



# COMUNE DI DIAMANTE

Provincia di Cosenza

## ORDINANZA SINDACALE CONTINGIBILE ED URGENTE

N. 193 DEL 03 MAGGIO 2020

<b>OGGETTO:</b>	Misure per la prevenzione e gestione dell'emergenza epidemiologica da COVID-19
-----------------	--

### IL SINDACO

**VISTO** il decreto-legge 23 febbraio 2020, n. 6, recante «Misure urgenti in materia di contenimento e gestione dell'emergenza epidemiologica da COVID-19», convertito, con modificazioni, dalla legge 5 marzo 2020, n. 13, successivamente abrogato dal decreto-legge n. 19 del 2020 ad eccezione dell'art. 3, comma 6-bis, e dell'art. 4;

**VISTO** il decreto-legge 25 marzo 2020, n. 19, recante «Misure urgenti per fronteggiare l'emergenza epidemiologica da COVID-19»;

**VISTO** il decreto del Presidente del Consiglio dei ministri 23 febbraio 2020, recante «Disposizioni attuative del decreto-legge 23 febbraio 2020, n. 6, recante misure urgenti in materia di contenimento e gestione dell'emergenza epidemiologica da COVID-19», pubblicato nella Gazzetta Ufficiale n. 45 del 23 febbraio 2020;

**VISTO** il decreto del Presidente del Consiglio dei ministri 25 febbraio 2020, recante «Ulteriori disposizioni attuative del decreto-legge 23 febbraio 2020, n. 6, recante misure urgenti in materia di contenimento e gestione dell'emergenza epidemiologica da COVID-19», pubblicato nella Gazzetta Ufficiale n. 47 del 25 febbraio 2020;

**VISTO** il decreto del Presidente del Consiglio dei ministri 1° marzo 2020, recante «Ulteriori disposizioni attuative del decreto-legge 23 febbraio 2020, n. 6, recante misure urgenti in materia di contenimento e gestione dell'emergenza epidemiologica da COVID-19», pubblicato nella Gazzetta Ufficiale n. 52 del 1° marzo 2020;

**VISTO** il decreto del Presidente del Consiglio dei ministri 4 marzo 2020, recante «Ulteriori disposizioni attuative del decreto-legge 23 febbraio 2020, n. 6, recante misure urgenti in materia di contenimento e gestione dell'emergenza epidemiologica da COVID-19, applicabili sull'intero territorio nazionale», pubblicato nella Gazzetta Ufficiale n. 55 del 4 marzo 2020;

**VISTO** il decreto del Presidente del Consiglio dei ministri 8 marzo 2020, recante «Ulteriori disposizioni attuative del decreto-legge 23 febbraio 2020, n. 6, recante misure urgenti in materia di contenimento e gestione dell'emergenza epidemiologica da COVID-19», pubblicato nella Gazzetta Ufficiale n. 59 dell'8 marzo 2020;

**VISTO** il decreto del Presidente del Consiglio dei ministri 9 marzo 2020, recante «Ulteriori disposizioni attuative del decreto-legge 23 febbraio 2020, n. 6, recante misure urgenti in materia di contenimento e gestione dell'emergenza epidemiologica da COVID-19, applicabili sull'intero territorio nazionale», pubblicato nella Gazzetta Ufficiale n. 62 del 9 marzo 2020;

**VISTO** il decreto del Presidente del Consiglio dei ministri 11 marzo 2020, recante «Ulteriori disposizioni attuative del decreto-legge 23 febbraio 2020, n. 6, recante misure urgenti in materia di contenimento e gestione dell'emergenza epidemiologica da COVID-19, applicabili sull'intero territorio nazionale», pubblicato nella Gazzetta Ufficiale n. 64 dell'11 marzo 2020;

**VISTO** il decreto del Presidente del Consiglio dei ministri 22 marzo 2020, recante «Ulteriori disposizioni attuative del decreto-legge 23 febbraio 2020, n. 6, recante misure urgenti in materia di contenimento e gestione dell'emergenza epidemiologica da COVID-19, applicabili sull'intero territorio nazionale», pubblicato nella Gazzetta Ufficiale n. 76 del 22 marzo 2020;

**VISTO** il decreto del Presidente del Consiglio dei ministri 1° aprile 2020, recante «Disposizioni attuative del decreto-legge 25 marzo 2020, n. 19, recante misure urgenti per fronteggiare l'emergenza epidemiologica da COVID-19, applicabili sull'intero territorio nazionale», pubblicato nella Gazzetta Ufficiale n. 88 del 2 aprile 2020;

**VISTO** il decreto del Presidente del Consiglio dei ministri 10 aprile 2020, recante «Ulteriori disposizioni attuative del decreto-legge 25 marzo 2020, n. 19, recante misure urgenti per fronteggiare l'emergenza epidemiologica da COVID-19, applicabili sull'intero territorio nazionale», pubblicato nella Gazzetta Ufficiale n. 97 dell'11 aprile 2020;

**VISTA** l'ordinanza del Ministro della salute 20 marzo 2020, recante «Ulteriori misure urgenti in materia di contenimento e gestione dell'emergenza epidemiologica da COVID-19, applicabili sull'intero territorio nazionale», pubblicata nella Gazzetta Ufficiale n. 73 del 20 marzo 2020;

**VISTA** l'ordinanza del Ministro della salute di concerto con il Ministro delle infrastrutture e dei trasporti 28 marzo 2020, pubblicata nella Gazzetta Ufficiale n. 84 del 28 marzo 2020, con cui è stato disciplinato l'ingresso nel territorio nazionale tramite trasporto di linea aereo, marittimo, lacuale, ferroviario e terrestre;

**VISTO** il decreto del Ministro dello sviluppo economico 25 marzo 2020, pubblicato nella Gazzetta Ufficiale n. 80 del 26 marzo 2020, con cui è stato modificato l'elenco dei codici di cui all'allegato 1 del decreto del Presidente del Consiglio dei ministri 22 marzo 2020;

**VISTA** la dichiarazione dell'Organizzazione mondiale della sanità del 30 gennaio 2020 con la quale l'epidemia da COVID-19 è stata valutata come un'emergenza di sanità pubblica di rilevanza internazionale;

**VISTA** la successiva dichiarazione dell'Organizzazione mondiale della sanità dell'11 marzo 2020 con la quale l'epidemia da COVID-19 è stata valutata come «pandemia» in considerazione dei livelli di diffusività e gravità raggiunti a livello globale;

**VISTA** la delibera del Consiglio dei ministri del 31 gennaio 2020, con la quale è stato dichiarato, per sei mesi, lo stato di emergenza sul territorio nazionale relativo al rischio sanitario connesso all'insorgenza di patologie derivanti da agenti virali trasmissibili;

**VISTE** le Ordinanze del Presidente della Regione Calabria n. 1 del 27 febbraio 2020 e n. 3 dell'8 marzo 2020, n. 5 dell'11 marzo 2020, n. 7 del 14 marzo 2020, n. 12 del 20 marzo 2020, n. 15 del 22 marzo 2020, n. 25 del 3 aprile 2020, n. 28 del 10 aprile 2020, n. 32 del 17 aprile 2020 e n. 35 del 24 aprile 2020;

**VISTA** l'Ordinanza del Presidente della Regione Calabria n. 4 del 10 marzo 2020 avente ad oggetto "Disposizioni operative inerenti ulteriori misure per la prevenzione e gestione dell'emergenza epidemiologica da COVID-2019. Ordinanza ai sensi dell'art. 32, comma 3, della legge 23 dicembre 1978, n. 833 in materia di igiene e sanità pubblica", con la quale è stata costituita, tra l'altro l'Unità di crisi regionale, di cui fa parte il Gruppo Operativo formalizzato, da ultimo, con provvedimento dei Delegati del Soggetto Attuatore, di cui al DDG n. 3855 del 4 aprile 2020 e disposizione prot. 131965 del 9 aprile 2020;

**VISTA** l'Ordinanza del Presidente della Regione Calabria n. 8 del 10 marzo 2020 con cui è stata costituita la Task Force a supporto dell'Unità di Crisi Regionale, integrata dall'Ordinanza n. 26 dell'8 aprile 2020;

**VISTA** l'ordinanza del Presidente della Regione Calabria n. 29 del 13 aprile 2020 avente ad oggetto "Ulteriori misure per la prevenzione e gestione dell'emergenza epidemiologica da COVID-2019. Ordinanza ai sensi dell'art. 32, comma 3, della legge 23 dicembre 1978, n. 833 in materia di igiene e sanità pubblica";

**VISTO** in particolare il punto 2 dell'Ordinanza n.29/2020 che ha regolamentato sino al 3 maggio 2020 gli spostamenti consentiti per i rientri nel territorio regionale;

**VISTA** l'ordinanza del Presidente della Regione Calabria n. 38 del 30 aprile 2020 avente ad oggetto "Ulteriori misure per la prevenzione e gestione dell'emergenza epidemiologica da COVID-2019. Ordinanza ai sensi dell'art. 32, comma 3, della legge 23 dicembre 1978, n. 833 in

materia di igiene e sanità pubblica. Disposizioni relative al rientro delle persone fisiche nella Regione Calabria”;

**VISTA** l'ordinanza del Presidente della Regione Calabria n. 36 del 24 aprile 2020 avente ad oggetto “Ulteriori misure per la prevenzione e gestione dell'emergenza epidemiologica da COVID-2019. Ordinanza ai sensi dell'art. 32, comma 3, della legge 23 dicembre 1978, n. 833 in materia di igiene e sanità pubblica. Disposizioni relative alle attività commerciali consentite ed agli spostamenti delle persone fisiche”;

**VISTA** l'ordinanza del Presidente della Regione Calabria n. 37 del 29 aprile 2020 avente ad oggetto “Ulteriori misure per la prevenzione e gestione dell'emergenza epidemiologica da COVID-2019. Ordinanza ai sensi dell'art. 32, comma 3, della legge 23 dicembre 1978, n. 833 in materia di igiene e sanità pubblica. Disposizioni relative alle attività di ristorazione e somministrazione di alimenti e bevande, attività sportive e amatoriali individuali e agli spostamenti delle persone fisiche nel territorio regionale” disapplicata sul territorio comunale di Diamante con Ordinanza Sindacale n. 189 del 30 aprile 2020;

**VISTA** l'ordinanza sindacale n. 155 del 14 aprile 2020 relativa alle misure di prevenzione e gestione dell'emergenza epidemiologica da COVID-19 fino al 03 maggio 2020;

**VISTA** l'ordinanza sindacale n. 160 del 17 aprile 2020 relativa alle condizioni da rispettare sul territorio comunale per poter concedere in locazione o uso, qualora la normativa statale e/o regionale lo permettesse, immobili di proprietà presenti sul territorio comunale di Diamante;

**VISTA** l'ordinanza sindacale n. 162 del 20 aprile 2020 relativa alla regolamentazione delle consegne a domicilio sul territorio comunale di Diamante da parte dei pubblici esercizi (pasticceria, gelateria, ristorante, pizzeria);

**VISTA** l'ordinanza sindacale n. 166 del 22 aprile 2020 relativa al divieto di inizio delle installazioni degli stabilimenti balneari sull'arenile demaniale del Comune di Diamante;

**VISTA** l'ordinanza sindacale n. 180 del 24 aprile 2020 relativa alla volontà di prosecuzione delle attività dei pubblici esercizi (bar, ristoranti, paninoteche, pizzerie, rosticcerie, ecc.) ivi compresi i luoghi di esercizio nonché i titoli autorizzativi ed abilitativi all'esercizio dell'attività in vista di una eventuale riapertura dell'attività che sarà disposta dai competenti organi statali;

**VISTA** l'ordinanza sindacale n. 187 del 28 aprile 2020 relativa alla regolamentazione dell'attività di asporto per le attività di bar, ristoranti, pizzerie, gelaterie, pasticcerie, rosticcerie, ecc. la cui ripartenza è stata prevista nella data del 04 maggio 2020 all'interno del DPCM 26.04.2020;

**VISTA** l'ordinanza sindacale n. 189 del 30 aprile 2020 di disapplicazione sul territorio comunale di Diamante dell'Ordinanza Regionale n. 37 del 29.04.2020 in quanto in contrasto con i DPCM vigenti fino al 03 maggio 2020;

**PRESO ATTO** che con DPCM 26.04.2020 il Governo ha avviato la "fase 2" seppur ritenendo, a ragione, come primaria l'esigenza di contenere la diffusione dell'epidemia quanto più possibile e di dettare misure a tutela della salute pubblica;

**CONSIDERATI** l'evolversi della situazione epidemiologica, il carattere particolarmente diffusivo dell'epidemia e l'incremento dei casi sul territorio nazionale con particolare riferimento ai casi registrati all'interno del territorio della Regione Calabria e del caso registrato nel territorio comunale di Diamante;

**SENTITI** i Capigruppo consiliari;

**VISTO** l'art. 50 comma 5 del D. Lgs. n. 267/2000 che recita espressamente: *"In particolare in caso di esigenze sanitarie o di igiene pubblica a carattere esclusivamente locale le ordinanze contingibili urgenti sono adottate dal Sindaco quale rappresentante della Comunità locale..."*;

**RITENUTO** di dover regolamentare, ai fini della migliore applicazione, tutte le Misure per la prevenzione e gestione dell'emergenza epidemiologica da COVID-19 dettate sia dal Governo che dal Presidente della Regione Calabria ove non in contrasto con la normativa nazionale e soprattutto con l'interesse primario della salvaguardia della salute pubblica;

## **ORDINA**

**Per i motivi indicati in premessa che qui si intendono integralmente riportati le seguenti MISURE DA APPLICARE SUL TERRITORIO COMUNALE DI DIAMANTE NEL PERIODO DAL 04 MAGGIO 2020 FINO AL 17 MAGGIO 2020 SALVO PROROGHE E/O MODIFICHE IN BASE ALL'EVOLUZIONE DELLA SITUAZIONE EPIDEMIOLOGICA E DELLE CONOSCENZE SCIENTIFICHE DISPONIBILI:**

1. **CHE** nel territorio comunale di Diamante resta in vigore la disapplicazione dell'Ordinanza Regionale n. 37 del 29.04.2020 in quanto in contrasto con i dettati del DPCM 26 aprile 2020 ed oggetto di specifica diffida del Governo nonché di impugnazione della stessa;
2. **CHE** nel territorio comunale di Diamante sono consentiti solo gli spostamenti motivati da comprovate esigenze lavorative o situazioni di necessità ovvero per motivi di salute e si considerano necessari gli spostamenti per incontrare congiunti purché venga rispettato il divieto di assembramento e il distanziamento interpersonale di almeno un metro e vengano utilizzate protezioni delle vie respiratorie;
3. **CHE** in ogni caso non è consentito, con provenienza da fuori il territorio comunale di Diamante, recarsi presso le "seconde case" così come previsto dall'art. 2 dell'O.P.G.R. n. 38/2020;
4. **CHE è fatto divieto** - ai sensi del combinato disposto dall'art. 1 comma 1 lettera a) del DPCM 26 aprile 2020 e dalle Ordinanze del Presidente della Regione Calabria vigenti - **a tutte le persone fisiche di trasferirsi o spostarsi all'interno del territorio del Comune di**

**Diamante, con mezzi di trasporto pubblici o privati, provenendo da altre regioni**, salvo che per comprovate esigenze lavorative, ovvero per motivi di salute. E' tuttavia consentito, a far data dal 4 maggio 2020, ai cittadini calabresi fare rientro presso la propria residenza, manifestando preventivamente la volontà, almeno 48 ore prima, attraverso il portale [www.rcovid19.it](http://www.rcovid19.it), raggiungibile anche dalla pagina [www.emergenzacovid.regione.calabria.it](http://www.emergenzacovid.regione.calabria.it). Su quest'ultima è presente un menù "prenotazione rientri" dal quale è possibile, a far data dal 2 maggio, compilare un apposito form. Al termine delle operazioni sarà rilasciato all'interessato un documento recante l'attestazione dell'avvenuta comunicazione, che dovrà essere esibito insieme all'autocertificazione. **Rimane pertanto esclusa la possibilità di fare rientro presso il proprio domicilio o abitazione**. In ogni caso per tutti i rientri consentiti, salvo le esclusioni previste da norme nazionali e/o regionali, prevedono l'isolamento volontario domiciliare di 14 giorni.

5. **CHE** per come previsto nell'O.P.G.R. N. 32/2020 sono consentiti gli spostamenti all'interno del proprio Comune o verso altri Comuni limitrofi giustificati per motivi di assoluta necessità, correlati allo svolgimento di attività agricole e di conduzione di piccoli allevamenti di animali, da parte di agricoltori amatoriali, effettuati esclusivamente nel pieno rispetto delle misure nazionali e regionali di contenimento del rischio di diffusione del virus tempo per tempo vigenti;
6. **CHE** i soggetti con sintomatologia da infezione respiratoria e febbre (maggiore di 37,5° C) devono rimanere presso il proprio domicilio e limitare al massimo i contatti sociali, contattando il proprio medico curante;
7. **CHE** è fatto divieto assoluto di mobilità dalla propria abitazione o dimora per i soggetti sottoposti alla misura della quarantena ovvero risultati positivi al virus tranne che per gli spostamenti autorizzati dall'Autorità sanitaria;
8. **CHE** è vietata ogni forma di assembramento di persone in luoghi pubblici e privati;
9. **CHE** l'accesso del pubblico ai parchi, alle ville e ai giardini pubblici è condizionato al rigoroso rispetto di quanto previsto dal precedente punto 8, nonché della distanza di sicurezza interpersonale di un metro nonché essere dotati di guanti e mascherina;
10. **CHE** le aree attrezzate per il gioco dei bambini sono chiuse;
11. **CHE** non è consentito svolgere attività ludica o ricreativa all'aperto;
12. **CHE è consentito svolgere individualmente**, ovvero con accompagnatore per i minori o le persone non completamente autosufficienti, attività sportiva o attività motoria, purché comunque nel rispetto della distanza di sicurezza interpersonale di almeno due metri per l'attività sportiva e di almeno un metro per ogni altra attività. Dette attività potranno

svolgersi secondo le seguenti disposizioni:

<p><b>LUNGOMARE DIAMANTE CENTRO</b> <b>(solo attività motoria)</b></p>	<p>da gradinata porto fino ad intersezione con Via Amendola (zona Madonnina) – <b>zona riservata alle persone fisiche con divieto di circolare con animali ed in bicicletta</b></p> <p><u>Dal lunedì alla domenica dalle ore 09:00 alle ore 12:00 e dalle ore 15:00 alle ore 21:00</u></p> <p>da Via Amendola (zona Madonnina) fino a Farmacia del Leone – <b>zona riservata ai bambini con possibilità di accesso accompagnati da un solo accompagnatore con divieto di circolare con animali</b></p> <p><u>Dal lunedì alla domenica dalle ore 09:00 alle ore 12:00 e dalle ore 16:00 alle ore 20:00</u></p>
<p><b>VILLA COMUNALE “PERTINI”</b> <b>(solo attività motoria)</b></p>	<p><b>zona riservata ai bambini con possibilità di accesso accompagnati da un solo accompagnatore con divieto di circolare con animali</b></p> <p><u>Dal lunedì alla domenica dalle ore 09:00 alle ore 12:00 e dalle ore 16:00 alle ore 20:00</u></p>
<p><b>PARCO CORVINO “ENZO LA VALVA”</b> <b>(vi è possibile praticare sia attività motoria che attività sportiva)</b></p>	<p><b>Dall’ingresso del Parco Corvino “Enzo La Valva” e per tutta la lunghezza delle piste ciclabile/pedonale</b></p> <p><u>Dal lunedì alla domenica dalle ore 06:00 alle ore 09:00 e dalle ore 15:00 alle ore 20:00</u></p>
<p><b>DIAMANTE/CIRELLA con istituzione di ZTL da regolamentare con separata ordinanza</b> <b>(vi è possibile praticare sia attività motoria che attività sportiva)</b></p>	<p><b>Dall’inizio di Viale Glauco fino a stazione frazione Cirella</b></p> <p><u>Dal lunedì al sabato dalle ore 15:00 alle ore 20:00</u> <u>Domenica dalle ore 10:00 alle ore 13:00 e dalle ore 15:00 alle ore 21:00</u></p>

**L’ATTIVITA’ SPORTIVA E’ VIETATA nel centro urbano di Diamante e della frazione Cirella per come delimitati nelle allegate planimetrie ed è consentita nei luoghi ed orari sopraindicati nonché al di fuori delle aree vietate nei giorni dal lunedì a domenica dalle ore 06.00 alle ore 09.00 e dalle ore 15.00 alle ore 21.00.**

**NELLE RESTANTI ZONE DEL TERRITORIO COMUNALE è sempre consentito praticare ATTIVITÀ MOTORIA dalle ore 09.00 alle 12.00 e dalle ore 15.00 alle ore 21:00.**

13. **CHE** per tutti gli spostamenti è necessario essere dotati di guanti, mascherina ed autocertificazione;
14. **CHE** sono sospesi gli eventi e le competizioni sportive di ogni ordine e disciplina in luoghi pubblici o privati;
15. **CHE** sono sospese le manifestazioni organizzate, gli eventi e gli spettacoli di qualsiasi natura con la presenza di pubblico, ivi compresi quelli di carattere culturale, ludico, sportivo, religioso e fieristico, svolti in ogni luogo, sia pubblico sia privato, quali, a titolo d'esempio, feste pubbliche e private, anche nelle abitazioni private, eventi di qualunque tipologia ed entità, cinema, teatri, pub, scuole di ballo, sale giochi, sale scommesse e sale bingo, discoteche e locali assimilati;
16. **CHE** l'apertura dei luoghi di culto è condizionata all'adozione di misure organizzative tali da evitare assembramenti di persone, tenendo conto delle dimensioni e delle caratteristiche dei luoghi, e tali da garantire ai frequentatori la possibilità di rispettare la distanza tra loro di almeno un metro;
17. **CHE** sono sospese le cerimonie civili e religiose;
18. **CHE** sono consentite le sole cerimonie funebri con l'esclusiva partecipazione di congiunti e, comunque, fino a un massimo di quindici persone, con funzione da svolgersi preferibilmente all'aperto, indossando protezioni delle vie respiratorie e rispettando rigorosamente la distanza di sicurezza interpersonale di almeno un metro;
19. **CHE** sono sospesi i servizi di apertura al pubblico dei musei e degli altri istituti e luoghi della cultura di cui all'art. 101 del codice dei beni culturali e del paesaggio, di cui al decreto legislativo 22 gennaio 2004, n. 42. E' vietato l'ingresso a detti luoghi anche se per gli stessi non ne è gestito l'accesso.
20. **CHE** sono sospesi i servizi educativi per l'infanzia di cui all'art. 2 del decreto legislativo 13 aprile 2017, n. 65, e le attività didattiche in presenza nelle scuole di ogni ordine e grado, nonché la frequenza delle attività scolastiche e di formazione superiore;
21. **CHE** sono sospesi i viaggi d'istruzione, le iniziative di scambio o gemellaggio, le visite guidate e le uscite didattiche comunque denominate, programmate dalle istituzioni scolastiche di ogni ordine e grado;
22. **CHE** sono sospese le procedure concorsuali private ad esclusione dei casi in cui la valutazione dei candidati è effettuata esclusivamente su basi curriculari ovvero con modalità a distanza; per le procedure concorsuali pubbliche resta fermo quanto previsto dall'art. 87, comma 5, del decreto-legge 17 marzo 2020, n. 18, e dall'art. 4 del decreto-

legge 8 aprile 2020, n. 22;

**23. CHE** sono sospese le attività di palestre, centri sportivi, piscine, centri natatori, centri benessere, centri termali (fatta eccezione per l'erogazione delle prestazioni rientranti nei livelli essenziali di assistenza), centri culturali, centri sociali, centri ricreativi;

**24. CHE** sono sospese le attività commerciali al dettaglio, fatta eccezione per le attività di vendita di generi alimentari e di prima necessità individuate nell'**allegato 1**, sia nell'ambito degli esercizi commerciali di vicinato, sia nell'ambito della media e grande distribuzione, anche ricompresi nei centri commerciali, purché sia consentito l'accesso alle sole predette attività. Restano aperte le edicole, i tabaccai, le farmacie, le parafarmacie. Deve essere in ogni caso garantita la distanza di sicurezza interpersonale di un metro. **Dette attività rispetteranno i seguenti orari:**

- **dal lunedì al sabato dalle ore 08:00 alle ore 13:00 e dalle ore 16:00 alle ore 19:00**
- **domenica chiuso per effettuazione pulizie straordinarie la cui esecuzione, con l'indicazione dei prodotti utilizzati, deve essere comunicata all'ente utilizzando l'apposito modello da trasmettere poi attraverso il form raggiungibile tramite link sul sito istituzionale dell'Ente**

**Possono derogare ai predetti orari le farmacie secondo i turni comunicati all'ASL di competenza nonché le edicole che potranno decidere orari diversi fermi restando gli orari di chiusura delle ore 13:00 e delle ore 19:00 nonché la chiusura delle ore 13:00 di domenica:**

**Le edicole potranno quindi rimanere aperte fino alle ore 13.00 di domenica e poi procedere all'effettuazione delle pulizie straordinarie la cui esecuzione, con l'indicazione dei prodotti utilizzati, deve essere comunicata all'ente utilizzando l'apposito modello da trasmettere poi attraverso il form raggiungibile tramite link sul sito istituzionale dell'Ente**

**25. CHE** sarà concessa l'effettuazione del mercato settimanale ortofrutticolo con vendita di soli prodotti di stagione e per i soli produttori agricoli con sede legale e/o residenza nel Comune di Diamante alla data del 03.05.2020. **Il mercato settimanale ortofrutticolo di sabato, nel rispetto delle prescrizioni sanitarie imposte (guanti, mascherine, guanti monouso per gli acquirenti) dovrà avvenire per come di seguito indicato:**

- **DIAMANTE                      PARCHEGGIO DISCESA CORVINO dalle ore 08:00 alle ore 12.00**

**Prima di accedere ai predetti luoghi per l'effettuazione del mercato ortofrutticolo settimanale i soggetti interessati e che rientrano nella categoria sopraindicata dovranno presentare apposita comunicazione all'ente utilizzando l'apposito modello da recapitare presso il Comune di Diamante anche attraverso pec a [protocollodiamante@pec.it](mailto:protocollodiamante@pec.it) o mail a [ufficioprotocollo@comune-diamante.it](mailto:ufficioprotocollo@comune-diamante.it) . Alla fine della vendita i predetti soggetti**

**dovranno lasciare pulito il proprio posto.**

**26. CHE** è vietata sul territorio comunale l'effettuazione della vendita in forma ambulante per qualsiasi categoria di prodotti;

**27. CHE** per come previsto nell'O.P.G.R. n. 36/2020 gli esercenti le attività di cui all'art. 1 lett.

aa) del DPCM 10 aprile 2020 (**pubblici esercizi: bar, ristoranti, pizzerie, rosticcerie,**

**pasticcerie, ecc.**), per le quali è consentita la **consegna a domicilio**, in proprio o per conto

terzi – da effettuarsi con la sola modalità di prenotazione telefonica ovvero on line e nel

rispetto delle norme igienico-sanitarie nelle diverse fasi di produzione, confezionamento,

trasporto e consegna dei cibi - devono comunicare tale circostanza al SUAP del Comune

competente, con le modalità già fissate dalle norme di settore; gli esercizi devono

adottare le misure previste **nell'allegato 1 all'ordinanza regionale n. 36/2020**, che ne è

parte integrante, estratto delle *Indicazioni ad interim sull'igiene degli alimenti durante*

*l'epidemia da virus SARS-CoV-2* dell'Istituto Superiore di Sanità, revisione 19 aprile 2020

**secondo i seguenti orari:**

➤ **dal lunedì alla domenica dalle ore 10.00 alle ore 13.00 e dalle ore 18.30 alle ore 22.00**

**28. CHE** gli esercenti le attività di cui all'art. 1 lett. aa) del DPCM 26 aprile 2020 (**pubblici**

**esercizi: bar, ristoranti, pizzerie, rosticcerie, pasticcerie, ecc.**), per le quali è consentito

**l'asporto**, adottando le seguenti **misure minime**:

➤ rispetto delle norme igienico-sanitarie nella preparazione, nel confezionamento e nella consegna

➤ individuazione di un'area destinata al ritiro degli alimenti

➤ utilizzo di contenitori protetti e separati

➤ obbligo di rispettare la distanza di sicurezza interpersonale di almeno un metro

➤ disponibilità di prodotti igienizzanti per clienti e personale

➤ accesso su prenotazione mirata a evitare presenze simultanee

➤ limitare al minimo la presenza fisica nella zona di ritiro (il tempo strettamente necessario)

➤ divieto di consumare i prodotti all'interno dei locali, nelle adiacenze degli stessi ed in qualsiasi altro luogo pubblico del territorio

➤ divieto di sostare nelle immediate vicinanze dei locali

➤ privilegiare i pagamenti elettronici con contactless e barriere nella zona front

➤ utilizzo mascherine per clienti e operatori

**e secondo i seguenti orari:**

➤ **dal lunedì alla domenica dalle ore 10.00 alle ore 13.00 e dalle ore 18.30 alle ore 20.30**

**In nessun caso sarà possibile procedere alla vendita con asporto di alcolici e/o**

**superalcolici.**

**29. CHE** sono chiusi gli esercizi di somministrazione di alimenti e bevande, posti nelle aree di servizio e rifornimento carburante;

**30. CHE** sono sospese le attività inerenti servizi alla persona (fra cui parrucchieri, barbieri, estetisti) diverse da quelle individuate nell'**allegato 2. Dette attività rispetteranno i seguenti**

**orari:**

- **dal lunedì al sabato dalle ore 08:00 alle ore 13:00 e dalle ore 16:00 alle ore 19:00**
- **domenica chiuso per effettuazione pulizie straordinarie la cui esecuzione, con l'indicazione dei prodotti utilizzati, deve essere comunicata all'ente utilizzando l'apposito modello da trasmettere poi attraverso il form raggiungibile tramite link sul sito istituzionale dell'Ente**

**Restano escluse dalla sola articolazione oraria sopraindicata le attività di pompe funebri.**

**31. CHE** gli esercizi commerciali la cui attività non è sospesa ai sensi del presente decreto sono tenuti ad assicurare, oltre alla distanza interpersonale di un metro, che gli ingressi avvengano in modo dilazionato e che venga impedito di sostare all'interno dei locali più del tempo necessario all'acquisto dei beni. Si raccomanda altresì l'applicazione delle misure di cui all'**allegato 3**

**32. CHE** restano garantiti, nel rispetto delle norme igienico-sanitarie, i servizi bancari, finanziari, assicurativi nonché l'attività del settore agricolo, zootecnico di trasformazione agro-alimentare comprese le filiere che ne forniscono beni e servizi;

**33. CHE** possono essere svolte sul territorio comunale le attività i cui codici ATECO sono indicati nell'**allegato 4**. Detto elenco si intende automaticamente modificato/integrato con decreto del Ministro dello sviluppo economico, sentito il Ministro dell'economia e delle finanze. Le attività non sospese devono rispettare i contenuti del protocollo condiviso di regolamentazione delle misure per il contrasto e il contenimento della diffusione del virus covid-19 negli ambienti di lavoro sottoscritto il 24 aprile 2020 fra il Governo e le parti sociali di cui **all'allegato 6 al DPCM 26.04.2020**, nonché, per i rispettivi ambiti di competenza, il protocollo condiviso di regolamentazione per il contenimento della diffusione del covid-19 nei cantieri, sottoscritto il 24 aprile 2020 fra il Ministro delle infrastrutture e dei trasporti, il Ministero del lavoro e delle politiche sociali e le parti sociali, di cui **all'allegato 7 al DPCM 26.04.2020**, e il protocollo condiviso di regolamentazione per il contenimento della diffusione del covid-19 nel settore del trasporto e della logistica sottoscritto il 20 marzo 2020, di cui **all'allegato 8 al DPCM 26.04.2020**. La mancata attuazione dei protocolli che non assicurino adeguati livelli di protezione determina la sospensione dell'attività fino al ripristino

delle condizioni di sicurezza;

**34. CHE a tutte le attività commerciali e produttive la cui attività non è oggetto di sospensione E' FATTO DIVIETO DI INSTALLARE "FUORI DAL LOCALE AL CHIUSO" TAVOLINI E/O SEDIE. IL DIVIETO OPERA SIA SU SPAZI PUBBLICI E/O PRIVATI NON AUTORIZZATI. LE EVENTUALI NUOVE INSTALLAZIONI CHE SI INTENDE REALIZZARE NEL RISPETTO DELLE RELATIVE NORME NAZIONALI E/O REGIONALI DOVRANNO ESSERE PREVENTIVAMENTE AUTORIZZATE DA PARTE DI QUESTO ENTE. LE MODALITA' DI RICHIESTA DI DETTA AUTORIZZAZIONE SARANNO RESE NOTE CON SUCCESSIVO ATTO CON EFFICACIA DAL MOMENTO DELLA SUA PUBBLICAZIONE ALL'ALBO PRETORIO ON LINE E SUL SITO ISTITUZIONALE DELL'ENTE ENTRAMBI RAGGIUNGIBILI TRAMITE L'INDIRIZZO WEB [www.comune-diamante.it](http://www.comune-diamante.it) .**

**35. CHE** tutte le ditte operanti nei cantieri edili o stradali, - a mezzo dei legali rappresentanti, dei direttori lavori o responsabili degli stessi, per la realizzazione di opere pubbliche o private, ai proprietari dei mezzi che esercitano qualsiasi attività di trasporto, da e verso i cantieri, di materiale di natura polverulenta, di provvedere a porre in essere, con decorrenza immediata e fino a nuove disposizioni, i seguenti interventi ed operazioni atte a garantire l'abbattimento delle polveri originate da cantieri medesimi:

- L'orario di lavoro viene determinato con inizio alle ore 07.00 e termina alle ore 14.00. Sarà possibile rimanere sul posto di lavoro fino alle ore 16:00 solo ed esclusivamente per gli approvvigionamenti la cui consegna e/o ritiro presso il fornitore e quindi rientro nel cantiere permetta la chiusura giornaliera del cantiere entro il predetto orario delle 16:00
- Tutto il personale dovrà essere dotato di tutto il materiale di sicurezza sotto il controllo del datore di lavoro;
- le aree di cantiere interessate dai lavori e le aree non pavimentate devono essere innaffiate e/o lavate per evitare sollevamento di polveri;
- le aree di stoccaggio di materiali inerti potenzialmente polverulenti devono essere opportunamente gestite e localizzate al riparo dal vento e lontane dalle aree di transito dei veicoli di trasporto e per evitare sollevamenti di polveri dovranno essere recintate con teli antipolvere di idonea altezza e con una capacità schermante uguale o superiore al 90%;
- gli inerti residui delle lavorazioni, che sono scaricati dall'alto nei tubi convogliatori verso i cassoni a terra, devono essere opportunamente innaffiati prima dello scarico;
- i cassoni atti a ricevere gli inerti residui delle lavorazioni dovranno essere recintate con teli antipolvere di idonea altezza e con una capacità schermante uguale o

superiore al 90%;

- i ponteggi devono essere sormontati da teli antipolvere di adeguata schermatura;
- la demolizione di interi edifici deve avvenire con cantiere chiuso da recinzioni con teli antipolvere di idonea altezza e con una capacità schermante uguale o superiore al 90%
- il trasporto di materiale inerte e polverulento proveniente dai cantieri insistenti nel territorio comunale dovrà essere effettuato in modo da evitare dispersione di polvere. Il carico dovrà essere coperto e/o innaffiato prima dell'uscita dal cantiere; se necessario si dovrà procedere ad una accurata pulizia degli automezzi utilizzati per il trasporto di terra, inerti da demolizione e materiali da costruzione
- moderazione della velocità delle macchine operatrici nelle aree di cantiere e nelle vicinanze dello stesso

I responsabili unici del procedimento di qualsiasi stazione appaltante che intenda aggiudicare opere infrastrutturali, cantieristico stradali, opere di costruzione generali e opere di ricostruzione post sisma, di fare ottemperare a quanto previsto nell'ordinanza, nonché nell'esecuzione di lavori di edilizia privata e incarica il Comando della Polizia Municipale di effettuare i controlli necessari a verificarne il rispetto

**Restano fatte salve le situazioni di urgenza ed emergenza comprovate (interventi disposti da accertamenti FF.OO. o VV.FF., manutenzione/riparazione rete elettrica, gas, acquedotto, fognatura, ecc.). Resta inteso che anche in caso d'urgenza e/o emergenza devono essere comunque adottate le misure di protezione e sicurezza tempo per tempo vigenti.**

**I committenti dei cantieri edili privati sospesi prima del COVID-19 devono comunicare al comune di Diamante la ripresa dei lavori comunicando il nominativo della ditta esecutrice dei lavori.**

**I gestori di servizi pubblici, per interventi non urgenti, (e-distribuzione, gestori telefonici...) devono comunicare preventivamente l'inizio degli stessi sul territorio comunale all'indirizzo [protocollodiamante@pec.it](mailto:protocollodiamante@pec.it) indicando la ditta esecutrice dei lavori**

**36. CHE** per le attività produttive sospese è ammesso, previa comunicazione al Prefetto, l'accesso ai locali aziendali di personale dipendente o terzi delegati per lo svolgimento di attività di vigilanza, attività conservative e di manutenzione, gestione dei pagamenti nonché attività di pulizia e sanificazione. È consentita, previa comunicazione al Prefetto, la spedizione verso terzi di merci giacenti in magazzino nonché la ricezione in magazzino di beni e forniture

**37. CHE** è fatta espressa raccomandazione a tutte le persone anziane o affette da patologie

croniche o con multimorbilità ovvero con stati di immunodepressione congenita o acquisita, di evitare di uscire dalla propria abitazione o dimora fuori dai casi di stretta necessità

- 38. CHE** è raccomandata l'applicazione delle misure di prevenzione igienico sanitaria di cui all'**allegato 5. Resta ferma comunque l'obbligatorietà di guanti e mascherine all'uscita di casa al fine di poter mettere in pratica la raccomandazione di cui al punto 11 dell'allegato 5.**
- 39. CHE** ai fini del contenimento della diffusione del virus COVID-19, è fatto obbligo sull'intero territorio comunale di usare protezioni delle vie respiratorie nei luoghi chiusi accessibili al pubblico, inclusi i mezzi di trasporto e comunque in tutte le occasioni in cui non sia possibile garantire continuamente il mantenimento della distanza di sicurezza. Non sono soggetti all'obbligo i bambini al di sotto dei sei anni, nonché i soggetti con forme di disabilità non compatibili con l'uso continuativo della mascherina ovvero i soggetti che interagiscono con i predetti. Qualora non fossero reperibili le mascherine provviste della prescritta certificazione possono essere utilizzate mascherine di comunità, ovvero mascherine monouso o mascherine lavabili, anche auto-prodotte, in materiali multistrato idonei a fornire una adeguata barriera e, al contempo, che garantiscano comfort e respirabilità, forma e aderenza adeguate che permettano di coprire dal mento al di sopra del naso;
- 40. CHE** le attività sociali e socio-sanitarie erogate dietro autorizzazione o in convenzione, comprese quelle erogate all'interno o da parte di centri semiresidenziali per persone con disabilità, qualunque sia la loro denominazione, a carattere socio-assistenziale, socio-educativo, polifunzionale, sociooccupazionale, sanitario e socio-sanitario potranno essere riattivate secondo piani territoriali, adottati dalle Regioni, assicurando attraverso eventuali specifici protocolli il rispetto delle disposizioni per la prevenzione dal contagio e la tutela della salute degli utenti e degli operatori;
- 41. CHE** fino al 17 maggio 2020 permane il divieto di fumo all'aperto durante le code per l'accesso agli esercizi commerciali ed attività produttive. Il divieto è esteso all'utilizzo di qualsiasi strumento per il fumo, compresa la sigaretta elettronica;
- 42. CHE** fino al 17 maggio 2020 gli uffici comunali restano chiusi al pubblico. E' garantita la gestione delle sole urgenze a seguito di prenotazione a mezzo pec all'indirizzo [protocollodiamante@pec.it](mailto:protocollodiamante@pec.it) ovvero a mezzo mail all'indirizzo [ufficioprotocollo@comune-diamante.it](mailto:ufficioprotocollo@comune-diamante.it)
- 43. CHE** fino al 17 maggio 2020 rimangono chiusi i cimiteri del territorio comunale. E' garantita la tumulazione dei defunti con la sola presenza dei soggetti a ciò autorizzati;

**44. CHE il termine ultimo di presentazione delle richieste a mezzo form raggiungibile dal sito web comunale [www.comune-diamante.it](http://www.comune-diamante.it) relativo alle ordinanze sindacali n. 160/2020 (riguardante i titolari di diritti di proprietà o diritti reali di godimento, possessori o detentori di immobili muniti di regolare certificato di agibilità ad uso abitativo) e n. 180/2020 (riguardante i titolari di attività di commercio esercenti il pubblico esercizio - bar, ristoranti, paninoteche ,pizzerie, rosticcerie, ecc) è prorogato al 17 maggio 2020.** Resta inteso che le linee guida da attuare per l'effettuazione delle attività oggetto delle ordinanze sindacali 160/2020 e 180/2020 restano subordinate alle direttive che saranno dettate dal Governo e dalla Regione Calabria.

## **A V V E R T E**

- **CHE OGNI VIOLAZIONE** DEI PROVVEDIMENTI ADOTTATI DALLE AUTORITÀ A TUTELA DELLA SALUTE PUBBLICA È SUSCETTIBILE DI RESPONSABILITÀ PENALE AI SENSI DELL'ART. 650 CODICE PENALE E SE DEL CASO AI SENSI DELL'ART. 438 DEL CODICE PENALE.
- **CHE IL MANCATO RISPETTO** DELLE MISURE URGENTI PER IL CONTENIMENTO DEL CONTAGIO PREVISTE DALLA PRESENTE ORDINANZA, COMPORTA L'APPLICAZIONE DI QUANTO PREVISTO DAL DECRETO-LEGGE 25 MARZO 2020, N. 19, OVE IL FATTO NON COSTITUISCA PIÙ GRAVE REATO. LA SANZIONE AMMINISTRATIVA POTRA' VARIARE DA UN MINIMO DI EURO 400,00 FINO AD UN MASSIMO DI EURO 3.000,00;
- **CHE LE VIOLAZIONI** DELLA PRESENTE ORDINANZA - OVE NON COSTITUISCANO FATTISPECIE DI REATO - COMPORTANO L'APPLICAZIONE DELLA SANZIONE AMMINISTRATIVA NELLA MISURA MINIMA DI € 25.00 E MASSIMA DI E € 500.00 AI SENSO E PER GLI EFFETTI DELL'ART. 7 BIS COMMA 1 DEL D.LGS. 267/2000.
- **CHE PER LE VIOLAZIONI LEGATE ALLA CIRCOLAZIONE SENZA GIUSTIFICATO MOTIVO**, IN QUANTO CONTEMPLATE IN PROVVEDIMENTI NAZIONALI E/O REGIONALI, SARA' APPLICATA LA MISURA DELLA QUARANTENA.

## **D I S P O N E**

**l'immediata efficacia della presente Ordinanza ai sensi dell'art. 21 bis della Legge 241/1990 e ss.mm.ii attraverso la prescritta pubblicazione all'Albo pretorio on line nonché diffusione sul sito web istituzionale dell'Ente [www.comune-diamante.it](http://www.comune-diamante.it) e social network ricollegabili all'Ente;**

**CHE** copia del presente provvedimento venga trasmesso:

- Al Presidente della Regione Calabria;

- Alla Prefettura di Cosenza;
- Alla Questura di Cosenza
- Alla Capitaneria di Porto di Maratea;
- All'Ufficio Locale M.mo di Diamante;
- Alla Stazione Carabinieri di Diamante;
- All'ASP Cosenza – Dipartimento di Prevenzione – Distretto Tirreno Igiene Pubblica – Ufficio del Responsabile Area Nord – dott. Ernesto Ordine;
- All'Ufficio Tecnico Comunale Area LL.PP./manutentiva;
- al Corpo di Polizia Locale Sede.

E che la stessa venga inviata al:

- ✓ Al Ministero della Salute.

## COMUNICA

Ai sensi dell'articolo 3, comma 4, della Legge sopra citata, si precisa che avverso il presente provvedimento può essere proposto ricorso amministrativo in via gerarchica al Prefetto di Cosenza entro 30 giorni, oppure ricorso giurisdizionale al Tribunale Amministrativo Regionale di Catanzaro (articolo 29 del D. Lgs. 2 luglio 2010, n. 104), entro 60 giorni, termini decorrenti dalla data di pubblicazione del presente atto nell'Albo Pretorio dell'Ente, oppure al Presidente della Repubblica entro 120 giorni.



### IL SINDACO

Sen. Avv. Ernesto MAGORNO

**documento firmato digitalmente**

## **Allegato 1 – Ordinanza sindacale n. 193 del 03.05.2020**

### **Commercio al dettaglio**

- Ipermercati
- Supermercati
- Discount di alimentari
- Minimercati ed altri esercizi non specializzati di alimentari vari
- Commercio al dettaglio di prodotti surgelati
- Commercio al dettaglio in esercizi non specializzati di computer, periferiche, attrezzature per le telecomunicazioni, elettronica di consumo audio e video, elettrodomestici
- Commercio al dettaglio di prodotti alimentari, bevande e tabacco in esercizi specializzati (codici ateco: 47.2)
- Commercio al dettaglio di carburante per autotrazione in esercizi specializzati
- Commercio al dettaglio apparecchiature informatiche e per le telecomunicazioni (ICT) in esercizi specializzati (codice ateco: 47.4)
- Commercio al dettaglio di ferramenta, vernici, vetro piano e materiale elettrico e termoidraulico
- Commercio al dettaglio di articoli igienico-sanitari
- Commercio al dettaglio di articoli per l'illuminazione
- Commercio al dettaglio di giornali, riviste e periodici
- Farmacie
- Commercio al dettaglio in altri esercizi specializzati di medicinali non soggetti a prescrizione medica
- Commercio al dettaglio di articoli medicali e ortopedici in esercizi specializzati
- Commercio al dettaglio di articoli di profumeria, prodotti per toletta e per l'igiene personale
- Commercio al dettaglio di piccoli animali domestici
- Commercio al dettaglio di materiale per ottica e fotografia
- Commercio al dettaglio di combustibile per uso domestico e per riscaldamento
- Commercio al dettaglio di saponi, detersivi, prodotti per la lucidatura e affini
- Commercio al dettaglio di qualsiasi tipo di prodotto effettuato via internet
- Commercio al dettaglio di qualsiasi tipo di prodotto effettuato per televisione
- Commercio al dettaglio di qualsiasi tipo di prodotto per corrispondenza, radio, telefono
- Commercio effettuato per mezzo di distributori automatici
- Commercio di carta, cartone e articoli di cartoleria
- Commercio al dettaglio di libri
- Commercio al dettaglio di vestiti per bambini e neonati
- Commercio al dettaglio di fiori, piante, semi e fertilizzanti

## **Allegato 2 – Ordinanza sindacale n. 193 del 03.05.2020**

### **Servizi per la persona**

- Lavanderia e pulitura di articoli tessili e pelliccia
- Attività delle lavanderie industriali
- Altre lavanderie, tintorie
- Servizi di pompe funebri e attività connesse

## **Allegato 3 – Ordinanza sindacale n. 193 del 03.05.2020**

### **Misure per gli esercizi commerciali**

1. Mantenimento in tutte le attività e le loro fasi del distanziamento interpersonale.
2. Garanzia di pulizia e igiene ambientale con frequenza almeno due volte giorno ed in funzione dell'orario di apertura.
3. Garanzia di adeguata aereazione naturale e ricambio d'aria.
4. Ampia disponibilità e accessibilità a sistemi per la disinfezione delle mani. In particolare, detti sistemi devono essere disponibili accanto a tastiere, schermi *touch* e sistemi di pagamento.
5. Utilizzo di mascherine nei luoghi o ambienti chiusi e comunque in tutte le possibili fasi lavorative laddove non sia possibile garantire il distanziamento interpersonale.
6. Uso dei guanti "usa e getta" nelle attività di acquisto, particolarmente per l'acquisto di alimenti e bevande.
7. Accessi regolamentati e scaglionati secondo le seguenti modalità:
  - a) attraverso ampliamenti delle fasce orarie per come già disposto dall'Ente;
  - b) per locali fino a quaranta metri quadrati può accedere una persona alla volta, oltre a un massimo di due operatori;
  - c) per locali di dimensioni superiori a quelle di cui alla lettera b), l'accesso è regolamentato in funzione degli spazi disponibili, differenziando, ove possibile, i percorsi di entrata e di uscita.
8. Informazione per garantire il distanziamento dei clienti in attesa di entrata.

## **Allegato 4 – Ordinanza sindacale n. 193 del 03.05.2020**

### **ATECO**

- 01 COLTIVAZIONI AGRICOLE E PRODUZIONE DI PRODOTTI ANIMALI, CACCIA E SERVIZI CONNESSI
- 02 SILVICOLTURA ED UTILIZZO DI AREE FORESTALI
- 03 PESCA E ACQUACOLTURA
- 05 ESTRAZIONE DI CARBONE (ESCLUSA TORBA)
- 06 ESTRAZIONE DI PETROLIO GREGGIO E DI GAS NATURALE
- 07 ESTRAZIONE DI MINERALI METALLIFERI
- 08 ESTRAZIONE DI ALTRI MINERALI DA CAVE E MINIERE
- 09 ATTIVITA' DEI SERVIZI DI SUPPORTO ALL'ESTRAZIONE
- 10 INDUSTRIE ALIMENTARI
- 11 INDUSTRIA DELLE BEVANDE
- 12 INDUSTRIA DEL TABACCO
- 13 INDUSTRIE TESSILI
- 14 CONFEZIONE DI ARTICOLI DI ABBIGLIAMENTO; CONFEZIONE DI ARTICOLI IN PELLE E PELLICCIA
- 15 FABBRICAZIONE DI ARTICOLI IN PELLE E SIMILI
- 16 INDUSTRIA DEL LEGNO E DEI PRODOTTI IN LEGNO E SUGHERO (ESCLUSI I MOBILI); FABBRICAZIONE DI ARTICOLI IN PAGLIA E MATERIALI DA INTRECCIO
- 17 FABBRICAZIONE DI CARTA E DI PRODOTTI DI CARTA
- 18 STAMPA E RIPRODUZIONE DI SUPPORTI REGISTRATI
- 19 FABBRICAZIONE DI COKE E PRODOTTI DERIVANTI DALLA RAFFINAZIONE DEL PETROLIO
- 20 FABBRICAZIONE DI PRODOTTI CHIMICI
- 21 FABBRICAZIONE DI PRODOTTI FARMACEUTICI DI BASE E DI PREPARATI FARMACEUTICI
- 22 FABBRICAZIONE DI ARTICOLI IN GOMMA E MATERIE PLASTICHE
- 23 FABBRICAZIONE DI ALTRI PRODOTTI DELLA LAVORAZIONE DI MINERALI NON METALLIFERI
- 24 METALLURGIA
- 25 FABBRICAZIONE DI PRODOTTI IN METALLO (ESCLUSI MACCHINARI E ATTREZZATURE)
- 26 FABBRICAZIONE DI COMPUTER E PRODOTTI DI ELETTRONICA E OTTICA; APPARECCHI ELETTROMEDICALI, APPARECCHI DI MISURAZIONE E DI OROLOGI
- 27 FABBRICAZIONE DI APPARECCHIATURE ELETTRICHE ED APPARECCHIATURE PER USO DOMESTICO NON ELETTRICHE
- 28 FABBRICAZIONE DI MACCHINARI ED APPARECCHIATURE NCA
- 29 FABBRICAZIONE DI AUTOVEICOLI, RIMORCHI E SEMIRIMORCHI
- 30 FABBRICAZIONE DI ALTRI MEZZI DI TRASPORTO
- 31 FABBRICAZIONE DI MOBILI
- 32 ALTRE INDUSTRIE MANIFATTURIERE
- 33 RIPARAZIONE, MANUTENZIONE ED INSTALLAZIONE DI MACCHINE ED APPARECCHIATURE

35 FORNITURA DI ENERGIA ELETTRICA, GAS, VAPORE E ARIA CONDIZIONATA

36 RACCOLTA, TRATTAMENTO E FORNITURA DI ACQUA

37 GESTIONE DELLE RETI FOGNARIE

38 ATTIVITA' DI RACCOLTA, TRATTAMENTO E SMALTIMENTO DEI RIFIUTI; RECUPERO DEI MATERIALI

39 ATTIVITA' DI RISANAMENTO E ALTRI SERVIZI DI GESTIONE DEI RIFIUTI

41 COSTRUZIONE DI EDIFICI

42 INGEGNERIA CIVILE

43 LAVORI DI COSTRUZIONE SPECIALIZZATI

45 COMMERCIO ALL'INGROSSO E AL DETTAGLIO E RIPARAZIONE DI AUTOVEICOLI E MOTOCICLI

46 COMMERCIO ALL'INGROSSO (ESCLUSO QUELLO DI AUTOVEICOLI E DI MOTOCICLI)

49 TRASPORTO TERRESTRE E TRASPORTO MEDIANTE CONDOTTE

50 TRASPORTO MARITTIMO E PER VIE D'ACQUA

51 TRASPORTO AEREO

52 MAGAZZINAGGIO E ATTIVITA' DI SUPPORTO AI TRASPORTI

53 SERVIZI POSTALI E ATTIVITA' DI CORRIERE

55.1 ALBERGHI E STRUTTURE SIMILI

58 ATTIVITA' EDITORIALI

59 ATTIVITA' DI PRODUZIONE, POST-PRODUZIONE E DISTRIBUZIONE CINEMATOGRAFICA, DI VIDEO E DI PROGRAMMI TELEVISIVI, REGISTRAZIONI MUSICALI E SONORE

60 ATTIVITA' DI PROGRAMMAZIONE E TRASMISSIONE

61 TELECOMUNICAZIONI

62 PRODUZIONE DI SOFTWARE, CONSULENZA INFORMATICA E ATTIVITA' CONNESSE

63 ATTIVITA' DEI SERVIZI D'INFORMAZIONE E ALTRI SERVIZI INFORMATICI

64 ATTIVITA' DI SERVIZI FINANZIARI (ESCLUSE LE ASSICURAZIONI E I FONDI PENSIONE)

65 ASSICURAZIONI, RIASSICURAZIONI E FONDI PENSIONE (ESCLUSE LE ASSICURAZIONI SOCIALI OBBLIGATORIE)

66 ATTIVITA' AUSILIARIE DEI SERVIZI FINANZIARI E DELLE ATTIVITA' ASSICURATIVE

68 ATTIVITA' IMMOBILIARI

69 ATTIVITA' LEGALI E CONTABILITA'

70 ATTIVITA' DI DIREZIONE AZIENDALE E DI CONSULENZA GESTIONALE

71 ATTIVITA' DEGLI STUDI DI ARCHITETTURA E D'INGEGNERIA; COLLAUDI ED ANALISI TECNICHE

72 RICERCA SCIENTIFICA E SVILUPPO

73 PUBBLICITA' E RICERCHE DI MERCATO

74 ALTRE ATTIVITA' PROFESSIONALI, SCIENTIFICHE E TECNICHE

75 SERVIZI VETERINARI

78 ATTIVITA' DI RICERCA, SELEZIONE, FORNITURA DI PERSONALE

80 SERVIZI DI VIGILANZA E INVESTIGAZIONE

81.2 ATTIVITA' DI PULIZIA E DISINFESTAZIONE

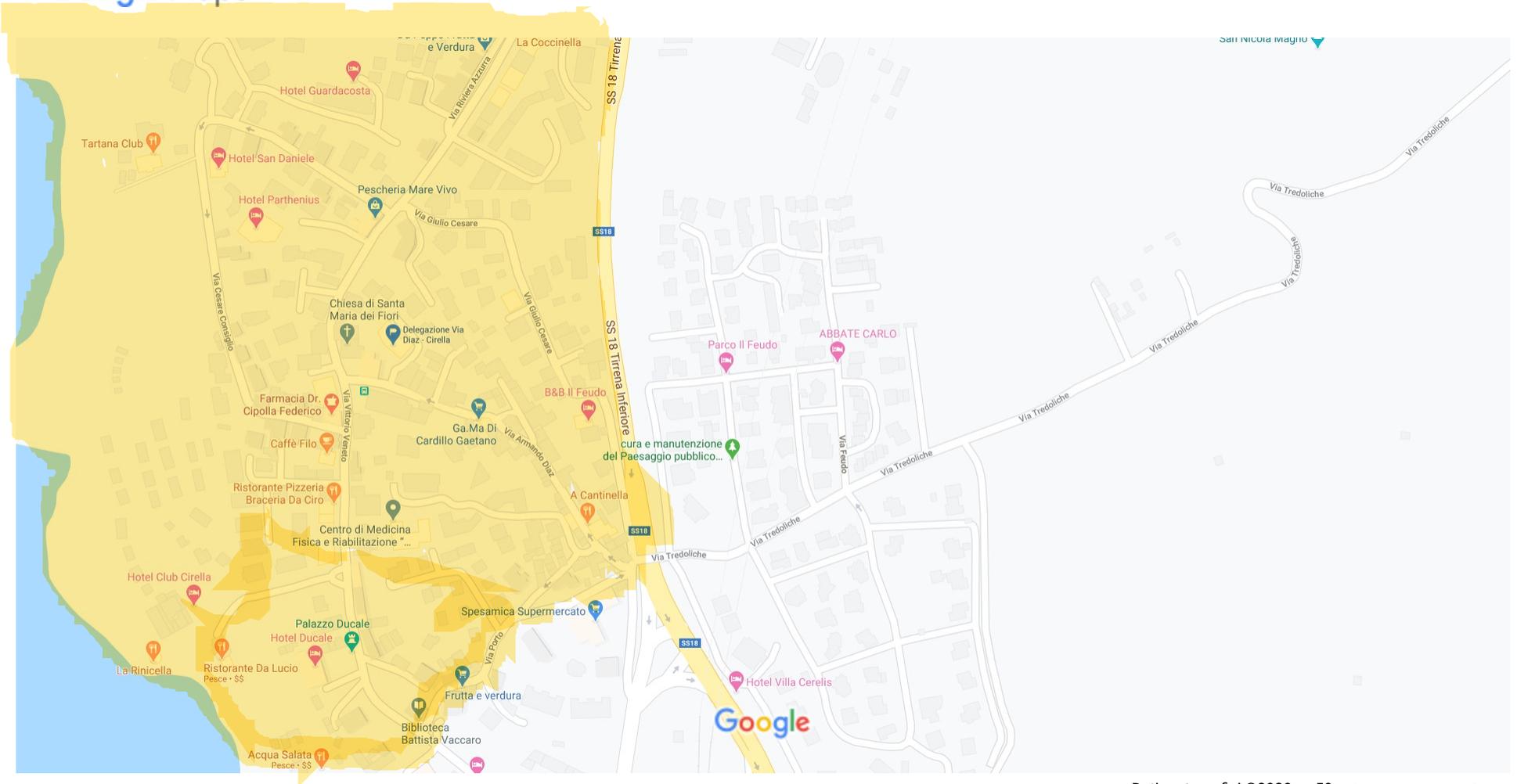
81.3 CURA E MANUTENZIONE DEL PAESAGGIO (INCLUSI PARCHI, GIARDINI E AIUOLE)  
82 ATTIVITA' DI SUPPORTO PER LE FUNZIONI D'UFFICIO E ALTRI SERVIZI DI SUPPORTO ALLE IMPRESE  
84 AMMINISTRAZIONE PUBBLICA E DIFESA; ASSICURAZIONE SOCIALE OBBLIGATORIA  
85 ISTRUZIONE  
86 ASSISTENZA SANITARIA  
87 SERVIZI DI ASSISTENZA SOCIALE RESIDENZIALE  
88 ASSISTENZA SOCIALE NON RESIDENZIALE  
94 ATTIVITA' DI ORGANIZZAZIONI ASSOCIATIVE  
95 RIPARAZIONE DI COMPUTER E DI BENI PER USO PERSONALE E PER LA CASA  
97 ATTIVITA' DI FAMIGLIE E CONVIVENZE COME DATORI DI LAVORO PER PERSONALE DOMESTICO  
99 ORGANIZZAZIONI ED ORGANISMI EXTRATERRITORIALI

## **Allegato 5 – Ordinanza sindacale n. 193 del 03.05.2020**

### **Misure igienico-sanitarie**

1. lavarsi spesso le mani. Si raccomanda di mettere a disposizione in tutti i locali pubblici, supermercati, farmacie e altri luoghi, soluzioni idroalcoliche per il lavaggio delle mani;
2. evitare il contatto ravvicinato con persone che soffrono di infezioni respiratorie acute;
3. evitare abbracci e strette di mano;
4. mantenere, nei contatti sociali, una distanza interpersonale di almeno un metro;
5. praticare l'igiene respiratoria (starnutire e/o tossire in un fazzoletto evitando il contatto delle mani con le secrezioni respiratorie);
6. evitare l'uso promiscuo di bottiglie e bicchieri, in particolare durante l'attività sportiva;
7. non toccarsi occhi, naso e bocca con le mani;
8. coprirsi bocca e naso se si starnutisce o tossisce;
9. non prendere farmaci antivirali e antibiotici, a meno che siano prescritti dal medico;
10. pulire le superfici con disinfettanti a base di cloro o alcol;
11. è fortemente raccomandato in tutti i contatti sociali, utilizzare protezioni delle vie respiratorie come misura aggiuntiva alle altre misure di protezione individuale igienico-sanitarie (ivi compresi guanti di protezione).

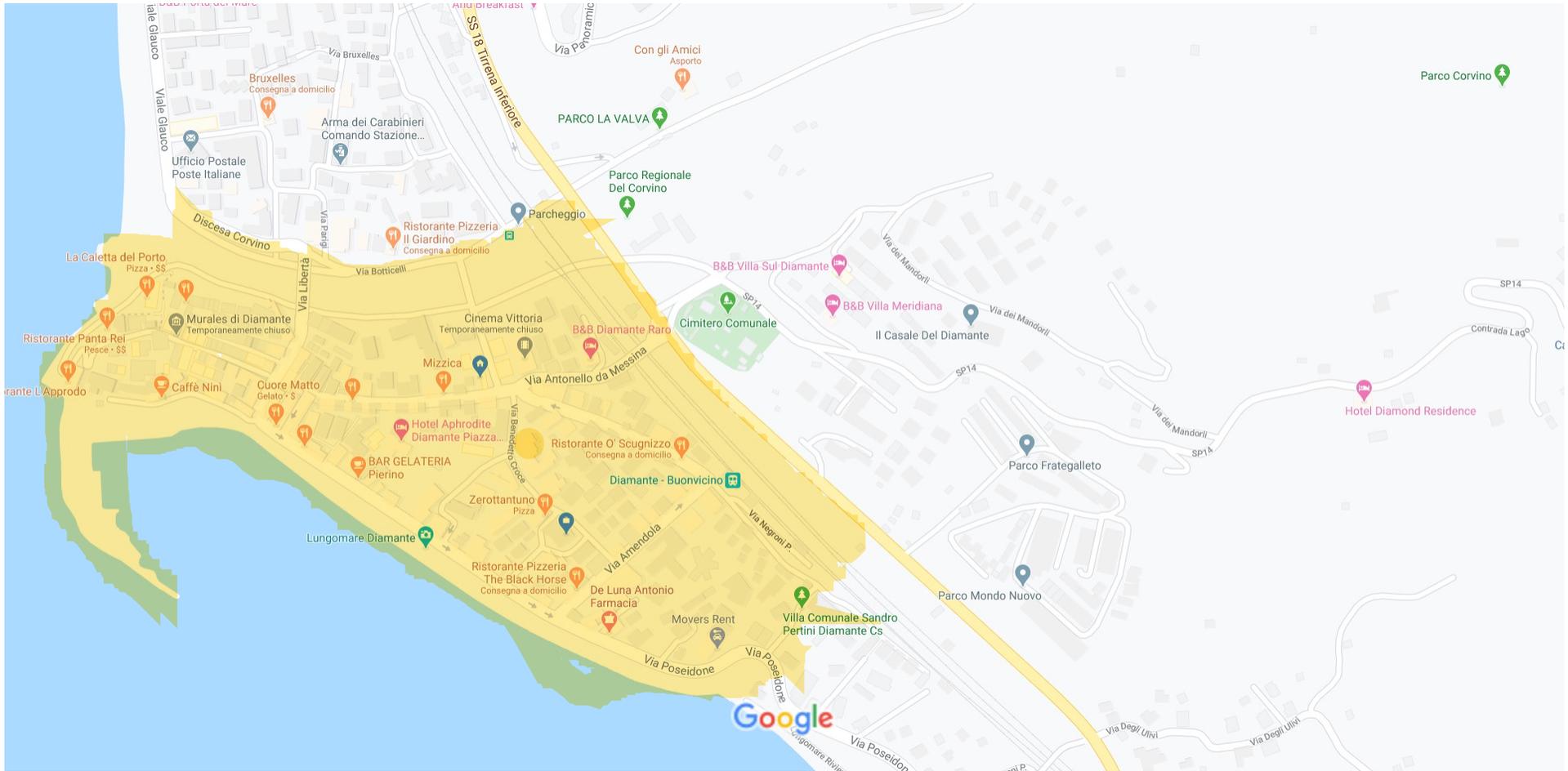
# NELLA ZONA EVIDENZIATA VIGE IL DIVIETO DI ATTIVITA' SPORTIVA



Dati cartografici ©2020 50 m



### NELLA ZONA EVIDENZIATA VIGE IL DIVIETO DI ATTIVITA' SPORTIVA



Dati cartografici ©2020 100 m

## ALLEGATO 1

### **Indicazioni *ad interim* sull'igiene degli alimenti durante l'epidemia da virus SARS-CoV-2**

(estratto Rapporto Istituto Superiore di Sanità COVID-19, n. 17/2020)

#### Destinatari del rapporto

I principali destinatari di questo rapporto sono gli operatori della produzione alimentare, i gestori e gli operatori degli esercizi di commercio alimentare, i consumatori e le autorità sanitarie che a livello nazionale, regionale e locale sono preposte alla tutela della salute e sono coinvolte nella prevenzione e gestione di rischi correlati agli alimenti.

#### Acronimi

COVID-19 Coronavirus Disease 2019

DPCM Decreto del Presidente del Consiglio dei Ministri

DPI Dispositivo di Protezione Individuale

ECDC *European Center for Diseases Control*

GHP *Good Hygiene Practices*

HACCP *Hazard Analysis and Critical Control Points*

MERS *Middle East Respiratory Syndrome*

MOCA Materiali e Oggetti a Contatto con gli Alimenti

OSA Operatore del Settore Alimentare

SARS-CoV-2 *Severe Acute Respiratory Syndrome Coronavirus 2* coronavirus che causa la COVID-19

WHO/OMS *World Health Organization* / Organizzazione Mondiale della Sanità

# Introduzione

La disponibilità di alimenti sicuri è un requisito essenziale per la tutela della salute umana e la protezione dei consumatori. A livello nazionale ed europeo, la sicurezza degli alimenti è garantita tramite un approccio globale “dal campo alla tavola”, che combina requisiti relativi tanto ai prodotti alimentari quanto alla salute e al benessere degli animali e delle piante. Principi fondanti della legislazione alimentare corrente sono, fra gli altri, l’adozione di una strategia di controlli integrati lungo tutta la catena alimentare, la responsabilità dell’Operatore del Settore Alimentare (OSA) per la salubrità dell’alimento da lui prodotto, trasformato, importato, commercializzato o somministrato, e il coinvolgimento del consumatore come parte attiva della sicurezza alimentare.

Scopo del presente Rapporto ISS COVID-19 è raccogliere e fornire indicazioni sulle precauzioni utili a garantire, nel corso dell’epidemia da SARS CoV-2, la sicurezza degli alimenti nelle fasi di produzione, commercializzazione e consumo degli stessi.

## Il virus SARS-CoV-2

I Coronavirus (CoV), gruppo di virus descritti per la prima volta negli anni '30 del secolo scorso nel pollame domestico, sono responsabili di infezioni respiratorie e intestinali negli animali e nell'uomo (1). Fino alla comparsa della sindrome respiratoria acuta grave (*Severe Acute Respiratory Syndrome Coronavirus*, SARS-CoV) in Cina nel 2002-2003 (2) i CoV non erano considerati altamente patogeni per gli uomini, essendo responsabili principalmente di sindromi respiratorie lievi. Successivamente all'epidemia di SARS, il potenziale patogeno dei CoV per l'uomo si è confermato con la comparsa nel 2012 della Sindrome Respiratoria Mediorientale (MERS-CoV) (3), patologia respiratoria ad elevata mortalità diffusa in Medio Oriente e, da ultimo, con l'emergere alla fine del 2019 del virus SARS-CoV-2 e della corrispondente Sindrome Respiratoria Acuta, COVID-19 (4).

### Modalità di trasmissione

La trasmissione del 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  $\mu\text{m}$  di diametro generate dalla tosse o starnuti di un soggetto infetto. Tali *droplets* generalmente si propagano per brevi distanze, e possono direttamente raggiungere le mucose nasali od orali o le congiuntive di soggetti suscettibili nelle immediate vicinanze, oppure depositarsi su oggetti o superfici. Se gli oggetti e le superfici vengono contaminati da *droplets* o direttamente da secrezioni respiratorie (saliva, secrezioni nasali, espettorato), il virus si può trasmettere indirettamente, attraverso il contatto delle mani contaminate con bocca, naso e occhi. La trasmissione per via aerea (con *droplets* di dimensioni  $<5 \mu\text{m}$ ) si può verificare negli ambienti sanitari, in relazione alla generazione di aerosol a seguito di specifiche procedure come, ad esempio, intubazione o ventilazione forzata, per le quali l'OMS raccomanda precauzioni per contenere la trasmissione aerea (5).

È importante sottolineare che il periodo di incubazione del COVID-19, ovvero il periodo antecedente allo sviluppo dei sintomi, può durare fino a 14 giorni ed è in media di 5-6 giorni. Alcuni soggetti infetti possono trasmettere il virus ad altri individui 1-2 giorni prima dell'inizio della sintomatologia (6). I sintomi iniziali sono di solito aspecifici ed includono febbre, tosse secca e affaticamento, ma la malattia può manifestarsi con sintomi a carico di diversi apparati, incluso quello respiratorio (tosse, respiro corto, congestione nasale, mal di gola, rinorrea, dolore toracico), gastrointestinale (perdita dell'appetito, diarrea, nausea e vomito), muscolo-scheletrico (dolori muscolari), sistema nervoso (mal di testa, confusione, perdita di gusto e olfatto), e occhi (arrossamento) (7). Dopo l'insorgenza dei sintomi la malattia può evolvere in una forma lieve, moderata, grave o critica, quest'ultima associata a manifestazioni quali la sindrome da distress respiratorio acuto (*Acute Respiratory Distress Syndrome*, ARDS) e alla compromissione di vari organi (apparato renale, sistema cardiovascolare, fegato).

Per quanto riguarda nello specifico il coinvolgimento dell'apparato gastrointestinale, dati in letteratura evidenziano che circa il 2-18% dei pazienti con COVID-19 presentano diarrea (8, 9) e diversi studi hanno rilevato il genoma virale nelle feci di soggetti infetti, sia sintomatici che asintomatici (10-15). Ulteriori studi hanno inoltre mostrato la presenza di particelle virali infettive di SARS-CoV-2 in campioni fecali (16) e hanno messo in evidenza che le proteine dei recettori ACE2 (*Angiotensin-Converting Enzyme 2*) utilizzati dal SARS-CoV-2 per l'ingresso cellulare sono abbondantemente espresse nell'epitelio gastrointestinale e che SARS-CoV-2 è in grado di penetrare nelle cellule intestinali (17).

È indispensabile ricordare che, ad oggi, non sono stati segnalati casi associati alla trasmissione oro-fecale di SARS-CoV-2 e che, come evidenziato nelle valutazioni di molteplici organismi nazionali ed

internazionali operanti nell'ambito della sicurezza degli alimenti (EFSA, FDA, ecc.), non vi sono evidenze di una sua trasmissione alimentare, associata agli operatori del settore alimentari o agli imballaggi per alimenti (18-23).

## Resistenza sulle superfici e in funzione della temperatura

I dati disponibili su SARS-CoV2 mostrano che il virus ha una diversa sopravvivenza in base alla tipologia di superficie. In uno studio di Chin *et al.* (24), in condizioni controllate di laboratorio (es. umidità relativa del 65%), il virus infettante era rilevato per periodi inferiori alle 3 ore su carta (da stampa e per fazzoletti), fino a un giorno su legno e tessuti, due giorni su vetro, e per periodi più lunghi (4 giorni) su superfici lisce quali acciaio e plastica, persistendo fino a 7 giorni sul tessuto esterno delle mascherine chirurgiche. Risultati analoghi sono stati messi in evidenza da van Doremalen *et al.* (25) che, sempre in condizioni di laboratorio, hanno evidenziato come il virus infettante fosse rilevabile fino a 4 ore su rame, 24 ore su cartone e 2-3 giorni su plastica e acciaio.

Significativamente, SARS-CoV-2 risulta efficacemente disattivato dopo 5 minuti di esposizione a comuni disinfettanti quali soluzioni a base di cloro allo 0,1%, etanolo al 70% o ad altri disinfettanti quali clorexidina 0,05% e benzalconio cloruro 0,1% (24).

Relativamente alle condizioni esterne di temperatura, SARS-CoV-2, come altri coronavirus (26) e come gran parte dei virus, risulta stabile alle temperature di refrigerazione (+4°C), con una riduzione totale del virus infettante – in condizioni ottimali per la sua sopravvivenza come quelle sperimentali di laboratorio – pari a circa 0,7 log in 14 giorni (24). A temperatura ambiente, di contro, SARS-CoV-2 mostra una minore stabilità e virus infettante può essere rilevato fino a 7 giorni a 22°C o fino a 1 giorno a 37°C (24). Infine, SARS-CoV-2 mostra, nei confronti delle temperature rilevanti per i processi di preparazione dei cibi (cottura e mantenimento dalla temperatura nelle attività di ristorazione), un comportamento analogo a quello di altri Coronavirus come SARS e MERS (26), non essendo possibile rilevare virus infettante dopo 30 minuti a 56°C e dopo 5 minuti a 70°C (24).

## Sicurezza degli alimenti: un approccio coerente dalla produzione al consumo

Secondo la normativa europea, la sicurezza degli alimenti è garantita tramite un approccio combinato di prevenzione e controllo che abbraccia le filiere agroalimentari “dal campo alla tavola”.

Tali azioni includono: a) la corretta igiene nella produzione primaria e nella produzione, trasformazione, commercializzazione e somministrazione alimentare (buone pratiche agricole e buone pratiche igieniche); b) un approccio basato sulla prevenzione – ovunque possibile – dei possibili pericoli, inclusi quelli microbiologici, e sul loro controllo in modo sistematico da parte dell'Operatore del Settore Alimentare (OSA); c) un sistema di controlli ufficiali integrati da parte delle Autorità competenti, pianificati in funzione del profilo di rischio delle diverse attività; d) un sistema di tracciabilità dei prodotti e delle materie prime destinate ad entrare nei prodotti alimentari in grado di consentire la gestione di situazioni di potenziale pericolo; e) la corretta informazione del consumatore attraverso idonea etichettatura del prodotto e il suo coinvolgimento come parte attiva nella garanzia della sicurezza alimentare.

L'insieme di tutte queste attività consente, in condizioni ordinarie, la corretta gestione degli alimenti e la garanzia della salubrità degli stessi.

Ferma restando l'assenza di evidenze rispetto alla trasmissione alimentare del virus e la valutazione da parte OMS che la possibilità di **contrarre il COVID-19 tramite gli alimenti o tramite le confezioni alimentari sia altamente improbabile** (27), nel corso dell'epidemia da SARS CoV-2, la tutela dell'igiene degli alimenti richiede di circoscrivere, nei limiti del possibile, il rischio introdotto dalla presenza di soggetti potenzialmente infetti in ambienti destinati alla produzione e commercializzazione degli alimenti.



**Azioni specifiche in periodo di epidemia da SARS-COV-2 nelle fasi dalla produzione al consumo di alimenti**

A tale riguardo è necessario considerare quanto segue:

- 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 degli alimenti. L'adesione scrupolosa a tali pratiche deve essere rafforzata (anche mediante idonee attività di formazione/training) in fase epidemica da SARS CoV-2 per ridurre il rischio di contaminazione delle superfici, incluse quelle degli alimenti e degli imballaggi. Per maggiori dettagli consultare la sezione "Norme igieniche e precauzioni durante la produzione degli alimenti"
- Nelle fasi di commercializzazione degli alimenti è necessario considerare le criticità poste: a) dalla presenza di soggetti potenzialmente infetti in aree di esposizione/distribuzione degli alimenti; b) dalla contemporanea presenza di molteplici soggetti, inclusi soggetti potenzialmente infetti, all'interno di luoghi chiusi.

È importante ricordare che, anche secondo le considerazioni espresse dall'OMS, i soggetti infetti possono trasmettere il virus ad altri individui durante il periodo presintomatico (6). In questo contesto, secondo l'ECDC, l'uso delle mascherine può aiutare a ridurre la diffusione del virus minimizzando la diffusione delle *droplets* respiratorie da parte dei soggetti inconsapevolmente infetti (28). Pertanto, fermo restando che tale pratica non deve andare a detrimento della disponibilità di mascherine di tipo chirurgico per gli operatori del settore sanitario e che la disponibilità di questi presidi in ambito sanitario deve avere la priorità, l'uso delle mascherine nella popolazione può essere preso in considerazione in particolar modo in relazione all'accesso a luoghi affollati e chiusi, come esercizi alimentari, centri commerciali, trasporti pubblici, ecc. (28).

Analogamente, l'uso delle mascherine può essere preso in considerazione, salvo disposizioni delle autorità locali, all'interno degli ambienti destinati all'esposizione e alla commercializzazione degli alimenti poiché, minimizzando la diffusione delle *droplets* respiratorie da individui inconsapevolmente infetti verso gli alimenti e i loro imballaggi (rispetto ai quali, nelle operazioni di acquisto, non è tecnicamente possibile garantire distanziamento fra l'acquirente e gli oggetti esposti), costituiscono uno strumento opportuno per la tutela della loro igiene, e consentono all'OSA di meglio ottemperare al requisito legislativo sulla commercializzazione di prodotti privi di potenziali pericoli per il consumatore.

Si rammenta che l'**utilizzo della mascherina** nella popolazione, al momento e salvo disposizioni delle autorità locali, **non deve sostituirsi, ma affiancarsi a tutte le altre fondamentali pratiche di prevenzione** della diffusione del virus, incluso il **distanziamento** fisico, **l'igiene delle mani** e l'attuazione di tutte le altre pratiche igieniche riassunte anche in questo rapporto e in altri Rapporti ISS COVID-19 (disponibili all'indirizzo <https://www.iss.it/rapporti-covid-19>).

In particolare, in relazione a tali requisiti, risulta necessario che, come già in fase di produzione, anche in fase di commercializzazione degli alimenti, il personale operante negli esercizi di vendita aderisca in modo scrupoloso alle buone pratiche igieniche, e che tali pratiche siano rafforzate. Inoltre, è importante effettuare una riorganizzazione dei processi (gestione delle pulizie/disinfezione, controllo degli accessi, distribuzione di prodotti per la sanificazione delle mani, ecc.) e se possibile degli spazi (definizione di percorsi obbligati, segnaletica orizzontale per il distanziamento, ecc.) onde consentire al consumatore di accedere, muoversi ed agire all'interno dei punti vendita nel rispetto delle norme per la gestione dell'epidemia di SARS-CoV-2 e dei principi di tutela dell'igiene degli alimenti. Per maggiori dettagli consultare la sezione "Norme igieniche e precauzioni nella commercializzazione degli alimenti".

- Nelle condizioni di straordinarietà determinate dell'epidemia di SARS-CoV-2, il consumatore è sollecitato a cooperare alla tutela dell'igiene degli alimenti in fase di commercializzazione mediante

adesione alle indicazioni contenute nel DPCM del 10 aprile 2020 (29), in particolare non recandosi in esercizi commerciali in presenza di sintomatologia compatibile con COVID-19, rispettando il distanziamento sociale, l'accesso regolamentato, aderendo alle indicazioni sull'uso di mascherine, guanti e pratiche di disinfezione delle mani. Inoltre, in ambito domestico, deve porre particolare cura all'igiene degli ambienti, delle superfici e degli utensili destinati alla manipolazione degli alimenti, al lavaggio dei prodotti destinati ad essere consumati crudi e alla cottura dei prodotti di origine animale. Per maggiori dettagli consultare la sezione "Norme igieniche e precauzioni dall'acquisto al consumo".

Tenendo in considerazione i contenuti della guida WHO "COVID-19 and food safety: guidance for food businesses – Interim guidance 7 April 2020" (27), del report tecnico ECDC "Using face masks in the community – 8 April 2020" (28), e del DPCM del 10.04.2020 (*Gazzetta Ufficiale* n.97 del 11.04.2020) (29), nelle sezioni successive sono state raccolte le indicazioni sulle precauzioni utili a garantire, nel corso dell'epidemia da SARS CoV-2, la sicurezza degli alimenti nelle fasi di produzione, commercializzazione e consumo degli stessi.

## Norme igieniche e precauzioni durante la produzione degli alimenti

La normativa europea in chiave di sicurezza degli alimenti – dal Regolamento (CE) 178/2002 fino al più recente Regolamento (UE) 2017/625 – è estremamente rigorosa nella garanzia della salute del consumatore rispetto alle malattie a trasmissione alimentare, incluse quelle causate da microrganismi quali virus e batteri.

Al fine di garantire la sicurezza degli alimenti in fase di produzione è essenziale che nell'industria agroalimentare sia assicurata 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.

In un contesto di rapida evoluzione delle conoscenze quale quello dell'epidemia di COVID-19, è necessario che, anche nelle fasi di produzione degli alimenti, particolare attenzione venga posta alle modalità di diffusione del virus SARS-CoV-2 (emissione di *droplets* da parte di soggetti infetti, loro deposizione sulle superfici, e conseguente trasferimento del virus attraverso il contatto con mani contaminate) e come tali modalità possano essere limitate o eliminate negli ambienti preposti alla produzione alimentare. In particolare, è di fondamentale importanza per gli operatori del settore alimentare rafforzare le misure di igiene personale e di formazione igienica per ridurre il rischio di contaminazione delle superfici, incluse quelle degli alimenti e degli imballaggi.

Le principali pratiche igieniche in adozione per evitare la contaminazione degli alimenti da parte di microrganismi nocivi per la salute umana quando si maneggiano, preparano, trasformano, confezionano e imballano gli alimenti rappresentano un approccio idoneo anche nei confronti della diffusione del SARS-CoV-2. In particolare tali pratiche igieniche includono:

- Accurata pulizia e sanificazione con opportuni prodotti specifici di superfici, linee produttive, attrezzature e materiali;
- Lavaggio delle mani per tutti gli operatori (*vedi box*)
- Utilizzo di abbigliamento idoneo per gli ambienti di produzione (indumenti specifici per il lavoro, camici, copricapo, calzari, ecc.)
- Utilizzo di mascherine di uso sanitario certificate e guanti ad uso alimentare durante manipolazione, preparazione e confezionamento degli alimenti; tali dispositivi, già largamente adottati nelle industrie alimentari come presidio igienico, sono altresì idonei a ridurre la possibilità di deposizione del virus SARS-CoV-2 sugli alimenti in presenza di soggetti inconsapevolmente infetti

## 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 (27), 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



- Rispetto delle regole di igiene personale (taglio delle unghie, rimozione di accessori e gioielleria, mantenimento in ordine di barba, baffi, capelli, ecc.)
- Adesione alle regole di segregazione delle aree destinate alle materie prime, al prodotto, ai materiali di confezionamento e imballaggio e ai materiali diversi da quelli destinati alla produzione;
- Utilizzo di idonee modalità di stoccaggio e di adeguate istruzioni operative per gli addetti alle operazioni di movimentazione (lavaggio frequente delle mani, utilizzo di guanti, ecc.)
- Relativamente alle tipologie di prodotto:
  - Gli alimenti destinati a essere consumati senza cottura devono essere prodotti implementando al massimo le buone pratiche igieniche, a partire dalla produzione primaria.
  - I trattamenti termici cui sono sottoposti gli alimenti a livello di produzione industriale devono essere tenuti sotto controllo come da piani HACCP.
  - I prodotti cotti e gli alimenti crudi devono essere mantenuti idoneamente segregati nelle diverse fasi della produzione.
- Rigorosa applicazione del principio di astensione dal lavoro del personale che accusi sintomatologia compatibile con malattie trasmissibili con alimenti (Regolamento (CE) 852/2004 (30) o, in ottemperanza alle indicazioni per fronteggiare l'epidemia di COVID-19 (DPCM 10 aprile 2020) (29), sintomatologia da infezione respiratoria e febbre (maggiore di 37,5°C) con segnalazione al medico del lavoro competente e al medico di medicina generale (o al servizio di continuità assistenziale) di riferimento.

## Norme igieniche e precauzioni nella commercializzazione degli alimenti

Gli esercizi di commercio alimentare sono considerati operatori del settore alimentare ai sensi del Regolamento (CE) 852/2004 relativo all'igiene dei prodotti alimentari. Come tali sono pertanto tenuti al rispetto delle norme sull'igiene e la sicurezza degli alimenti, incluso l'obbligo di mettere in atto procedure di gestione e verifica basate sui principi del sistema HACCP, sommariamente delineate per le attività di produzione degli alimenti, e sono soggetti al controllo da parte delle autorità sanitarie.

In relazione al diffondersi dell'epidemia di COVID-19 e all'esigenza di garantire nei luoghi di commercio alimentare il rispetto delle indicazioni di distanziamento sociale, onde evitare occasioni di contagio interumano, e la massima tutela dell'igiene dei prodotti, è necessario affiancare le consuete pratiche di gestione degli esercizi commerciali con misure straordinarie.

Riepiloghiamo di seguito le pratiche consigliate per il contenimento della diffusione del SARS-CoV2, l'assicurazione dell'igiene dei prodotti in commercio e la protezione dei lavoratori più esposti.

### Norme generali

- Rigorosa applicazione del principio di astensione dal lavoro del personale che accusi sintomatologia compatibile con malattie trasmissibili con alimenti (Regolamento (CE) 852/2004) (30) o, in ottemperanza alle indicazioni per fronteggiare l'epidemia di COVID-19 (DPCM 10 aprile 2020) (29), sintomatologia da infezione respiratoria e febbre (maggiore di 37,5°C) con segnalazione al medico del lavoro competente e al medico di medicina generale (o al servizio di continuità assistenziale) di riferimento.
- Pulizia e igienizzazione, con opportuni prodotti di detersione e disinfettanti e con adeguata frequenza, dei locali deputati alla commercializzazione 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 di due volte al giorno (Allegato 5 DPCM 10.04.2020) (29).
- Garantire, nei locali chiusi, una adeguata aerazione naturale e il ricambio dell'aria (Allegato 5 DPCM 10.04.2020) (29). Per ulteriori informazioni in merito alla gestione degli ambienti indoor, fare riferimento al Rapporto COVID-19 n.5/2020 (31).
- Disponibilità di idonei quantitativi di sapone monouso e materiali per l'asciugatura igienica per garantire il lavaggio frequente delle mani di tutto il personale, da effettuare sempre nei momenti indicati nel capitolo "Norme igieniche e precauzioni durante la produzione degli alimenti".
- Utilizzo, per tutti gli addetti alla preparazione e distribuzione degli alimenti, alla gestione degli scaffali, alla gestione dei magazzini e alla cassa, di guanti e mascherine secondo la valutazione del rischio da parte del medico competente o le disposizioni delle autorità locali
- Disponibilità, per gli addetti che manipolano direttamente gli alimenti (es. reparti panetteria, gastronomia, macelleria, ecc.), di distributori di spray/gel disinfettanti per le mani e di quantitativi adeguati di guanti per il contatto con alimenti e di mascherine, onde consentire un loro cambio frequente
- Le operazioni di movimentazione e sistemazione dei prodotti alimentari sulle scaffalature e nei banchi frigo possono svolgersi anche durante l'orario di apertura, con l'accortezza di garantire sempre il corretto distanziamento fisico fra operatori e clienti. Operazioni di pulizia straordinaria dei locali devono invece essere svolte dal personale addetto previo allontanamento della clientela dall'area di interesse

- Garantire la disinfezione frequente dei carrelli e dei cestini eventualmente presenti nel punto o area di vendita con particolare attenzione alle maniglie per il trasporto e/o il traino.
- Garantire la disinfezione frequente delle superfici maggiormente toccate, quali ad esempio maniglie di banchi o armadi frigoriferi, tastiere/touchscreen, bilance, nastri trasportatori e aree di deposizione degli acquisti alla cassa, aree di imbustamento degli acquisti e tastiere dei terminali POS.
- Promuovere, anche mediante idonea segnaletica, e controllare costantemente il corretto comportamento dei clienti all'interno delle aree di commercio (rispetto delle distanze interpersonali, percorsi designati, ecc. vedi sezione "Norme igieniche e precauzioni dall'acquisto al consumo").
- Allo scopo di ridurre il numero degli accessi fisici ai punti vendita o alle aree di vendita, valutare, anche in ragione della tipologia di esercizio commerciale e delle possibilità organizzative, l'incentivazione dell'ordinazione/vendita a distanza o online, sia con modalità di consegna a domicilio che con ritiro dei prodotti direttamente da parte del cliente presso il punto vendita, in fascia oraria concordata.
- Laddove l'OSA gestisca servizi di consegna a domicilio dei prodotti, sia gli addetti alla preparazione dei prodotti alimentari che gli addetti alla loro consegna sono tenuti, ove applicabile, al rispetto delle medesime indicazioni a tutela dell'igiene degli alimenti riportate in questo documento.

### **Accesso al punto o alle aree di vendita**

- Porre all'ingresso del punto o dell'area di vendita una segnaletica di divieto di accesso in presenza di sintomi simil-influenzali o comunque riconducibili ad infezioni COVID-19.
- Porre all'ingresso del punto o dell'area di vendita istruzioni sul comportamento che il cliente deve tenere all'interno (vedi sezione "Norme igieniche e precauzioni dall'acquisto al consumo") secondo le proprie modalità organizzative o le disposizioni locali.
- Garantire, nei limiti del possibile per aree non di pertinenza degli esercizi commerciali, che le code per l'accesso al punto vendita o all'area di vendita si svolgano nel rispetto del corretto distanziamento individuale.
- Garantire l'ingresso esclusivamente a un numero di persone tale da assicurare all'interno del punto vendita o dell'area di vendita il corretto distanziamento individuale. Per locali fino a 40 m<sup>2</sup> è consentito l'accesso ad una persona alla volta (più un massimo di due operatori dell'esercizio commerciale); per locali di dimensioni superiori l'accesso è regolamentato in funzione degli spazi disponibili (Allegato 5 DPCM 10.04.2020) (29).
- Regolare l'accesso in modo da garantire lo smaltimento delle code in prossimità della casse.
- Valutare, laddove la struttura del locale o dell'area commerciale lo consenta, l'istituzione di percorsi obbligati unidirezionali, per garantire un flusso ordinato della clientela.
- Differenziare, laddove possibile, i percorsi di entrata e di uscita.
- Mettere a disposizione all'ingresso dell'esercizio o dell'area commerciale spray o gel sanificante per le mani. In esercizi o aree commerciali di grandi dimensioni dislocare dispensatori di spray o gel sanificante per le mani anche in punti interni all'esercizio/area, privilegiando le aree con oggetti frequentemente toccati dalla clientela quali tastiere/touchscreen di bilance, POS, maniglie di banchi o armadi frigoriferi, ecc.
- Mettere a disposizione all'ingresso dell'esercizio o dell'area commerciale spray o gel sanificante e salviettine monouso per consentire al cliente di effettuare l'igienizzazione delle parti dei carrelli/cestini a contatto con le mani.

- Verificare che i clienti che accedono all'esercizio o all'area commerciale aderiscano alle indicazioni relative all'uso delle mascherine all'igienizzazione delle mani (*vedi* sezione "Norme igieniche e precauzioni dall'acquisto al consumo").
- Tenendo in considerazione l'evoluzione degli approcci e delle misure per il contenimento dell'epidemia di COVID-19 a livello nazionale e locale, agevolare la possibilità di accessi preferenziali o prioritari per specifici gruppi della popolazione (es. persone con difficoltà motoria, anziani, personale impegnato in servizi di pubblica utilità quali sanità, pubblica sicurezza, protezione civile, ecc.).

### **Attività all'interno del punto o delle aree di vendita**

- Agevolare il rispetto da parte dei clienti delle distanze interpersonali (fra i clienti e rispetto al personale di vendita) attraverso l'utilizzo di apposita segnaletica orizzontale in corrispondenza delle zone di sosta principali (area delle casse, banchi vendita di gastronomia, panetteria, ecc.).
- Assicurare la presenza, in tutte le aree con vendita di alimenti sfusi (es. ortofrutta, panetteria), di idonei quantitativi di guanti monouso per l'utilizzo da parte della clientela (Allegato 5 DPCM 10.04.2020) (29). Evidenziare l'obbligo di utilizzo di tali guanti monouso anche mediante apposita segnaletica in corrispondenza dell'area destinata all'esposizione dei prodotti. Poiché i guanti utilizzati per la manipolazione degli alimenti devono rispondere alle specifiche per i materiali a contatto con gli alimenti (MOCA), tali guanti devono essere utilizzati anche dai clienti che, all'accesso al punto/area vendita, siano già dotati in proprio di guanti (cioè sovrapposizione del guanto monouso da ortofrutta/panetteria al guanto già indossato dal cliente).
- Laddove possibile, posizionare barriere di protezione per il personale onde minimizzare il contatto con i clienti nei punti in cui sia più difficile rispettare rigorosamente il distanziamento (es. casse).
- Laddove possibile, agevolare l'uso di pagamenti *contactless*.

## **Norme igieniche e precauzioni dall'acquisto al consumo**

La sicurezza degli alimenti è un obiettivo che richiede, anche in condizioni ordinarie, la partecipazione proattiva del consumatore, che è chiamato al rispetto delle norme igieniche durante le fasi di acquisto, conservazione, preparazione e consumo degli alimenti, mediante azioni quali l'utilizzo dei guanti monouso nel reparto ortofrutta/panetteria, il mantenimento delle temperature di conservazione, la corretta separazione degli alimenti crudi da quelli cotti, ecc. Per un approfondimento sull'igiene degli alimenti, consultare i "5 punti chiave per alimenti più sicuri" dell'OMS<sup>1</sup>.

In periodo di epidemia di COVID-19, tuttavia, il momento dell'acquisto alimentare si connota necessariamente come uno dei momenti in cui viene a determinarsi la compresenza di diversi individui – alcuni dei quali vulnerabili quali i soggetti anziani – all'interno di spazi delimitati, con potenziali implicazioni rispetto ai requisiti di distanziamento e di garanzia di igiene per i prodotti alimentari esposti. Tale situazione di carattere straordinario richiede pertanto l'attuazione di precauzioni aggiuntive da parte del consumatore onde garantire la sicurezza degli alimenti, per sé e per gli altri cittadini.

Si forniscono di seguito indicazioni e suggerimenti per i consumatori sui comportamenti più idonei da tenere nell'attività dall'acquisto al consumo degli alimenti.

---

<sup>1</sup> WHO "Cinque punti chiave per alimenti più sicuri": poster, manuale, video

# Cinque punti chiave per alimenti più sicuri



## Abituatevi alla pulizia

- ✓ Lavatevi le mani prima di toccare gli alimenti e rilavatele spesso mentre lavorate in cucina
- ✓ Lavatevi le mani dopo essere stati al bagno
- ✓ Lavate e disinfettate tutte le superfici di lavoro e i materiali che entrano in contatto con gli alimenti
- ✓ Tenete lontano gli insetti, i roditori e altri animali dagli alimenti e dalla cucina

### Perché?

La maggior parte dei microrganismi non provoca malattie ma molti microrganismi pericolosi sono presenti nell'acqua e nel suolo, così come negli animali e nell'uomo. Questi microrganismi pericolosi possono essere veicolati dalle mani, dagli stracci e dagli utensili, in particolare dai taglieri. Anche un minimo contatto è sufficiente per far passare questi microrganismi agli alimenti e provocare malattie di origine alimentare.



## Separate gli alimenti crudi da quelli cotti

- ✓ Separate la carne, la polleria e il pesce crudo dagli altri alimenti
- ✓ Non riutilizzate per altri alimenti utensili e materiale come i coltelli e i taglieri che avete usato per alimenti crudi
- ✓ Conservate gli alimenti in recipienti chiusi per evitare ogni contatto fra alimenti crudi e alimenti pronti al consumo

### Perché?

Gli alimenti crudi, in particolare la carne, la polleria, il pesce, e i loro succhi, possono contenere microrganismi pericolosi capaci di contaminare altri alimenti durante la preparazione o la conservazione.

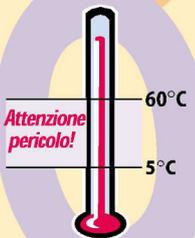


## Fate cuocere bene gli alimenti

- ✓ Fate cuocere bene gli alimenti, in particolare la carne, la polleria, le uova e il pesce
- ✓ Portate i cibi come le zuppe e i ragù a ebollizione per assicurarvi che abbiano raggiunto i 70°C. Per la carne e la polleria verificate che non siano rosa o, in alternativa, misurate con un termometro la temperatura a cuore
- ✓ Riscaldare bene gli alimenti cotti e raffreddati che volete servire caldi

### Perché?

Una cottura a cuore elimina la maggior parte dei microrganismi pericolosi. Degli studi hanno dimostrato che gli alimenti cotti a 70°C possono essere consumati senza pericolo. Alcuni alimenti come la carne macinata, gli ammassi aromatizzati, i grandi pezzi di carne e la polleria intera esigono una attenzione particolare.



## Tenete gli alimenti alla giusta temperatura

- ✓ Non lasciate alimenti cotti oltre le due ore a temperatura ambiente
- ✓ Refrigerate rapidamente tutti gli alimenti cotti e le derrate facilmente deperibili (preferibilmente a temperature inferiori a +5°C)
- ✓ Mantenete al caldo (a temperature superiori a 65°C) gli alimenti cotti, fino al momento del servizio
- ✓ Non conservate gli alimenti troppo a lungo, anche se posti in frigorifero
- ✓ Non scongelate a temperatura ambiente gli alimenti surgelati o congelati

### Perché?

Negli alimenti, a temperatura ambiente, i microrganismi si moltiplicano molto rapidamente. A temperature inferiori a +5°C o superiori a 65°C, la crescita dei microrganismi è rallentata e addirittura interrotta. Certi microrganismi pericolosi continuano a moltiplicarsi anche a meno di +5°C.



## Utilizzate solo acqua e materie prime sicure

- ✓ Utilizzate solo acqua potabile o trattatela in modo da escludere qualsiasi contaminazione
- ✓ Scegliete materie prime fresche e sane
- ✓ Date la preferenza ad alimenti trattati in modo tale da non presentare rischi come, per esempio, il latte pastorizzato
- ✓ Lavate bene frutta e verdura soprattutto se li consumate crudi
- ✓ Non utilizzate alimenti oltre la loro data di scadenza

### Perché?

Le materie prime, così come l'acqua e il ghiaccio, possono contenere dei microrganismi e delle sostanze chimiche. Delle sostanze chimiche tossiche possono formarsi in alimenti avariati o ammuffiti. Le materie prime che presentano minori rischi sono quelle scelte con cura o semplicemente lavate, mondare e sbucciate.

Repubblica del Canton Ticino  
Laboratorio cantonale - CH 6500 Bellinzona

Conoscere = Prevenire

© Laboratorio cantonale  
Traduzione autorizzata da "Five keys to safer food" © World Health Organization, 2011  
Poster design: World Health Organization

Poster WHO "Cinque punti chiave per alimenti più sicuri"

## All'acquisto

- Non recarsi presso gli esercizi commerciali in presenza di una sintomatologia compatibile con COVID-19 (infezione respiratoria e febbre maggiore di 37,5°C). In caso di necessità di acquisti alimentari, ricorrere a servizi alternativi di consegna domiciliare (commerciali, di sostegno sociale, di vicinato, ecc.).
- Prima di uscire per recarsi ad effettuare acquisti alimentari, compilare una lista dettagliata della spesa; laddove ci si rechi in un esercizio o in un'area commerciale conosciuta, organizzare la lista in funzione del percorso da compiere (es. in relazione alla disposizione degli alimenti di interesse all'interno del supermercato o dei banchi nel mercato rionale). Trattenersi nell'esercizio commerciale solo il tempo necessario alle operazioni di acquisto.
- Nei tempi di attesa prima dell'ingresso negli esercizi di vendita, attenersi rigorosamente alle norme di distanziamento.
- All'interno dei locali commerciali destinati alla vendita di alimenti è raccomandato l'uso di mascherine facciali (di tipo chirurgico o, in presenza di disponibilità limitate, di tipo non chirurgico)<sup>2</sup> tenendo in considerazione le eventuali disposizioni delle autorità locali. Poiché l'uso delle mascherine all'interno dei locali destinati alla vendita degli alimenti è finalizzato anche a ridurre la diffusione del SARS-CoV-2 minimizzando l'escrezione delle *droplets* respiratorie da parte dei soggetti inconsapevolmente infetti, è sconsigliato l'utilizzo di filtranti facciali muniti di valvola (mascherine FFP con valvola) che, non fornendo per il loro specifico principio costruttore una barriera all'espiazione, non rispondono allo scopo richiesto.<sup>3</sup>
- All'ingresso dell'esercizio commerciale, utilizzare i gel/spray sanificanti messi a disposizione dagli esercenti per la disinfezione dei manici dei carrelli/cestelli.
- All'ingresso dell'esercizio commerciale, utilizzare sempre il gel sanificante per le mani messo a disposizione dagli esercenti. Si rammenta che, dopo la sanificazione delle mani è importante non toccarsi bocca, viso, occhi ed evitare di toccare altri oggetti (cellulare, borsa, ecc.) in modo da preservare l'igiene delle mani e degli oggetti di uso personale per il tempo necessario agli acquisti alimentari.

**Nota:** In relazione all'utilizzo dei guanti 'usa e getta' per le attività di acquisto di alimenti e bevande (29) si specifica che tale raccomandazione è da considerare in relazione agli alimenti esposti al contatto/manipolazione da parte del consumatore. A garanzia dell'igiene e della sicurezza dei prodotti, i guanti 'usa e getta' devono essere indossati esclusivamente al momento dell'ingresso dell'esercizio di vendita degli alimenti (non è appropriato l'uso di guanti con i quali siano stati toccati oggetti o superfici al di fuori dell'esercizio commerciale), non devono essere riutilizzati più volte (guanti monouso) e, laddove sia previsto l'uso a contatto diretto con alimenti sfusi (es. ortofrutta), devono essere conformi alla normativa relativa ai Materiali e Oggetti a Contatto con gli Alimenti (MOCA). In assenza di questi requisiti, è necessario – ai fini della tutela dell'igiene degli alimenti in esposizione – operare sempre la disinfezione delle mani ('guantate' o meno) con i gel sanificanti messi a disposizione dagli esercenti, e fare uso dei guanti ad uso alimentare disponibili nei reparti quali ortofrutta, panetteria, ecc. che possono presentare vendita di alimenti sfusi.

<sup>2</sup> Si sottolinea che le mascherine chirurgiche sono dispositivi medici e che l'utilizzo nella popolazione generale non deve andare a scapito della disponibilità di tali presidi per gli operatori sanitari, disponibilità che deve pertanto essere considerata come prioritaria

<sup>3</sup> Si sottolinea che le FFP con valvola sono dispositivi di protezione individuale necessari nei contesti sanitari e ospedalieri e che il loro uso improprio in contesti diversi determina un impoverimento delle scorte disponibili

- All'interno dell'esercizio commerciale o del mercato alimentare attenersi rigorosamente alle norme di distanziamento rispetto agli altri clienti e al personale del punto vendita.
- Rispettare, laddove ve ne siano, i percorsi obbligati definiti dagli esercenti o dai gestori dell'area di mercato.
- Nei reparti con vendita di alimenti sfusi (es. ortofrutta, panetteria, ecc.), utilizzare sempre i guanti monouso messi a disposizione dagli esercenti oppure, laddove sia presente, delegare all'addetto alle vendite il compito di imbustare e pesare il prodotto. Laddove si indossino già dei guanti, sovrapporre il guanto monouso a quello già indossato.
- Evitare di toccare e riporre i prodotti in esposizione; ove possibile limitarsi a toccare e depositare nel carrello/cestino solo gli articoli che si intende acquistare.
- Giunti alle operazioni di cassa e pagamento, rispettare il distanziamento dagli altri clienti e mantenere la distanza dal personale di cassa.

### In ambito domestico

- Al rientro a casa, avere cura di non poggiare le borse (sacche) utilizzate per il trasporto della spesa, che sono state poggiate nelle aree di imbustamento e per terra, su superfici con cui verranno in contatto alimenti. Lavare periodicamente le borse (sacche) utilizzando acqua e sapone o soluzioni disinfettati a base di cloro.
- Prima di riporre la spesa e dopo averla riposta, lavare accuratamente le mani con acqua calda e sapone, per 40-60 secondi, lavando dorso e palmo delle mani, facendo attenzione a pollici, polpastrelli e unghie, strofinando anche gli spazi fra le dita. Per una guida illustrata sulla corretta igiene delle mani fare riferimento alle indicazioni riportate nel poster "[Come lavarsi le mani con acqua e sapone?](#)" (32).
- Sistemazione della spesa: le indicazioni e i suggerimenti sopra riportati per l'igiene in fase di produzione, distribuzione e acquisto degli alimenti, costituiscono un approccio preventivo di fondamentale importanza rispetto alla possibilità di dispersione accidentale di SARS-CoV2 sugli alimenti o sulle loro confezioni. Pertanto non si ravvisa la necessità di una disinfezione delle confezioni alimentari né del lavaggio dei prodotti ortofrutticoli al momento del rientro a casa. È inoltre necessario ricordare che gli alimenti devono essere sempre toccati con mani o utensili puliti, e che è quindi buona norma igienica, dopo aver toccato un imballaggio alimentare e prima di toccare l'alimento con le mani, procedere al lavaggio delle stesse.
- Disporre gli alimenti all'interno del frigorifero rispettando il principio di separazione fra i prodotti crudi e i prodotti cotti, che devono essere sempre preservati da eventuali contaminazioni all'interno di recipienti chiusi o mediante idonea copertura. Un video informativo sulla corretta disposizione degli alimenti nel frigorifero domestico è reperibile [qui](#).
- Evitare di consumare gli alimenti di origine animale (come carne, pesce, uova) crudi o poco cotti. Come evidenziato in precedenza, non ci sono evidenze di trasmissione attraverso gli alimenti del SARS-CoV2, come pure dei Coronavirus precedentemente emersi in forma epidemica (SARS e MERS). I prodotti di origine animale crudi, tuttavia, possono essere veicolo di diversi patogeni a trasmissione alimentare ed è necessario porre sempre cura alla loro modalità di consumo. Anche per questo, gli alimenti di origine animale sono gli unici alimenti che, a puro titolo precauzionale, l'OMS raccomanda di non consumare crudi o poco cotti durante l'epidemia di COVID-19.
- Prima e dopo la preparazione degli alimenti, lavare accuratamente le mani secondo le modalità già illustrate.

- Prima e dopo la preparazione degli alimenti, detergere le superfici della cucina e le altre superfici d'uso con acqua e sapone e, successivamente, igienizzarle, in base al tipo di superficie, con alcool etilico al 75% o con una soluzione a base di ipoclorito di sodio allo 0,1%.<sup>4</sup> Per una efficace disinfezione delle superfici, lasciare agire le soluzioni per un minuto (33, 34). Dopo detersione 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 detergenti/disinfettanti, ed asciugare le superfici. Ulteriori informazioni sulla modalità di disinfezione delle superfici sono riportate nel Rapporto ISS COVID-19 n. 5/2020 (31).

**Nota:** nell'utilizzo di detergenti/disinfettanti porre attenzione alle indicazioni di rischio riportate sulle etichette dei prodotti e non miscelare insieme tipologie di detergenti/disinfettanti diversi.

- Durante la cottura, porre attenzione a che le temperature di cottura siano raggiunte uniformemente nell'alimento e, in particolare, nelle sue parti più interne (cioè al cuore del prodotto).
- Dopo la cottura degli alimenti non utilizzare per la loro manipolazione o conservazione utensili e contenitori impiegati per i medesimi alimenti prima della cottura o per altri alimenti crudi.
- Consumare gli alimenti congelati e surgelati soltanto dopo cottura completa, anche quando la loro natura merceologica potrebbe far supporre la possibilità di consumo crudo (es. mais).
- Prima del consumo, lavare accuratamente frutta e verdura destinata ad essere consumata cruda, risciacquandola ripetutamente sotto acqua corrente. Laddove disponibili, immergere il prodotto in acqua contenente disinfettanti alimentari a base di cloro, seguendo attentamente, per concentrazioni, tempi di utilizzo e modalità di risciacquo, le indicazioni riportate sul prodotto.

**Nota:** non utilizzare per la disinfezione degli alimenti disinfettanti o detergenti non approvati per uso alimentare.

---

<sup>4</sup> La candeggina in commercio ha normalmente una concentrazione di sodio ipoclorito di  $\approx 5\%$ ; è possibile preparare una soluzione di ipoclorito di sodio allo 0.1% per igienizzare le superfici di lavoro diluendo 20 mL di candeggina in un litro di acqua (nota: un cucchiaino da cucina equivale a circa 15 mL)

## Bibliografia e sitografia

1. Masters PS, Perlman S. Coronaviridae. *Fields Virology* 2013;1:825-58.
2. Zhong N, *et al.* Epidemiology and cause of severe acute respiratory syndrome (SARS) in 346 Guangdong, People's Republic of China, in February, 2003. *The Lancet* 2003;362(9393):1353-8.
3. Zaki AM, *et al.* Isolation of a novel coronavirus from a man with pneumonia in Saudi Arabia. *N Engl J Med.* 2012;367(19):1814-20
4. Zhu N, *et al.* A novel coronavirus from patients with pneumonia in China, 2019. *N Engl J Med.* 2020;382(8):727-33.
5. WHO. *Modes of transmission of virus causing COVID-19: implications for IPC precaution recommendations-Scientific Brief 29 March 2020.* Geneva: WHO; 2020. <https://www.who.int/news-room/commentaries/detail/modes-of-transmission-of-virus-causing-covid-19-implications-for-ipc-precaution-recommendations>
6. WHO. *Advice on the use of masks in the context of COVID-19 Interim guidance 6 April 2020.* Geneva: WHO; 2020. <https://apps.who.int/iris/handle/10665/331693>
7. Wu YC, *et al.* The outbreak of COVID-19: An overview. *J Chin Med Assoc.* 2020 Mar;83(3):217-220. doi: 10.1097/JCMA.0000000000000270.
8. Cheung KS, *et al.* Gastrointestinal Manifestations of SARS-CoV-2 Infection and Virus Load in Fecal Samples from the Hong Kong Cohort and Systematic Review and Meta-analysis. *Gastroenterology.* 2020;S0016-5085(20)30448-0. doi:10.1053/j.gastro.2020.03.065
9. WHO. *Water, sanitation, hygiene, and waste management for the COVID-19 virus Interim guidance 19 March 2020.* Geneva: WHO; 2020. <https://www.who.int/publications-detail/water-sanitation-hygiene-and-waste-management-for-covid-19>
10. Chen *et al.* The Presence of SARS-CoV-2 RNA in Feces of COVID-19 Patients. *J Med Virol.* 2020 Apr 3. doi: 10.1002/jmv.25825
11. Zhang T, *et al.* Detectable SARS-CoV-2 Viral RNA in Feces of Three Children during Recovery Period of COVID-19 Pneumonia. *J Med Virol.* 2020 Mar 29. doi: 10.1002/jmv.25795.
12. Nicastrì E, *et al.* Coronavirus disease (COVID-19) in a paucisymptomatic patient: epidemiological and clinical challenge in settings with limited community transmission, Italy, February 2020. *Euro Surveill.* 2020 Mar;25(11). doi: 10.2807/1560-7917.ES.2020.25.11.2000230.
13. Zhang J, *et al.* Fecal specimen diagnosis 2019 novel coronavirus-infected pneumonia. *J Med Virol.* 2020 Mar 3. doi: 10.1002/jmv.25742.
14. Zhang W, *et al.* Molecular and serological investigation of 2019-nCoV infected patients: implication of multiple shedding routes. *Emerg Microbes Infect.* 2020 Feb 17;9(1):386-389. doi: 10.1080/22221751.2020.1729071.
15. Ling Y, *et al.* Persistence and clearance of viral RNA in 2019 novel coronavirus disease rehabilitation patients. *Chin Med J (Engl).* 2020 Feb 28. doi: 10.1097/CM9.0000000000000774.
16. Zhang Y, Chen C, Zhu S, *et al.* [Isolation of 2019-nCoV from a stool specimen of a laboratory-confirmed case of the coronavirus disease 2019 (COVID-19)]. *China CDC Weekly.* 2020;2(8):123-4. (In Chinese.)
17. Xiao F, *et al.* Evidence for gastrointestinal infection of SARS-CoV-2. *Gastroenterology* 3 March 2020 <https://doi.org/10.1053/j.gastro.2020.02.055>
18. <https://www.cdc.gov/coronavirus/2019-ncov/faq.html#Coronavirus-Disease-2019-Basics>
19. <https://www.fda.gov/food/food-safety-during-emergencies/food-safety-and-coronavirus-disease-2019-covid-19>
20. <https://www.usda.gov/coronavirus>
21. <https://www.efsa.europa.eu/it/news/coronavirus-no-evidence-food-source-or-transmission-route>

22. [https://www.bfr.bund.de/en/can\\_the\\_new\\_type\\_of\\_coronavirus\\_be\\_transmitted\\_via\\_food\\_and\\_objects\\_-244090.html](https://www.bfr.bund.de/en/can_the_new_type_of_coronavirus_be_transmitted_via_food_and_objects_-244090.html)
23. <https://www.anses.fr/en/content/covid-19-cannot-be-transmitted-either-farm-animals-or-domestic-animals-0>
24. Chin AWH, *et al.* Stability of SARS-CoV-2 in different environmental conditions. *The Lancet Microbe* Published online April 2, 2020 [https://doi.org/10.1016/S2666-5247\(20\)30003-3](https://doi.org/10.1016/S2666-5247(20)30003-3)
25. van Doremalen N, Bushmaker T, Morris DH, Holbrook MG, Gamble A, Williamson BN, *et al.* Aerosol and Surface Stability of SARS-CoV-2 as Compared with SARS-CoV-1. *New England Journal of Medicine*. 2020.
26. Kampf *et al.* Inactivation of coronaviruses by heat. *Journal of Hospital Infection*. Available online 31 March 2020. <https://doi.org/10.1016/j.jhin.2020.03.025>
27. WHO. *COVID-19 and food safety: guidance for food businesses Interim guidance 7 April 2020*. Geneva: WHO; 2020. [https://apps.who.int/iris/bitstream/handle/10665/331705/WHO-2019-nCoV-Food\\_Safety-2020.1-eng.pdf](https://apps.who.int/iris/bitstream/handle/10665/331705/WHO-2019-nCoV-Food_Safety-2020.1-eng.pdf)
28. ECDC. *Using face masks in the community - Reducing COVID-19 transmission from potentially asymptomatic or pre-symptomatic people through the use of face masks – Technical report 08.04.2020* - <https://www.ecdc.europa.eu/en/publications-data/using-face-masks-community-reducing-covid-19-transmission>
29. Italia. Decreto del Presidente del Consiglio dei Ministri 10 aprile 2020. Ulteriori disposizioni attuative del decreto-legge 25 marzo 2020, n. 19, recante misure urgenti per fronteggiare l'emergenza epidemologica da COVID-19, applicabili sull'intero territorio nazionale. *Gazzetta Ufficiale Serie Generale* n.97, 11/4/2020. [https://www.gazzettaufficiale.it/atto/serie\\_generale/caricaDettaglioAtto/originario?atto.dataPubblicazioneGazzetta=2020-04-11&atto.codiceRedazionale=20A02179&elenco30giorni=false](https://www.gazzettaufficiale.it/atto/serie_generale/caricaDettaglioAtto/originario?atto.dataPubblicazioneGazzetta=2020-04-11&atto.codiceRedazionale=20A02179&elenco30giorni=false)
30. Europa. Regolamento (CE) 852/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004 sull'igiene dei prodotti alimentari. *Gazzetta ufficiale dell'Unione europea* L 139, 30/4/2004. <https://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2004:139:0001:0054:it:PDF>
31. Gruppo di Lavoro ISS Ambiente e Qualità dell'aria indoor. *Indicazioni ad interim 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)
32. Ministero della Salute-CCM. *Come lavarsi le mani con acqua e sapone?* [https://www.epicentro.iss.it/coronavirus/pdf/Poster-Come%20lavare%20le%20mani\\_A21.pdf](https://www.epicentro.iss.it/coronavirus/pdf/Poster-Come%20lavare%20le%20mani_A21.pdf)
33. ECDC. *Disinfection of environments in healthcare and non-healthcare settings potentially contaminated with SARS-CoV-2 - Technical report 26 Mar 2020* <https://www.ecdc.europa.eu/en/publications-data/disinfection-environments-covid-19>
34. Kampf G, *et al.* Persistence of coronaviruses on inanimate surfaces and their inactivation with biocidal agents. *J Hosp Infect*. 2020 Mar; 104(3): 246–251. doi: 10.1016/j.jhin.2020.01.022

## Consigli per fare la spesa e per l'igiene degli alimenti



### Consigli per fare la spesa e per l'igiene degli alimenti



#### Prima di fare la spesa

- Se hai **sintomi** compatibili con **COVID-19**, **resta a casa**
- Prepara una **lista della spesa** per ottimizzare i tempi all'interno dei negozi
- Ricorda di portare con te la **mascherina**

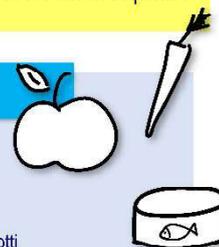


#### Al momento della spesa

- Mentre sei in attesa, **mantieni il distanziamento** dagli altri clienti
- Prima di entrare negli esercizi commerciali per alimenti, **indossa la mascherina**
- **Rispetta le norme indicate dai gestori** degli esercizi commerciali inclusi, se presenti, i percorsi obbligati da loro definiti all'interno dei locali
- Utilizza gli spray o i gel sanificanti disponibili per **disinfettare i manici dei carrelli/cestini**
- Utilizza sempre gli spray o i gel sanificanti disponibili per **disinfettarti le mani**
- Mantieni il **distanziamento** dagli altri clienti e dal personale
- Usa sempre i **guanti 'usa e getta'** per gli **alimenti sfusi** (frutta, verdura, panetteria, ecc.)
- **Non toccare i prodotti in esposizione**; limitati a prendere e depositare nel cestino/carrello gli articoli che intendi acquistare

#### Dopo la spesa e fino al consumo degli alimenti

- Non riporre le **borse della spesa** su superfici che verranno a contatto con alimenti; lava periodicamente le borse della spesa riutilizzabili
- **Prima e dopo aver riposto la spesa, lavati accuratamente le mani**
- Disporre gli alimenti in frigo rispettando il principio di separazione fra i prodotti crudi e cotti
- Prima e dopo la preparazione degli alimenti **pulisci le superfici di lavoro, igienizzate** (alcol al 75% o soluzione a base di cloro 0,1%) e **risciacquale** accuratamente
- **Prima e dopo la preparazione degli alimenti, lavati accuratamente le mani**
- Fai attenzione alla corretta **cottura degli alimenti** (fino al cuore del prodotto); non utilizzare per i prodotti cotti utensili o contenitori impiegati per alimenti crudi
- Prima del consumo, **lava accuratamente frutta e verdura** destinata ad essere consumata cruda, e risciacquala sotto acqua corrente



A cura del Gruppo ISS "Comunicazione Nuovo Coronavirus" • 23 aprile 2020

# Rapporti ISS COVID-19

Accessibili da <https://www.iss.it/rapporti-covid-19>

1. Gruppo di lavoro ISS Prevenzione e controllo delle Infezioni.  
*Indicazioni ad interim per l'effettuazione dell'isolamento e della assistenza sanitaria domiciliare nell'attuale contesto COVID-19.* Versione del 7 marzo 2020.  
Roma: Istituto Superiore di Sanità; 2020 (Rapporto ISS COVID-19, n. 1/2020)
2. Gruppo di lavoro ISS Prevenzione e controllo delle Infezioni.  
*Indicazioni ad interim per un utilizzo razionale delle protezioni per infezione da SARS-CoV-2 nelle attività sanitarie e sociosanitarie (assistenza a soggetti affetti da COVID-19) nell'attuale scenario emergenziale SARS-CoV-2.* Versione del 28 marzo 2020.  
Roma: Istituto Superiore di Sanità; 2020 (Rapporto ISS COVID-19, n. 2 Rev./2020)
3. Gruppo di lavoro ISS Ambiente e Gestione dei Rifiuti.  
*Indicazioni ad interim per la gestione dei rifiuti urbani in relazione alla trasmissione dell'infezione da virus SARS-CoV-2.* Versione del 31 marzo 2020.  
Roma: Istituto Superiore di Sanità; 2020 (Rapporto ISS COVID-19, n. 3 Rev./2020)
4. Gruppo di lavoro ISS Prevenzione e controllo delle Infezioni.  
*Indicazioni ad interim per la prevenzione e il controllo dell'infezione da SARS-CoV-2 in strutture residenziali sociosanitarie.* Versione del 17 aprile 2020.  
Roma: Istituto Superiore di Sanità; 2020 (Rapporto ISS COVID-19, n. 4/2020 Rev.)
5. Gruppo di lavoro ISS Ambiente e Qualità dell'aria indoor.  
*Indicazioni ad interim 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).
6. Gruppo di lavoro ISS Cause di morte COVID-19.  
*Procedura per l'esecuzione di riscontri diagnostici in pazienti deceduti con infezione da SARS-CoV-2.* Versione del 23 marzo 2020.  
Roma: Istituto Superiore di Sanità; 2020. (Rapporto ISS COVID-19, n. 6/2020).
7. Gruppo di lavoro ISS Biocidi COVID-19 e Gruppo di lavoro ISS Ambiente e Rifiuti COVID-19.  
*Raccomandazioni per la disinfezione di ambienti esterni e superfici stradali per la prevenzione della trasmissione dell'infezione da SARS-CoV-2.* Versione del 29 marzo 2020.  
Roma: Istituto Superiore di Sanità; 2020. (Rapporto ISS COVID-19, n. 7/2020).
8. Osservatorio Nazionale Autismo ISS.  
*Indicazioni ad interim per un appropriato sostegno delle persone nello spettro autistico nell'attuale scenario emergenziale SARS-CoV-2.* Versione del 30 marzo 2020.  
Roma: Istituto Superiore di Sanità; 2020. (Rapporto ISS COVID-19, n. 8/2020).
9. Gruppo di Lavoro ISS Ambiente – Rifiuti COVID-19.  
*Indicazioni ad interim sulla gestione dei fanghi di depurazione per la prevenzione della diffusione del virus SARS-CoV-2.* Versione del 3 aprile 2020.  
Roma: Istituto Superiore di Sanità; 2020. (Rapporto ISS COVID-19, n. 9/2020).

10. Gruppo di Lavoro ISS Ambiente-Rifiuti COVID-19.  
*Indicazioni ad interim su acqua e servizi igienici in relazione alla diffusione del virus SARS-CoV-2*  
*Versione del 7 aprile 2020.*  
Roma: Istituto Superiore di Sanità; 2020. (Rapporto ISS COVID-19, n. 10/2020).
11. Gruppo di Lavoro ISS Diagnostica e sorveglianza microbiologica COVID-19: aspetti di analisi molecolare e sierologica  
*Raccomandazioni per il corretto prelievo, conservazione e analisi sul tampone oro/nasofaringeo per la diagnosi di COVID-19. Versione del 7 aprile 2020.*  
Roma: Istituto Superiore di Sanità; 2020. (Rapporto ISS COVID-19, n. 11/2020).
12. Gabbrielli F, Bertinato L, De Filippis G, Bonomini M, Cipolla M.  
*Indicazioni ad interim per servizi assistenziali di telemedicina durante l'emergenza sanitaria COVID-19. Versione del 13 aprile 2020.*  
Roma: Istituto Superiore di Sanità; 2020. (Rapporto ISS COVID-19, n. 12/2020).
13. Gruppo di lavoro ISS Ricerca traslazionale COVID-19.  
*Raccomandazioni per raccolta, trasporto e conservazione di campioni biologici COVID-19. Versione del 15 aprile 2020.*  
Roma: Istituto Superiore di Sanità; 2020. (Rapporto ISS COVID-19, n. 13/2020).
14. Gruppo di lavoro ISS Malattie Rare COVID-19.  
*Indicazioni ad interim per un appropriato sostegno delle persone con enzimopenia G6PD (favismo) nell'attuale scenario emergenziale SARS-CoV-2. Versione del 14 aprile 2020.*  
Roma: Istituto Superiore di Sanità; 2020. (Rapporto ISS COVID-19, n. 14/2020).
15. Gruppo di lavoro ISS Farmaci COVID-19.  
*Indicazioni relative ai rischi di acquisto online di farmaci per la prevenzione e terapia dell'infezione COVID-19 e alla diffusione sui social network di informazioni false sulle terapie. Versione del 16 aprile 2020.*  
Roma: Istituto Superiore di Sanità; 2020. (Rapporto ISS COVID-19, n. 15/2020).
16. Gruppo di lavoro ISS Sanità Pubblica Veterinaria e Sicurezza Alimentare COVID-19.  
*Animali da compagnia e SARS-CoV-2: cosa occorre sapere, come occorre comportarsi. Versione del 19 aprile 2020.*  
Roma: Istituto Superiore di Sanità; 2020. (Rapporto ISS COVID-19, n. 16/2020).
17. Gruppo di lavoro ISS Sanità Pubblica Veterinaria e Sicurezza Alimentare COVID-19.  
*Indicazioni ad interim sull'igiene degli alimenti durante l'epidemia da virus SARS-CoV-2. Versione del 19 aprile 2020.*  
Roma: Istituto Superiore di Sanità; 2020. (Rapporto ISS COVID-19, n. 17/2020).



# *Al Presidente del Consiglio dei Ministri*

## **Allegato 6**

### **Protocollo condiviso di regolamentazione delle misure per il contrasto e il contenimento della diffusione del virus Covid-19 negli ambienti di lavoro fra il Governo e le parti sociali**

24 aprile 2020

Oggi, venerdì 24 aprile 2020, è stato integrato il “*Protocollo condiviso di regolazione delle misure per il contrasto e il contenimento della diffusione del virus Covid-19 negli ambienti di lavoro*” sottoscritto il 14 marzo 2020 su invito del Presidente del Consiglio dei ministri, del Ministro dell’economia, del Ministro del lavoro e delle politiche sociali, del Ministro dello sviluppo economico e del Ministro della salute, che avevano promosso l’incontro tra le parti sociali, in attuazione della misura, contenuta all’articolo 1, comma primo, numero 9), del decreto del Presidente del Consiglio dei ministri 11 marzo 2020, che - in relazione alle attività professionali e alle attività produttive - raccomanda intese tra organizzazioni datoriali e sindacali.

Il Governo favorisce, per quanto di sua competenza, la piena attuazione del Protocollo.

#### Premessa

Il documento, tenuto conto dei vari provvedimenti del Governo e, da ultimo, del DPCM 10 aprile 2020, nonché di quanto emanato dal Ministero della Salute, contiene linee guida condivise tra le Parti per agevolare le imprese nell’adozione di protocolli di sicurezza anti-contagio, ovverosia Protocollo di regolamentazione per il contrasto e il contenimento della diffusione del virus COVID 19 negli ambienti di lavoro.

La prosecuzione delle attività produttive può infatti avvenire solo in presenza di condizioni che assicurino alle persone che lavorano adeguati livelli di protezione. La mancata attuazione del Protocollo che non assicuri adeguati livelli di protezione determina la sospensione dell’attività fino al ripristino delle condizioni di sicurezza.

Pertanto le Parti convengono sin da ora il possibile ricorso agli ammortizzatori sociali, con la conseguente riduzione o sospensione dell’attività lavorativa, al fine di permettere alle imprese di tutti i settori di applicare tali misure e la conseguente messa in sicurezza del luogo di lavoro.

Unitamente alla possibilità per l’azienda di ricorrere al lavoro agile e gli ammortizzatori sociali, soluzioni organizzative straordinarie, le parti intendono favorire il contrasto e il contenimento della diffusione del virus.



# *Al Presidente del Consiglio dei Ministri*

È obiettivo prioritario coniugare la prosecuzione delle attività produttive con la garanzia di condizioni di salubrità e sicurezza degli ambienti di lavoro e delle modalità lavorative. Nell'ambito di tale obiettivo, si può prevedere anche la riduzione o la sospensione temporanea delle attività.

In questa prospettiva potranno risultare utili, per la rarefazione delle presenze dentro i luoghi di lavoro, le misure urgenti che il Governo intende adottare, in particolare in tema di ammortizzatori sociali per tutto il territorio nazionale.

Ferma la necessità di dover adottare rapidamente un Protocollo di regolamentazione per il contrasto e il contenimento della diffusione del virus che preveda procedure e regole di condotta, va favorito il confronto preventivo con le rappresentanze sindacali presenti nei luoghi di lavoro, e per le piccole imprese le rappresentanze territoriali come previsto dagli accordi interconfederali, affinché ogni misura adottata possa essere condivisa e resa più efficace dal contributo di esperienza delle persone che lavorano, in particolare degli RLS e degli RLST, tenendo conto della specificità di ogni singola realtà produttiva e delle situazioni territoriali.

## PROTOCOLLO CONDIVISO DI REGOLAMENTAZIONE PER IL CONTENIMENTO DELLA DIFFUSIONE DEL COVID – 19

L'obiettivo del presente protocollo condiviso di regolamentazione è fornire indicazioni operative finalizzate a incrementare, negli ambienti di lavoro non sanitari, l'efficacia delle misure precauzionali di contenimento adottate per contrastare l'epidemia di COVID-19.

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 seguono e attuano le prescrizioni del legislatore e le indicazioni dell'Autorità sanitaria.

Fatti salvi tutti gli obblighi previsti dalle disposizioni emanate per il contenimento del COVID-19 e premesso che

il DPCM dell'11 marzo 2020 prevede l'osservanza fino al 25 marzo 2020 di misure restrittive nell'intero territorio nazionale, specifiche per il contenimento del COVID – 19 e che per le attività di produzione tali misure raccomandano:



# *Al Presidente del Consiglio dei Ministri*

- sia attuato il massimo utilizzo da parte delle imprese di modalità di lavoro agile per le attività che possono essere svolte al proprio domicilio o in modalità a distanza;
- siano incentivate le ferie e i congedi retribuiti per i dipendenti nonché gli altri strumenti previsti dalla contrattazione collettiva;
- siano sospese le attività dei reparti aziendali non indispensabili alla produzione;
- assumano protocolli di sicurezza anti-contagio e, laddove non fosse possibile rispettare la distanza interpersonale di un metro come principale misura di contenimento, con adozione di strumenti di protezione individuale;
- siano incentivate le operazioni di sanificazione nei luoghi di lavoro, anche utilizzando a tal fine forme di ammortizzatori sociali;
- per le sole attività produttive si raccomanda altresì che siano limitati al massimo gli spostamenti all'interno dei siti e contingentato l'accesso agli spazi comuni;
- si favoriscono, limitatamente alle attività produttive, intese tra organizzazioni datoriali e sindacali;
- per tutte le attività non sospese si invita al massimo utilizzo delle modalità di lavoro agile

si stabilisce che

le imprese adottano il presente protocollo di regolamentazione all'interno dei propri luoghi di lavoro, oltre a quanto previsto dal suddetto decreto, applicano le ulteriori misure di precauzione di seguito elencate - da integrare con altre equivalenti o più incisive secondo le peculiarità della propria organizzazione, previa consultazione delle rappresentanze sindacali aziendali - per tutelare la salute delle persone presenti all'interno dell'azienda e garantire la salubrità dell'ambiente di lavoro.

## 1-INFORMAZIONE

- L'azienda, attraverso le modalità più idonee ed efficaci, informa tutti i lavoratori e chiunque entri in azienda circa le disposizioni delle Autorità, consegnando e/o affiggendo all'ingresso e nei luoghi maggiormente visibili dei locali aziendali, appositi *depliant* informativi
- In particolare, le informazioni riguardano



# *Al Presidente del Consiglio dei Ministri*

- l'obbligo di rimanere al proprio domicilio in presenza di febbre (oltre 37.5°) o altri sintomi influenzali e di chiamare il proprio medico di famiglia e l'autorità sanitaria
- la consapevolezza e l'accettazione del fatto di non poter fare ingresso o di poter permanere in azienda e di doverlo dichiarare tempestivamente laddove, anche successivamente all'ingresso, sussistano le condizioni di pericolo (sintomi di influenza, temperatura, provenienza da zone a rischio o contatto con persone positive al virus nei 14 giorni precedenti, etc) in cui i provvedimenti dell'Autorità impongono di informare il medico di famiglia e l'Autorità sanitaria e di rimanere al proprio domicilio
- l'impegno a rispettare tutte le disposizioni delle Autorità e del datore di lavoro nel fare accesso in azienda (in particolare, mantenere la distanza di sicurezza, osservare le regole di igiene delle mani e tenere comportamenti corretti sul piano dell'igiene)
- l'impegno a informare tempestivamente e responsabilmente il datore di lavoro della presenza di qualsiasi sintomo influenzale durante l'espletamento della prestazione lavorativa, avendo cura di rimanere ad adeguata distanza dalle persone presenti

L'azienda fornisce una informazione adeguata sulla base delle mansioni e dei contesti lavorativi, con particolare riferimento al complesso delle misure adottate cui il personale deve attenersi in particolare sul corretto utilizzo dei DPI per contribuire a prevenire ogni possibile forma di diffusione di contagio.

## 2-MODALITA' DI INGRESSO IN AZIENDA

- Il personale, prima dell'accesso al luogo di lavoro potrà essere sottoposto al controllo della temperatura corporea<sup>1</sup>. Se tale temperatura risulterà superiore ai 37,5°, non sarà consentito

---

<sup>1</sup> La rilevazione in tempo reale della temperatura corporea costituisce un trattamento di dati personali e, pertanto, deve avvenire ai sensi della disciplina privacy vigente. A tal fine si suggerisce di: 1) rilevare la temperatura e non registrare il dato acquisito. È possibile identificare l'interessato e registrare il superamento della soglia di temperatura solo qualora sia necessario a documentare le ragioni che hanno impedito l'accesso ai locali aziendali; 2) fornire l'informativa sul trattamento dei dati personali. Si ricorda che l'informativa può omettere le informazioni di cui l'interessato è già in possesso e può essere fornita



# Il Presidente del Consiglio dei Ministri

l'accesso ai luoghi di lavoro. Le persone in tale condizione - nel rispetto delle indicazioni riportate in nota - saranno momentaneamente isolate e fornite di mascherine non dovranno recarsi al Pronto Soccorso e/o nelle infermerie di sede, ma dovranno contattare nel più breve tempo possibile il proprio medico curante e seguire le sue indicazioni

- Il datore di lavoro informa preventivamente il personale, e chi intende fare ingresso in azienda, della preclusione dell'accesso a chi, negli ultimi 14 giorni, abbia avuto contatti con soggetti risultati positivi al COVID-19 o provenga da zone a rischio secondo le indicazioni dell'OMS<sup>2</sup>
- Per questi casi si fa riferimento al Decreto legge n. 6 del 23/02/2020, art. 1, lett. h) e i)
- L'ingresso in azienda di lavoratori già risultati positivi all'infezione da COVID 19 dovrà essere preceduto da una preventiva comunicazione avente ad oggetto la certificazione medica da cui risulti la "avvenuta negativizzazione" del tampone secondo le modalità previste e rilasciata dal dipartimento di prevenzione territoriale di competenza.
- Qualora, per prevenire l'attivazione di focolai epidemici, nelle aree maggiormente colpite dal virus, l'autorità sanitaria competente disponga misure aggiuntive specifiche, come ad

---

anche oralmente. Quanto ai contenuti dell'informativa, con riferimento alla finalità del trattamento potrà essere indicata la prevenzione dal contagio da COVID-19 e con riferimento alla base giuridica può essere indicata l'implementazione dei protocolli di sicurezza anti-contagio ai sensi dell'art. 1, n. 7, lett. d) del DPCM 11 marzo 2020 e con riferimento alla durata dell'eventuale conservazione dei dati si può far riferimento al termine dello stato d'emergenza; 3) definire le misure di sicurezza e organizzative adeguate a proteggere i dati. In particolare, sotto il profilo organizzativo, occorre individuare i soggetti preposti al trattamento e fornire loro le istruzioni necessarie. A tal fine, si ricorda che i dati possono essere trattati esclusivamente per finalità di prevenzione dal contagio da COVID-19 e non devono essere diffusi o comunicati a terzi al di fuori delle specifiche previsioni normative (es. in caso di richiesta da parte dell'Autorità sanitaria per la ricostruzione della filiera degli eventuali "contatti stretti di un lavoratore risultato positivo al COVID-19"); 4) in caso di isolamento momentaneo dovuto al superamento della soglia di temperatura, assicurare modalità tali da garantire la riservatezza e la dignità del lavoratore. Tali garanzie devono essere assicurate anche nel caso in cui il lavoratore comunichi all'ufficio responsabile del personale di aver avuto, al di fuori del contesto aziendale, contatti con soggetti risultati positivi al COVID-19 e nel caso di allontanamento del lavoratore che durante l'attività lavorativa sviluppi febbre e sintomi di infezione respiratoria e dei suoi colleghi (v. *infra*).

---

<sup>2</sup> Qualora si richieda il rilascio di una dichiarazione attestante la non provenienza dalle zone a rischio epidemiologico e l'assenza di contatti, negli ultimi 14 giorni, con soggetti risultati positivi al COVID-19, si ricorda di prestare attenzione alla disciplina sul trattamento dei dati personali, poiché l'acquisizione della dichiarazione costituisce un trattamento dati. A tal fine, si applicano le indicazioni di cui alla precedente nota n. 1 e, nello specifico, si suggerisce di raccogliere solo i dati necessari, adeguati e pertinenti rispetto alla prevenzione del contagio da COVID-19. Ad esempio, se si richiede una dichiarazione sui contatti con persone risultate positive al COVID-19, occorre astenersi dal richiedere informazioni aggiuntive in merito alla persona risultata positiva. Oppure, se si richiede una dichiarazione sulla provenienza da zone a rischio epidemiologico, è necessario astenersi dal richiedere informazioni aggiuntive in merito alle specificità dei luoghi.



# *Il Presidente del Consiglio dei Ministri*

esempio, l'esecuzione del tampone per i lavoratori, il datore di lavoro fornirà la massima collaborazione.

## 3-MODALITA' DI ACCESSO DEI FORNITORI ESTERNI

- Per l'accesso di fornitori esterni individuare procedure di ingresso, transito e uscita, mediante modalità, percorsi e tempistiche predefinite, al fine di ridurre le occasioni di contatto con il personale in forza nei reparti/uffici coinvolti
- Se possibile, gli autisti dei mezzi di trasporto devono rimanere a bordo dei propri mezzi: non è consentito l'accesso agli uffici per nessun motivo. Per le necessarie attività di approntamento delle attività di carico e scarico, il trasportatore dovrà attenersi alla rigorosa distanza di un metro
- Per fornitori/trasportatori e/o altro personale esterno individuare/installare servizi igienici dedicati, prevedere il divieto di utilizzo di quelli del personale dipendente e garantire una adeguata pulizia giornaliera
- Va ridotto, per quanto possibile, l'accesso ai visitatori; qualora fosse necessario l'ingresso di visitatori esterni (impresa di pulizie, manutenzione...), gli stessi dovranno sottostare a tutte le regole aziendali, ivi comprese quelle per l'accesso ai locali aziendali di cui al precedente paragrafo 2
- Ove presente un servizio di trasporto organizzato dall'azienda va garantita e rispettata la sicurezza dei lavoratori lungo ogni spostamento.
- le norme del presente Protocollo si estendono alle aziende in appalto che possono organizzare sedi e cantieri permanenti e provvisori all'interno dei siti e delle aree produttive
- in caso di lavoratori dipendenti da aziende terze che operano nello stesso sito produttivo (es. manutentori, fornitori, addetti alle pulizie o vigilanza) che risultassero positivi al tampone COVID-19, l'appaltatore dovrà informare immediatamente il committente ed entrambi dovranno collaborare con l'autorità sanitaria fornendo elementi utili all'individuazione di eventuali contatti stretti.



# *Al Presidente del Consiglio dei Ministri*

- L'azienda committente è tenuta a dare, all'impresa appaltatrice, completa informativa dei contenuti del Protocollo aziendale e deve vigilare affinché i lavoratori della stessa o delle aziende terze che operano a qualunque titolo nel perimetro aziendale, ne rispettino integralmente le disposizioni.

## 4-PULIZIA E SANIFICAZIONE IN AZIENDA

- l'azienda assicura la pulizia giornaliera e la sanificazione periodica dei locali, degli ambienti, delle postazioni di lavoro e delle aree comuni e di svago
- nel caso di presenza di una persona con COVID-19 all'interno dei locali aziendali, si procede alla pulizia e sanificazione dei suddetti secondo le disposizioni della circolare n. 5443 del 22 febbraio 2020 del Ministero della Salute nonché alla loro ventilazione
- occorre garantire la pulizia a fine turno e la sanificazione periodica di tastiere, schermi touch, mouse con adeguati detergenti, sia negli uffici, sia nei reparti produttivi
- l'azienda in ottemperanza alle indicazioni del Ministero della Salute secondo le modalità ritenute più opportune, può organizzare interventi particolari/periodici di pulizia ricorrendo agli ammortizzatori sociali (anche in deroga)
- nelle aree geografiche a maggiore endemia o nelle aziende in cui si sono registrati casi sospetti di COVID-19, in aggiunta alle normali attività di pulizia, è necessario prevedere, alla riapertura, una sanificazione straordinaria degli ambienti, delle postazioni di lavoro e delle aree comuni, ai sensi della circolare 5443 del 22 febbraio 2020..

## 5-PRECAUZIONI IGIENICHE PERSONALI

- è obbligatorio che le persone presenti in azienda adottino tutte le precauzioni igieniche, in particolare per le mani
- l'azienda mette a disposizione idonei mezzi detergenti per le mani
- è raccomandata la frequente pulizia delle mani con acqua e sapone
- I detergenti per le mani di cui sopra devono essere accessibili a tutti i lavoratori anche grazie a specifici dispenser collocati in punti facilmente individuabili.



# *Al Presidente del Consiglio dei Ministri*

## 6-DISPOSITIVI DI PROTEZIONE INDIVIDUALE

- l'adozione delle misure di igiene e dei dispositivi di protezione individuale indicati nel presente Protocollo di Regolamentazione è fondamentale e, vista l'attuale situazione di emergenza, è evidentemente legata alla disponibilità in commercio. Per questi motivi:
  - a. le mascherine dovranno essere utilizzate in conformità a quanto previsto dalle indicazioni dell'Organizzazione mondiale della sanità.
  - b. data la situazione di emergenza, in caso di difficoltà di approvvigionamento e alla sola finalità di evitare la diffusione del virus, potranno essere utilizzate mascherine la cui tipologia corrisponda alle indicazioni dall'autorità sanitaria
  - c. è favorita la preparazione da parte dell'azienda del liquido detergente secondo le indicazioni dell'OMS  
([https://www.who.int/gpsc/5may/Guide\\_to\\_Local\\_Production.pdf](https://www.who.int/gpsc/5may/Guide_to_Local_Production.pdf))
- qualora il lavoro imponga di lavorare a distanza interpersonale minore di un metro e non siano possibili altre soluzioni organizzative è comunque necessario l'uso delle mascherine, e altri dispositivi di protezione (guanti, occhiali, tute, cuffie, camici, ecc...) conformi alle disposizioni delle autorità scientifiche e sanitarie.
- nella declinazione delle misure del Protocollo all'interno dei luoghi di lavoro sulla base del complesso dei rischi valutati e, a partire dalla mappatura delle diverse attività dell'azienda, si adotteranno i DPI idonei. E' previsto, per tutti i lavoratori che condividono spazi comuni, l'utilizzo di una mascherina chirurgica, come del resto normato dal DL n. 9 (art. 34) in combinato con il DL n. 18 (art 16 c. 1)

## 7. GESTIONE SPAZI COMUNI (MENZA, SPOGLIATOI, AREE FUMATORI, DISTRIBUTORI DI BEVANDE E/O SNACK...)

- l'accesso agli spazi comuni, comprese le mense aziendali, le aree fumatori e gli spogliatoi è contingentato, con la previsione di una ventilazione continua dei locali, di un tempo ridotto di sosta all'interno di tali spazi e con il mantenimento della distanza di sicurezza di 1 metro tra le persone che li occupano.



# *Al Presidente del Consiglio dei Ministri*

- occorre provvedere alla organizzazione degli spazi e alla sanificazione degli spogliatoi per lasciare nella disponibilità dei lavoratori luoghi per il deposito degli indumenti da lavoro e garantire loro idonee condizioni igieniche sanitarie.
- occorre garantire la sanificazione periodica e la pulizia giornaliera, con appositi detergenti dei locali mensa, delle tastiere dei distributori di bevande e snack.

## 8-ORGANIZZAZIONE AZIENDALE (TURNAZIONE, TRASFERTE E SMART WORK, RIMODULAZIONE DEI LIVELLI PRODUTTIVI)

In riferimento al DPCM 11 marzo 2020, punto 7, limitatamente al periodo della emergenza dovuta al COVID-19, le imprese potranno, avendo a riferimento quanto previsto dai CCNL e favorendo così le intese con le rappresentanze sindacali aziendali:

- disporre la chiusura di tutti i reparti diversi dalla produzione o, comunque, di quelli dei quali è possibile il funzionamento mediante il ricorso allo smart work, o comunque a distanza
- Si può procedere ad una rimodulazione dei livelli produttivi
- assicurare un piano di turnazione dei dipendenti dedicati alla produzione con l'obiettivo di diminuire al massimo i contatti e di creare gruppi autonomi, distinti e riconoscibili
- utilizzare lo smart working per tutte quelle attività che possono essere svolte presso il domicilio o a distanza nel caso vengano utilizzati ammortizzatori sociali, anche in deroga, valutare sempre la possibilità di assicurare che gli stessi riguardino l'intera compagine aziendale, se del caso anche con opportune rotazioni
  - a. utilizzare in via prioritaria gli ammortizzatori sociali disponibili nel rispetto degli istituti contrattuali (par, rol, banca ore) generalmente finalizzati a consentire l'astensione dal lavoro senza perdita della retribuzione
- nel caso l'utilizzo degli istituti di cui al punto c) non risulti sufficiente, si utilizzeranno i periodi di ferie arretrati e non ancora fruiti
- sono sospese e annullate tutte le trasferte/viaggi di lavoro nazionali e internazionali, anche se già concordate o organizzate



# Al Presidente del Consiglio dei Ministri

Il lavoro a distanza continua ad essere favorito anche nella fase di progressiva riattivazione del lavoro in quanto utile e modulabile strumento di prevenzione, ferma la necessità che il datore di lavoro garantisca adeguate condizioni di supporto al lavoratore e alla sua attività (assistenza nell'uso delle apparecchiature, modulazione dei tempi di lavoro e delle pause).

E' necessario il rispetto del distanziamento sociale, anche attraverso una rimodulazione degli spazi di lavoro, compatibilmente con la natura dei processi produttivi e degli spazi aziendali. Nel caso di lavoratori che non necessitano di particolari strumenti e/o attrezzature di lavoro e che possono lavorare da soli, gli stessi potrebbero, per il periodo transitorio, essere posizionati in spazi ricavati ad esempio da uffici inutilizzati, sale riunioni.

Per gli ambienti dove operano più lavoratori contemporaneamente potranno essere trovate soluzioni innovative come, ad esempio, il riposizionamento delle postazioni di lavoro adeguatamente distanziate tra loro ovvero, analoghe soluzioni.

L'articolazione del lavoro potrà essere ridefinita con orari differenziati che favoriscano il distanziamento sociale riducendo il numero di presenze in contemporanea nel luogo di lavoro e prevenendo assembramenti all'entrata e all'uscita con flessibilità di orari.

È essenziale evitare aggregazioni sociali anche in relazione agli spostamenti per raggiungere il posto di lavoro e rientrare a casa (*commuting*), con particolare riferimento all'utilizzo del trasporto pubblico. Per tale motivo andrebbero incentivate forme di trasporto verso il luogo di lavoro con adeguato distanziamento fra i viaggiatori e favorendo l'uso del mezzo privato o di navette.

## 9- GESTIONE ENTRATA E USCITA DEI DIPENDENTI

- Si favoriscono orari di ingresso/uscita scaglionati in modo da evitare il più possibile contatti nelle zone comuni (ingressi, spogliatoi, sala mensa)
- dove è possibile, occorre dedicare una porta di entrata e una porta di uscita da questi locali e garantire la presenza di detergenti segnalati da apposite indicazioni

## 10-SPOSTAMENTI INTERNI, RIUNIONI, EVENTI INTERNI E FORMAZIONE



# *Al Presidente del Consiglio dei Ministri*

- Gli spostamenti all'interno del sito aziendale devono essere limitati al minimo indispensabile e nel rispetto delle indicazioni aziendali
- non sono consentite le riunioni in presenza. Laddove le stesse fossero connotate dal carattere della necessità e urgenza, nell'impossibilità di collegamento a distanza, dovrà essere ridotta al minimo la partecipazione necessaria e, comunque, dovranno essere garantiti il distanziamento interpersonale e un'adeguata pulizia/areazione dei locali
- sono sospesi e annullati tutti gli eventi interni e ogni attività di formazione in modalità in aula, anche obbligatoria, anche se già organizzati; è comunque possibile, qualora l'organizzazione aziendale lo permetta, effettuare la formazione a distanza, anche per i lavoratori in smart work
- Il mancato completamento dell'aggiornamento della formazione professionale e/o abilitante entro i termini previsti per tutti i ruoli/funzioni aziendali in materia di salute e sicurezza nei luoghi di lavoro, dovuto all'emergenza in corso e quindi per causa di forza maggiore, non comporta l'impossibilità a continuare lo svolgimento dello specifico ruolo/funzione (a titolo esemplificativo: l'addetto all'emergenza, sia antincendio, sia primo soccorso, può continuare ad intervenire in caso di necessità; il carrellista può continuare ad operare come carrellista)

## 11-GESTIONE DI UNA PERSONA SINTOMATICA IN AZIENDA

- nel caso in cui una persona presente in azienda sviluppi febbre e sintomi di infezione respiratoria quali la tosse, lo deve dichiarare immediatamente all'ufficio del personale, si dovrà procedere al suo isolamento in base alle disposizioni dell'autorità sanitaria e a quello degli altri presenti dai locali, l'azienda procede immediatamente ad avvertire le autorità sanitarie competenti e i numeri di emergenza per il COVID-19 forniti dalla Regione o dal Ministero della Salute
- l'azienda collabora con le Autorità sanitarie per la definizione degli eventuali "contatti stretti" di una persona presente in azienda che sia stata riscontrata positiva al tampone COVID-19. Ciò al fine di permettere alle autorità di applicare le necessarie e opportune misure di quarantena. Nel periodo dell'indagine, l'azienda potrà chiedere agli eventuali



# *Al Presidente del Consiglio dei Ministri*

possibili contatti stretti di lasciare cautelativamente lo stabilimento, secondo le indicazioni dell'Autorità sanitaria

- Il lavoratore al momento dell'isolamento, deve essere subito dotato ove già non lo fosse, di mascherina chirurgica.

## 12-SORVEGLIANZA SANITARIA/MEDICO COMPETENTE/RLS

- La sorveglianza sanitaria deve proseguire rispettando le misure igieniche contenute nelle indicazioni del Ministero della Salute (cd. decalogo)
- vanno privilegiate, in questo periodo, le visite preventive, le visite a richiesta e le visite da rientro da malattia
- la sorveglianza sanitaria periodica non va interrotta, perché rappresenta una ulteriore misura di prevenzione di carattere generale: sia perché può intercettare possibili casi e sintomi sospetti del contagio, sia per l'informazione e la formazione che il medico competente può fornire ai lavoratori per evitare la diffusione del contagio
- nell'integrare e proporre tutte le misure di regolamentazione legate al COVID-19 il medico competente collabora con il datore di lavoro e le RLS/RLST.
- Il medico competente segnala all'azienda situazioni di particolare fragilità e patologie attuali o pregresse dei dipendenti e l'azienda provvede alla loro tutela nel rispetto della privacy.
- Il medico competente applicherà le indicazioni delle Autorità Sanitarie. Il medico competente, in considerazione del suo ruolo nella valutazione dei rischi e nella sorveglianza sanitaria, potrà suggerire l'adozione di eventuali mezzi diagnostici qualora ritenuti utili al fine del contenimento della diffusione del virus e della salute dei lavoratori.
- Alla ripresa delle attività, è opportuno che sia coinvolto il medico competente per le identificazioni dei soggetti con particolari situazioni di fragilità e per il reinserimento lavorativo di soggetti con pregressa infezione da COVID 19.

E' raccomandabile che la sorveglianza sanitaria ponga particolare attenzione ai soggetti fragili anche in relazione all'età



# *Al Presidente del Consiglio dei Ministri*

Per il reintegro progressivo di lavoratori dopo l'infezione da COVID19, il medico competente, previa presentazione di certificazione di avvenuta negativizzazione del tampone secondo le modalità previste e rilasciata dal dipartimento di prevenzione territoriale di competenza, effettua la visita medica precedente alla ripresa del lavoro, a seguito di assenza per motivi di salute di durata superiore ai sessanta giorni continuativi, al fine di verificare l'idoneità alla mansione". (D.Lgs 81/08 e s.m.i, art. 41, c. 2 lett. e-ter),-anche per valutare profili specifici di rischio-e comunque indipendentemente dalla durata dell'assenza per malattia.

## 13-AGGIORNAMENTO DEL PROTOCOLLO DI REGOLAMENTAZIONE

- È costituito in azienda un Comitato per l'applicazione e la verifica delle regole del protocollo di regolamentazione con la partecipazione delle rappresentanze sindacali aziendali e del RLS.
- Laddove, per la particolare tipologia di impresa e per il sistema delle relazioni sindacali, non si desse luogo alla costituzione di comitati aziendali, verrà istituito, un Comitato Territoriale composto dagli Organismi Paritetici per la salute e la sicurezza, laddove costituiti, con il coinvolgimento degli RLST e dei rappresentanti delle parti sociali.
- Potranno essere costituiti, a livello territoriale o settoriale, ad iniziativa dei soggetti firmatari del presente Protocollo, comitati per le finalità del Protocollo, anche con il coinvolgimento delle autorità sanitarie locali e degli altri soggetti istituzionali coinvolti nelle iniziative per il contrasto della diffusione del COVID19.



# *Al Presidente del Consiglio dei Ministri*

## Allegato 7

### **Protocollo condiviso di regolamentazione per il contenimento della diffusione del COVID-19 nei cantieri**

**Il Ministro delle infrastrutture e dei trasporti condivide con il Ministero del lavoro e delle politiche sociali, ANCI, UPI, Anas S.p.A., RFI, ANCE, Alleanza delle Cooperative, Feneal Uil, Filca – CISL e Fillea CGIL il seguente:**

#### PROTOCOLLO CONDIVISO DI REGOLAMENTAZIONE PER IL CONTENIMENTO DELLA DIFFUSIONE DEL COVID – 19 NEI CANTIERI

Il 14 marzo 2020 è stato adottato il Protocollo di regolamentazione per il contrasto e il contenimento della diffusione del virus COVID 19 negli ambienti di lavoro (d'ora in poi Protocollo), relativo a tutti i settori produttivi, il cui contenuto è stato integrato in data 24 aprile 2020, e alle cui previsioni il presente protocollo fa integralmente rinvio. Inoltre, le previsioni del presente protocollo rappresentano specificazione di settore rispetto alle previsioni generali contenute nel Protocollo del 14 marzo 2020, come integrato il successivo 24 aprile 2020.

Stante la validità delle disposizioni contenute nel citato Protocollo previste a carattere generale per tutte le categorie, e in particolare per i settori delle opere pubbliche e dell'edilizia, si è ritenuto definire ulteriori misure.

L'obiettivo del presente protocollo condiviso di regolamentazione è fornire indicazioni operative finalizzate a incrementare nei cantieri l'efficacia delle misure precauzionali di contenimento adottate per contrastare l'epidemia di COVID-19. Il COVID-19 rappresenta, infatti, 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 seguono e attuano le prescrizioni del legislatore e le indicazioni dell'Autorità sanitaria. Tali misure si estendono ai titolari del cantiere e a tutti i subappaltatori e subfornitori presenti nel medesimo cantiere

In riferimento al DPCM 11 marzo 2020, punto 7, limitatamente al periodo della emergenza dovuta al COVID-19, i datori di lavoro potranno, avendo a riferimento quanto previsto dai CCNL e favorendo così le intese con le rappresentanze sindacali:

- attuare il massimo utilizzo da parte delle imprese di modalità di lavoro agile per le attività di supporto al cantiere che possono essere svolte dal proprio domicilio o in modalità a distanza;
- sospendere quelle lavorazioni che possono essere svolte attraverso una riorganizzazione delle fasi eseguite in tempi successivi senza compromettere le opere realizzate;
- assicurare un piano di turnazione dei dipendenti dedicati alla produzione con l'obiettivo di diminuire al massimo i contatti e di creare gruppi autonomi, distinti e riconoscibili;



# *Il Presidente del Consiglio dei Ministri*

- utilizzare in via prioritaria gli ammortizzatori sociali disponibili nel rispetto degli istituti contrattuali generalmente finalizzati a consentire l'astensione dal lavoro senza perdita della retribuzione;
- sono incentivate le ferie maturate e i congedi retribuiti per i dipendenti nonché gli altri strumenti previsti dalla normativa vigente e dalla contrattazione collettiva per le attività di supporto al cantiere;
- sono sospese e annullate tutte le trasferte/viaggi di lavoro nazionali e internazionali, anche se già concordate o organizzate
- sono limitati al massimo gli spostamenti all'interno e all'esterno del cantiere, contingentando l'accesso agli spazi comuni anche attraverso la riorganizzazione delle lavorazioni e degli orari del cantiere;

Il lavoro a distanza continua ad essere favorito anche nella fase di progressiva riattivazione del lavoro in quanto utile e modulabile strumento di prevenzione, ferma la necessità che il datore di lavoro garantisca adeguate condizioni di supporto al lavoratore e alla sua attività (assistenza nell'uso delle apparecchiature, modulazione dei tempi di lavoro e delle pause).

E' necessario il rispetto del distanziamento sociale, anche attraverso una rimodulazione degli spazi di lavoro, compatibilmente con la natura dei processi produttivi e con le dimensioni del cantiere. Nel caso di lavoratori che non necessitano di particolari strumenti e/o attrezzature di lavoro e che possono lavorare da soli, gli stessi potrebbero, per il periodo transitorio, essere posizionati in spazi ricavati. Per gli ambienti dove operano più lavoratori contemporaneamente potranno essere assunti protocolli di sicurezza anti-contagio e, laddove non fosse possibile in relazione alle lavorazioni da eseguire rispettare la distanza interpersonale di un metro come principale misura di contenimento, siano adottati strumenti di protezione individuale. Il coordinatore per la sicurezza nell'esecuzione dei lavori, ove nominato ai sensi del Decreto legislativo 9 aprile 2008, n. 81, provvede ad integrare il Piano di sicurezza e di coordinamento e la relativa stima dei costi. I committenti, attraverso i coordinatori per la sicurezza, vigilano affinché nei cantieri siano adottate le misure di sicurezza anti-contagio;

L'articolazione del lavoro potrà essere ridefinita con orari differenziati che favoriscano il distanziamento sociale riducendo il numero di presenze in contemporanea nel luogo di lavoro e prevenendo assembramenti all'entrata e all'uscita con flessibilità di orari.

È essenziale evitare aggregazioni sociali anche in relazione agli spostamenti per raggiungere il posto di lavoro e rientrare a casa (*commuting*), con particolare riferimento all'utilizzo del trasporto pubblico. Per tale motivo andrebbero incentivate forme di trasporto verso il luogo di lavoro con adeguato distanziamento fra i viaggiatori e favorendo l'uso del mezzo privato o di navette.

Oltre a quanto previsto dal il DPCM dell'11 marzo 2020, i datori di lavoro adottano il presente protocollo di regolamentazione all'interno del cantiere, applicando, per tutelare la salute delle persone presenti all'interno del cantiere e garantire la salubrità dell'ambiente di lavoro, le ulteriori misure di precauzione di seguito elencate - da integrare eventualmente con altre equivalenti o più incisive secondo la tipologia, la localizzazione e le caratteristiche del cantiere, previa consultazione



# *Al Presidente del Consiglio dei Ministri*

del coordinatore per l'esecuzione dei lavori ove nominato, delle rappresentanze sindacali aziendali/organizzazioni sindacali di categoria e del RLST territorialmente competente.

## 1-INFORMAZIONE

Il datore di lavoro, anche con l'ausilio dell'Ente Unificato Bilaterale formazione/sicurezza delle costruzioni, quindi attraverso le modalità più idonee ed efficaci, informa tutti i lavoratori e chiunque entri nel cantiere circa le disposizioni delle Autorità, consegnando e/o affiggendo all'ingresso del cantiere e nei luoghi maggiormente frequentati appositi cartelli visibili che segnalino le corrette modalità di comportamento-

In particolare, le informazioni riguardano i seguenti obblighi:

- il personale, prima dell'accesso al cantiere dovrà essere sottoposto al controllo della temperatura corporea. Se tale temperatura risulterà superiore ai 37,5°, non sarà consentito l'accesso al cantiere. Le persone in tale condizione - nel rispetto delle indicazioni riportate in nota

<sup>1</sup>  
<sup>3</sup> - saranno momentaneamente isolate e fornite di mascherine, non dovranno recarsi al Pronto Soccorso e/o nelle infermerie di sede, ma dovranno contattare nel più breve tempo possibile il proprio medico curante e seguire le sue indicazioni o, comunque, l'autorità sanitaria;

- la consapevolezza e l'accettazione del fatto di non poter fare ingresso o di poter permanere in cantiere e di doverlo dichiarare tempestivamente laddove, anche successivamente all'ingresso, sussistano le condizioni di pericolo (sintomi di influenza, temperatura, provenienza da zone a rischio

---

<sup>1</sup> La rilevazione in tempo reale della temperatura corporea costituisce un trattamento di dati personali e, pertanto, deve avvenire ai sensi della disciplina privacy vigente. A tal fine si suggerisce di: 1) rilevare a temperatura e non registrare il dato acquisito. È possibile identificare l'interessato e registrare il superamento della soglia di temperatura solo qualora sia necessario a documentare le ragioni che hanno impedito l'accesso ai locali aziendali; 2) fornire l'informativa sul trattamento dei dati personali. Si ricorda che l'informativa può omettere le informazioni di cui l'interessato è già in possesso e può essere fornita anche oralmente. Quanto ai contenuti dell'informativa, con riferimento alla finalità del trattamento potrà essere indicata la prevenzione dal contagio da COVID-19 e con riferimento alla base giuridica può essere indicata l'implementazione dei protocolli di sicurezza anti-contagio ai sensi dell'art. 1, n. 7, lett. d), del DPCM 11 marzo 2020 e con riferimento alla durata dell'eventuale conservazione dei dati si può far riferimento al termine dello stato d'emergenza; 3) definire le misure di sicurezza e organizzative adeguate a proteggere i dati. In particolare, sotto il profilo organizzativo, occorre individuare i soggetti preposti al trattamento e fornire loro le istruzioni necessarie. A tal fine, si ricorda che i dati possono essere trattati esclusivamente per finalità di prevenzione dal contagio da COVID-19 e non devono essere diffusi o comunicati a terzi al di fuori delle specifiche previsioni normative (es. in caso di richiesta da parte dell'Autorità sanitaria per la ricostruzione della filiera degli eventuali "contatti stretti di un lavoratore risultato positivo al COVID-19); 4) in caso di isolamento momentaneo dovuto al superamento della soglia di temperatura, assicurare modalità tali da garantire la riservatezza e la dignità del lavoratore. Tali garanzie devono essere assicurate anche nel caso in cui il lavoratore comunichi all'ufficio responsabile del personale di aver avuto, al di fuori del contesto aziendale, contatti con soggetti risultati positivi al COVID-19 e nel caso di allontanamento del lavoratore che durante l'attività lavorativa sviluppi febbre e sintomi di infezione respiratoria e dei suoi colleghi.



# *Al Presidente del Consiglio dei Ministri*

o contatto con persone positive al virus nei 14 giorni precedenti, etc) in cui i provvedimenti dell'Autorità impongono di informare il medico di famiglia e l'Autorità sanitaria e di rimanere al proprio domicilio;

- l'impegno a rispettare tutte le disposizioni delle Autorità e del datore di lavoro nel fare accesso in cantiere (in particolare: mantenere la distanza di sicurezza, utilizzare gli strumenti di protezione individuale messi a disposizione durante le lavorazioni che non consentano di rispettare la distanza interpersonale di un metro e tenere comportamenti corretti sul piano dell'igiene);
- l'impegno a informare tempestivamente e responsabilmente il datore di lavoro della presenza di qualsiasi sintomo influenzale durante l'espletamento della prestazione lavorativa, avendo cura di rimanere ad adeguata distanza dalle persone presenti;
- l'obbligo del datore di lavoro di informare preventivamente il personale, e chi intende fare ingresso nel cantiere, della preclusione dell'accesso a chi, negli ultimi 14 giorni, abbia avuto contatti con soggetti risultati positivi al COVID-19 o provenga da zone a rischio secondo le indicazioni dell'OMS;
- Per questi casi si fa riferimento al Decreto legge n. 6 del 23/02/2020, art. 1, lett. h) e i)

## 2. MODALITA' DI ACCESSO DEI FORNITORI ESTERNI AI CANTIERI

- Per l'accesso di fornitori esterni devono essere individuate procedure di ingresso, transito e uscita, mediante modalità, percorsi e tempistiche predefinite, al fine di ridurre le occasioni di contatto con il personale presente nel cantiere, con integrazione in appendice nel Piano di sicurezza e coordinamento;
- Se possibile, gli autisti dei mezzi di trasporto devono rimanere a bordo dei propri mezzi: non è consentito l'accesso ai locali chiusi comuni del cantiere per nessun motivo. Per le necessarie attività di approntamento delle attività di carico e scarico, il trasportatore dovrà attenersi alla rigorosa distanza minima di un metro;
- Per fornitori/trasportatori e/o altro personale esterno individuare/installare servizi igienici dedicati, prevedere il divieto di utilizzo di quelli del personale dipendente e garantire una adeguata pulizia giornaliera;
- Ove sia presente un servizio di trasporto organizzato dal datore di lavoro per raggiungere il cantiere, va garantita e rispettata la sicurezza dei lavoratori lungo ogni spostamento, se del caso facendo ricorso a un numero maggiore di mezzi e/o prevedendo ingressi ed uscite dal cantiere con orari flessibili e scaglionati oppure riconoscendo aumenti temporanei delle indennità specifiche, come da contrattazione collettiva, per l'uso del mezzo proprio. In ogni caso, occorre assicurare la pulizia con specifici detergenti delle maniglie di portiere e finestrini, volante, cambio, etc. mantenendo una corretta areazione all'interno del veicolo.



# *Il Presidente del Consiglio dei Ministri*

## 3. PULIZIA E SANIFICAZIONE NEL CANTIERE

- Il datore di lavoro assicura la pulizia giornaliera e la sanificazione periodica degli spogliatoi e delle aree comuni limitando l'accesso contemporaneo a tali luoghi; ai fini della sanificazione e della igienizzazione vanno inclusi anche i mezzi d'opera con le relative cabine di guida o di pilotaggio. Lo stesso dicasi per le auto di servizio e le auto a noleggio e per i mezzi di lavoro quali gru e mezzi operanti in cantiere;
- Il datore di lavoro verifica la corretta pulizia degli strumenti individuali di lavoro impedendone l'uso promiscuo, fornendo anche specifico detergente e rendendolo disponibile in cantiere sia prima che durante che al termine della prestazione di lavoro;
- Il datore di lavoro deve verificare l'avvenuta sanificazione di tutti gli alloggiamenti e di tutti i locali, compresi quelli all'esterno del cantiere ma utilizzati per tale finalità, nonché dei mezzi d'opera dopo ciascun utilizzo, presenti nel cantiere e nelle strutture esterne private utilizzate sempre per le finalità del cantiere;
- nel caso di presenza di una persona con COVID-19 all'interno del cantiere si procede alla pulizia e sanificazione dei locali, alloggiamenti e mezzi secondo le disposizioni della circolare n. 5443 del 22 febbraio 2020 del Ministero della Salute nonché, laddove necessario, alla loro ventilazione
- La periodicità della sanificazione verrà stabilita dal datore di lavoro in relazione alle caratteristiche ed agli utilizzi dei locali e mezzi di trasporto, previa consultazione del medico competente aziendale e del Responsabile di servizio di prevenzione e protezione, dei Rappresentanti dei lavoratori per la sicurezza (RLS o RSLT territorialmente competente);
- Nelle aziende che effettuano le operazioni di pulizia e sanificazione vanno definiti i protocolli di intervento specifici in comune accordo con i Rappresentanti dei lavoratori per la sicurezza (RLS o RSLT territorialmente competente);
- Gli operatori che eseguono i lavori di pulizia e sanificazione debbono inderogabilmente essere dotati di tutti gli indumenti e i dispositivi di protezione individuale;
- Le azioni di sanificazione devono prevedere attività eseguite utilizzando prodotti aventi le caratteristiche indicate nella circolare n. 5443 del 22 febbraio 2020 del Ministero della Salute;



# *Al Presidente del Consiglio dei Ministri*

## 4. PRECAUZIONI IGIENICHE PERSONALI

- è obbligatorio che le persone presenti in azienda adottino tutte le precauzioni igieniche, in particolare assicurino il frequente e minuzioso lavaggio delle mani, anche durante l'esecuzione delle lavorazioni;
- il datore di lavoro, a tal fine, mette a disposizione idonei mezzi detergenti per le mani;

## 5. DISPOSITIVI DI PROTEZIONE INDIVIDUALE

- l'adozione delle misure di igiene e dei dispositivi di protezione individuale indicati nel presente Protocollo di Regolamentazione è di fondamentale importanza ma, vista la fattuale situazione di emergenza, è evidentemente legata alla disponibilità in commercio dei predetti dispositivi;
- le mascherine dovranno essere utilizzate in conformità a quanto previsto dalle indicazioni dell'Organizzazione mondiale della sanità;
- data la situazione di emergenza, in caso di difficoltà di approvvigionamento e alla sola finalità di evitare la diffusione del virus, potranno essere utilizzate mascherine la cui tipologia corrisponda alle indicazioni dall'autorità sanitaria e del coordinatore per l'esecuzione dei lavori ove nominato ai sensi del Decreto legislativo 9 aprile 2008, n. 81;
- è favorita la predisposizione da parte dell'azienda del liquido detergente secondo le indicazioni dell'OMS ([https://www.who.int/gpsc/5may/Guide to Local Production.pdf](https://www.who.int/gpsc/5may/Guide%20to%20Local%20Production.pdf));
- qualora la lavorazione da eseguire in cantiere imponga di lavorare a distanza interpersonale minore di un metro e non siano possibili altre soluzioni organizzative è comunque necessario l'uso delle mascherine e altri dispositivi di protezione (guanti, occhiali, tute, cuffie, ecc...) conformi alle disposizioni delle autorità scientifiche e sanitarie; in tali evenienze, in mancanza di idonei D.P.I., le lavorazioni dovranno essere sospese con il ricorso se necessario alla Cassa Integrazione Ordinaria (CIGO) ai sensi del Decreto Legge n. 18 del 17 marzo 2020, per il tempo strettamente necessario al reperimento degli idonei DPI;
- il coordinatore per l'esecuzione dei lavori ove nominato ai sensi del Decreto legislativo 9 aprile 2008, n. 81 provvede al riguardo ad integrare il Piano di sicurezza e di coordinamento e la relativa stima dei costi con tutti i dispositivi ritenuti necessari; il coordinatore per la sicurezza in fase di progettazione, con il coinvolgimento del RLS o, ove non presente, del RLST, adegua la progettazione del cantiere alle misure contenute nel presente protocollo, assicurandone la concreta attuazione;
- il datore di lavoro provvede a rinnovare a tutti i lavoratori gli indumenti da lavoro prevedendo la distribuzione a tutte le maestranze impegnate nelle lavorazioni di tutti i dispositivi individuale di protezione anche con tute usa e getta;
- il datore di lavoro si assicura che in ogni cantiere di grandi dimensioni per numero di occupati (superiore a 250 unità) sia attivo il presidio sanitario e, laddove obbligatorio, l'apposito servizio medico e apposito pronto intervento; per tutti gli altri cantieri, tali attività sono svolte dagli addetti



# *Il Presidente del Consiglio dei Ministri*

al primo soccorso, già nominati, previa adeguata formazione e fornitura delle dotazioni necessarie con riferimento alle misure di contenimento della diffusione del virus COVID-19;

## 6. GESTIONE SPAZI COMUNI (MENSA, SPOGLIATOI)

- L'accesso agli spazi comuni, comprese le mense e gli spogliatoi è contingentato, con la previsione di una ventilazione continua dei locali, di un tempo ridotto di sosta all'interno di tali spazi e con il mantenimento della distanza di sicurezza di 1 metro tra le persone che li occupano; nel caso di attività che non prevedono obbligatoriamente l'uso degli spogliatoi, è preferibile non utilizzare gli stessi al fine di evitare il contatto tra i lavoratori; nel caso in cui sia obbligatorio l'uso, il coordinatore per l'esecuzione dei lavori, ove nominato ai sensi del Decreto legislativo 9 aprile 2008 , n. 81, provvede al riguardo ad integrare il Piano di sicurezza e di coordinamento anche attraverso una turnazione dei lavoratori compatibilmente con le lavorazioni previste in cantiere;
- il datore di lavoro provvede alla sanificazione almeno giornaliera ed alla organizzazione degli spazi per la mensa e degli spogliatoi per lasciare nella disponibilità dei lavoratori luoghi per il deposito degli indumenti da lavoro e garantire loro idonee condizioni igieniche sanitarie.
- Occorre garantire la sanificazione periodica e la pulizia giornaliera con appositi detergenti anche delle tastiere dei distributori di bevande;

## 7. ORGANIZZAZIONE DEL CANTIERE (TURNAZIONE, RIMODULAZIONE DEI CRONOPROGRAMMA DELLE LAVORAZIONI)

In riferimento al DPCM 11 marzo 2020, punto 7, limitatamente al periodo della emergenza dovuta al COVID-19, le imprese potranno, avendo a riferimento quanto previsto dai CCNL e favorendo così le intese con le rappresentanze sindacali aziendali, o territoriali di categoria, disporre la riorganizzazione del cantiere e del cronoprogramma delle lavorazioni anche attraverso la turnazione dei lavoratori con l'obiettivo di diminuire i contatti, di creare gruppi autonomi, distinti e riconoscibili e di consentire una diversa articolazione degli orari del cantiere sia per quanto attiene all'apertura, alla sosta e all'uscita.

## 8. GESTIONE DI UNA PERSONA SINTOMATICA IN CANTIERE

- Nel caso in cui una persona presente in cantiere sviluppi febbre con temperatura superiore ai 37,5° e sintomi di infezione respiratoria quali la tosse, lo deve dichiarare immediatamente al datore di lavoro o al direttore di cantiere che dovrà procedere al suo isolamento in base alle disposizioni dell'autorità sanitaria e del coordinatore per l'esecuzione dei lavori ove nominato ai sensi del Decreto legislativo 9 aprile 2008 , n. 81 e procedere immediatamente ad avvertire le autorità sanitarie competenti e i numeri di emergenza per il COVID-19 forniti dalla Regione o dal Ministero della Salute;



# *Al Presidente del Consiglio dei Ministri*

- Il datore di lavoro collabora con le Autorità sanitarie per l'individuazione degli eventuali "contatti stretti" di una persona presente in cantiere che sia stata riscontrata positiva al tampone COVID-19. Ciò al fine di permettere alle autorità di applicare le necessarie e opportune misure di quarantena. Nel periodo dell'indagine, il datore di lavoro potrà chiedere agli eventuali possibili contatti stretti di lasciare cautelativamente il cantiere secondo le indicazioni dell'Autorità sanitaria

## 9. SORVEGLIANZA SANITARIA/MEDICO COMPETENTE/RLS o RLST

- La sorveglianza sanitaria deve proseguire rispettando le misure igieniche contenute nelle indicazioni del Ministero della Salute (cd. decalogo):
  - vanno privilegiate, in questo periodo, le visite preventive, le visite a richiesta e le visite da rientro da malattia;
  - la sorveglianza sanitaria periodica non va interrotta, perché rappresenta una ulteriore misura di prevenzione di carattere generale: sia perché può intercettare possibili casi e sintomi sospetti del contagio, sia per l'informazione e la formazione che il medico competente può fornire ai lavoratori per evitare la diffusione del contagio;
  - nell'integrare e proporre tutte le misure di regolamentazione legate al COVID-19 il medico competente collabora con il datore di lavoro e le RLS/RLST nonché con il direttore di cantiere e il coordinatore per l'esecuzione dei lavori ove nominato ai sensi del Decreto legislativo 9 aprile 2008, n. 81;
  - Il medico competente segnala al datore di lavoro situazioni di particolare fragilità e patologie attuali o pregresse dei dipendenti e il datore di lavoro provvede alla loro tutela nel rispetto della privacy il medico competente applicherà le indicazioni delle Autorità Sanitarie;

## 10. AGGIORNAMENTO DEL PROTOCOLLO DI REGOLAMENTAZIONE

- È costituito in cantiere un Comitato per l'applicazione e la verifica delle regole del protocollo di regolamentazione con la partecipazione delle rappresentanze sindacali aziendali e del RLS.
- Laddove, per la particolare tipologia di cantiere e per il sistema delle relazioni sindacali, non si desse luogo alla costituzione di comitati per i singoli cantieri, verrà istituito, un Comitato Territoriale composto dagli Organismi Paritetici per la salute e la sicurezza, laddove costituiti, con il coinvolgimento degli RLST e dei rappresentanti delle parti sociali.
- Potranno essere costituiti, a livello territoriale o settoriale, ad iniziativa dei soggetti firmatari del presente Protocollo, comitati per le finalità del Protocollo, anche con il coinvolgimento delle autorità sanitarie locali e degli altri soggetti istituzionali coinvolti nelle iniziative per il contrasto della diffusione del COVID19.

Si evidenzia che rimangono, comunque, ferme le funzioni ispettive dell'INAIL e dell'Agenzia unica per le ispezioni del lavoro, "Ispettorato Nazionale del Lavoro", e che, in casi eccezionali, potrà essere richiesto l'intervento degli agenti di Polizia Locale.



# *Al Presidente del Consiglio dei Ministri*

## TIPIZZAZIONE, RELATIVAMENTE ALLE ATTIVITA' DI CANTIERE, DELLE IPOTESI DI ESCLUSIONE DELLA RESPONSABILITÀ DEL DEBITORE, ANCHE RELATIVAMENTE ALL'APPLICAZIONE DI EVENTUALI DECADENZE O PENALI CONNESSE A RITARDATI O OMESSI ADEMPIMENTI

Le ipotesi che seguono, costituiscono una tipizzazione pattizia, relativamente alle attività di cantiere, della disposizione, di carattere generale, contenuta nell'articolo 91 del decreto legge 17 marzo 2020, n. 18, a tenore della quale il rispetto delle misure di contenimento adottate per contrastare l'epidemia di COVID-19 è sempre valutata ai fini dell'esclusione, ai sensi e per gli effetti degli articoli 1218 e 1223 c.c., della responsabilità del debitore, anche relativamente all'applicazione di eventuali decadenze o penali connesse a ritardati o omissi adempimenti.

- 1) la lavorazione da eseguire in cantiere impone di lavorare a distanza interpersonale minore di un metro, non sono possibili altre soluzioni organizzative e non sono disponibili, in numero sufficiente, mascherine e altri dispositivi di protezione individuale (guanti, occhiali, tute, cuffie, ecc..) conformi alle disposizioni delle autorità scientifiche e sanitarie (risulta documentato l'avvenuto ordine del materiale di protezione individuale e la sua mancata consegna nei termini): conseguente sospensione delle lavorazioni;
- 2) l'accesso agli spazi comuni, per esempio le mense, non può essere contingentato, con la previsione di una ventilazione continua dei locali, di un tempo ridotto di sosta all'interno di tali spazi e con il mantenimento della distanza di sicurezza di 1 metro tra le persone che li occupano; non è possibile assicurare il servizio di mensa in altro modo per assenza, nelle adiacenze del cantiere, di esercizi commerciali, in cui consumare il pasto, non è possibile ricorrere ad un pasto caldo anche al sacco, da consumarsi mantenendo le specifiche distanze: conseguente sospensione delle lavorazioni;
- 3) caso di un lavoratore che si accerti affetto da COVID-19; necessità di porre in quarantena tutti i lavoratori che siano venuti a contatto con il collega contagiato; non è possibile la riorganizzazione del cantiere e del cronoprogramma delle lavorazioni: conseguente sospensione delle lavorazioni;
- 4) laddove vi sia il pernottamento degli operai ed il dormitorio non abbia le caratteristiche minime di sicurezza richieste e/o non siano possibili altre soluzioni organizzative, per mancanza di strutture ricettive disponibili: conseguente sospensione delle lavorazioni.
- 5) indisponibilità di approvvigionamento di materiali, mezzi, attrezzature e maestranze funzionali alle specifiche attività del cantiere: conseguente sospensione delle lavorazioni

La ricorrenza delle predette ipotesi deve essere attestata dal coordinatore per la sicurezza nell'esecuzione dei lavori che ha redatto l'integrazione del Piano di sicurezza e di coordinamento.



# *Al Presidente del Consiglio dei Ministri*

N.B. si evidenzia che la tipizzazione delle ipotesi deve intendersi come meramente esemplificativa e non esaustiva.

Le presenti linee guida sono automaticamente integrate o modificate in materia di tutela sanitaria sulla base delle indicazioni o determinazioni assunte dal Ministero della salute e dall'Organizzazione Mondiale della Sanità in relazione alle modalità di contagio del COVID-19.

Roma, 24 aprile 2020.



# *Al Presidente del Consiglio dei Ministri*

## **Allegato 8**

### **Protocollo condiviso di regolamentazione per il contenimento della diffusione del COVID-19 nel settore del trasporto e della logistica**

Il Ministro delle Infrastrutture e dei Trasporti condivide con le associazioni datoriali Confindustria, Confetra, Confcooperative, Conftrasporto, Confartigianato, Assoporti, Assaeroporti, CNA-FITA, AICAI, ANITA, ASSTRA, ANAV, AGENS, Confitarma, Assarmatori, Legacoop Produzione Servizi e con le OO.SS. Filt-Cgil, Fit-Cisl e UilTrasporti il seguente:

#### **PROTOCOLLO CONDIVISO DI REGOLAMENTAZIONE PER IL CONTENIMENTO DELLA DIFFUSIONE DEL COVID – 19 NEL SETTORE DEL TRASPORTO E DELLA LOGISTICA**

Il 14 marzo 2020 è stato adottato il Protocollo di regolamentazione per il contrasto e il contenimento della diffusione del virus COVID 19 negli ambienti di lavoro (d'ora in poi Protocollo), relativo a tutti i settori produttivi.

Stante la validità delle disposizioni contenute nel citato Protocollo previste a carattere generale per tutte le categorie, e in particolare per i settori dei trasporti e della logistica, si è ritenuto necessario definire ulteriori misure.

Il documento allegato prevede adempimenti per ogni specifico settore nell'ambito trasportistico, ivi compresa la filiera degli appalti funzionali al servizio ed alle attività accessorie e di supporto correlate. Fermo restando le misure per le diverse modalità di trasporto, si richiama l'attenzione sui seguenti adempimenti comuni:

- prevedere l'obbligo da parte dei responsabili dell'informazione relativamente al corretto uso e gestione dei dispositivi di protezione individuale, dove previsti (mascherine, guanti, tute, etc.);
- La sanificazione e l'igienizzazione dei locali, dei mezzi di trasporto e dei mezzi di lavoro deve essere appropriata e frequente (quindi deve riguardare tutte le parti frequentate da viaggiatori e/o lavoratori ed effettuata con le modalità definite dalle specifiche circolari del Ministero della Salute e dell'Istituto Superiore di Sanità).
- Ove possibile, installare dispenser di idroalcolica ad uso dei passeggeri.
- Per quanto riguarda il trasporto viaggiatori laddove sia possibile è necessario contingentare la vendita dei biglietti in modo da osservare tra i passeggeri la distanza di almeno un metro. Laddove non fosse possibile i passeggeri dovranno dotarsi di apposite protezioni (mascherine e guanti).
- Nei luoghi di lavoro laddove non sia possibile mantenere la distanze tra lavoratori previste dalle disposizioni del Protocollo vanno utilizzati i dispositivi di protezione individuale. In subordine dovranno essere usati separatori di posizione. I luoghi strategici per la funzionalità del sistema (sale operative, sale ACC, sale di controllo ecc) devono preferibilmente essere dotati di rilevatori di temperatura attraverso dispositivi automatizzati.
- Per tutto il personale viaggiante così come per coloro che hanno rapporti con il pubblico e per i quali le distanze di 1 mt dall'utenza non siano possibili, va previsto l'utilizzo degli appositi dispositivi di protezione individuali previsti dal Protocollo. Analogamente per il personale



# *Al Presidente del Consiglio dei Ministri*

viaggiante ( a titolo di esempio macchinisti, piloti ecc..) per i quali la distanza di 1 m dal collega non sia possibile.

- Per quanto riguarda il divieto di trasferta (di cui al punto 8 del Protocollo), si deve fare eccezione per le attività che richiedono necessariamente tale modalità.
- Sono sospesi tutti i corsi di formazione se non effettuabili da remoto.
- Predisposizione delle necessarie comunicazioni a bordo dei mezzi anche mediante apposizione di cartelli che indichino le corrette modalità di comportamento dell'utenza con la prescrizione che il mancato rispetto potrà contemplare l'interruzione del servizio.
- Nel caso di attività che non prevedono obbligatoriamente l'uso degli spogliatoi, è preferibile non utilizzare gli stessi al fine di evitare il contatto tra i lavoratori, nel caso in cui sia obbligatorio l'uso, saranno individuate dal Comitato per l'applicazione del Protocollo le modalità organizzative per garantire il rispetto delle misure sanitarie per evitare il pericolo di contagio.

## ALLEGATO

### SETTORE AEREO

- Gli addetti che dovessero necessariamente entrare a più stretto contatto, anche fisico, con il passeggero, nei casi in cui fosse impossibile mantenere una distanza interpersonale di almeno un metro, dovranno indossare mascherine, guanti monouso e su indicazione del Medico Competente ulteriori dispositivi di protezione come occhiali protettivi, condividendo tali misure con il Comitato per l'applicazione del Protocollo di cui in premessa.
- Per gli autisti dei camion per il cargo aereo valgono le stesse regole degli autisti del trasporto merci.

### SETTORE AUTOTRASPORTO MERCI

- Se possibile, gli autisti dei mezzi di trasporto devono rimanere a bordo dei propri mezzi se sprovvisti di guanti e mascherine. In ogni caso, il veicolo può accedere al luogo di carico/scarico anche se l'autista è sprovvisto di DPI, purché non scenda dal veicolo o mantenga la distanza di un metro dagli altri operatori. Nei luoghi di carico/scarico dovrà essere assicurato che le necessarie operazioni propedeutiche e conclusive del carico/scarico delle merci e la presa/consegna dei documenti, avvengano con modalità che non prevedano contatti diretti tra operatori ed autisti o nel rispetto della rigorosa distanza di un metro. Non è consentito l'accesso agli uffici delle aziende diverse dalla propria per nessun motivo, salvo l'utilizzo dei servizi igienici dedicati e di cui i responsabili dei luoghi di carico/scarico delle merci dovranno garantire la presenza ed una adeguata pulizia giornaliera e la presenza di idoneo gel igienizzante lavamani.
- Le consegne di pacchi, documenti e altre tipologie di merci espresse possono avvenire, previa nota informativa alla clientela da effettuarsi, anche via web, senza contatto con i riceventi. Nel caso di consegne a domicilio, anche effettuate da Riders, le merci possono essere consegnate senza contatto con il destinatario e senza la firma di avvenuta consegna. Ove ciò non sia possibile, sarà necessario l'utilizzo di mascherine e guanti.
- Qualora sia necessario lavorare a distanza interpersonale minore di un metro e non siano possibili altre soluzioni organizzative - in analogia a quanto previsto per gli ambienti chiusi -, laddove la



# *Al Presidente del Consiglio dei Ministri*

suddetta circostanza si verifichi nel corso di attività lavorative che si svolgono in ambienti all'aperto, è comunque necessario l'uso delle mascherine.

- Assicurare, laddove possibile e compatibile con l'organizzazione aziendale, un piano di turnazione dei dipendenti dedicati alla predisposizione e alla ricezione delle spedizioni e al carico/scarico delle merci e con l'obiettivo di diminuire al massimo i contatti e di creare gruppi autonomi, distinti e riconoscibili individuando priorità nella lavorazione delle merci.

## **SETTORE TRASPORTO PUBBLICO LOCALE STRADALE E FERROVIE CONCESSE**

In adesione a quanto previsto nell'Avviso comune siglato dalle Associazioni Asstra, Anav ed Agens con le OOSLLL il 13 marzo 2020, per il settore considerato trovano applicazione le seguenti misure specifiche:

- L'azienda procede all'igienizzazione, sanificazione e disinfezione dei treni e dei mezzi pubblici, effettuando l'igienizzazione e la disinfezione almeno una volta al giorno e la sanificazione in relazione alle specifiche realtà aziendali.
- Occorre adottare possibili accorgimenti atti alla separazione del posto di guida con distanziamenti di almeno un metro dai passeggeri; consentire la salita e la discesa dei passeggeri dalla porta centrale e dalla porta posteriore utilizzando idonei tempi di attesa al fine di evitare contatto tra chi scende e chi sale.
- Sospensione, previa autorizzazione dell'Agenzia per la mobilità territoriale competente e degli Enti titolari, della vendita e del controllo dei titoli di viaggio a bordo.
- Sospendere l'attività di bigliettazione a bordo da parte degli autisti.

## **SETTORE FERROVIARIO**

- Informazione alla clientela attraverso i canali aziendali di comunicazione (call center, sito web, app) sia in merito alle misure di prevenzione adottate in conformità a quanto disposto dalle Autorità sanitarie sia in ordine alle informazioni relative alle percorrenze attive in modo da evitare l'accesso delle persone agli uffici informazioni/biglietterie delle stazioni.
- Nei Grandi Hub ove insistono gate di accesso all'area di esercizio ferroviario (Milano C.le, Firenze S.M.N., Roma Termini) ed in ogni caso in tutte le stazioni compatibilmente alle rispettive capacità organizzative ed ai flussi di traffico movimentati:
  - o disponibilità per il personale di dispositivi di protezione individuale (mascherine, guanti monouso, gel igienizzante lavamani);
  - o divieto di ogni contatto ravvicinato con la clientela ad eccezione di quelli indispensabili in ragione di circostanze emergenziali e comunque con le previste precauzioni di cui alle vigenti disposizioni governative;
  - o proseguimento delle attività di monitoraggio di security delle stazioni e dei flussi dei passeggeri, nel rispetto della distanza di sicurezza prescritta dalle vigenti disposizioni.
  - o restrizioni al numero massimo dei passeggeri ammessi nelle aree di attesa comuni e comunque nel rispetto delle disposizioni di distanziamento fra le persone di almeno un metro.



# *Al Presidente del Consiglio dei Ministri*

Prevedere per le aree di attesa comuni senza possibilità di aereazione naturale, ulteriori misure per evitare il pericolo di contagio;

o disponibilità nelle sale comuni di attesa e a bordo treno di gel igienizzante lavamani anche eventualmente preparato secondo le disposizioni dell'OMS. Sino al 3 aprile p.v. è sospeso il servizio di accoglienza viaggiatori a bordo treno.

- In caso di passeggeri che a bordo treno presentino sintomi riconducibili all'affezione da Covid-19, la Polizia Ferroviaria e le Autorità sanitarie devono essere prontamente informate: all'esito della relativa valutazione sulle condizioni di salute del passeggero, a queste spetta la decisione in merito all'opportunità di fermare il treno per procedere ad un intervento.
- Al passeggero che presenti, a bordo treno, sintomi riconducibili all'affezione da Covid-19 (tosse, rinite, febbre, congiuntivite), è richiesto di indossare una mascherina protettiva e sedere isolato rispetto agli altri passeggeri, i quali sono ricollocati in altra carrozza opportunamente sgomberata e dovranno quindi essere attrezzati idonei spazi per l'isolamento di passeggeri o di personale di bordo.
- L'impresa ferroviaria procederà successivamente alla sanificazione specifica del convoglio interessato dall'emergenza prima di rimmetterlo nella disponibilità di esercizio.

## **SETTORE MARITTIMO E PORTUALE**

- Evitare per quanto possibile i contatti fra personale di terra e personale di bordo e comunque mantenere la distanza interpersonale di almeno un metro. Qualora ciò non fosse possibile, il personale dovrà presentarsi con guanti e mascherina ed ogni altro ulteriore dispositivo di sicurezza ritenuto necessario.
- Al fine di assicurare la corretta e costante igiene e pulizia delle mani, le imprese forniscono al proprio personale sia a bordo sia presso le unità aziendali (uffici, biglietterie e magazzini) appositi distributori di disinfettante con relative ricariche.
- Sono rafforzati i servizi di pulizia, ove necessario anche mediante l'utilizzo di macchinari specifici che permettono di realizzare la disinfezione dei locali di bordo e degli altri siti aziendali, quali uffici, biglietterie e magazzini.
- L'attività di disinfezione viene eseguita in modo appropriato e frequente sia a bordo (con modalità e frequenza dipendenti dalla tipologia del locale) che presso gli altri siti aziendali ad opera di personale a tale scopo destinato. In particolare, a bordo delle navi la disinfezione avrà luogo durante la sosta in porto, anche in presenza di operazioni commerciali sempre che queste non interferiscano con dette operazioni. Nelle unità da passeggeri e nei locali pubblici questa riguarderà in modo specifico le superfici toccate frequentemente come pulsanti, maniglie, o tavolini e potrà essere effettuata con acqua e detergente seguita dall'applicazione di disinfettanti d'uso comune, come alcol etilico o ipoclorito di sodio opportunamente dosati. Alle navi da carico impiegate su rotte in cui la navigazione avviene per diversi giorni consecutivi, tale procedura si applicherà secondo le modalità e la frequenza necessarie da parte del personale di bordo opportunamente istruito ed in considerazione delle differenti tipologie di navi, delle differenti composizioni degli equipaggi e delle specificità dei traffici. Le normali attività di igienizzazione delle attrezzature e dei mezzi di lavoro devono avvenire, con modalità appropriate alla tipologia degli stessi, ad ogni cambio di operatore



# *Il Presidente del Consiglio dei Ministri*

ed a cura dello stesso con l'uso di prodotti messi a disposizione dall'azienda osservando le dovute prescrizioni eventualmente previste (aerazione, etc.)

- Le imprese forniranno indicazioni ed opportuna informativa al proprio personale:
- per evitare contatti ravvicinati con la clientela ad eccezione di quelli indispensabili in ragione di circostanze emergenziali e comunque con le previste precauzioni di cui alle vigenti disposizioni governative;
- per mantenere il distanziamento di almeno un metro tra i passeggeri;
- per il TPL marittimo con istruzioni circa gli accorgimenti da adottare per garantire una distanza adeguata tra le persone nel corso della navigazione e durante le operazioni di imbarco e sbarco;
- per informare immediatamente le Autorità sanitarie e marittime qualora a bordo siano presenti passeggeri con sintomi riconducibili all'affezione da Covid-19;
- per richiedere al passeggero a bordo che presenti sintomi riconducibili all'affezione da Covid-19 di indossare una mascherina protettiva e sedere isolato rispetto agli altri passeggeri;
- per procedere, successivamente allo sbarco di qualsiasi passeggero presumibilmente positivo all'affezione da Covid-19, alla sanificazione specifica dell'unità interessata dall'emergenza prima di rimetterla nella disponibilità d'esercizio.
- Per quanto possibile saranno organizzati sistemi di ricezione dell'autotrasporto, degli utenti esterni e dei passeggeri che evitino congestionamenti e affollamenti di persone. Per quanto praticabile sarà favorito l'utilizzo di sistemi telematici per lo scambio documentale con l'autotrasporto e l'utenza in genere.
- le imprese favoriranno per quanto possibile lo scambio documentale tra la nave e il terminal con modalità tali da ridurre il contatto tra il personale marittimo e quello terrestre, privilegiando per quanto possibile lo scambio di documentazione con sistemi informatici.
- considerata la situazione emergenziale, limitatamente ai porti nazionali, con riferimento a figure professionali quali il personale dipendente degli operatori portuali, gli agenti marittimi, i chimici di porto, le guardie ai fuochi, gli ormeggiatori, i piloti, il personale addetto al ritiro dei rifiuti solidi e liquidi, sono sospese le attività di registrazione e di consegna dei PASS per l'accesso a bordo della nave ai fini di security.
- Nei casi in cui in un terminal operino, oltre all'impresa, anche altre ditte subappaltatrici il governo dei processi deve essere assunto dal terminalista.
- Risolvere con possibile interpretazione o integrazione del DPCM 11 marzo 2020 che nelle aree demaniali di competenza dell'ADSP e/o interporti i punti di ristoro vengano considerati alla stregua delle aree di sosta e/o mense. Nelle more dei chiarimenti da parte della Presidenza dovranno essere previsti i servizi sanitari chimici.

## **Servizi di trasporto non di linea**

- Per quanto riguarda i servizi di trasporto non di linea risulta opportuno evitare che il passeggero occupi il posto disponibile vicino al conducente.



# *Il Presidente del Consiglio dei Ministri*

Sul sedili posteriori al fine di rispettare le distanze di sicurezza non potranno essere trasportati, distanziati il più possibile, più di due passeggeri.

Il conducente dovrà indossare dispositivi di protezione.

Le presenti disposizioni per quanto applicabili vanno estese anche ai natanti che svolgono servizi di trasporto non di linea.

Le presenti linee guida sono automaticamente integrate o modificate in materia di tutela sanitaria sulla base delle indicazioni o determinazioni assunte dal Ministero della Sanità e dall'Organizzazione mondiale della sanità (OMS) in relazione alle modalità di contagio del COVID-19