



**LINEE GUIDA REGIONALI PER L'ORGANIZZAZIONE DI FIERE CON QUALIFICA REGIONALE, NAZIONALE E INTERNAZIONALE CHE SI REALIZZANO ALL'INTERNO DEI QUARTIERI FIERISTICI DI CUI ALL'ART. 6 DELLA L.R. 12/2000 e ss.mm.ii., DI EVENTI CONGRESSUALI E DI GRANDI EVENTI CHE SI REALIZZANO IN SPAZI INTERNI**

**PREMESSA**

L'obiettivo del presente protocollo è fornire linee guida e indicazioni operative, omogenee sul territorio regionale, finalizzate a incrementare l'efficacia delle misure precauzionali di contenimento da adottare per contrastare l'epidemia di COVID-19 all'interno dei **QUARTIERI FIERISTICI REGIONALI** in funzione della riapertura prevista il 14/07/2020. Il COVID-19 rappresenta un rischio biologico generico, per il quale occorre adottare misure uguali per tutta la popolazione. Il presente Protocollo contiene, quindi, misure che seguono la logica della precauzione e attuano le prescrizioni del legislatore e le indicazioni delle Autorità sanitarie.

La specificità rappresentata dall'organizzazione dei Quartieri fieristici è la fruizione e la permanenza nei locali della clientela e i momenti di contatto tra gli addetti al servizio e la clientela stessa, oltretutto gli aspetti connessi alla somministrazione di alimenti e bevande, alla gestione dei servizi igienici, dei parcheggi, delle VIP lounge. Pertanto, le misure devono coniugare la possibilità di svolgere le attività preservando quelle caratteristiche di convivialità e di peculiarità di esperienze gastronomiche che connotano la nostra offerta, con l'esigenza di garantire la sicurezza dei titolari, del personale e della clientela, mitigando la possibilità di contagi durante i contatti che avvengono in dette attività.

Il presente documento è stato redatto dal Servizio Attrattività e Internazionalizzazione della DG Economia della Conoscenza (Assessorato allo Sviluppo economico e green economy) in collaborazione con la Direzione Generale Cura della Persona Salute e Welfare, e condiviso con i Quartieri fieristici regionali, al fine di indicare le modalità più idonee per prevenire il rischio di contagio dal virus SARS CoV-2 (responsabile della malattia denominata COVID-19) sia nei confronti dei visitatori e degli espositori, sia nei confronti di tutto il personale e dei tecnici che operano in qualunque forma all'interno delle strutture fieristiche, permettendo l'esercizio dell'attività nel rispetto della loro sicurezza.

È opportuno che le misure proposte nel presente documento siano poi adottate da ogni singolo organizzatore fieristico e da ogni singola impresa fornitrice di beni e servizi o espositrice o visitatrice, individuando le misure più efficaci in relazione alle caratteristiche specifiche di ogni struttura e le procedure specifiche per mettere in atto dette misure, comprese le attività di comunicazione e informazione per responsabilizzare clienti e lavoratori sull'adozione di comportamenti corretti che limitino la probabilità di contagio.

Le presenti linee guida emanate dalla Regione Emilia-Romagna sono coerenti con le disposizioni nazionali per la prevenzione del Covid-19 e con le linee guida approvate dalla Conferenza delle Regioni in data 11.06.2020. Le presenti indicazioni si applicano a convegni, congressi, eventi fieristici, convention aziendali ed eventi ad essi assimilabili organizzati **all'interno dei quartieri e centri fieristici permanenti dell'Emilia-Romagna**, così come indicati all'art. 6 della L.R. 12/2000, o **all'interno di palazzi dei congressi o centri ad essi assimilabili**.

Tali indicazioni sono state integrate, in funzione dello specifico contesto, con quelle relative alla ristorazione, alla gestione dei parcheggi e dei fornitori esterni, alla gestione della mobilità da e verso il quartiere fieristico. La Regione Emilia-Romagna sostiene le iniziative di certificazione di conformità alle misure anti-Covid 19 e

promuove l'adozione di tali misure a livello internazionale nell'ambito dell'iniziativa "Emilia-Romagna Go Healthy".

## **LINEE GUIDA PER I QUARTIERI FIERISTICI E I PALAZZI DEI CONGRESSI**

### **1. LA PREPARAZIONE DELL'EVENTO**

- Riorganizzare l'evento fieristico in conformità con le disposizioni di legge relative al divieto di assembramenti, all'obbligo di aerazione e di pulizia continua secondo le disposizioni tecniche contenute nell'Allegato n. 1.
- Per la riapertura dei quartieri occorre garantire la massima cura nella pulizia, detersione e disinfezione degli spazi attraverso il ricorso a ditte specializzate.
- È obbligatoria la formazione dei dipendenti delle fiere, del personale degli organizzatori e di tutto il personale a tempo pieno, parziale o temporaneo che entra nel recinto della fiera.
- Occorre organizzare percorsi separati per l'entrata e per l'uscita con stazioni di controllo con personale dotato di termo-scanner e attrezzature per la disinfezione delle mani all'ingresso, prevedere allestimenti evoluti con materiali sicuri, di facile e ripetuta pulizia.
- Nel caso si renda necessario organizzare una logistica dell'evento prevedendo navette di collegamento tra aeroporto, stazione ferroviaria, hotel e fiera, va garantita la sanificazione dei mezzi, fatto obbligo di utilizzo delle mascherine a bordo, pianificato un numero congruo di viaggiatori, applicate forme di isolamento del conducente dai passeggeri.
- Svuotamento e disinfezione a ciclo continuo dei cestini getta-rifiuti lungo il quartiere.
- Sanificazione degli impianti meccanici, dei canali di ventilazione aria condizionata e del riscaldamento.

### **2. MISURE RELATIVE ALL'ACCESSO AL QUARTIERE O AL PALAZZO DEI CONGRESSI**

- Accessi aperti e laddove possibile senza maniglie dotati di percorsi segnalati con obbligo di utilizzo della mascherina<sup>1</sup>. Ove possibile estendere gli orari di apertura per diluire l'afflusso.
- Gestione dei flussi con rilevamento digitale centralizzato e presidio in loco con steward: Il numero massimo dei partecipanti all'evento dovrà essere valutato dagli organizzatori in base alla capienza degli spazi individuati, e alle caratteristiche dei visitatori attesi e degli espositori presenti.
- Garantire l'accesso in modo ordinato, al fine di evitare assembramenti di persone e favorire il mantenimento di almeno 1 metro di separazione tra gli utenti, ad eccezione delle persone che in base alle disposizioni vigenti non siano soggette al distanziamento interpersonale. Detto aspetto afferisce alla responsabilità individuale.
- Controllo della temperatura con termo-scanner, divieto d'accesso con temperatura superiore ai 37,5°.

---

<sup>1</sup> Ogni quartiere potrebbe dotarsi anche di apposite mascherine trasparenti per non udenti.

- Garantire percorsi separati per l'entrata e per l'uscita, con un percorso di "sanificazione all'entrata: termo-scanner, igienizzazione delle mani, postazione vendita mascherine e guanti.
- Prevedere dispenser di gel disinfettante delle mani per il personale e i visitatori lungo i percorsi del quartiere, e in particolare nei più punti delle aree cruciali quali biglietteria, sale, aule, servizi igienici, ascensori, luoghi di ristorazione.
- Predisporre che tutto il personale che accede alla manifestazione abbia ricevuto la corretta informazione, compreso il personale temporaneo quali hostess e interpreti.
- Predisporre un'adeguata informazione sulle misure di prevenzione, comprensibile anche per i visitatori di altre nazionalità, sia mediante l'ausilio di apposita segnaletica e cartellonistica e/o sistemi audio-video, sia ricorrendo a personale preposto, incaricato di monitorare e promuovere il rispetto delle misure di prevenzione facendo anche riferimento al senso di responsabilità del visitatore stesso.
- Al fine di evitare prevedibili assembramenti e, nel rispetto della privacy, occorre favorire il massimo ricorso all'utilizzo di quelle tecnologie digitali utili per automatizzare i processi organizzativi e partecipativi.
- Occorre poi mantenere in archivio digitale i nominativi dei visitatori registrati per una durata di 14 gg dal termine della manifestazione.
- Tutte le postazioni di assistenza e accoglienza agli operatori e ai visitatori devono essere dotata di barriere fisiche (es. schermi).
- Nei guardaroba, gli indumenti e oggetti personali devono essere riposti in appositi sacchetti porta abiti.
- Nei servizi igienici va mantenuto in funzione continuata l'estrattore d'aria e devono essere esposti gli orari delle pulizie e igienizzazioni che devono essere garantiti con continuità.
- Nel caso di fornitura di ausili per persone ipovedenti o con ridotta mobilità, ogni ausilio deve essere sanificato prima e dopo ogni utilizzo.

### **3. RIORGANIZZAZIONE DELLE SALE CONVEGNI**

- Nelle sale convegno, garantire l'occupazione dei posti a sedere in modo da favorire il distanziamento minimo di almeno 1 metro; tale distanza può essere ridotta solo ricorrendo a barriere fisiche adeguate a prevenire il contagio tramite droplet. Il tavolo dei relatori e il podio per le presentazioni dovranno essere riorganizzati in modo da consentire una distanza di sicurezza che consenta a relatori/moderatori di intervenire senza l'uso della mascherina.
- Tutti i dispositivi e le attrezzature a disposizione di relatori, moderatori e uditori (es. microfoni, tastiere, mouse, puntatori laser) devono essere disinfettati prima dell'utilizzo iniziale verificando che siano disconnessi dal collegamento elettrico. Successivamente devono essere protetti da possibili contaminazioni da una pellicola per uso alimentare o clinico da sostituire possibilmente ad ogni utilizzatore.
- Tutti gli uditori e il personale addetto all'assistenza (es. personale dedicato all'accettazione, personale tecnico, tutor d'aula), considerata la condivisione prolungata del medesimo ambiente, dovranno indossare la mascherina a protezione delle vie respiratorie per tutta la durata delle attività e procedere ad una frequente igiene delle mani con soluzioni igienizzanti.

- Nelle aree poster, riorganizzare gli spazi in modo da favorire il rispetto del distanziamento interpersonale, valutando il contingentamento degli accessi, e promuovere la fruizione in remoto del materiale da parte dei partecipanti.
- Eventuali materiali informativi e scientifici potranno essere resi disponibili preferibilmente in espositori con modalità self-service (cui il visitatore accede previa igienizzazione delle mani) o ricorrendo a sistemi digitali.
- Nelle aree espositive, occorre riorganizzare gli spazi tra le aree dei singoli espositori in modo da favorire il rispetto del distanziamento interpersonale, anche per quanto riguarda l'accesso ai singoli stand. Eventuali materiali informativi, promozionali, gadget potranno essere resi disponibili preferibilmente in espositori con modalità self-service (cui il visitatore accede previa igienizzazione delle mani) o ricorrendo a sistemi digitali.
- Dovrà essere garantita la regolare pulizia e disinfezione degli ambienti, in ogni caso al termine di ogni attività di un gruppo di utenti, con particolare attenzione alle superfici più frequentemente toccate, ai servizi igienici e alle parti comuni (es. aree ristoro, tastiere dei distributori automatici di bevande e snack).
- Favorire il massimo ricambio d'aria negli ambienti interni. In ragione dell'affollamento e del tempo di permanenza degli occupanti, dovrà essere verificata l'efficacia degli impianti al fine di garantire l'adeguatezza delle portate di aria esterna secondo le normative vigenti. In ogni caso, l'affollamento deve essere correlato alle portate effettive di aria esterna. Per gli impianti di condizionamento, è obbligatorio, se tecnicamente possibile, escludere totalmente la funzione di ricircolo dell'aria. In ogni caso vanno rafforzate ulteriormente le misure per il ricambio d'aria naturale e/o attraverso l'impianto, e va garantita la pulizia, ad impianto fermo, dei filtri dell'aria di ricircolo per mantenere i livelli di filtrazione/rimozione adeguati. Se tecnicamente possibile, va aumentata la capacità filtrante del ricircolo, sostituendo i filtri esistenti con filtri di classe superiore, garantendo il mantenimento delle portate.
- Nei servizi igienici va mantenuto in funzione continuata l'estrattore d'aria e devono essere esposti gli orari delle pulizie e igienizzazioni che devono essere garantiti con continuità oraria.

#### **4. SOMMINISTRAZIONE DI ALIMENTI E BEVANDE ALL'INTERNO DEI QUARTIERI E DEI PALAZZI DEI CONGRESSI**

##### **A. INDICAZIONI GENERALI**

Al fine di garantire la sicurezza degli alimenti, gli operatori del settore alimentare devono assicurare la piena e costante adesione alle pratiche igieniche e alle procedure di pulizia e disinfezione, come richiesto dalla normativa e come definito nei manuali di buona prassi igienica di settore (GHP) e nei piani HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points) aziendali. Le buone pratiche igieniche (Good Hygiene Practices, GHP) costituiscono un elemento fondamentale per la prevenzione della dispersione del SARS CoV-2 negli ambienti di produzione, trasformazione e commercializzazione e somministrazione degli alimenti. È pertanto importante rafforzare e integrare tali pratiche che si trovano già dettagliate nei piani di autocontrollo presenti in ogni stabilimento di produzione, commercializzazione e distribuzione di alimenti, in quanto utili anche per la prevenzione del Coronavirus. Indicazioni più dettagliate sui contenuti e le modalità, sinteticamente rappresentate nei seguenti paragrafi, sono presenti nel documento "Indicazioni tecniche per le attività di produzione, commercializzazione e somministrazione di alimenti in relazione al rischio SARS CoV-2" predisposto dal Servizio regionale Prevenzione collettiva e Sanità pubblica (da qui denominato **Protocollo alimenti**).

1. I somministratori di alimenti e bevande all'interno dei quartieri dovranno garantire la fornitura continuativa di Dispositivi di protezione individuale (DPI) al proprio personale alcuni dei quali comuni a tutto il personale, altri differenziati in base al tipo di mansione svolta. È obbligatorio l'uso delle mascherine da parte degli addetti alla distribuzione, commercializzazione e somministrazione degli alimenti, mentre l'uso dei guanti può essere sostituito da una igienizzazione frequente delle mani. Per quanto riguarda il personale addetto alla manipolazione e produzione degli alimenti si fa comunque riferimento a quanto indicato nel Protocollo alimenti. Per il personale addetto alla sola attività di reception o alla sola attività di pulizie la definizione dei DPI da usare e delle specifiche

regole d'uso saranno stabilite dal RSPP, sulla base di una specifica valutazione del rischio che tenga conto del livello di promiscuità collegata ad ogni situazione lavorativa.

2. Ciascun lavoratore dovrà ricevere formazione/addestramento necessario per il corretto uso dei DPI e, pertanto, dovrà utilizzarli conformemente alle informazioni ricevute. Ciascun lavoratore dovrà custodire i propri DPI senza apportare modifiche agli stessi e dovrà segnalare immediatamente al datore di lavoro qualsiasi difetto o inconveniente. È necessaria la periodica igiene delle mani attraverso l'utilizzo di acqua e sapone o attraverso l'utilizzo di gel alcolici. Dopo aver lavato le mani con acqua e sapone è necessario asciugarle accuratamente. I gel alcolici per l'igiene delle mani devono essere utilizzati periodicamente, anche in caso di impiego dei guanti.
3. Al fine di agevolare lo smaltimento dei dispositivi di protezione utilizzati dagli ospiti, si suggerisce di collocare cestini portarifiuti nelle aree comuni. Ogni cestino deve essere dotato di un sacchetto per permettere di svuotarlo senza entrare in contatto con il contenuto.
4. Deve essere garantita la rigorosa applicazione del principio di astensione dal lavoro del personale che accusi sintomatologia compatibile con malattie trasmissibili con alimenti (Regolamento (CE) 852/2004) e, in ottemperanza alle indicazioni per fronteggiare l'epidemia SARS CoV-2, sintomatologia da infezione respiratoria e/o febbre (Temperatura maggiore di 37,5°C). In questo caso è necessaria la segnalazione al medico del lavoro competente e al medico di medicina generale.
5. Nel contesto attuale, devono essere ridotte allo stretto necessario i contatti con l'esterno, per cui nei confronti di fornitori di materie prime di vario genere, devono essere implementate le specifiche azioni preventive dettagliate nel Protocollo alimenti. In particolare, si sottolinea:
  - Devono essere individuate specifiche modalità di ingresso, transito e uscita, mediante percorsi e tempistiche predefinite, al fine di ridurre le occasioni di contatto con il personale che opera all'interno della azienda.
  - Il fornitore deve utilizzare idonea mascherina e guanti.
  - Per limitare l'accesso agli uffici e ad altri spazi di servizio dovrebbero essere privilegiate modalità informatiche per la trasmissione e lo scambio di documentazione.
  - Durante le attività di carico e scarico degli alimenti i trasportatori dovranno osservare rigorosamente la distanza di un metro, e disinfettarsi le mani o i guanti prima dello scambio dei documenti di consegna al personale della ditta.
5. Gli addetti alla preparazione di alimenti devono aver ricevuto un addestramento e/o una formazione in materia d'igiene alimentare conforme alla normativa vigente. Per dettagli sui DPI e la loro modalità di uso fare riferimento al Protocollo alimenti. Nel caso in cui i locali adibiti alla preparazione degli alimenti rendano difficile mantenere le misure di distanziamento, occorre mettere in atto misure alternative per proteggere i lavoratori. Ad esempio:
  - postazioni di lavoro sfalsate in modo che i lavoratori non si trovino uno di fronte all'altro;
  - fare indossare le mascherine chirurgiche;
  - limitare il numero dei lavoratori addetti contemporaneamente ad un'area di preparazione di alimenti;
  - organizzare il personale in gruppi/ turni di lavoro per ridurre le interazioni tra i gruppi.

Occorre lavare frequentemente e disinfettare periodicamente tutte le superfici e gli utensili a contatto con gli alimenti. Al fine di agevolare lo smaltimento dei dispositivi di protezione individuale utilizzati dai lavoratori, si suggerisce di collocare cestini portarifiuti dotati di pedale o fotocellula nell'area di lavoro o nelle immediate vicinanze. Ogni cestino deve essere dotato di un sacchetto per permettere di svuotarlo senza entrare in contatto con il contenuto.

## **B. SERVIZI DI RISTORAZIONE**

1. Per i servizi di ristorazione occorre garantire all'ingresso della sala ristorante l'installazione di apposita cartellonistica che ricorda ai clienti le regole di comportamento. La comunicazione dovrà essere esposta in maniera ben visibile ed il prospetto dovrà contenere le prescrizioni di legge. I cartelli dovranno essere anche in lingua inglese.

2. Per evitare assembramenti di clienti all'ingresso dell'esercizio e all'interno della sala ristorante devono essere adottate adeguate soluzioni organizzative. Si prevede, ove possibile, una separazione degli accessi di entrata e di uscita.
3. Si promuove altresì l'utilizzo di sistemi di prenotazione telefonica e digitale.
4. All'ingresso vengono posizionati dispenser con gel igienizzanti per la pulizia delle mani dei clienti.
5. Occorre evitare l'uso di appendiabiti comuni. Il servizio guardaroba viene fornito solo se è possibile evitare il contatto tra gli oggetti dei diversi ospiti (ad esempio, mantenendo adeguate distanze o utilizzando copri-abito monouso e buste portaombrelli monouso).
6. È consentita la possibilità di accompagnare il cliente al tavolo nel rispetto del distanziamento interpersonale di almeno un metro. I tavoli sono distribuiti e distanziati in modo che le sedute garantiscano il distanziamento interpersonale di almeno un metro, fatta eccezione per le persone che in base alle disposizioni vigenti non siano soggette al distanziamento interpersonale. Detto ultimo aspetto afferisce alla responsabilità individuale. Si sconsiglia l'utilizzo di tavoli promiscui e le sedute del tipo "panche" con più posti, per i quali è più difficile per il cliente avere riferimenti per rispettare la distanza interpersonale di almeno un metro tra gli avventori. In tali casi è opportuno mantenere un distanziamento più cautelativo e dovranno essere altresì adottate idonee misure di separazione (quali barriere di protezione in plexiglas) e di segnalamento dei corretti posizionamenti delle singole sedute. Si suggerisce, ove possibile, di privilegiare l'allocazione dell'area di somministrazione all'aperto.
7. È obbligatorio l'uso delle mascherine da parte degli addetti alla distribuzione, commercializzazione e somministrazione degli alimenti, mentre l'uso dei guanti può essere sostituito da una igienizzazione frequente delle mani. Il servizio di somministrazione deve essere erogato dal personale, preferibilmente con servizio al tavolo e menu a la carte; è vietata la modalità di somministrazione buffet a self-service con alimenti esposti, mentre è consentito, fatto salvo il rispetto della distanza interpersonale tra le persone in fila, un servizio di selezione su alimenti esposti che vengono distribuiti dal personale di sala.
8. È vietato esporre prodotti alimentari anche se cotti salvo che non siano protetti da apposite schermature o vetrine comunque chiuse.
9. Si consiglia l'adozione di menu digitali su dispositivi dei clienti o, in alternativa, si procede alla igienizzazione dei menu dopo ogni uso.
10. Occorrerà garantire il cambio della biancheria da tavolo, ove in uso, ad ogni cambio di cliente; dove non sia previsto tovagliame coprente interamente il tavolo occorre garantire l'igienizzazione dei tavoli ad ogni cambio di cliente.
11. Devono essere utilizzati condimenti, salse, pane, cracker, grissini in confezioni monodose. In alternativa questi alimenti potranno essere somministrati ai singoli consumatori/clienti, in monoporzione non confezionata, ma servita direttamente.
12. I bagni a disposizione dei clienti sono dotati di prodotti igienizzanti per la disinfezione delle mani. L'accesso ai servizi igienici dovrà avvenire evitando assembramenti. Al fine di agevolare lo smaltimento dei dispositivi di protezione individuale utilizzati dagli ospiti, si suggerisce di collocare cestini portarifiuti dotati di pedale o fotocellula nell'area di somministrazione o nelle immediate vicinanze. Ogni cestino deve essere dotato di un sacchetto per permettere di svuotarlo senza entrare in contatto con il contenuto.
13. Si favoriscono sistemi digitali di pagamento direttamente dal tavolo. Alla cassa deve essere assicurato il distanziamento interpersonale di un metro, posizionando, ove opportuno, idonea segnaletica orizzontale per favorire il distanziamento interpersonale; ove non sia possibile assicurare il distanziamento, dovranno essere collocate barriere di protezione in plexiglass oppure, in assenza, sarà obbligatorio l'utilizzo delle mascherine, per clientela e addetti.
14. Piatti, bicchieri, posate e simili sono lavati in lavastoviglie a temperatura adeguata, in modo che possano essere disinfettati, inclusi gli oggetti che non sono stati utilizzati dai clienti in quanto potrebbero essere entrati in contatto con le mani degli stessi. Spetta all'esercente verificare le temperature di lavaggio, così come il corretto dosaggio di detergenti e disinfettanti chimici utilizzati nella lavastoviglie. Se, per qualsiasi ragione, il lavaggio automatico non fosse possibile, nell'eseguire quello manuale si consiglia di utilizzare le procedure standard con lavaggio, disinfezione e risciacquo, usando il massimo livello di precauzione e asciugando le stoviglie con tovaglioli di carta monouso. Tovaglie, tovaglioli e altri tessuti per la tavola devono essere messi in specifici sacchi per la lavanderia.

## C. SERVIZI BAR

1. Per la gestione servizio bar per evitare assembramenti di clienti all'ingresso dell'esercizio e all'interno del bar devono 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. Si prevede, ove possibile, una separazione degli accessi di entrata e di uscita. All'ingresso vengono posizionati dispenser con gel igienizzanti per la pulizia delle mani dei clienti.
2. Occorre evitare l'uso di appendiabiti comuni. Il servizio guardaroba viene fornito solo se è possibile evitare il contatto tra gli oggetti dei diversi ospiti (ad esempio, mantenendo adeguate distanze o utilizzando copri-abito monouso e buste portaombrelli monouso).
3. Nel servizio al banco e alla cassa deve essere assicurato il distanziamento interpersonale di un metro. A tal fine davanti al banco e alla postazione cassa è opportuno posizionare idonea segnaletica orizzontale per favorire il distanziamento interpersonale. Alla cassa, ove non sia possibile assicurare il distanziamento, dovranno essere collocate barriere di protezione in plexiglass oppure, in assenza, sarà obbligatorio l'utilizzo delle mascherine, per clientela e addetti.
4. Sul banco bar e in altri luoghi accessibili al cliente non potranno essere collocati alimenti sfusi, nemmeno per i cosiddetti aperitivi. È vietato fornire snack, popcorn, prodotti salati in genere, dolci, in modalità sfusa. Questi alimenti potranno essere somministrati ai singoli consumatori/clienti, in monoporzione non confezionata, ma servita direttamente. È ammesso l'approvvigionamento self-service da bacheche frigo esclusivamente da parte di clienti che indossano guanti monouso forniti dal gestore o che si sono igienizzati le mani con gel disinfettante. In caso si consenta questa procedura le confezioni integre presenti nel frigorifero vanno disinfettate quotidianamente e il frigorifero va pulito internamente ed esternamente. Sul banco è bene favorire la messa a disposizione di prodotti monouso. 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 o pinze.
5. Deve essere adottato un modello di servizio che favorisca la riduzione degli spostamenti della clientela all'interno dell'esercizio: è preferibile che il servizio di somministrazione venga erogato dal personale, munito di attrezzatura adeguata, possibilmente con servizio ai tavoli, ove presenti. I tavoli, ove presenti, sono distribuiti e distanziati in modo che le sedute garantiscano il distanziamento interpersonale di almeno un metro, fatta eccezione per le persone che in base alle disposizioni vigenti non siano soggette al distanziamento interpersonale. Detto ultimo aspetto afferisce alla responsabilità individuale.
6. Le tovaglie devono essere sostituite ad ogni cambio di ospite. Quando non è previsto l'utilizzo di tovaglie che coprono l'intera superficie del tavolo, il tavolo va pulito e disinfettato dopo ogni servizio.
7. L'accesso ai servizi igienici dovrà avvenire evitando assembramenti. I bagni a disposizione dei clienti sono dotati di prodotti igienizzanti per la disinfezione delle mani.
8. È obbligatorio l'uso delle mascherine da parte degli addetti alla distribuzione, commercializzazione e somministrazione degli alimenti, mentre l'uso dei guanti può essere sostituito da una igienizzazione frequente delle mani.
9. Si favoriscono sistemi digitali di pagamento.
10. Piatti, bicchieri, posate e simili sono lavati in lavastoviglie a temperatura adeguata, in modo che possano essere disinfettati, inclusi gli oggetti che non sono stati utilizzati dai clienti in quanto potrebbero essere entrati in contatto con le mani degli stessi. Spetta all'esercente verificare le temperature di lavaggio, così come il corretto dosaggio di detergenti e disinfettanti chimici utilizzati nella lavastoviglie. Se, per qualsiasi ragione, il lavaggio automatico non fosse possibile, nell'eseguire quello manuale si consiglia di utilizzare le procedure standard con lavaggio, disinfezione e risciacquo, usando il massimo livello di precauzione, asciugando le stoviglie con tovaglioli di carta monouso. Tovaglie, tovaglioli e altri tessuti per la tavola devono essere messi in sacchi per la lavanderia specifici.

## ALLEGATO 1

### INDICAZIONI TECNICHE PER ATTIVITÀ DI PULIZIA, DISINFEZIONE E SANIFICAZIONE IN RELAZIONE AL RISCHIO SARS CoV-2

A cura di Paola Angelini Servizio Prevenzione collettiva e Sanità pubblica –Regione Emilia-Romagna  
Davide Di Domenico (collaboratore) e Silvano Natalini Dipartimento di Sanità pubblica – Ausl di Bologna

Il presente documento fornisce indicazioni tecniche specifiche e sintetiche per una buona prassi operativa delle attività di pulizia, disinfezione e sanificazione in relazione al rischio di esposizione al virus SARS CoV-2 ed è indirizzato a coloro che nei luoghi di lavoro programmano questi interventi e alle Imprese di Servizi che li eseguono.

I documenti di riferimento per approfondimenti sono prodotti dall’Istituto Superiore di sanità e dalle Associazioni di categoria delle Imprese di Servizi.

Per quanto riguarda gli effetti dei prodotti ad azione biocida sul nuovo Coronavirus, l’Istituto Superiore di Sanità ha redatto un documento “Raccomandazioni ad interim sui disinfettanti nell’attuale emergenza COVID-19: presidi medico-chirurgici e biocidi” contenente un’ampia panoramica relativa all’ambito della “disinfezione”, a partire dalla tipologia dei prodotti disponibili sul mercato, la loro efficacia, le informazioni sui pericoli, la normativa di riferimento nonché le condizioni per un utilizzo corretto e consapevole.

Un altro documento prodotto dall’istituto Superiore di Sanità, “Indicazioni ad per la prevenzione e gestione degli ambienti indoor in relazione alla trasmissione dell’infezione da virus SARS-CoV-2” fornisce indicazioni per la prevenzione e gestione degli ambienti indoor in relazione alla trasmissione dell’infezione da virus SARSCoV-2.

Più recentemente l’Istituto Superiore di Sanità ha emanato un nuovo documento recante “Indicazioni per la sanificazione degli ambienti interni per prevenire la trasmissione di SARS-COV 2. Versione dell’8 maggio 2020”.

Anche le Associazioni di Categoria hanno prodotto documenti di riferimento per le presenti indicazioni operative:

1. L’Associazione Nazionale delle Imprese di Disinfestazione (A.N.I.D.) ha reso disponibile una linea guida di buone prassi igieniche nei confronti di SARS-CoV-2 e l’Associazione Imprese Disinfestazione professionale (A.I.D.P.I.) ha dato indicazioni con un documento orientativo per l’emergenza COVID 19. 1 Gruppo di lavoro ISS Biocidi COVID-19.
2. Raccomandazioni ad interim sui disinfettanti nell’attuale emergenza COVID19: presidi medico-chirurgici e biocidi. Versione del 25 aprile 2020. Roma: Istituto Superiore di Sanità; 2020. (Rapporto ISS COVID-19, n. 19/2020).
3. Gruppo di lavoro ISS Ambiente e Qualità dell’aria indoor. Indicazioni ad per la prevenzione e gestione degli ambienti indoor in relazione alla trasmissione dell’infezione da virus SARS-CoV-2. Versione del 23 marzo 2020. Roma: Istituto Superiore di Sanità; 2020. (Rapporto ISS COVID-19, n. 5/ 2020).
4. Gruppo di Lavoro ISS Prevenzione e Controllo delle Infezioni Indicazioni per la sanificazione degli ambienti interni per prevenire la trasmissione di SARS-COV 2. Versione dell’8 maggio 2020 Roma: Istituto Superiore di Sanità; 2020. (Rapporto ISS COVID-19, n. 20/ 2020).
5. A.N.I.D. Buone prassi igieniche nei confronti di SARS-CoV-2 Rev.01 - <https://www.disinfestazione.org/linee-guidadisinfezione-sars-cov-2/> 5 A.I.D.P.I. <https://aidpi.it/news/attivita-di-sanificazione-documento-orientativo-per-l-emergenza-covid-19/>



## PREMESSA

La trasmissione del virus SARS-CoV-2, avviene prevalentemente mediante il contatto interumano tra persona e persona, attraverso l'inalazione di micro-goccioline (droplets), di dimensioni uguali o maggiori di 5 µm di diametro generate dalla tosse o starnuti di un soggetto infetto. Può avvenire anche per contatto indiretto se oggetti e superfici vengono contaminati da droplets o direttamente da secrezioni. La trasmissione per via aerea (con droplets di dimensioni uguali o maggiori di 5 µm di diametro generate dalla tosse o starnuti di un soggetto infetto. Può avvenire anche per contatto indiretto se oggetti e superfici vengono contaminati da droplets o direttamente da secrezioni. La trasmissione per via aerea (con droplets di dimensioni <5 µm) è considerata meno rilevante e si può verificare negli ambienti sanitari, in relazione alla generazione di aerosol a seguito di specifiche procedure, quali, ad esempio, intubazione o ventilazione forzata.

I tempi di sopravvivenza di SARS-CoV-2 al di fuori dell'organismo infetto non sono completamente noti in quanto ad oggi non esistono studi specifici in tal senso. Una recente revisione della letteratura scientifica ha preso in esame la persistenza nell'ambiente dei coronavirus. Sono stati analizzati parecchi studi relativi a coronavirus umani e di ambito veterinario. La maggior parte dei dati esaminati si riferisce al ceppo di coronavirus umano endemico (HCoV-) 229E, che può rimanere attivo a temperatura ambiente su diverse superfici inanimate come metallo, vetro o plastica in un tempo compreso da 2 ore a 9 giorni. In un recentissimo lavoro è stata valutata la resistenza ambientale di SARS-CoV-2 nell'aerosol e su diverse superfici inanimate. In particolare, è stata fatta distinzione fra il ricercare solo l'RNA del virus e ritrovare particelle virali integre in grado di infettare il nostro organismo. Quello che è emerso è che le particelle integre del virus possono essere ritrovate nell'aerosol fino a 3 ore, sul rame fino a 4 ore, sul cartone fino a 24 ore e fino a 3 giorni sulla plastica e sull'acciaio. Tali dati dimostrano la possibilità di trasmissione di SARS-CoV-2 tramite aerosol ed oggetti inanimati.

## DEFINIZIONI

I diversi Decreti, gli atti normativi e i due Protocolli sottoscritti dal Presidente del Consiglio e dalle Parti Sociali in data 14 marzo 2020 e 24 aprile 2020 ribadiscono in più punti la necessità di operare una pulizia e la sanificazione dei luoghi di lavoro quale misura di contrasto e contenimento della diffusione del virus SARSCoV-2.

Nei documenti citati non risulta chiaramente definito il termine sanificazione, al punto che in alcune parti sembra essere usato come sinonimo di igienizzazione. In definitiva la "sanificazione" degli ambienti, delle postazioni di lavoro e delle aree comuni, non può che riferirsi ad attività di pulizia prima e di disinfezione e/o di disinfestazione poi. Pare opportuno quindi precisare cosa si intende con pulizia, disinfezione e in quali situazioni è necessario procedere ad una sanificazione.

**Pulizia** (o detersione): rimozione dello sporco visibile (ad es. materiale organico e inorganico) da oggetti e superfici, ambienti confinati e aree di pertinenza; di solito viene eseguita manualmente o meccanicamente usando acqua con detersivi o prodotti enzimatici. Una pulizia accurata è essenziale prima della disinfezione poiché i materiali inorganici e organici che rimangono sulle superfici interferiscono con l'efficacia di questi processi.

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

Per quanto riguarda principi attivi e tempi di esposizione dei disinfettanti verso SARS CoV-2 si può fare riferimento alle indicazioni ISS2.

**Sanificazione:** complesso di procedimenti e operazioni atti a rendere sani determinati ambienti mediante la pulizia e/o la disinfezione e/o la disinfestazione. In sintesi, la sanificazione è l'insieme di tutte le procedure atte a rendere ambienti, dispositivi e impianti igienicamente idonei per gli operatori e gli utenti; comprende anche il controllo e il miglioramento delle condizioni del microclima (temperatura, umidità, ventilazione, illuminazione e rumore).

Pulizia e Disinfezione possono essere effettuate direttamente ed in autonomia da parte delle aziende e delle strutture operative e commerciali sia in fase di riapertura che di prosecuzione dell'attività. In alternativa possono essere effettuate da Imprese di Pulizia e/o di Disinfestazione regolarmente registrate per tali attività ed abilitate in base alla normativa vigente: i requisiti che sono richiesti alle Imprese per svolgere le sole attività di pulizia e disinfezione afferiscono esclusivamente alla capacità economica e all'onorabilità. Tali imprese sono soggette alla sola dichiarazione di inizio attività da presentare alla Camera di commercio, industria, artigianato e agricoltura. La sanificazione, quale processo di maggiore complessità, può essere svolta dalle Imprese di Disinfestazione, caratterizzate oltre che dai precedenti requisiti, anche dal più stringente requisito di capacità tecnico-professionale.

#### **IL PROGRAMMA DI INTERVENTO**

Il programma d'intervento si deve basare su buone prassi igieniche in cui vengono riportate in modo specifico tutte le istruzioni per lo svolgimento delle operazioni di pulizia e disinfezione. Le disinfezioni sono efficaci nell'ambito di un piano operativo in cui la pulizia precede il trattamento seguendo modalità operative appropriate in materia di concentrazione dei prodotti utilizzati, tempo di contatto, temperatura e pH10. I metodi di applicazione disponibili consentono di veicolare il disinfettante a contatto con la superficie interessata. La scelta del metodo ottimale, e quindi della specifica attrezzatura, dipende dal contesto e dalle condizioni specifiche dell'ambiente in cui si deve operare. Il programma d'azione va progettato predisponendo, assieme al Responsabile della sicurezza RSPP, una valutazione dei rischi specifici per l'esecuzione del lavoro, definendo le attrezzature occorrenti, i prodotti necessari (che dovranno essere tutti registrati ed avere un'efficacia virucida dimostrata), le conseguenti misure organizzative, operative e comportamentali da adottare, le misure di prevenzione e protezione collettive e individuali (DPI). Possono presentarsi due tipi di situazioni: - il caso in cui si debba operare in un ambiente in cui ha stazionato un soggetto positivo a SARS CoV-2 - il caso, più semplice, in cui vi è la necessità di adottare misure preventive.

Per intervenire nelle aree ove ha stazionato un soggetto positivo a SARS CoV-2 il programma di intervento comprenderà le fasi di pulizia e disinfezione nonché di sanificazione previa specifica valutazione del rischio come più avanti spiegato.

Un programma di intervento di natura preventiva si attua nei casi in cui non si è a conoscenza della presenza o meno di coronavirus, ma si vuole comunque garantire la disinfezione ambientale. Nella programmazione di interventi preventivi in edifici siti in Comuni ad accertata, elevata, circolazione virale oppure di interventi su locali cui ha stazionato un soggetto positivo al virus, è importante la quantificazione del rischio, che va impostata considerando la probabilità che un evento accada e l'entità del danno che questo evento può provocare.

Il responsabile definirà il livello di rischio sulla base dei fattori che possono essere rilevanti:

- la frequenza dello stazionamento di persone nei locali,
- il numero di persone nella stessa area,

- l'umidità ambientale,
- i dettagli sulla permanenza nei locali del soggetto positivo (presenza in fase di contagiosità, aree frequentate);
- il numero di giorni in cui la struttura è rimasta chiusa per effetto delle misure di Sanità pubblica.

Il responsabile del servizio, mediante sopralluogo, progetterà l'intervento tenendo conto di diversi fattori (es. contesto, tipologia di aree e locali da trattare, tipologia di prodotti e materiali, presenza eventuale di generi alimentari, presenza di persone sensibili, tipologia di superfici, dettaglio delle metrature e delle volumetrie, presenza di punti ciechi o di difficile accesso, ecc.). Si sintetizzano di seguito i principi generali del programma di intervento declinato per locali a lunga permanenza e/o frequentazione e per locali a uso saltuario e/o a bassa frequentazione.

### **Locali con stazionamento prolungato e/o elevata frequentazione**

Rientrano nella categoria locali e aree confinate ad alta frequentazione: negozi, alberghi, mense collettive, bar e ristoranti, palestre, scuole, strutture socio-assistenziali, carceri, mezzi di trasporto pubblico, aeroporti, stazioni ferroviarie e marittime, locali di lavorazione ad elevata umidità, ecc., e in generale i locali con stazionamento prolungato in cui sono presenti superfici a contatto continuativo con l'aerosol generato dalla respirazione umana. Le misure di pulizia, disinfezione e sanificazione devono essere rivolte principalmente a quelle superfici che si trovano maggiormente esposte al contatto con le persone, come le superfici orizzontali che sono a livello del viso e del busto, e quelle più manipolate, come maniglie di porte e finestre, corrimano, pulsantiere, fotocopiatrici, tastiere, mouse, ecc., poiché la probabilità di presenza e persistenza del virus è maggiore. Tutte le attività di disinfezione e sanificazione devono essere eseguite dopo adeguate procedure di pulizia. Per prima cosa occorre rimuovere, ove possibile, gli oggetti presenti sugli arredi e confinarli in un ambiente dedicato alla sanificazione manuale. Assicurarsi inoltre che le apparecchiature siano distaccate dalla corrente elettrica prima di procedere con le attività previste. Le operazioni di pulizia, disinfezione e sanificazione vanno eseguite spostandosi dalle aree meno inquinate verso quelle più inquinate e devono procedere dall'alto al basso per concludersi con il pavimento. Nell'effettuare le operazioni di disinfezione gli addetti devono usare tutti gli accorgimenti necessari per evitare di sollevare polvere o schizzi di acqua.

Per ciò che concerne la disinfezione delle superfici le evidenze disponibili hanno dimostrato che il virus SARS CoV-2 è efficacemente inattivato da adeguate procedure che includano l'utilizzo dei comuni disinfettanti di uso ospedaliero, quali ipoclorito di sodio (0.1% per superfici -0,5% per servizi igienici), etanolo (62-71%) o perossido di idrogeno (0.5%), per un tempo di contatto adeguato. Per i dettagli sui principi attivi si può fare riferimento documento ISS n. 19/2020 e alle Linee Guida A.N.I.D. utili anche per approfondimenti sulla modalità di esecuzione. La frequenza della disinfezione e la valutazione sulla necessità di una sanificazione occasionale o periodica saranno definite sulla base dell'analisi del rischio che tiene conto dei fattori e delle condizioni specifiche del luogo in esame.

### **Locali con stazionamento breve o saltuario e/o a bassa frequentazione**

Per i locali con stazionamento breve o saltuario di persone, come ad esempio, corridoi, hall, magazzini, alcune tipologie di uffici (es quelli occupati da un solo lavoratore o con un'ampia superficie per postazione di lavoro), ecc., compresi i locali dopo chiusura superiore a 9 giorni (tempo stimato di persistenza massima del coronavirus sulle superfici inanimate), le misure di pulizia, disinfezione e sanificazione devono essere, similmente alla precedente situazione, rivolte principalmente a quelle superfici che si trovano maggiormente esposte al contatto con le persone, come le superfici orizzontali che si trovano a livello del viso e del busto, e quelle più manipolate. In questo caso è opportuno effettuare le operazioni di pulizia con saponi neutri seguite da risciacquo e procedere alla successiva disinfezione nelle superfici valutate a più alto rischio con i prodotti indicati sopra. La frequenza della disinfezione e la

valutazione della necessità di una sanificazione occasionale o periodica saranno definite sulla base dell'analisi del rischio che tiene conto dei fattori e delle condizioni specifiche del luogo in esame.

Nella graduazione di complessità degli interventi rivolti all'abbattimento del virus SARS CoV-2, dopo pulizia e disinfezione, la sanificazione ha l'obiettivo di intervenire su quei punti dei locali non raggiungibili manualmente; si basa principalmente sulla nebulizzazione dei principi attivi e comprende anche altri interventi come ad esempio le pulizie in altezza e gli interventi sui condotti dell'aerazione. La sanificazione non può essere eseguita in ambienti ove sono esposti alimenti e/o sono presenti persone o animali. È sempre bene raccomandare la successiva detersione delle superfici a contatto. La necessità di sanificazione è stabilita in base all'analisi del rischio e non si può considerare un intervento ordinario.

**Si raccomanda anche la consultazione del PROTOCOLLO ALIMENTI della WHO**

“COVID-19 and food safety: guidance for food businesses: interim guidance”, 07 April 2020

In inglese

<https://apps.who.int/iris/handle/10665/331705>