

Sistema Socio Sanitario

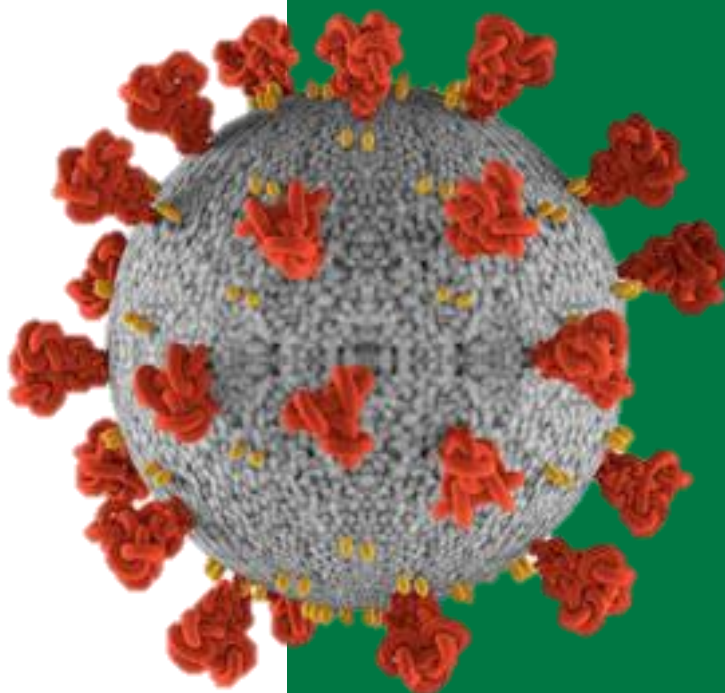
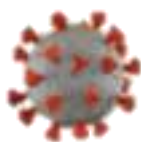
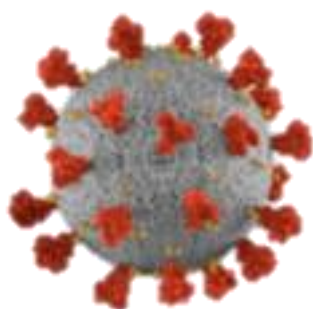


ATS Brianza

DIPARTIMENTO DI IGIENE E PREVENZIONE SANITARIA

UOC Igiene Alimenti e Nutrizione

# GUIDA PER LE AZIENDE ALIMENTARI Fase 3 emergenza COVID-19





# 1 SOMMARIO

<b>1. PREMESSA</b> .....	2
<b>2. GESTIONE DELL'ATTIVITA'</b> .....	3
2.1 Gestione del personale .....	3
2.2 Fornitori.....	3
2.3 Prenotazioni .....	4
2.4 Ingresso e uscita clienti .....	4
2.5 Area preparazione.....	4
2.6 Area somministrazione .....	5
2.7 Specifiche somministrazioni.....	6
2.7.1 Buffet .....	6
2.7.2 Bar.....	6
2.7.3 Ristorazione da asporto .....	7
2.7.4 Servizio consegne e delivery .....	7
2.7.5 Ristorazione collettiva.....	7
2.7.5.1 Mense scolastiche .....	8
2.7.6 Mercati e sagre .....	9
2.8 Procedure di pulizia e disinfezione.....	9
<b>3. FAQ, BUONE PRATICHE E SUGGERIMENTI</b> .....	11
<b>4. NORMATIVA DI RIFERIMENTO</b> .....	11
<b>5. ALLEGATI</b> .....	12



## 1. PREMESSA

Il settore della ristorazione presenta condizioni di rischio per la diffusione del virus SARS-COV-2 a causa delle caratteristiche intrinseche e specifiche dell'attività stessa quali affollamento, limitato ricambio d'aria, permanenza prolungata e impossibilità di garantire l'utilizzo delle mascherine durante il pasto. Inoltre, il consumo di alimenti e bevande determina l'esposizione ravvicinata al viso di mani, oggetti e prodotti, potenziali veicolo del virus. Risulta pertanto particolarmente importante l'applicazione del distanziamento fisico e delle altre misure di mitigazione del rischio, un'attenta ridefinizione dell'organizzazione degli esercizi commerciali e un innalzamento delle garanzie igienico-sanitarie.

La "GUIDA PER LE AZIENDE ALIMENTARI – FASE 3 EMERGENZA COVID-19" è stata redatta con lo scopo di promuovere riflessioni e guidare le imprese ad una riapertura che consenta la mitigazione di contagio dal virus SARS-COV-2 causa della malattia denominata "COVID-19" tenendo conto delle disposizioni previste dalle Linee Guida Nazionali e i Regolamenti di Regione Lombardia. Pertanto, le indicazioni qui fornite, risultano essere di carattere generale rappresentando un elenco di criteri guida di cui tener conto nelle singole fattispecie di attività e NON sostituiscono le Linee Guida Nazionali e i Regolamenti di Regione Lombardia.

Le presenti indicazioni si applicano per ogni tipo di esercizio di somministrazione di pasti e bevande, quali ristoranti, trattorie, pizzerie, self-service, mense, bar, pub, pasticcerie, gelaterie, rosticcerie (anche se collocati nell'ambito delle attività ricettive, all'interno di stabilimenti balneari e nei centri commerciali o connessi alle aziende agricole), 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), le attività di somministrazione di alimenti e bevande nei circoli e nelle associazioni private, nonché nelle attività di intrattenimento e svago.

Va richiamata la responsabilità dei ristoratori e dei clienti all'osservanza delle misure igieniche e del distanziamento. Ogni messaggio comunicativo deve focalizzarsi sul senso di responsabilità e sulla consapevolezza del ruolo di ognuno alla conoscenza e al rispetto delle regole.



## 2. GESTIONE DELL'ATTIVITA'

### 2.1 GESTIONE DEL PERSONALE

- Deve essere rilevata, prima dell'accesso al luogo di lavoro, la temperatura corporea del personale, a cura o sotto la supervisione del datore di lavoro o suo delegato. Tale previsione deve essere altresì attuata anche qualora durante l'attività il lavoratore dovesse manifestare i sintomi di infezione da COVID – 19 (es. tosse, raffreddore, congiuntivite). Se tale temperatura risulterà superiore ai 37,5°, non sarà consentito l'accesso o la permanenza ai luoghi di lavoro.
- Favorire orari differenti di ingresso e uscita del personale in modo da evitare assembramenti nelle aree adibite a spogliatoi o altre aree comuni.
- Prevedere delle pause pranzo o cena ad orario scaglionato o mantenendo le distanze minime di sicurezza.
- Allestire ed organizzare gli spogliatoi del personale in modo da garantire la distanza interpersonale. In tali locali è obbligatorio l'uso della mascherina. E' buona prassi mantenere chiuse le installazioni/arredi/dotazioni destinate alla custodia degli indumenti.
- Rendere disponibile in varie zone (lavorazione, spogliatoio, ingresso/uscita servizi igienici) prodotti per l'igienizzazione e la sanificazione delle mani per il personale.
- È obbligatorio l'uso della mascherina durante tutto il turno di lavoro.
- 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 igienizzazione delle mani con acqua e sapone o soluzione idro-alcolica o altri prodotti igienizzanti con relativo sistema igienico di asciugatura tramite carta monouso o getto d'aria.
- Informare il lavoratore di non presentarsi a lavoro in caso di comparsa di sintomatologia febbrile e/o simil-influenzale (tosse, congiuntivite...) o se negli ultimi 14 giorni abbia avuto contatti con soggetti positivi al Covid-19.
- Per quanto riguarda l'aspetto tutela della salute e della sicurezza dei lavoratori si rimanda alla guida specifica "GUIDA ALLA RIPRESA DEL LAVORO NELLE AZIENDE POST EMERGENZA COVID-19" disponibile sul sito web [www.ats-brianza.it](http://www.ats-brianza.it).

### 2.2 FORNITORI

- Ricevere per appuntamento fornitori e rappresentanti, permettendo la permanenza solo per il tempo minimo necessario, evitandone lo stazionamento prolungato, per il completamento delle operazioni di consegna e pagamento della merce.
- Se possibile misurare la temperatura del fornitore e rappresentante prima dell'accesso nell'attività.
- È preferibile la sanificazione della merce in entrata, ad eccezione di quella priva di imballaggio originale (frutta, verdura, ecc..).
- Favorire la contingentazione delle forniture in orari differenti.
- Qualora possibile adibire un ingresso apposito delle forniture in modo da evitare la vicinanza con la clientela.



### 2.3 PRENOTAZIONI

- Privilegiare l'accesso su prenotazione.
- Negli esercizi che dispongono di posti a sedere mantenere l'elenco dei soggetti che hanno prenotato (vedi Allegato 1), per un periodo di 14 giorni.
- Non possono essere presenti all'interno del locale più clienti di quanti siano i posti a sedere.
- Negli esercizi che non dispongono di posti a sedere, consentire l'ingresso ad un numero limitato di clienti per volta, in base alle caratteristiche dei singoli locali, in modo da assicurare il mantenimento di almeno un metro.

### 2.4 INGRESSO E USCITA CLIENTI

- Favorire la regolarizzazione delle attese negli spazi esterni all'attività attraverso segnaletica di distanziamento.
- Rendere facilmente visibile il materiale informativo sulle misure di igiene volte a prevenire il contagio (eventuali locandine e/o cartelli) all'ingresso ed in varie postazioni all'esterno e all'interno del locale comprensibile anche per i clienti di altra nazionalità.
- Dedicare, qualora possibile, una porta di entrata e una porta di uscita con opportuna segnaletica di percorso.
- È necessario rendere disponibili prodotti per l'igienizzazione delle mani, appositamente segnalati, per i clienti anche in più punti del locale, in particolare all'entrata e in prossimità dei servizi igienici, che dovranno essere detersi/sanificati più volte al giorno.
- Regolarizzare l'accesso all'interno del locale al fine di evitare assembramenti e attese negli spazi comuni.
- Garantire che chiunque entri all'interno dell'attività sia munito di mascherina.
- In caso di accesso ad attività di ristorazione con consumazione al tavolo, la rilevazione della temperatura corporea dei clienti è obbligatoria. Se tale temperatura dovesse risultare superiore a 37,5°, non sarà consentito l'accesso alla sede e l'interessato sarà informato della necessità di contattare il proprio medico curante.
- Qualora non fosse possibile il pagamento al tavolo tramite contactless raccomandare, al pagamento in cassa, una singola persona per tavolo favorendo l'uscita dei rimanenti clienti.
- Contingentare l'uscita della clientela garantendo il distanziamento interpersonale.
- È consigliabile apporre gel sanificante anche all'uscita dei locali.

### 2.5 AREA PREPARAZIONE

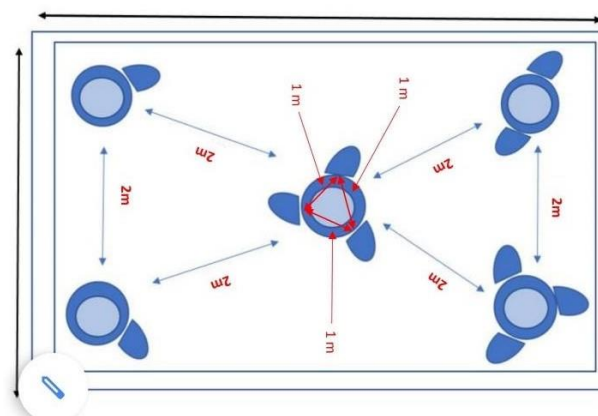
- Garantire all'ingresso del laboratorio/cucina, a disposizione del personale di cucina e personale di servizio ai tavoli, soluzioni disinfettanti e dispenser con soluzioni idro-alcoliche o a base di altri principi attivi per l'igiene delle mani.
- Predisporre un numero sufficiente di lavabi cercando di differenziare le procedure di lavorazione dalle procedure di detersione e disinfezione delle mani. Nei punti adibiti al lavaggio delle mani dotarsi di

acqua corrente calda, sapone detergente e sanificante e relativo sistema igienico di asciugatura tramite carta monouso o getto d'aria.

- Garantire un'adeguata areazione naturale dei locali, lavorando se possibile con le porte aperte, assicurandosi che tali aperture siano protette dall'ingresso di animali infestanti (volanti, striscianti ecc.).
- Maggiore attenzione dovrà essere rivolta agli ambienti chiusi, ed escludere totalmente ove tecnicamente possibile, negli impianti di condizionamento, la funzione di ricircolo (per maggiori informazioni si rimanda alla FAQ 5) della "GUIDA ALLA RIPRESA DEL LAVORO NELLE AZIENDE POST EMERGENZA COVID-19" disponibile sul sito web [www.ats-brianza.it](http://www.ats-brianza.it).
- Garantire idonea segnaletica di utilizzo obbligatorio di mascherine nonché, durante le attività di sanificazione, di guanti.
- Procedere alla sanificazione delle attrezzature e dei banchi da lavoro ad inizio e fine turno lavorativo, ad ogni lavorazione e tra un operatore e l'altro.
- Se possibile rimodulare il layout del laboratorio tenendo conto delle distanze dei lavoratori, fissando per ciascuno, postazioni segnalate e il percorso pulito e sporco/contaminato.

## 2.6 AREA SOMMINISTRAZIONE

- Laddove possibile, privilegiare l'utilizzo degli spazi esterni (giardini, terrazze, plateatici), sempre nel rispetto del distanziamento di almeno 1 metro.
- I tavoli devono essere disposti in modo da assicurare il mantenimento di almeno 1 metro di separazione tra i clienti, ad eccezione dei membri dello stesso gruppo familiare o dei conviventi e del caso di accompagnamento di minori di anni sei o di persone disabili di cui all'art. 9 comma 2 del D.P.C.M. dell'11 giugno 2020. 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.
- Favorire il 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.





## DIPARTIMENTO DI IGIENE E PREVENZIONE SANITARIA

## UOC Igiene Alimenti e Nutrizione

- I clienti devono indossare la mascherina tutte le volte che non sono seduti al tavolo.
- Se possibile esporre il menù anche all'esterno del locale.
- Favorire l'utilizzo di menù alternativi favorendo la consultazione sul proprio cellulare, o predisporre menù in stampa plastificata (disinfettabili, quindi, dopo l'uso) oppure cartacei a perdere.
- Evitare il più possibile utensili e contenitori riutilizzabili se non disinfettabili (saliere, oliere, ecc) prediligendo quindi aromi e salse in monodose già confezionate.
- Al termine di ogni servizio al tavolo andranno previste tutte le consuete misure di pulizia e disinfezione delle superfici.
- La postazione dedicata alla cassa può essere dotata di barriere fisiche (es. schermi); il personale deve indossare la mascherina e avere a disposizione gel igienizzante per le mani. In ogni caso, privilegiare modalità di pagamento elettroniche, possibilmente al tavolo.
- È consentita la messa a disposizione, possibilmente in più copie, di riviste, quotidiani e materiale informativo a favore dell'utenza per un uso comune, da consultare previa igienizzazione delle mani.

## 2.7 SPECIFICHE SOMMINISTRAZIONI

### 2.7.1 BUFFET

- È possibile organizzare una modalità a buffet mediante somministrazione da parte di personale incaricato, escludendo la possibilità per i clienti di toccare quanto esposto e prevedendo in ogni caso, per clienti e personale, l'obbligo del mantenimento della distanza e l'obbligo dell'utilizzo della mascherina.
- La modalità self-service può essere eventualmente consentita per buffet realizzati esclusivamente con prodotti confezionati in monodose. In particolare, la distribuzione degli alimenti dovrà avvenire con modalità organizzative che evitino la formazione di assembramenti anche attraverso una riorganizzazione degli spazi in relazione alla dimensione dei locali; dovranno essere altresì valutate idonee misure (es. segnaletica a terra, barriere, ecc.) per garantire il distanziamento interpersonale di almeno un metro durante la fila per l'accesso al buffet.

### 2.7.2 BAR

- La consumazione al banco è consentita solo se può essere assicurata la distanza interpersonale di almeno 1 metro tra i clienti.
- Evitare di lasciare sul bancone bustine monodose di zucchero e/o dolcificanti e tovaglioli.
- Privilegiare stoviglie e posate a perdere.
- Garantire la presenza di un cestino dei rifiuti chiuso, dotato di apertura a pedale con sacchetto richiudibile nelle vicinanze del bancone.
- Sanificare (detergere e disinfettare) frequentemente il bancone.
- Se possibile garantire segnaletica orizzontale per agevolare il rispetto della distanza.
- Se possibile installare apposita barriera in plexiglass (o altro materiale sanificabile) sul bancone, al fine di proteggere il lavoratore e tutto ciò che è presente dal lato apposto del cliente.



### 2.7.3 RISTORAZIONE DA ASPORTO

La ristorazione da asporto è consentita nel rispetto delle norme igienico-sanitarie, ed in particolare occorre:

- definire un'area destinata al ritiro degli alimenti preparati e pronti alla consegna alla clientela che deve essere diversa dal locale di preparazione degli alimenti;
- garantire la disponibilità di prodotti igienizzanti alla clientela al momento della consegna;
- gli alimenti preparati devono essere posti in contenitori idonei per gli alimenti protetti ed essere separati da altre merci;
- sanificare (detergere e disinfettare) frequentemente i banconi e l'area destinata al ritiro degli alimenti preparati e pronti alla consegna;
- garantire il distanziamento interpersonale di almeno un metro durante la consegna dei prodotti alimentari se ciò non è possibile, sia il gestore che il cliente devono indossare la mascherina;
- privilegiare l'uso di modalità di pagamento che evitino lo scambio di denaro, utilizzando la funzione "contactless".

### 2.7.4 SERVIZIO CONSEGNE E DELIVERY

La ristorazione con consegna a domicilio è consentita nel rispetto delle norme igienico-sanitarie sia per l'attività di confezionamento che di trasporto, ed in particolare:

- definire un'area destinata al ritiro degli alimenti preparati e pronti alla consegna alla clientela che deve essere diversa dal locale di preparazione degli alimenti;
- i driver devono essere forniti di un disinfettante per le mani a base di alcol, un disinfettante per la sanificazione del mezzo (ed in particolare volanti, maniglie delle porte, dispositivi mobili, cambio ecc) e salviette di carta;
- i driver devono igienizzare le mani prima del ritiro e consegna della merce;
- devono essere utilizzati contenitori e imballaggi monouso al fine di gestire al meglio gli eventuali resi; e nel caso vengono utilizzati contenitori riutilizzabili, devono essere definiti adeguati protocolli di igiene e sanificazione;
- i contenitori impiegati per il trasporto degli alimenti devono essere puliti e disinfettati dopo ogni uso, per assicurare il mantenimento dei requisiti di sicurezza alimentare;
- mantenere il distanziamento fisico al momento del ritiro delle consegne e del passaggio delle consegne ai clienti indossando apposita mascherina evitando di accedere al domicilio del cliente;
- gli alimenti devono essere protetti dalla contaminazione e separati da altre merci che possono causare contaminazione;
- privilegiare l'uso di modalità di pagamento che evitino lo scambio di denaro, utilizzando la funzione "contactless".

### 2.7.5 RISTORAZIONE COLLETTIVA

- Per quanto riguarda il servizio mensa devono essere rispettate tutte le indicazioni generali riportate nei precedenti paragrafi come ad esempio il lavaggio frequente delle mani, indossare la mascherina, garantire una distanza fisica di almeno 1 metro anche nella disposizione dei posti a sedere.





## DIPARTIMENTO DI IGIENE E PREVENZIONE SANITARIA

## UOC Igiene Alimenti e Nutrizione

- Prevedere lo scaglionamento del lavoro del personale o degli alunni e dei tempi di pausa per ridurre il numero del personale in mensa.
- Predisporre avvisi visibili per il personale ed alunni al fine di promuovere l'igiene delle mani e il distanziamento fisico.
- Prevedere delle procedure di pulizia e disinfezione per attrezzature, locali, superfici di contatto / punti di contatto elevati, ad es. ripiani, pinze, utensili di servizio, display self-service, maniglie delle porte.

### 2.7.5.1 MENSE SCOLASTICHE

In merito alla ristorazione scolastica si richiamano le indicazioni contenute nel “Documento per la pianificazione delle attività scolastiche, educative e formative in tutte le Istituzioni del Sistema nazionale di Istruzione per l’anno scolastico 2020/2021” del MIUR, che prevedono il distanziamento sociale anche durante il momento del consumo del pasto a scuola, con la conseguente necessità di individuare spazi aggiuntivi/alternativi per la refezione. Si precisa che non è dovuta alcuna comunicazione/SCIA ai SUAP e/o alle ATS per il mero approntamento di nuovi spazi o l’utilizzo di aule didattiche per la somministrazione dei pasti, né l’invio di planimetrie o relazione tecniche. Di seguito alcuni aspetti specifici da tener conto quali:

- Evitare, al momento del consumo del pasto, la condivisione dell’utilizzo di posate e bicchieri da parte di più bambini/ragazzi.
- Valutare l’opportunità di effettuare la somministrazione dei pasti in due o più turni, sempre al fine di non consentire l’affollamento dei locali e garantire quindi il distanziamento sociale. Qualora si optasse per tale soluzione, il refettorio deve essere igienizzato all’inizio di ogni turno.
- Valutare, laddove la struttura del locale di somministrazione lo consenta, l’istituzione di percorsi obbligati unidirezionali per garantire un flusso ordinato dei bambini e ragazzi individuando, laddove possibile, i percorsi di entrata e di uscita differenziati.
- Nel caso la somministrazione dei pasti avvenga all’interno dell’aula didattica, è opportuno vengano adottate le seguenti modalità:
  - Fornitura del pasto su vassoi o direttamente sulla singola postazione/banco con utilizzo di tovagliette lavabili o monouso, a seguito dello sporzionamento da parte degli addetti in aree appositamente attrezzate, se già esistenti, oppure presso l’aula didattica con l’utilizzo di carrelli termici nel rispetto delle temperature e delle specifiche norme igienico-sanitarie. Nel caso non fosse possibile, come ultima alternativa, fornitura del pasto in “lunch box” cioè in vaschette monoporzione separate lavabili e riutilizzabili oppure monoporzioni individuali di primo, secondo e contorno termosigillati.
  - L’aula didattica utilizzata per la somministrazione dei pasti deve essere opportunamente areata e pulita, al termine della lezione e alla fine del pasto stesso.



### 2.7.6 MERCATI E SAGRE

- Pulizia e disinfezione quotidiana delle attrezzature prima dell'avvio delle operazioni di vendita.
- È obbligatorio l'uso delle mascherine ed igienizzazione frequente delle mani.
- Messa a disposizione della clientela di prodotti igienizzanti per le mani in ogni banco.
- Rispetto del distanziamento interpersonale di almeno un metro.
- Nel caso di acquisti con scelta in autonomia e manipolazione del prodotto da parte del cliente, dovrà essere resa obbligatoria la disinfezione delle mani prima della manipolazione della merce. In alternativa, dovranno essere messi a disposizione della clientela guanti monouso da utilizzare obbligatoriamente.

### 2.8 PROCEDURE DI PULIZIA E DISINFEZIONE

Per tutte le procedure di pulizia e disinfezione, di aerazione degli ambienti e di gestione dei rifiuti si rimanda alle indicazioni contenute nei seguenti rapporti (dei quali resta inteso che va considerata l'ultima versione disponibile): Rapporto ISS COVID-19 n. 19/2020 "Raccomandazioni ad interim sui disinfettanti nell'attuale emergenza COVID-19: presidi medico chirurgici e biocidi"; Rapporto ISS COVID-19 n. 5/2020 "Indicazioni ad interim per la prevenzione e gestione degli ambienti indoor in relazione alla trasmissione dell'infezione da virus SARS-CoV-2"; Rapporto ISS COVID-19 n. 3/2020 "Indicazione ad interim per la gestione dei rifiuti urbani in relazione alla trasmissione dell'infezione da virus SARS-CoV-2"; Rapporto ISS COVID-19 n. 21/2020 "Guida per la prevenzione della contaminazione da Legionella negli impianti idrici di strutture turistico-ricettive e altri edifici ad uso civile e industriale non utilizzato durante la pandemia COVID-19".





## DIPARTIMENTO DI IGIENE E PREVENZIONE SANITARIA

## UOC Igiene Alimenti e Nutrizione

- Programmare una disinfezione periodica nei luoghi di lavoro e intensificare le misure di igienizzazione di locali e mezzi di trasporto, nonché delle postazioni di lavoro a contatto con lavoratori/clienti o utenza esterna, aggiornando giornalmente i registri di sanificazione.
- Per la decontaminazione utilizzare IPOCLORITO DI SODIO 1% (es. candeggina) dopo le operazioni di pulizia.
- Per le superfici che possono essere danneggiate dall'ipoclorito di sodio, utilizzare ETANOLO al 70%, dopo la pulizia con un detergente neutro.
- Leggere attentamente le schede tecniche dei prodotti utilizzati per la sanificazione, rispettando le modalità d'uso (diluizione in acqua e tempo di permanenza sulla superficie).
- Non miscelare i prodotti per la sanificazione dei locali (ad es. quelli contenenti candeggina o ammoniacca con altri prodotti).
- Prima, durante e dopo le operazioni di pulizia con prodotti chimici, garantire ventilazione ed areazione degli ambienti.
- Particolare attenzione deve essere posta ai locali spogliatoi ed ai servizi igienici prevedendo un'adeguata attività di pulizia degli stessi.
- Garantire la frequente pulizia e disinfezione delle aree comuni attenzionando le superfici toccate con maggiore frequenza (corrimano, interruttori della luce, pulsanti degli ascensori, maniglie di porte e finestre, ecc.).
- Indossare una divisa personale da lavoro ed igienizzarla a fine giornata.
- Sanificare visiere e/o occhiali a fine giornata.

## INDICAZIONI PER UNA CORRETTA SANIFICAZIONE DELLE SUPERFICIE

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; in alternativa: lavaggio a bassa temperatura con candeggina o altri prodotti disinfettanti per il bucato



### 3. FAQ, BUONE PRATICHE E SUGGERIMENTI

**E' fortemente raccomandato l'utilizzo della app «AllertaLom» da parte del datore di lavoro e di tutto il personale, compilando quotidianamente il questionario «CercaCovid».**

**Nell'ambito del settore ristorazione la rilevazione della temperatura corporea resta un obbligo tassativo o può essere considerata una forte raccomandazione?**

Si conferma l'obbligo della rilevazione della temperatura corporea, intesa come una delle misure idonee a garantire la prevenzione della diffusione del contagio. (rif. [www.regione.lombardia.it](http://www.regione.lombardia.it))

**I gestori dei BAR come devono comportarsi con i propri clienti in riferimento alla rilevazione della temperatura prima dell'accesso al bar stesso, considerata la differenza tra chi accede al locale solo per una colazione veloce e chi si siede al tavolo, fermandosi per un periodo più lungo?**

Si conferma che, qualora l'accesso al pubblico esercizio comporti il consumo al tavolo di alimenti e/o bevande (a prescindere da cosa si consuma o alla specifica tipologia di esercizio di somministrazione), deve essere rilevata la temperatura corporea, in quanto la permanenza in loco è mediamente più protratta rispetto al servizio al banco. Se tale temperatura dovesse risultare superiore a 37.5°, non sarà consentito l'accesso al pubblico esercizio e l'interessato sarà informato della necessità di contattare il proprio medico curante. (rif. [www.regione.lombardia.it](http://www.regione.lombardia.it))

**Nel settore della ristorazione è consentito consultare riviste o giornali all'interno degli esercizi?**

L'Ordinanza n. 580 prevede che nel settore della ristorazione sia consentito mettere a disposizione, possibilmente in più copie - riviste, quotidiani e materiale informativo a favore dell'utenza che può consultarli dopo aver igienizzato le mani. (rif. [www.regione.lombardia.it](http://www.regione.lombardia.it))

### 4. NORMATIVA DI RIFERIMENTO

- DPCM del 07/08/2020
- ORDINANZE N. 555 DEL 29/05/2020 E N. 563 DEL 5/06/2020 "LINEE GUIDA PER LA RIAPERTURA DELLE ATTIVITÀ ECONOMICHE E PRODUTTIVE"
- ORDINANZA N. 590 del 31/07/2020 "ULTERIORI MISURE PER LA PREVENZIONE E GESTIONE DELL'EMERGENZA EPIDEMIOLOGICA DA COVID-19. ORDINANZA AI SENSI DELL'ART. 32, COMMA 3, DELLA LEGGE 23 DICEMBRE 1978, N. 833 IN MATERIA DI IGIENE E SANITÀ PUBBLICA, DELL'ART. 3 DEL DECRETO-LEGGE 25 MARZO 2020, N. 19 E DELL'ART. 1 COMMA 16 DEL DECRETO-LEGGE 16 MAGGIO 2020, N. 33. "
- ORDINANZA N. 596 Del 13/08/2020 ULTERIORI MISURE PER LA PREVENZIONE E GESTIONE DELL'EMERGENZA EPIDEMIOLOGICA DA COVID-19. ORDINANZA AI SENSI DELL'ART. 32, COMMA 3, DELLA LEGGE 23 DICEMBRE 1978, N. 833 IN MATERIA DI IGIENE E SANITÀ PUBBLICA, DELL'ART. 3 DEL DECRETO-LEGGE 25 MARZO 2020, N. 19 E DELL'ART. 1 COMMA 16 DEL DECRETO-LEGGE 16 MAGGIO 2020, N. 33



- ORDINANZA N. 594 ULTERIORI MISURE PER LA PREVENZIONE E GESTIONE DELL'EMERGENZA EPIDEMIOLOGICA DA COVID-19 PER LA RIPRESA DELLE ATTIVITA' DEI SERVIZI EDUCATIVI
- PIANO SCUOLA 2020-2021 - DOCUMENTO PER LA PIANIFICAZIONE DELLE ATTIVITÀ SCOLASTICHE, EDUCATIVE E FORMATIVE IN TUTTE LE ISTITUZIONI DEL SISTEMA NAZIONALE DI ISTRUZIONE ADOTTATO CON DECRETO DEL MINISTRO DELL'ISTRUZIONE DEL 26 GIUGNO 2020
- DOCUMENTO DI INDIRIZZO E ORIENTAMENTO PER LA RIPRESA DELLE ATTIVITA' IN PRESENZA DEI SERVIZI EDUCATIVI E DELLE SCUOLE DI INFANZIA ADOTTATO CON DECRETO DEL MINISTRO DELL'ISTRUZIONE DEL 3 AGOSTO 2020
- 

## 5. ALLEGATI

Nelle pagine a seguire si riporta il "Fax simile Registro clienti" (ALLEGATO 1) . Si ricorda che negli esercizi che dispongono di posti a sedere è necessario mantenere l'elenco dei soggetti che hanno prenotato per un periodo di 14 giorni.

All'ALLEGATO 2 è disponibile la cartellonistica da apporre nelle specifiche aree della propria attività.



## DIPARTIMENTO DI IGIENE E PREVENZIONE SANITARIA

## UOC Igiene Alimenti e Nutrizione

ALLEGATO 1 - Fax simile Registro clienti <sup>1</sup>

DATA	NOME	COGNOME	INDIRIZZO	TELEFONO	NOTE

---

<sup>1</sup> Da tenere a disposizione per almeno 14 giorni

ALLEGATO 2 – Esempi di cartellonistica





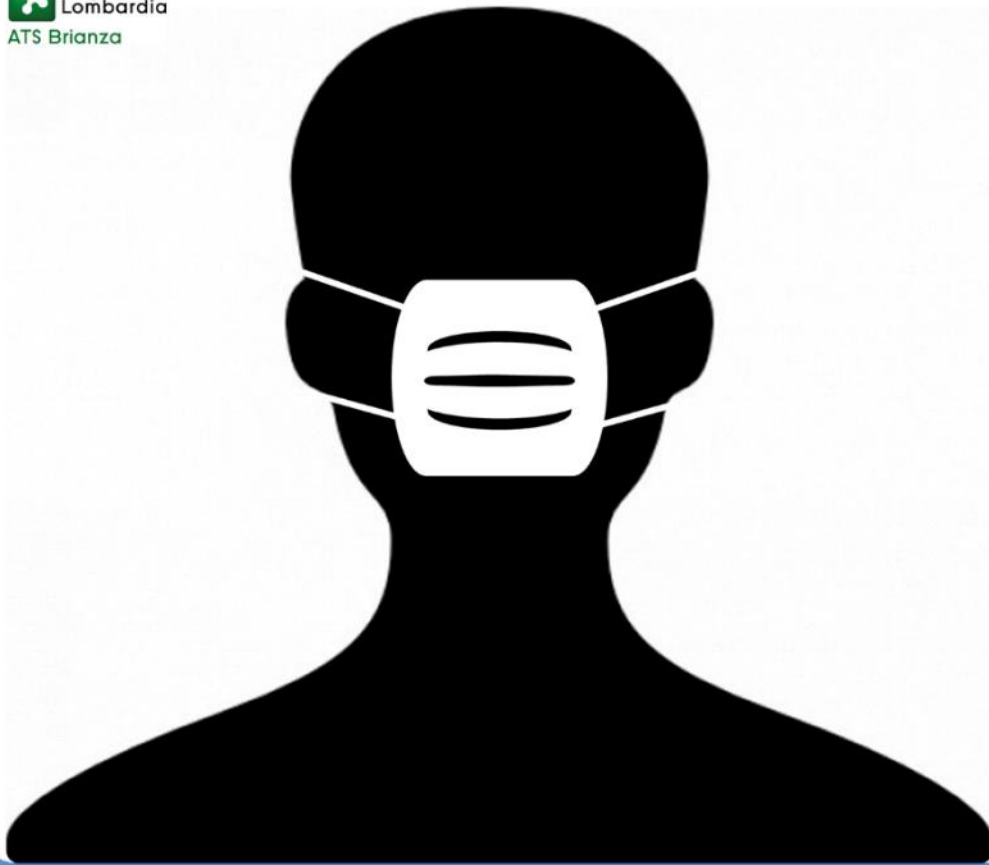






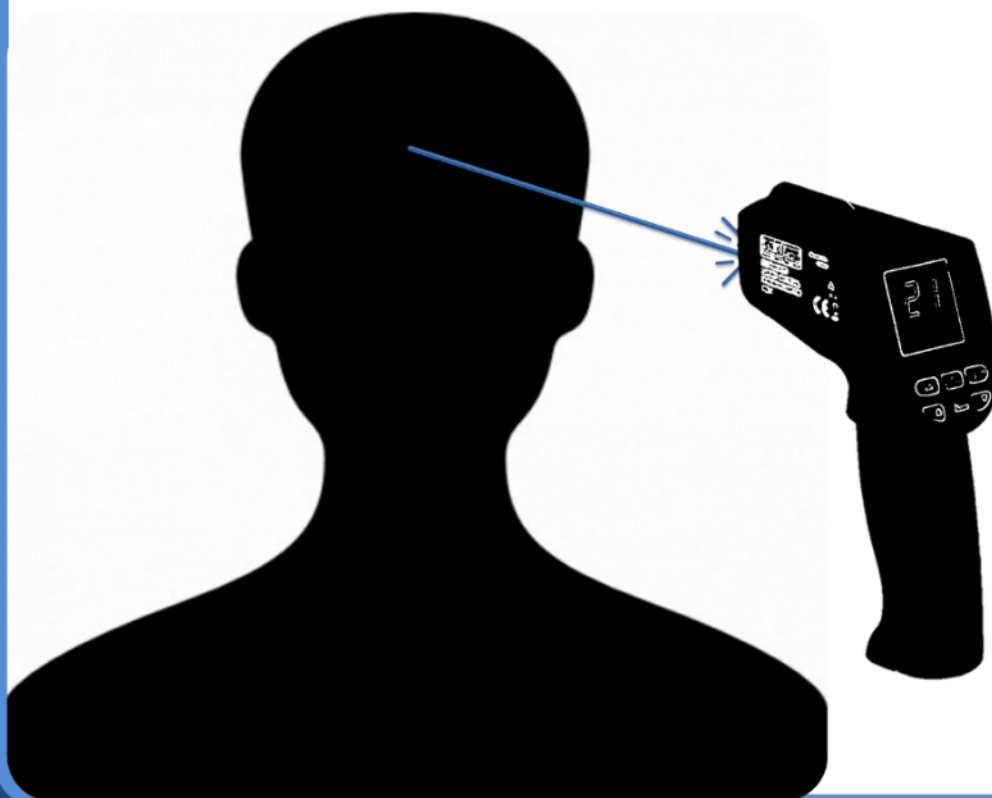
Sistema Socio Sanitario

 Regione  
Lombardia  
ATS Brianza



**È OBBLIGATORIO  
INDOSSARE LA  
MASCHERINA  
PROTETTIVA**





**ATTENDERE LA  
RILEVAZIONE  
DELLA  
TEMPERATURA  
CORPOREA**

Sistema Socio Sanitario



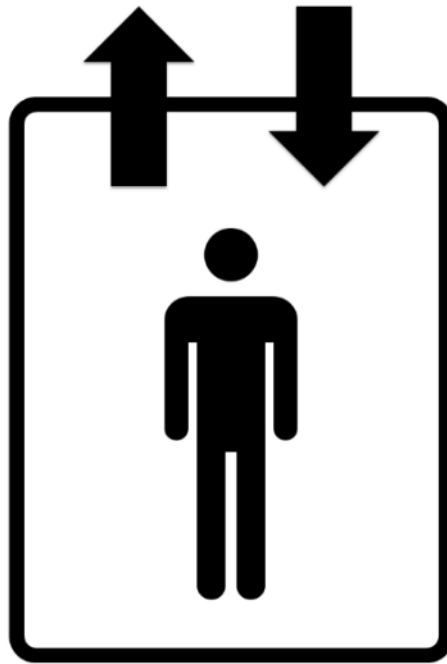
Regione  
Lombardia

ATS Brianza



**SOLUZIONE  
IGIENIZZANTE  
PER LE MANI**





**UTILIZZARE  
L'ASCENSORE  
UNA PERSONA  
PER VOLTA**











# ACCESSO FORNITORI

- **INDOSSARE LA MASCHERINA**
- **ATTENDERE IL PERSONALE**
- **TENERE LA DISTANZA DI 1 m**
- **ATTENDERE ISTRUZIONI PER LA FIRMA DELLA BOLLA**



# RACCOMANDAZIONI



**NON TOCCARSI  
NASO, OCCHI E  
BOCCA**



**STARNUTIRE O  
TOSSIRE NELLA  
PIEGA DEL GOMITO**



**LAVARE E  
DISINFETTARE  
SPESSE LE MANI**



**EVITARE CONTATTI  
CON LE MANI**



**EVITARE  
ASSEMBRAMENTI**



**NON RITUTILIZZARE  
MASCHERINE E  
GUANTI  
DISMESSI**

ALLEGATO 3 - INDICAZIONI PER UNA CORRETTA SANIFICAZIONE DELLE MANI<sup>2</sup>

**Come frizionare le mani con la soluzione alcolica?**  
**USA LA SOLUZIONE ALCOLICA PER L'IGIENE DELLE MANI!**  
**LAVALE CON ACQUA E SAPONE SOLTANTO SE VISIBILMENTE SPORCHE!**

**Durata dell'intera procedura: 20-30 secondi**

**1a** Versare nel palmo della mano una quantità di soluzione sufficiente per coprire tutta la superficie delle mani.

**1b** frizionare le mani palmo contro palmo

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

**3** palmo contro palmo intrecciando le dita tra loro

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

**5** frizione rotazionale del pollice sinistro stretto nel palmo destro e viceversa

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

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

**8**

**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 2005, version 1.

**World Health Organization**

All reasonable precautions have been taken by 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.

<sup>2</sup> È consigliata la stampa e l'affissione nelle aree di lavaggio delle mani