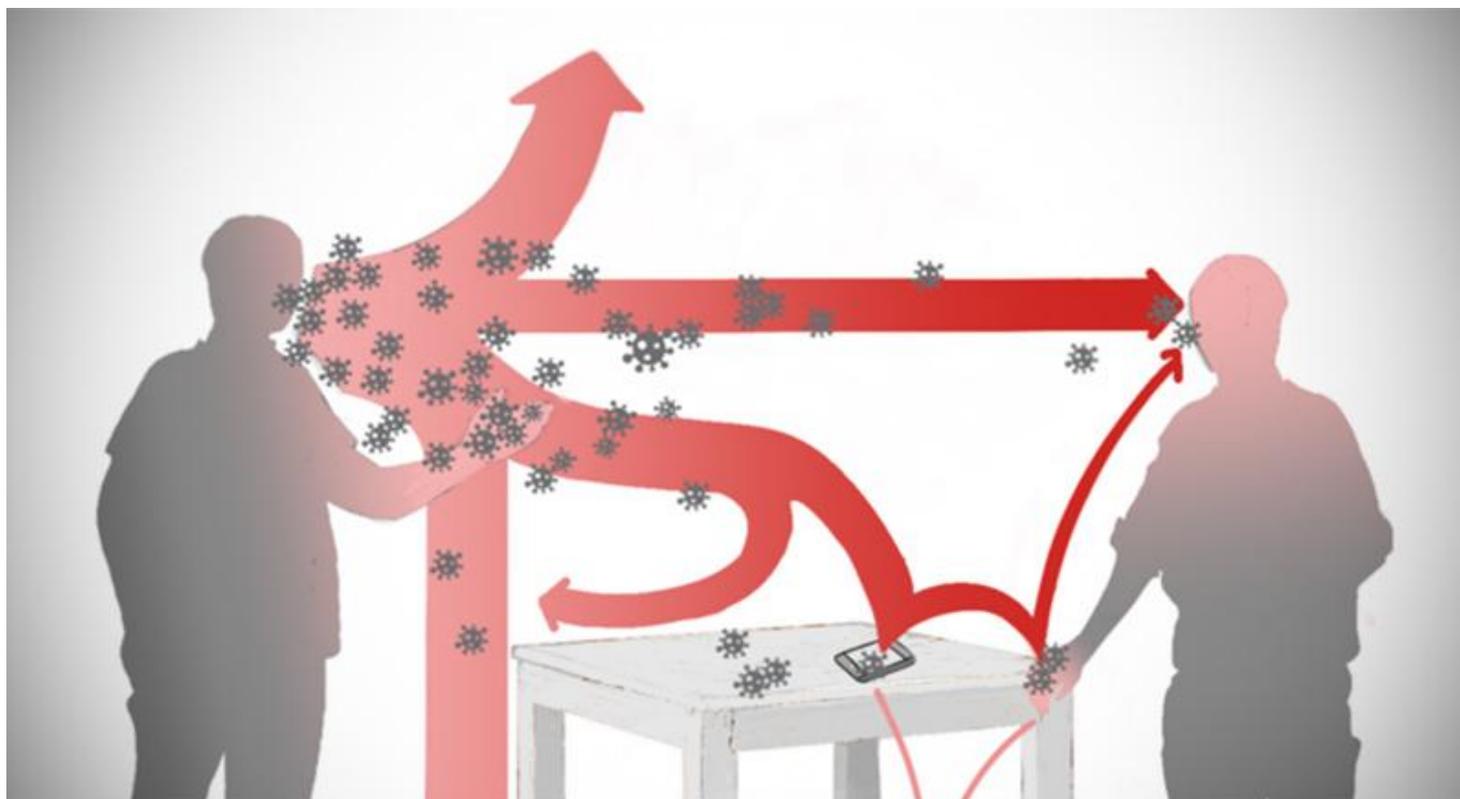
5) Togliere la mascherina utilizzando gli elastici o i legacci, prendendola da dietro e gettare in apposito contenitore

6) Lavare le mani dopo averla tolta

## MODALITÀ DI TRASMISSIONE – SARS-CoV-2



Le mani che sono venute in contatto con gli oggetti contaminati possono costituire **veicolo di trasmissione per contatto indiretto** quando toccano **bocca, naso e occhi**



# CONTRASTARE LA DIFFUSIONE – SARS-CoV-2



Come **lavarsi** le mani con acqua e sapone?

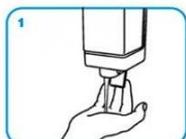
**LAVA LE MANI CON ACQUA E SAPONE, SOLTANTO SE VISIBILMENTE SPORCHE! ALTRIMENTI, SCEGLI LA SOLUZIONE ALCOLICA!**



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



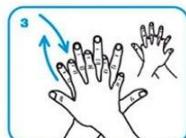
Bagna le mani con l'acqua



applica una quantità di sapone sufficiente per coprire tutta la superficie delle mani



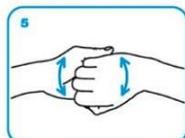
friziona le mani palmo contro palmo



il palmo destro sopra il dorso sinistro intrecciando le dita tra loro e viceversa



palmo contro palmo intrecciando le dita tra loro



dorso delle dita contro il palmo opposto tenendo le dita strette tra loro



frizione rotazionale del pollice sinistro stretto nel palmo destro e viceversa



frizione rotazionale, in avanti ed indietro con le dita della mano destra strette tra loro nel palmo sinistro e viceversa



Risciacqua le mani con l'acqua



asciuga accuratamente con una salvietta monouso



usa la salvietta per chiudere il rubinetto



...una volta asciutte, le tue mani sono sicure.

**IL LAVAGGIO DELLE MANI COSTITUISCE IL PUNTO CARDINE DI UNA CORRETTA PREVENZIONE**



**WORLD ALLIANCE  
for PATIENT SAFETY**

WHO acknowledges the Hôpitaux Universitaires de Genève (HUG), in particular the members of the Infection Control Programme, for their active participation in developing this material. October 2006, version 1.

**World Health Organization**

All reasonable precautions have been taken for the World Health Organization to verify the information contained in this document. However, the published material is being distributed without warranty of any kind, either expressed or implied. The responsibility for the interpretation and use of the material lies with the reader. In no event shall the World Health Organization be liable for damages arising from its use.

# CONTRASTARE LA DIFFUSIONE – SARS-CoV-2



## COME LAVARSI LE MANI CON ACQUA E SAPONE O GEL IDROALCOLICO?

1. Aprire il rubinetto con una salvietta monouso (se siamo in locale sconosciuto)
2. Bagnare bene le mani con l'acqua calda (non troppo calda rischio microlesioni)
3. Applicare una quantità di sapone sufficiente e effettuare gli sfregamenti, per almeno 60' in mezzo alle dita, sui palmi e dorsi delle mani, ai pollici, ai polpastrelli e sotto le unghie delle dita (come immagini slide precedente)
4. Sciacquare bene le mani con l'acqua
5. Asciugare accuratamente le mani con una salvietta monouso
6. Usare la salvietta monouso per chiudere il rubinetto e aprire la porta
7. Gettare la salvietta monouso nel contenitore

**Previene le infezioni con la corretta igiene delle mani**

1. Aprire il rubinetto con una salvietta monouso (se siamo in locale sconosciuto)

2. Bagnare bene le mani con l'acqua calda (non troppo calda rischio microlesioni)

3. Applicare una quantità di sapone sufficiente e effettuare gli sfregamenti, per almeno 60' in mezzo alle dita, sui palmi e dorsi delle mani, ai pollici, ai polpastrelli e sotto le unghie delle dita (come immagini slide precedente)

4. Sciacquare bene le mani con l'acqua

5. Asciugare accuratamente le mani con una salvietta monouso

6. Usare la salvietta monouso per chiudere il rubinetto e aprire la porta

7. Gettare la salvietta monouso nel contenitore

**con acqua e sapone**  
60 secondi

**con la soluzione alcolica**  
30 secondi

1. Aprire il rubinetto con una salvietta monouso (se siamo in locale sconosciuto)
2. Bagnare bene le mani con l'acqua calda (non troppo calda rischio microlesioni)
3. Applicare una quantità di sapone sufficiente e effettuare gli sfregamenti, per almeno 60' in mezzo alle dita, sui palmi e dorsi delle mani, ai pollici, ai polpastrelli e sotto le unghie delle dita (come immagini slide precedente)
4. Sciacquare bene le mani con l'acqua
5. Asciugare accuratamente le mani con una salvietta monouso
6. Usare la salvietta monouso per chiudere il rubinetto e aprire la porta
7. Gettare la salvietta monouso nel contenitore
8. Evitare di toccare occhi, naso e bocca
9. Evitare di toccare superfici
10. Evitare di toccare il telefono
11. Evitare di toccare il rubinetto
12. Usare la salvietta monouso per chiudere il rubinetto

# CONTRASTARE LA DIFFUSIONE – SARS-CoV-2



## MEGLIO I GUANTI O LE MANI PULITE?

Le **Linee guida** della Conferenza delle Regioni e Province Autonome riguarda all'uso dei guanti raccomanda:

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



## CONTRASTARE LA DIFFUSIONE – SARS-CoV-2

I dispositivi di protezione (**DPI**) **se non usati correttamente possono diventare un veicolo di contagio**. Quindi **il personale deve essere informato e formato sull'uso corretto**.

**La superficie esterna** dei guanti usati, così come la parte davanti delle mascherine, è **potenzialmente contaminata**, e **non bisogna mai toccarla**. Qualora lo si facesse provvedere a igienizzarsi le mani con il gel disinfettante o a lavarsi le mani, il prima possibile.

**Le linee guida obbligano il lavaggio delle mani prima di calzare i guanti e dopo averli tolti**



# CONTRASTARE LA DIFFUSIONE – SARS-CoV-2

## IMPORTANTE TOGLIERSI I GUANTI SPORCHI CORRETTAMENTE



# CONTRASTARE LA DIFFUSIONE – SARS-CoV-2



## QUANDO LAVARSI LE MANI O CAMBIARSI I GUANTI ?

### 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



**Come da buone pratiche di igiene (Autocontrollo – HACCP)**

# CONTRASTARE LA DIFFUSIONE – SARS-CoV-2



## QUANDO LAVARSI LE MANI O CAMBIARSI I GUANTI ?

Oltre ai momenti già indicati è bene lavarsi le mani anche:

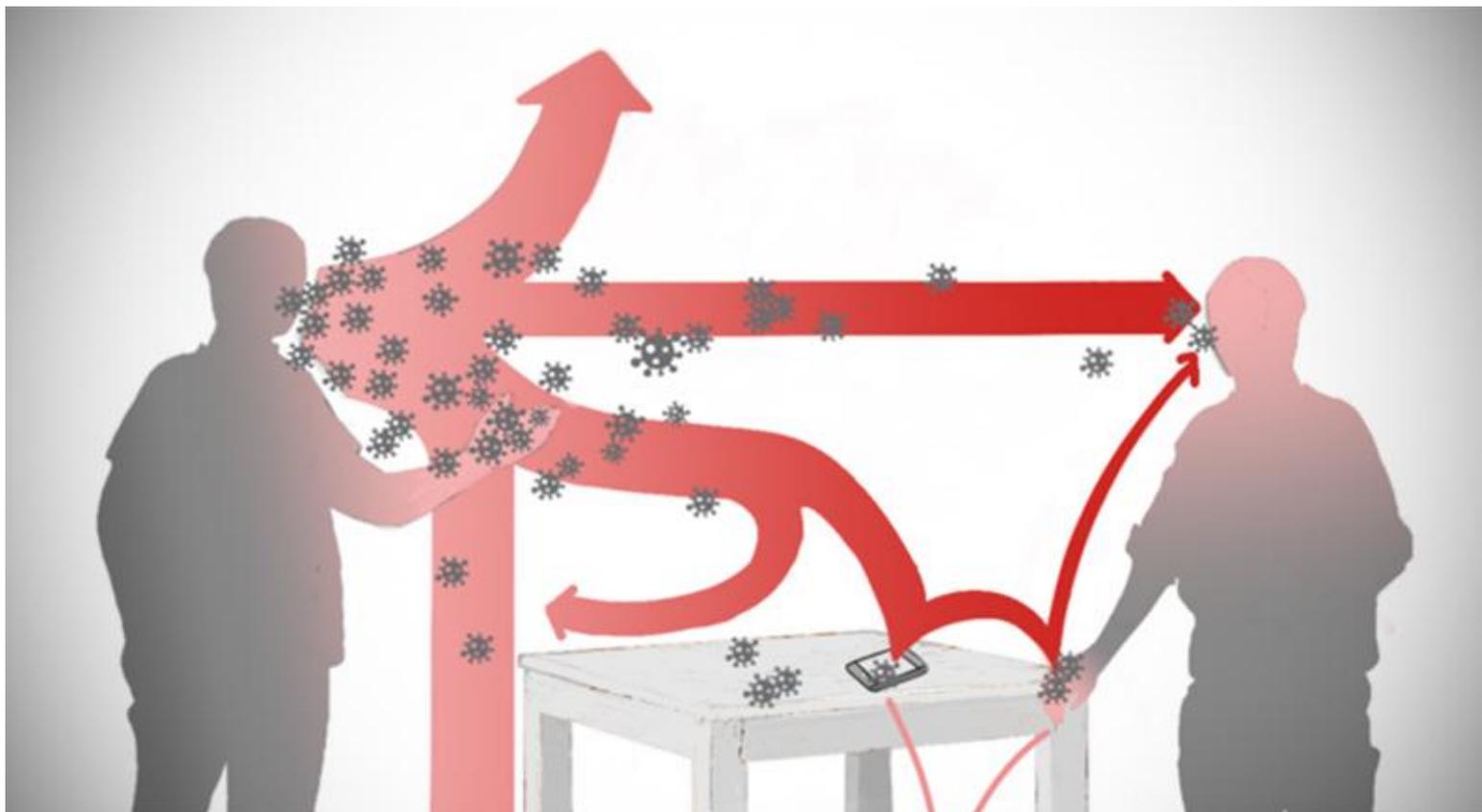
- all'entrata del posto di lavoro o subito dopo essere arrivato nello spogliato;
- dopo aver tolto gli abiti e le calzature personali e dopo aver indossato la divisa e le calzature da lavoro;
- all'entrata in cucina o nel bar o nella sala ristorante e comunque prima di iniziare le attività
- dopo aver sbarazzato il tavolo o tavolino utilizzato dai clienti
- dopo aver usato telefoni, cordless, cellulari (anche personali), biro, tastiere in genere (ascensori, tablet e pc), interruttori della luce, maniglie e porte, bottiglie, bicchieri, tazze, posa cenere, carte di credito/bancomat e pos o **qualsiasi oggetto o superficie potenzialmente contaminate dai clienti e/o d'uso promiscuo o condiviso con i colleghi.**



# SOPRAVVIVENZA DEL SARS-CoV-2



**SARS CoV-2 QUANTO TEMPO SOPRAVVIVE SULLE SUPERFICI?**



# SOPRAVVIVENZA DEL SARS-CoV-2



In generale, i coronavirus umani possono rimanere vitali e mantenere la capacità infettante su superfici inanimate a temperatura ambiente **per un periodo variabile, a seconda del tipo di superficie, da poche ore a 7 giorni\***

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

\*Rapporto ISS COVID-19 n. 25/2020

# SOPRAVVIVENZA DI SARS-CoV-2

## SARS CoV-2 QUANTO SOPRAVVIVE SUGLI ALIMENTI?

Un recente studio ha valutato la stabilità del virus Covid-19 a differenti temperature, dimostrando che **il virus risulta altamente stabile a 4° C.**

**A 20° C** è estremamente stabile in un ampio intervallo di valori di pH (pH 3 -10).

**A 56° C** si osserva un significativo decremento dell'infettività virale entro 10 minuti e, **dopo 30 minuti**, il virus non era più rilevabile. **A 70° C** il virus non era più rilevabile **dopo 5 minuti** (verificare il proprio HACCP alla fase cottura).

L'OMS sconsiglia in questo periodo la somministrazione di alimenti crudi di origine animale. Massima attenzione alla preparazione degli alimenti che non subiscono la cottura.

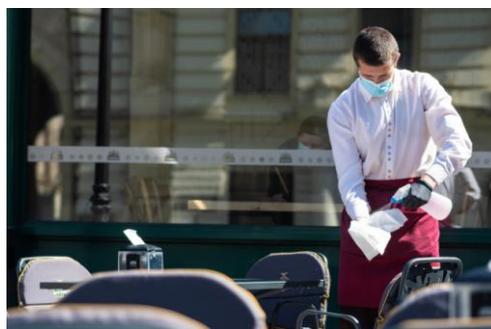
**Lavare molto bene l'ortofrutta** eventualmente utilizzare un disinfettante specifico per alimenti. Per la diluizione **seguire rigorosamente** le istruzioni del produttore.





## CONTRASTO ALLA DIFFUSIONE DI SARS-CoV-2

In considerazione della potenziale capacità del virus SARS-CoV-2 di sopravvivere sulle superfici, è **buona norma procedere frequentemente e accuratamente alla pulizia e disinfezione delle superfici**, operazioni che devono essere **tanto più accurate e ripetute nella giornata per superfici ad alta frequenza di contatto** (es. porte, maniglie, interruttori vari, rubinetti, servizi igienici, superfici di lavoro, cellulare, tablet, PC, occhiali, corrimano, tavoli, sedie, e altri oggetti di uso frequente).



# PULIZIA E DISINFEZIONE

## COSA SI INTENDE PER FREQUENTEMENTE?

Garantire un'adeguata sanificazione, con opportuni prodotti di detergenza 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** (- *Allegato 5 DPCM 10.04.2020* – misure per esercizi commerciali indica *almeno due volte al giorno in funzione degli orari di apertura*).

**Verificare se devono essere aggiornate le frequenze del piano di pulizia**



# PULIZIA E DISINFEZIONE

**Le Linee Guida dell'OMS, dell'ECDC e di quello Statunitense (CDC) indicano che la pulizia con acqua e detergenti neutri associata all'utilizzo di comuni disinfettanti è sufficiente per la decontaminazione delle superfici.**

Per pulizie quotidiane si intende: il complesso di operazioni atte a rendere salubre un determinato ambiente **mediante le attività di pulizia, di detergenza e/o la successiva disinfezione.**

**Pulizia e disinfezione** possono essere **svolte separatamente** (detergente e disinfettante) o essere condotte con un **unico processo** utilizzando prodotti che hanno duplice azione (detergenti – disinfettanti)

**Importante rimuovere lo sporco o i residui di sporco.** La loro presenza sulle superfici rendono inefficace l'azione del disinfettante e conseguentemente l'intero processo.

**nuovo coronavirus**  
**Consigli per gli ambienti chiusi**

**Ricambio dell'aria**

- Garantire un buon ricambio d'aria in tutti gli ambienti: casa, uffici, strutture sanitarie, farmacie, parafarmacie, banche, poste, supermercati, mezzi di trasporto.
- Aprire regolarmente le finestre scegliendo quelle più distanti dalle strade trafficate.
- Non aprire le finestre durante le ore di punta del traffico o non lasciarle aperte la notte.
- Ottimizzare l'apertura in funzione delle attività svolte.

**Pulizia**

- Prima di utilizzare i prodotti per la pulizia leggi attentamente le istruzioni e rispetta i dosaggi d'uso raccomandati sulle confezioni (vedi simboli di pericolo sulle etichette).
- Pulire i diversi ambienti, insondabili e arredi utilizzando acqua e sapone e/o alcool etilico 75% o prodotto di scelta 0,75%. In tutti i casi la pulizia deve essere eseguita con guanti e/o dispositivi di protezione individuale.
- Non miscelare i prodotti di pulizia, in particolare quelli contenenti candeggina o ammoniaca con altri prodotti.
- Se durante che dopo l'uso dei prodotti per la pulizia e la sanificazione, annegiano gli ambienti.

**Impianti di ventilazione**

**A casa**

- Pulire regolarmente le prese e la griglia di ventilazione dall'aria dei condizionatori con il piano invariato con acqua e sapone oppure con alcool etilico 75%.

**Negli uffici e nei luoghi pubblici**

- Gli impianti di ventilazione meccanica controllata (VMC) devono essere tenuti accesi e in buono stato di funzionamento. Tenere sotto controllo i parametri microclimatici (es. temperatura, umidità relativa, CO<sub>2</sub>).
- Negli impianti di ventilazione meccanica controllata (VMC) eliminare totalmente il ricambio dell'aria.
- Pulire regolarmente i filtri e acquisire informazioni sul tipo di pacco filtrante installato sull'impianto di condizionamento ed eventualmente sostituirlo con un pacco filtrante più efficiente.

© Euro All Clean EU - Coronavirus/Spore/Chemical  
Page 08 - 01 marzo 2020

## PULIZIA E DISINFEZIONE

**Sanificazione:** è il complesso di procedimenti e operazioni atti a rendere sani determinati ambienti mediante l'attività di **pulizia** e/o di **disinfezione** e/o di **disinfestazione** ovvero mediante il controllo e il **miglioramento delle condizioni del microclima** per quanto riguarda la temperatura, l'umidità e la ventilazione ovvero per quanto riguarda l'illuminazione e il rumore” (DM 7 luglio 1997, n. 274 – Ministero dell'industria)

**Detersione:** consiste nella **rimozione** e nell'allontanamento **dello sporco e dei microrganismi**, con conseguente riduzione della carica microbica. **L'efficacia della detersione dipende dall'azione meccanica** (sfregamento), **azione chimica** (detergente), **temperatura e durata** dell'intervento. La detersione è un intervento obbligatorio prima della disinfezione.

**Disinfezione:** è il complesso di procedimenti e operazioni atti ad **abbattere la carica microbica** di un ambiente, superficie, strumento, ecc. Per la disinfezione si utilizzano prodotti disinfettanti (**biocidi o PMC**) la cui efficacia nei confronti dei diversi microrganismi, come i virus, deve essere **dichiarata in etichetta** sulla base delle evidenze scientifiche valutati dall'ISS e **autorizzati dal Ministero della Salute.**

## PULIZIA E DISINFEZIONE

**I prodotti che vantano un'azione disinfettante battericida, fungicida, virucida** o una qualsiasi altra azione tesa a distruggere, eliminare o rendere innocui i microrganismi tramite azione chimica, ricadono in due distinti processi normativi: quello dei **Presidi Medico-Chirurgici (PMC)** e quello dei **biocidi**. Tali prodotti sono valutati dall'ISS e **autorizzati dal Ministero della Salute** - sotto l'egida dell'Agenzia Europea per le Sostanze Chimiche (*ECHA*).

**I disinfettanti** devono riportare in **etichetta** l'indicazione **PRESIDIO MEDICO CHIRURGICO** e il **numero di registrazione**



**NB: I termini disinfettante e igienizzante non sono sinonimi. Gli igienizzanti sono da considerarsi detergenti**

# PULIZIA E DISINFEZIONE

## COSA USARE PER LE PULIZIE?

**Per le pulizie quotidiane sono consigliati** panni in microfibra e/o frange monouso da smaltire subito dopo l'uso **perché sono potenzialmente contaminati** dal virus.

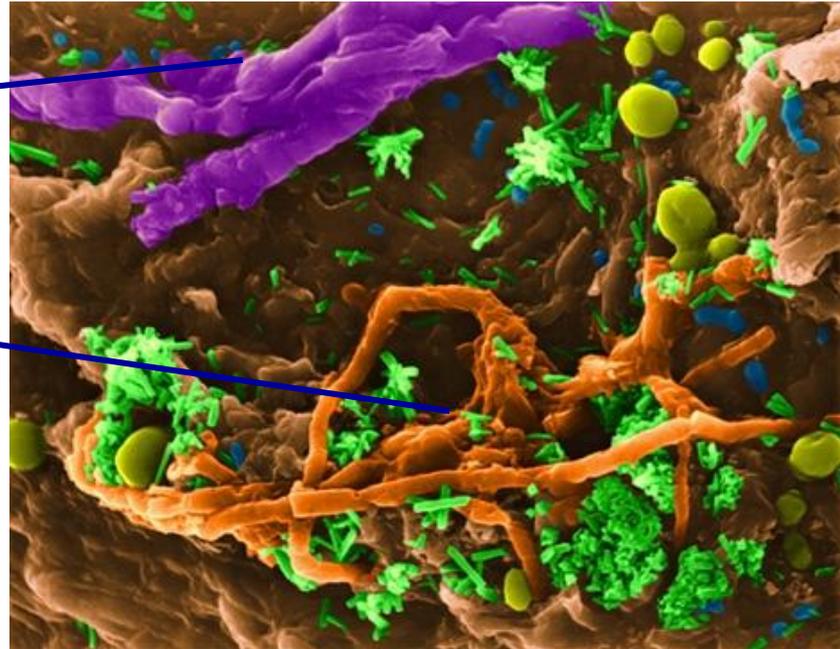
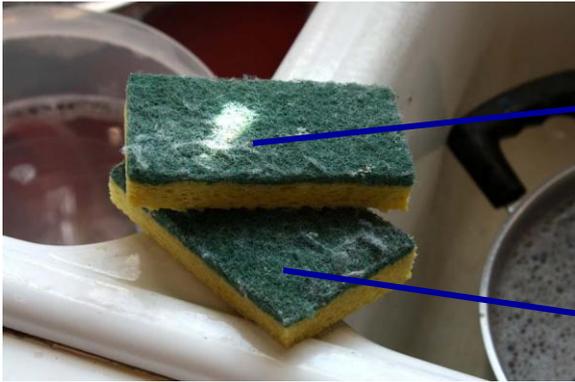
Se non fosse possibile utilizzare il monouso, sostituirli frequentemente (consigliato ogni giorno).

**Utilizzare sempre i DPI durante la manipolazione dei prodotti chimici e nelle operazioni di pulizia.**



# PULIZIA E DISINFEZIONE

**SOSTITUIRLI FREQUENTEMENTE PERCHÉ?**



**Fotografia al microscopio elettronico di una spugna da cucina**

# PULIZIA E DISINFEZIONE

**PER OGNI SUPERFICIE UTILIZZARE IL DISINFETTANTE ADATTO\***

**Tabella 1. 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; <i>in alternativa</i> : lavaggio a bassa temperatura con candeggina o altri prodotti disinfettanti per il bucato

Per i tessuti che non possono essere lavati come divani e sedie imbottite e rivestite di tessuto è consigliato utilizzare il vapore saturo secco

# PULIZIA E DISINFEZIONE

## SE HO UN LOCALE STORICO?

Nel caso sia necessario effettuare interventi in ambienti di rilevante valore storico in presenza di opere rilevanti per il patrimonio artistico, è disponibile una linea guida elaborata per il trattamento del patrimonio archivistico e librario nel corso della Pandemia COVID-19 (Istituto Centrale per la patologia degli Archivi e del Libro del MIBACT)\*.

SOPRINTENDENZA  
ARCHEOLOGIA  
BELLE ARTI E  
PAESAGGIO  
DELLE MARCHE



*Linee guida per la gestione delle operazioni di sanificazione degli ambienti contenitori di Beni Culturali. Misure di contenimento per il rischio di contagio da Coronavirus (COVID-19)*

**Tabella 2. Modalità di sanificazione in ambienti di rilevante valore storico**

Superficie	Modalità
Superfici in pietra o arredi lignei	Nebulizzare (spruzzare) su carta assorbente una soluzione di disinfettante a base di <b>etanolo</b> al 70%, o altra concentrazione purché sia specificato virucida. È comunque sconsigliata l'applicazione in presenza di finiture superficiali (es. lacche, resine) che sono suscettibili all'interazioni con acqua e/o solventi.
Superfici metalliche o in vetro	Disinfettante a base di <b>etanolo</b> al 70%

\*Rapporto ISS COVID-19 n. 25/2020

# PULIZIA E DISINFEZIONE

## IN CUCINA QUALI DISINFETTANTI UTILIZZARE?

Garantire un'adeguata **sanificazione delle superfici a contatto con gli alimenti** e le altre superfici d'uso, con opportuni prodotti di deterzione 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**.

**Per una efficace disinfezione** delle superfici, **lasciare agire** le soluzioni per un minuto o secondo le indicazioni del produttore. Dopo deterzione 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 detersivi/disinfettanti, ed **asciugare le superfici** (carta mono uso o all'aria).

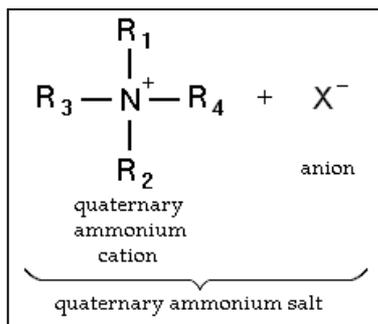


# PULIZIA E DISINFEZIONE

**SI POSSONO USARE ALTRI DISINFETTANTI OLTRE ALCOL ETILICO E IPOCLORITO DI SODIO?**

Non si esclude che prodotti autorizzati con **concentrazioni inferiori di etanolo** siano comunque efficaci contro i virus in considerazione di fattori quali tempi di contatto e organismo bersaglio. Sono inoltre disponibili ed **efficaci prodotti disinfettanti autorizzati dal Ministero, a base di altri principi attivi**, come miscele di **sali di ammonio quaternario o perossido d'idrogeno**, che dichiarano in etichetta attività antivirale/virucida.

I prodotti a base di cloro (**ipoclorito di sodio**) possono **causare danni**, su specifiche superfici (marmi, metalli in genere, legno decorato, tessuti, ecc.), provocando alterazioni cromatiche e/o decoesioni.



# GESTIONE DEI RIFIUTI GENERATI DALLE PULIZIE

## I RIFIUTI PRODOTTI DALLE OPERAZIONI DI PULIZIA E DISINFEZIONE DOVE LI SMALTISCO?

Stracci, panni, carta, guanti monouso, mascherine ecc., **devono essere conferiti nella raccolta indifferenziata.**

Le raccomandazioni della gestione di tali rifiuti prevedono:

- utilizzo di sacchi di idoneo spessore; se si hanno a disposizione sacchi di bassa resistenza meccanica utilizzarne due, uno dentro l'altro
- evitare di comprimere il sacco durante il confezionamento per fare uscire l'aria;
- chiudere adeguatamente i sacchi (nastro adesivo, legacci)
- 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



# GESTIONE DEI RIFIUTI GENERATI DALLE PULIZIE

## SMALTIMENTO MASCHERINE E GUANTI MONOUSO

Le L.G. raccomandano:

- guanti e mascherine devono essere eliminati in contenitori, con comando a pedale, dedicati alla loro raccolta
- la posizione e i contenitori, devono essere chiaramente identificati
- i contenitori dovrebbero essere situati in prossimità delle uscite dal luogo di lavoro e in locali ben aerati e al riparo da eventi meteorici
- i contenitori devono garantire un'adeguata aerazione per prevenire la formazione di condense e conseguente potenziale sviluppo di microrganismi
- prima della chiusura del sacco, il personale dovrebbe provvedere a spruzzare del disinfettante (3-4- spruzzi) all'interno del sacco
- il prelievo del sacco dovrà avvenire solo dopo la sua chiusura ad opera di personale addetto

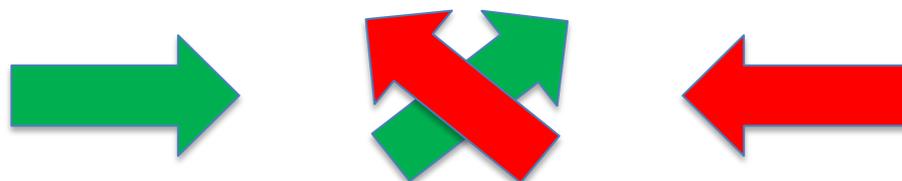


# CONTRASTO ALLA DIFFUSIONE DI SARS-CoV-2

**NELL'ATTIVITÀ DI SOMMINISTRAZIONE E BEVANDE QUAL'È IL PERICOLO MAGGIORE?**

**La contaminazione crociata**, incrociare i flussi del pulito e dello sporco aumenta la diffusione del virus o di qualsiasi altro contaminante. Due esempi:

- in cucina: lavorare cibi crudi e cibi cotti contemporaneamente e/o senza la corretta applicazione delle buone pratiche igieniche;
- in sala: apparecchiare e/o servire i piatti e contemporaneamente sparecchiare



**Come prevenire?** Modificare il lay-out nel locale creando, per quanto possibile, percorsi diversi segnalati e chiari per il personale e per i clienti.



Gestire le attività separatamente in tempi diversi o, se possibile, dando compiti diversi al personale

# CONTRASTO ALLA DIFFUSIONE DI SARS-CoV-2

**SPARECCHIARE I TAVOLI È UNA OPERAZIONE AD ELEVATO RISCHIO**

Chi sparecchia tocca oggetti contaminati dalle goccioline della saliva (droplets) del cliente potenzialmente infetto



**BICCHIERI**

**POSATE**



**TOVAGLIOLI**

**BOTTIGLIETTE**



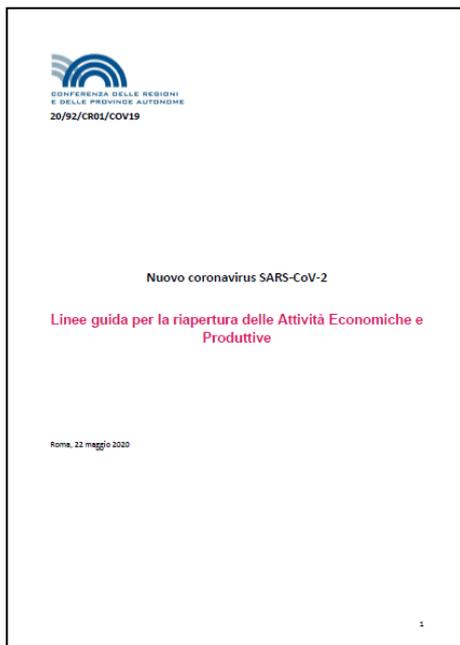
Il personale deve prestare molta attenzione nel gestire questi oggetti

Utilizzare vassoi o carrelli diversi che devono essere identificati e ben riconoscibili dal personale del locale e posti separatamente dagli'altri vassoi o carrelli



**Dopo aver sparecchiato si devono lavare le mani o disinfettare con soluzione idro-alcolica**

# REGOLE PER LA RIAPERTURA FASE 2



## Conferenza delle Regioni e delle Province Autonome – Linee guida per la riapertura delle Attività Economiche e Produttive – 22/05/2020

**Rapporto ISS COVID-19 • n. 32/2020 – 27/05/2020**  
**Indicazioni *ad interim* sul contenimento del contagio  
da SARS-CoV-2 e sull'igiene degli alimenti  
nell'ambito della ristorazione e somministrazione di  
alimenti**



## REGOLE PER LA RIAPERTURA FASE 2

**Rigorosa applicazione del principio di astensione dal lavoro** del personale che accusi **sintomatologia** compatibile con **malattie trasmissibili da alimenti** (MTA - Regolamento (CE) 852/2004); allo stesso modo, è raccomandata l'astensione dal lavoro quando si accusino **sintomi di infezione respiratoria acuta** (tosse, raffreddore e febbre con temperatura superiore a 37,5° C) compatibili con COVID-19.

Qualora i **sintomi di infezione respiratoria** insorgano durante l'attività lavorativa, devono essere seguite le indicazioni fornite nel Protocollo del 24 aprile 2020 (allegato 6 al DPCM del 26 aprile 2020) a cui si rimanda anche per le altre misure da adottare: es. la gestione di una persona sintomatica in azienda, riammissione al lavoro di soggetti contagiati da SARS-Cov-2, nonché la pulizia degli ambienti dove abbiano soggiornato persone contagiate (Circolare 5443 del 22/02/2020).



## REGOLE PER LA RIAPERTURA FASE 2

**Tutto il personale** addetto alle cucine, al servizio ai tavoli, alle pulizie e alle attività amministrative **deve essere informato e formato** sulle specifiche norme igieniche da rispettare per contrastare la diffusione e per ridurre il rischio da contagio del virus **SARS-CoV-2** nonché all'utilizzo dei DPI, ove previsti, anche per quanto concerne la vestizione / svestizione.

**Importante documentare** la formazione e la consegna del materiale informativo eventualmente distribuito

In più **punti dell'azienda** devono essere affissi **poster/locandine/brochure, comprensibili anche al personale di altre nazionalità**, che pubblicizzano le suddette misure ed in particolare l'azienda metterà a disposizione idonei mezzi detergenti per una raccomandata frequente pulizia delle mani.

**DOVE TROVARE INFO-GRAFICHE ANCHE SCRITTE IN DIVERSE LINGUE?**



<https://italy.iom.int/it/covid-19-brochure-informative>



<https://www.iss.it/>

# REGOLE PER LA RIAPERTURA FASE 2

## RIORGANIZZAZIONE DELLE ATTIVITÀ

### **Gestione del personale dipendente**

Al fine di ridurre il contatto sociale nell'ambiente di lavoro (es.: spogliatoio) dovranno essere adottate soluzioni organizzative innovative che riguardano l'articolazione dell'orario di lavoro (es.: turni all'entrata e uscita o flessibilità d'orario)

### **Gestione fornitori**

L'accesso di fornitori esterni potrà avvenire secondo modalità, percorsi e tempistiche ben definite dall'azienda; per le attività di carico/scarico si dovrà rispettare il previsto distanziamento.

# REGOLE PER LA RIAPERTURA FASE 2

## COSA FARE ALLA RIAPERTURA?

Prima della riapertura il titolare deve prevedere una **approfondita pulizia, deterzione e disinfezione di tutti gli ambienti** (spogliatoi, servizi igienici, cucine, sale, dehor o aree esterne – pareti, porte, finestre, ecc.), di tutte le **attrezzature, gli utensili e le apparecchiature** (macchina caffè, casse, telefoni, ecc.), di tutto **l'arredo** delle sale e aree a disposizione dei clienti (tavoli, sedie, specchi, tende, ecc.).

Se il locale non è stato occupato da almeno 7-10 giorni, per riaprire sarà necessaria solo la normale pulizia ordinaria, poiché il virus che causa COVID-19 non si è dimostrato in grado di sopravvivere su superfici più a lungo di questo tempo neppure in condizioni sperimentali



## REGOLE PER LA RIAPERTURA FASE 2

Nelle **aree geografiche a maggior endemia** o negli esercizi in cui sono stati registrati **casi sospetti di COVID-19**, in aggiunta alle normali attività di pulizia, è necessario prevedere, **prima della riapertura, una sanificazione straordinaria** degli ambienti e delle aree comuni, ai sensi della Circolare n. 5443 del 22 febbraio 2020 del Ministero della Salute.

**È BENE CONSERVARE TRACCIA DELLE ATTIVITÀ DI PULIZIA E DI SANIFICAZIONE NORMALE E/O STRAORDINARIA**

- Registrare data, ora, personale responsabile della sanificazione (modulistica)
- Specificare nel “piano di pulizia” prodotti, modalità d’uso e attrezzatura utilizzata



# GESTIONE DEI LOCALI E DELLE ATTIVITÀ

Prima della riapertura **rimuovere i materiali** morbidi e porosi, come tappeti, passatoie, zerbini e sedute, per ridurre i problemi di pulizia e disinfezione. Eliminare elementi d'arredo inutili e non funzionali che non garantiscono il distanziamento sociale tra le persone che frequentano gli ambienti (lavoratori, clienti, fornitori)

È raccomandabile togliere tutti gli oggetti non necessari allo svolgimento dell'attività vera e propria (giornali, riviste, soprammobili, oggettistica, ecc.).



In ogni caso nel corso dell'attività va garantito l'alto livello di igiene dei locali, degli ambienti, delle postazioni di lavoro delle attrezzature e delle aree comuni e di svago.

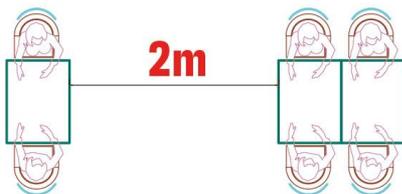
L'azienda deve assicurare la pulizia giornaliera e la sanificazione periodica.

# GESTIONE DEI LOCALI E DELLE ATTIVITÀ

**Il layout dei locali** di ristorazione andrebbe **rivisto** con una rimodulazione dei tavoli e dei posti a sedere, **garantendo il distanziamento fra i tavoli** – anche in considerazione dello spazio di **movimento del personale** – non inferiore a 2 metri e garantendo comunque tra i clienti durante il pasto (che necessariamente avviene senza mascherina), una distanza in grado di evitare la trasmissione di droplets e per contatto tra persone, anche mediante specifiche misure di contenimento e mitigazione\*.

**L'INAIL ha definito un limite massimo di capienza predeterminato**, prevedendo uno spazio che di norma dovrebbe essere **non inferiore a 4 metri quadrati (4 m<sup>2</sup>) per ciascun cliente**, fatto salvo la possibilità di adozioni di misure organizzative come, ad esempio, le barriere divisorie\*.

**6 PERSONE = 24m<sup>2</sup>**



\*INAIL – Documento tecnico su ipotesi di rimodulazione delle misure contenitive del contagio da SARS-CoV-2 nel settore della ristorazione - maggio 2020.

# GESTIONE DEI LOCALI E DELLE ATTIVITÀ

Nel caso in cui le misure del distanziamento fisico vengano ridotte rispetto alle precedenti (va garantito il rispetto di almeno 1 metro) è necessario porre particolare attenzione ad una rigorosa messa in atto tutte le misure di mitigazione del rischio quali:

- igiene delle mani
- utilizzo della mascherina chirurgica
- evitare i contatti interpersonali e definire percorsi obbligati per evitare incroci fra i clienti e il personale ed il conseguente contatto fisico
- utilizzo della prenotazione, per quanto possibile
- sanificazioni più frequenti
- buon ricambio dell'aria dei locali
- utilizzo di spazi esterni, se possibile
- barriere di protezione
- registrazione dei prenotati, quando previsto
- evitare gli incroci dei flussi delle attività (sporco-pulito cioè apparecchio – servo sbarazzo - pulisco) e del personale nei locali comuni (turnazione spogliatoio)
- rispetto distanziamento fisico dietro il banco e in cucina

# GESTIONE DEI LOCALI E DELLE ATTIVITÀ

## GESTIONE CLIENTI ALL'ENTRATA

Predisporre una adeguata **informazione sulle misure di prevenzione, comprensibile anche per i clienti di altra nazionalità.**



Potrà essere rilevata la **temperatura corporea, impedendo l'accesso in caso di temperatura superiore a 37,5 ° C**

**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'espiazione, possono creare situazioni di pericolosità sia per gli altri avventori che per il personale di servizio\*.



# REGOLE PER LA RIAPERTURA FASE 2

## GESTIONE DEI CLIENTI ALL'INTERNO DEI LOCALI E/O DEHORS

**Far rispettare la distanza** di sicurezza tra le persone che deve essere non inferiore ad 1 metro, anche adottando apposita segnaletica.



I clienti dovranno **indossare la mascherina** tutte le volte che **non sono seduti al tavolo** (servizi, cassa, banco bar) e dovranno muoversi lo stretto necessario all'interno del locale e vigilare sui bambini.

**Il personale** di servizio a contatto con i clienti deve utilizzare la **mascherina** e deve procedere ad una frequente **igiene delle mani** con soluzioni idroalcoliche (**prima di ogni servizio al tavolo**).

**Tutto il personale** deve adottare stringenti misure igieniche e **non toccarsi mai** gli occhi, il naso e la bocca.



## GESTIONE DEI LOCALI E DELLE ATTIVITÀ

Rendere disponibili **prodotti per l'igienizzazione** delle mani per **i clienti e per il personale** in diversi punti del locale, in particolare **all'entrata e in prossimità dei servizi igienici** (consiglierei anche vicino al banco/cassa e in sala).



**I servizi igienici dovranno essere puliti più volte al giorno, così come interruttori, maniglie, corrimani e tutto ciò che viene toccato frequentemente** (opportuno registrare gli interventi di pulizia).

I tavoli devono essere disposti in modo da **assicurare** il mantenimento di **almeno 1 metro di separazione tra i clienti**, ad eccezione delle persone che in base alle disposizioni vigenti non siano soggetti al distanziamento interpersonale (conviventi). Detto ultimo aspetto afferisce alla responsabilità individuale. Tale distanza può essere ridotta solo ricorrendo a barriere fisiche tra i diversi tavoli adeguate a prevenire il contagio tramite droplet.

# GESTIONE DEI LOCALI E DELLE ATTIVITÀ

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**



Laddove possibile, privilegiare l'utilizzo degli spazi **esterni (giardini, terrazze, plateatici)**, sempre nel rispetto del **distanziamento di almeno 1 metro.**

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



## GESTIONE DEI LOCALI E DELLE ATTIVITÀ

La consumazione al banco è consentita **solo se può essere assicurata la distanza interpersonale di almeno 1 metro** tra i clienti, ad eccezione delle persone che in base alle disposizioni vigenti non siano soggetti al distanziamento interpersonale. Detto ultimo aspetto afferisce alla responsabilità individuale.

La consumazione a **buffet tipo self service non è consentita**. Non servire antipasti o cibi in piatti o vassoi in condivisione ma servire in monoporzione.

Gli espositori di caramelle, chewing-gum, ecc., non dovranno essere raggiungibili direttamente dal cliente, a meno che il cliente non abbia garantito la protezione o l'igiene delle mani (in tal caso dovrebbe essere presente un gel sanificante nei pressi).



# GESTIONE DEI LOCALI E DELLE ATTIVITÀ

**Al termine di ogni servizio al tavolo** andranno previste tutte le consuete misure di pulizia e disinfezione delle superfici, evitando il più possibile utensili e contenitori riutilizzabili se non disinfettabili (saliere, oliere, ecc). **Rammentare** che ogni oggetto fornito in uso al cliente, utilizzato o no, dovrà essere disinfettato dopo di ogni utilizzo.



## CONTRASTARE LA DIFFUSIONE – SARS-CoV-2



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

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



**Le prese e le griglie di ventilazione** devono essere deterse con **panni puliti in microfibra inumiditi con acqua e sapone, oppure con alcool etilico al 75%** asciugando successivamente.

# CONTRASTARE LA DIFFUSIONE – SARS-CoV-2



La postazione dedicata alla **cassa può essere dotata di barriere** fisiche (es. schermi parafiato); in alternativa il personale deve indossare la mascherina (consigliabile usare la mascherina anche se dietro la barriera) e avere a disposizione gel igienizzante per le mani. In ogni caso, favorire modalità di pagamento elettroniche, possibilmente al tavolo.

Ricordarsi che **anche la carta, il bancomat e il pos sono potenzialmente contaminati** digitare il pin o firmare col dito o biro sono pratiche a rischio.



# CONTRASTO ALLA DIFFUSIONE DI SARS-CoV-2

## RIEPILOGANDO

In questa fase emergenziale per il contenimento della diffusione del virus SARS-CoV-2 si deve:

- applicare le misure preventive individuali come: mascherina, distanziamento fisico, igiene delle mani e igiene personale
- garantire sempre un adeguato tasso di ventilazione e ricambio d'aria degli ambienti (in presenza di ventilazione meccanica controllata accurata pulizia dei filtri secondo le frequenze del produttore);
- pulire accuratamente con acqua e detersivi neutri superfici, oggetti, ecc.;
- disinfettare con prodotti adatti, registrati e autorizzati





*Grazie per l'attenzione*

Laboratorio Chimico Camera Commercio Torino  
Via Ventimiglia 165 – 10127 Torino

*italo.bevione@lab-to.camcom.it*