

PS 01 "Prevenzione della diffusione del contagio del Coronavirus COVID19 – Norme Organizzative e Prescrizioni Comportamentali"

Ai sensi del Protocollo Condiviso del 24 Aprile 2020 per il contrasto e il contenimento della diffusione del virus Covid-19 negli ambienti di lavoro, delle prescrizioni del DPCM 26/04/2020, Decreto Legge 25/03/2020, DPCM 17/05/2020, nonché del documento tecnico del 23 Aprile 2020 emanato da INAIL, del "Piano per il contenimento del contagio e la tutela della salute dei lavoratori durante l'epidemia da virus SARS-Cov 2 in ambienti di lavoro non sanitari" emanato dalla Regione Umbria con DGR 28/04/2020, del documento emanato dalla Conferenza delle Regioni e delle Province Autonome "Nuovo coronavirus SARS-CoV-2 Linee di indirizzo per la riapertura della Attività Economiche e Produttive".

Mercato Vianova Srl

Sede legale: Via Tiberina, 151 - 06059 Todi Fraz. Pantalla (PG)

Sede operativa: Via Mazzini, 15 - 06121 Perugia

MOTIVI PER L'EMISSIONE

Rev.	Del	Descrizione	
00	20/05/2020	Prima emissione ai sensi del Protocollo Condiviso del 24 Aprile 2020	

Con il supporto tecnico di Securitas Srl





CAPITOLO 1 – GENERALITA'

1.1 IDENTIFICAZIONE DELL'AZIENDA

Ragione sociale	Mercato Vianova Srl
Sede Legale	Via Tiberina, 151 – 06059 Todi Fraz. Pantalla (PG)
Sede Operativa	Via Mazzini, 15 – 06121 Perugia (PG)
Provincia	Perugia
Telefono	075/5730445
Datore di Lavoro	Luca Baccarelli
Attività svolta	Servizio Ristorazione e mescita di bevande
Codice Ateco	56.10





CAPITOLO 2 - METODOLOGIA DI CLASSIFICAZIONE INAIL

2.1 CLASSIFICAZIONE DEL RISCHIO PER I LAVORATORI

La seguente procedura è redatta in conformità ai sensi del Protocollo Condiviso del 24 Aprile 2020 per il contrasto e il contenimento della diffusione del virus Covid-19 negli ambienti di lavoro, delle prescrizioni del DPCM 26/04/2020, Decreto Legge 25/03/2020, DPCM 17/05/2020, nonché del documento tecnico del 23 Aprile 2020 emanato da INAIL, del "Piano per il contenimento del contagio e la tutela della salute dei lavoratori durante l'epidemia da virus SARS-Cov-2 in ambienti di lavoro non sanitari" emanato dalla Regione Umbria con DGR del 28/04/2020, del documento emanato dalla Conferenza delle Regioni e delle Province Autonome "Nuovo coronavirus SARS-CoV-2 Linee di indirizzo per la riapertura della Attività Economiche e Produttive".

Il documento risulta essere Appendice al Documento di Valutazione dei rischi Aziendali redatto ai sensi dell'art. 17 e 28 del D.Lgs 81/08 ed utilizzato per la valutazione dal rischio da contagio sociale COVID-19 e le relative misure di tutela adottate per il contenimento.

Al fine di contribuire a fornire elementi pratici per la determinazione di livelli di priorità progressiva di interventi, è necessario tenere in considerazione le specificità dei processi produttivi e delle modalità di organizzazione del lavoro.

La classificazione da contagio da SARS-CoV-2 in occasione di lavoro viene classificato secondo tre variabili:

- esposizione: la probabilità di venire in contatto con fonti di contagio nello svolgimento delle specifiche attività lavorative (es. settore sanitario, gestione dei rifiuti speciali, laboratori di ricerca, etc.);
- prossimità: le caratteristiche intrinseche di svolgimento del lavoro che non permettono un sufficiente distanziamento sociale (es. specifici compiti in catene di montaggio) per parte del tempo di lavoro o per la quasi totalità;
- aggregazione: la tipologia di lavoro che prevede il contatto con altri soggetti oltre ai lavoratori dell'Azienda (es. ristorazione, commercio al dettaglio, spetta colo, alberghiero, istruzione, etc.).

Tali profili possono assumere una diversa entità ma allo stesso tempo modularità in considerazione delle aree in cui operano gli insediamenti produttivi, delle modalità di organizzazione del lavoro e delle specifiche misure preventive adottate. In una analisi di priorità della modulazione delle misure contenitive, va tenuto conto anche dell'impatto che la riattivazione di uno o più processi produttivi generi occasioni di aggregazioni sociali per la popolazione. È evidente, infatti, che nell'ambito della tipologia di lavoro che prevede contatti con soggetti "terzi", ve ne sono alcuni che determinano necessariamente la riattivazione di mobilità di popolazione e in alcuni casi grandi aggregazioni. Per la classificazione del rischio si farà riferimento all'Allegato I del "Documento tecnico sulla possibile rimodulazione delle misure di contenimento del contagio da SARS-CoV-2 nei luoghi di lavoro e strategie di prevenzione del 23 Aprile 2020" redatto da INAIL.





Visti i criteri riportati e visti i gruppi omogenei dell'Azienda risulta che l'esposizione per ogni gruppo omogeneo è:

Gruppo 1 – Servizio bar e sala ristorazione: rischio medio-basso

Gruppo 2 - Cucina: rischio medio-basso

NORME ORGANIZZATIVE E PRESCRIZIONI COMPORTAMENTALI

Premessa

I Coronavirus sono una vasta famiglia di virus noti per causare malattie che vanno dal comune raffreddore a malattie più gravi come la Sindrome respiratoria mediorientale (MERS) e la Sindrome respiratoria acuta grave (SARS). Il virus che causa l'attuale epidemia di coronavirus è stato chiamato "Sindrome respiratoria acuta grave coronavirus 2" (SARS-CoV-2). La malattia provocata dal nuovo Coronavirus ha un nome: "COVID-19" (dove "CO" sta per corona, "VI" per virus, "D" per disease e "19" indica l'anno in cui si è manifestata). I sintomi più comuni includono febbre, tosse, difficoltà respiratorie. Nei casi più gravi, l'infezione può causare polmonite, sindrome respiratoria acuta grave, insufficienza renale e persino la morte. La maggior parte delle persone (circa l'80%) guarisce dalla malattia senza bisogno di cure speciali. Circa 1 persona su 6 con COVID-19 si ammala gravemente e sviluppa difficoltà respiratorie. Le persone più suscettibili alle forme gravi sono gli anziani e quelle con malattie preesistenti, quali diabete e malattie cardiache. Il nuovo Coronavirus è un virus respiratorio che si diffonde principalmente attraverso il contatto stretto con una persona malata. La via primaria sono le goccioline del respiro delle persone infette ad esempio tramite:

- la saliva, tossendo e starnutendo;
- contatti diretti personali;
- le mani, ad esempio toccando con le mani contaminate (non ancora lavate) bocca, naso o occhi.

Normalmente le malattie respiratorie non si tramettono con gli alimenti, che comunque devono essere manipolati rispettando le buone pratiche igieniche ed evitando il contatto fra alimenti crudi e cotti. Studi sono in corso per comprendere meglio le modalità di trasmissione del virus. Il periodo di incubazione varia tra 2 e 12 giorni; 14 giorni rappresentano il limite massimo di precauzione.

2.2 INFORMAZIONE

L'Azienda ha provveduto ad informare tutti i lavoratori e chiunque entri in Azienda, con una informazione adeguata sulla base delle mansioni e dei contesti lavorativi, circa le disposizioni da adottare nelle seguenti modalità:

 informazione del lavoratore sul presente protocollo in spazi adeguati e nel rispetto della capienza massima e comunque preferendo spazi aperti e/o all'esterno. Verranno lette tutte le misure di tutela (prevenzione e protezione) riportate nel presente documento;





- per i dipendenti/lavoratori l'Azienda espone in bacheca il presente documento ed al bagno specifica procedura su come lavarsi le mani. Sarà possibile richiederne copia del protocollo all'indirizzo info@mercatovianova.it. Nella procedura sono riportate le misure adottate cui il personale deve attenersi, in particolare sul corretto utilizzo dei DPI e sui comportamenti da adottare per evitare/limitare la trasmissione virale (vedi allegati). Tali informazioni verranno ribadite attraverso apposita cartellonistica affissa all'ingresso di ogni area;
- per i clienti verranno affisse, su appositi supporti fisici e digitali, informative sulle corrette regole che i clienti dovranno adottare, comprensibile anche per i clienti di altra nazionalità;
- l'Azienda per aumentare il livello informativo delle misure messe in atto pubblicizzerà tale protocollo online tramite sito internet e/o social;
- esporre nei bagni ed in corrispondenza dei dispenser le indicazioni ministeriali sul lavaggio delle mani.

In particolare, si ricorda che:

- a. per ogni lavoratore vige 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;
- non sarà consentito l'ingresso o la permanenza in Azienda 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;
- chiunque (lavoratori, collaboratori, clienti, fornitori, trasportatori, consulenti) è tenuto al 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);
- d. è fatto obbligo di 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.

2.3 MODALITÀ DI INGRESSO IN AZIENDA DA PARTE DEI DIPENDENTI

L'Azienda stabilisce le sequenti modalità di accesso in Azienda per tutti i dipendenti:

l'ingresso in Azienda deve avvenire in modo individuale, senza formare assembramenti nell'area di ingresso. Ogni lavoratore nell'attesa di entrare dovrà mantenere all'esterno la distanza di almeno due metri da chi segue e da chi precede. Così da evitare la permanenza del personale nell'area comune;





- l'Azienda, visto l'esiguità del numero dei dipendenti, non ha predisposto un'entrata diversa dall'uscita per i lavoratori;
- il personale prima dell'accesso al luogo di lavoro potrebbe esser sottoposto al controllo della temperatura corporea tramite termometro ad infrarossi e nel rispetto della procedura specifica;
- nel rispetto delle norme sulla privacy le temperature misurate non verranno registrate, ma se tale temperatura risulterà superiore ai 37,5°C non sarà consentito l'accesso ai luoghi di lavoro. Le persone in tale condizione saranno momentaneamente fornite di mascherine chirurgiche e dovranno restare in uno spazio isolato, dovranno contattare nel più breve tempo possibile il proprio medico curante e seguire le sue indicazioni. Successivamente gli spazi occupati verranno sanificati;
- 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;
- l'accesso in Azienda è precluso a chiunque, 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.

2.4 MODALITA' DI ACCESSO DEI FORNITORI ESTERNI

L'accesso in Azienda di tutti coloro che, estranei al personale aziendale, sono chiamati a svolgere le proprie prestazioni contrattuali nell'abito dell'Azienda ospitante dovranno rispettare le seguenti disposizioni:

- l'accesso dei fornitori al servizio igienico dedicato agli esterni sarà consentito solo per motivi di urgenza, dopo aver avvertito l'addetto alla ricezione, muniti di mascherina ed igienizzandosi le mani all'ingresso del locale e lavandosi adeguatamente le mani all'uscita. L'Azienda, dopo ogni uso, provvederà poi immediatamente a sanificare la toilette;
- le fasi di scarico merce/materiali e disbrigo delle pratiche verranno effettuate nel solito modo con l'eccezione di deposito dei materiali sull'uscio (di modo che il fornitore non debba entrare e solo l'operatore addetto al carico potrà accedervi con il materiale). Nei casi in cui debbano entrare negli spazi a disposizione dell'Azienda, dovranno sottostare a tutte le regole aziendali, ivi comprese quelle per l'accesso ai locali aziendali di cui al precedente paragrafo (mascherina, guanti/igiene delle mani, etc), e, in ogni caso, mantenendo sempre la distante di sicurezza interpersonale di almeno 1 metro:
- non è consentito l'accesso alla cucina o ad altre aree non identificate nel punto precedente per nessun motivo;
- i fornitori/trasportatori dovranno essere muniti di mascherina chirurgica e guanti per tutte le attività svolte al di fuori del mezzo;





- i dipendenti delle ditte esterne che operano all'interno della nostra Azienda dovranno sottostare a tutte le regole aziendali, ivi comprese quelle per l'accesso ai locali aziendali di cui al precedente paragrafo;
- in caso di lavoratori dipendenti da aziende terze che operano nel nostro 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;
- in caso di positività di un lavoratore interno, comunicheremo tempestivamente all'appaltatore tele evento;
- a seguito della comunicazione di tali prescrizioni l'Azienda, nella figura del datore di lavoro/preposto/comitato/lavoratore effettuerà una vigilanza periodica sul corretto rispetto delle indicazioni fornitegli.

2.4.1 Gestione Clienti:

L'Azienda gestirà l'afflusso al ristorante introducendo dei turni ad orari prestabiliti:

- pranzo: dalle 12:30 alle 15:30
- aperitivo: dalle 18:00 alle 19:45
- cena: dalle 20:00 alle 21:45 e dalle 22:00 alle 23:45
- dopo cena: dalle 00:00 alle 01:30 (chiusura)

Dopo ogni turno si procederà all'igienizzazione di tavoli, sedie e ogni altro materiale entrato in contatto con il cliente.

Tutti i pasti saranno gestiti con servizio al tavolo, anche l'aperitivo.

L'Azienda gestirà le prenotazioni, che saranno obbligatorie, direttamente tramite telefono, e-mail, social media, sito web, altri canali di prenotazione online (es. The Fork). Tutti i dati sul cliente saranno conservati nell'agenda elettronica di prenotazioni per almeno 14 giorni.

2.4.2 Gestione consulenti esterni:

L'accesso dei consulenti esterni in Azienda sarà contingentato ed effettuato come segue e comunque nel rispetto delle indicazioni di cui sopra:

- su appuntamento così da regolare l'afflusso;
- l'ingresso sarà consentito ad una persona alla volta, sempre indossando la mascherina;
- sarà vietato l'accesso all'area cucina se non indispensabile, fatta eccezione per il consulente di cucina;
- verrà dedicato un tavolo all'esterno per le attività di trattativa e visione progetti mantenendo la distanza interpersonale di almeno 1 metro;
- al termine del colloquio uscito il cliente si procederà alla pulizia del tavolo e delle maniglie prima di consentire un nuovo ingresso.





2.5 PULIZIA E SANIFICAZIONE IN AZIENDA

In fase di riapertura, l'Azienda ha provveduto ad effettuare una sanificazione straordinaria di tutti gli ambienti, che è stata svolta dal personale dipendente dell'Azienda. Gli stessi lavoratori sono incaricati di effettuare ulteriori periodiche sanificazioni, secondo quanto riportato nel presente protocollo.

L'Azienda ha, altresì, predisposto dispenser per i lavoratori ed i clienti con soluzioni idroalcoliche/detergenti per il lavaggio delle mani laddove non sia possibile lavarsi con acqua e sapone, collocati nei seguenti punti.

Per i clienti:

Piano terra: cassa bar, cassa esterna dehors, servizi igienici, porta ingresso bar con piantana Piano primo: cassa ristorante, servizi igienici, ingresso ristorante in cima alle scale con piantana

Per i dipendenti:

Cucina
Zona preparazione sushi
Spogliatoio/servizi igienici personale
Retro-bar/ufficio
Magazzino

Garantire sempre un continuativo ricambio d'aria nei locali condivisi. Anche la porta di accesso/uscita della cucina e magazzino verrà periodicamente aperta, garantendo ricambio d'aria.

- A fine turno ogni operatore della cucina deve effettuare <u>la pulizia e sanificazione</u> (giusta regola del manuale di HACCP) con prodotto disinfettante/virucida per il settore alimentare, delle superfici e degli oggetti condivisi comprese le pavimentazioni dell'area della cucina e del magazzino alimenti.
- A fine turno il personale di sala deve effettuare <u>la pulizia e sanificazione</u> (giusta regola del manuale di HACCP) con prodotto disinfettante/virucida per il settore alimentare, delle superfici e degli oggetti condivisi comprese le pavimentazioni dell'area di ristorante.
- Frequentemente il personale deve effettuare <u>la pulizia</u> e disinfezione di tutti gli ambienti e locali, con particolare attenzione alle aree comuni e alle superfici toccate con maggiore frequenza (corrimano, interruttori della luce, pulsanti degli ascensori, maniglie di porte e finestre, etc.).
- Più volte per ogni turno il personale identificato deve effettuare <u>la pulizia dei servizi igienici</u>, delle superfici e degli oggetti condivisi dell'area dei bagni ad uso dei clienti del ristorante.
- A fine turno il personale identificato deve effettuare <u>la sanificazione</u> (giusta regola del manuale di HACCP) con prodotto disinfettante/virucida per il settore alimentare, delle superfici e degli oggetti





condivisi comprese le pavimentazioni dell'area dei bagni ad uso dei clienti del ristorante/bar e per quelli ad uso del personale interno e ed esterno compreso gli spogliatoi.

- Nell'area adibita a ricezione, l'utilizzatore a fine turno dovrà procedere alla pulizia e sanificazione della scrivania/bancone, mouse, tastiera, maniglie e interruttori degli ambienti utilizzati, per effettuare tale attività sono messi a disposizione attrezzature e prodotti adeguati (guanti monouso, carta assorbente, prodotti chimici adeguati alle indicazioni ministeriali o con comprovata attività virucida).
- Per eseguire le suddette operazioni di pulizia l'Azienda mette a disposizione dei lavoratori il materiale necessario composto da carta, prodotti detergenti e disinfettanti idonei, guanti usa e getta.
- I materiali utilizzati per le operazioni di pulizia (guanti usa e getta, carta monouso, etc) dovranno essere conferiti nei contenitori dei rifiuti indifferenziati trattati come da indicazioni del gestore.
- Nel caso di presenza di una persona con COVID-19 all'interno dei locali Aziendali, si procede, al momento della ripresa, 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.

2.6 PRECAUZIONI IGIENICHE PERSONALI

L'Azienda ha distribuito e affisso materiale informativo affinché sia rispettato obbligo di adozione di tutte le precauzioni igieniche da parte di tutte le persone presenti in Azienda, in particolare per le mani di cui ne è raccomandata la frequente pulizia con acqua e sapone.

L'Azienda mette a disposizione dei lavoratori/clienti dispenser di soluzioni idroalcoliche/detergenti per il lavaggio delle mani collocati come indicato al punto 2.5.

2.7 DISPOSITIVI DI PROTEZIONE INDIVIDUALE

L'adozione delle misure di igiene e dei dispositivi di protezione individuale indicati nel Protocollo è fondamentale e, vista l'attuale situazione di emergenza, è evidentemente legata alla disponibilità in commercio. Per questi motivi:

- le mascherine saranno utilizzate in conformità a quanto previsto dalle indicazioni dell'Organizzazione Mondiale della Sanità (OMS);
- 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;
- tutti coloro che dovranno entrare in contatto o maneggeranno documenti, carte, buste, plichi e
 qualsiasi altro oggetto proveniente dall'esterno (ivi compresi denaro e/o titoli) dovranno sempre
 igienizzarsi le mani prima di tornare a svolgere il servizio, usando le apposite soluzioni idroalcoliche messe a disposizione dall'Azienda;
- tutti i lavoratori che condividono spazi comuni (es. spogliatoi, aree fumatori, distributori di bevande e/o snack), dovranno utilizzare mascherine chirurgiche messe a disposizione giornalmente





dall'Azienda. Per le aree in cui sia necessario togliersi la mascherina per consumare cibi/bevande/fumare il lavoratore dovrà prelevare la bevanda/cibo e consumarla presso il suo luogo specifico di lavoro (es. cucina o banco di lavoro) o fumare ad una distanza di almeno due metri dal collega all'esterno;

- nelle attività lavorative in cui a causa della geometria particolare della fase di lavoro (es. in cucina) non sia possibile rispettare la distanza interpersonale di 1 metro le attività dovranno essere eseguiti utilizzando mascherine;
- i camerieri durante il servizio al tavolo e al banco bar dovranno indossare la mascherina chirurgica;
- qualora emergessero in futuro ulteriori occasioni in cui il lavoro imponesse di lavorare a distanza interpersonale minore di un metro e non fossero possibili altre soluzioni organizzative, sarà comunque necessario l'uso delle mascherine chirurgiche e di altri DPI come guanti, occhiali o schermi, tute, etc che verranno regolamentate di volta in volta;
- tutto il personale è tenuto al rispetto delle istruzioni sul corretto utilizzo delle mascherine e dei guanti monouso riportate negli allegati IV e V.

2.8 GESTIONE SPAZI COMUNI (ES. SPOGLIATOI, AREE FUMATORI, DISTRIBUTORI DI BEVANDE E/O SNACK, ETC)

Per la gestione corretta degli spazi comuni e nel rispetto della distanza minima interpersonale di un metro viene contingentato l'accesso ai vari locali come segue:

- locali adibiti ai servizi igienici/spogliatoi (almeno 1 metro di distanza in fase di entrata/uscita e per un massimo di una persona alla volta);
- nelle presenti aree deve essere garantito un elevato ricambio d'aria, per favorire questo il lavoratore manterrà sempre aperta la porta e, se necessario, sarà tenuto in funzione un ventilatore per forzare il ricambio d'aria quotidiano.

2.9 ORGANIZZAZIONE AZIENDALE (Turnazione, Trasferte e Smart Work, Rimodulazione dei livelli produttivi), RIUNIONI, EVENTI E FORMAZIONE

Anche in relazione alle misure igienico sanitarie suindicate, l'Azienda ha provveduto ad organizzare l'attività lavorative nelle seguenti modalità:

- non sono consentite le riunioni in presenza. L'Azienda favorirà tali incontri sulla sala ristorante esterna così da garantire un'elevata circolazione dell'aria e per un massimo di 6 persone. Laddove le stesse fossero connotate dal carattere della necessità e urgenza, nell'impossibilità di collegamento a distanza verranno effettuati incontri di breve durata, con un massimo di 4 partecipanti, all'interno della sala ristorante, che viste le dimensioni, garantisce di mantenere la distanza superiore ad un metro e un'adequata 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; l'Azienda si muoverà al fine di effettuare eventuali formazioni a distanza;





- le trasferte e viaggi di lavoro, già nell'interpretazione del Protocollo del 14 Marzo, facevano riferimento esclusivamente alle attività complementari rispetto alle attività core delle imprese;
- l'Azienda inoltre consiglia ai propri dipendenti, al fine di evitare aggregazioni sociali, gli spostamenti casa lavoro mediante mezzi privati o in alternativa navette.

2.9.1 Misure per l'area ristorante ed area aperta al pubblico:

L'Azienda attua quanto segue:

- tutte le attività a servizio dei clienti saranno, per quanto possibile, esercitate all'esterno dei locali in apposita area organizzata e delimitata;
- l'affollamento massimo dei locali sarà garantito dai posti massimi a sedere, a cui si aggiungono eventuali ulteriori clienti al banco in attesa di ricevere la loro consumazione secondo le norme di distanziamento interpersonale previste;
- tutti i tavoli esterni sono quadrati e con lato da 1 mt, posizionati in maniera tale da mantenere il distanziamento interpersonale di almeno un metro tra i clienti, ad eccezione delle persone che in base alle disposizioni vigenti non siano soggette al distanziamento interpersonale; detto ultimo aspetto afferisce alla responsabilità individuale. Laddove si renderà necessario ridurre la distanza tra tavoli, si porranno barriere in plexiglass a divisione adeguate a prevenire il contagio tramite droplets;
- saranno incoraggiate le consumazioni al tavolo. Qualora qualcuno si recasse al banco, l'Azienda ha predisposto segnaletica a terra per indicare le distanze minime tra il cliente ed il banco;
- sarà previlegiato il pagamento in formato digitale e al tavolo, ma qualora il cliente pagherà alla cassa i lavoratori indosseranno sempre la mascherina chirurgica;
- disinfezione del tastierino POS ad ogni uso con salvietta disinfettante o disinfettante a spruzzo;
- i clienti dovranno indossare la mascherina tutte le volte che non sono seduti al tavolo;
- al termine di ogni servizio al tavolo andranno previste tutte le consuete misure di asporto completo anche delle tovaglie americane usa e getta e disinfezione delle superfici come tavolo e sedie;
- sono evitati utensili e contenitori riutilizzabili (saliere, oliere, etc). Qualora il cliente ne avesse bisogno ne farà espressa richiesta al cameriere che provvederà ad effettuare direttamente lui il servizio. Qualora il cliente toccasse uno di questi contenitori il cameriere provvederà alla sanificazione; allo stesso modo, verrà sanificata la bottiglia in vetro del vino, che poi sarà consegnata ed auto-gestita direttamente dal cliente per il servizio;
- tutte le stoviglie come piatti, forchette e posate vengono pulite mediante lavapiatti industriale;
- verranno pubblicizzati i menù online e/o predisposti in materiale plastificato che verrà sanificato ad ogni utilizzo. In alternativa, saranno in formato cartaceo usa e getta;
- non verrà effettuato il servizio a buffet per i clienti;
- all'esterno è garantito un notevole ricambio d'aria;





- all'interno verranno mantenute aperte le finestre. Quando questo non sarà possibile per le condizioni climatiche, verranno aperte le finestre ad intervalli di 30 minuti e comunque viene sempre garantita una sufficiente areazione mediante l'impianto trattamento aria;
- l'ingresso sarà consentito solo se muniti di mascherina e dopo avere igienizzato le mani all'ingresso;
- verrà affissa apposita cartellonistica esterna per garantire la diffusione delle informazioni necessarie per il distanziamento dei clienti in attesa di entrata;
- con cartellonistica sarà promossa l'utilizzo frequente delle soluzioni igienizzanti da parte dei clienti e del personale dipendente;
- durante tutto il servizio il personale dovrà vigilare sul rispetto delle regole sopra dette.

2.9.2 Uffici e amministrazione

Per le piccole attività d'ufficio vengono disposte le seguenti disposizioni:

- la postazione ufficio sarà per una sala persona;
- il lavoratore che ha la necessità di dover accedere all'ufficio dovrà contattare l'addetto telefonicamente per prendere accordi sulle modalità e sugli orari così da non sovrapporsi con la presenza di altro personale.
- verrà inoltre garantito il ricambio d'aria con l'apertura delle finestre dell'ufficio (almeno 10 minuti ogni due ore) e mediante unità trattamento aria;
- il lavoratore che usufruisce degli uffici a fine turno dovrà pulire le superfici utilizzate (scrivania, tastiera, schermo, interruttori, maniglie delle porte) utilizzando guanti monouso, carta assorbente e prodotti chimici messi a disposizione dall'Azienda.

2.9.3 Per gli addetti al trasporto e consegna

- Durante le fasi di carico, scarico e disbrigo delle pratiche, dovranno restare nelle adiacenze della porta di ingresso del cliente e non entrare per nessuna ragione e mantenendo sempre la distanza di sicurezza interpersonale di almeno 1 metro.
- Gli addetti saranno muniti di dispositivi di protezione come mascherine chirurgiche e guanti usa getta; sarà prevista la pulizia e disinfezione dell'abitacolo di guida con cadenza correlabile alla tipologia dell'attività svolta ed almeno una volta al giorno.

2.10 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/datore di lavoro, si dovrà procedere al suo isolamento in base alle disposizioni dell'autorità sanitaria e di dotarlo di mascherina chirurgica qualora non lo fosse. 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 collaborerà 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 i possibili contatti stretti lasceranno cautelativamente lo stabilimento, secondo le indicazioni dell'Autorità sanitaria.

2.11 SORVEGLIANZA SANITARIA, MEDICO COMPENTE, RLS

- La sorveglianza sanitaria proseguirà rispettando le misure igieniche contenute nelle indicazioni del Ministero Della Salute (cd. decalogo).
- Verranno privilegiate, le visite preventive, le visite a richiesta e le visite da rientro da malattia.
- È stato coinvolto il medico competente per la segnalazione dei soggetti con particolari situazioni di fragilità per i quali vi è la necessità di variare le condizioni di lavoro e per verificare se sia possibile garantire condizioni di lavoro adeguate al rispetto delle condizioni di fragilità. Il medico fornirà specifica informativa.
- Attraverso il medico competente verranno gestite le procedure per il reinserimento lavorativo di soggetti con pregressa infezione da COVID-19.
- Per il reintegro progressivo di lavoratori dopo l'infezione da COVID-19, 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, anche per valutare profili specifici di rischiosità e comunque indipendentemente dalla durata dell'assenza per malattia.

2.12 AGGIORNAMENTO DEL PROTOCOLLO

È costituito in Azienda un Comitato per l'applicazione e la verifica delle regole del protocollo di regolamentazione dalle persone di seguite elencate:

- Datore di lavoro ed RSPP
- Lavoratore/preposto

Il comitato ha predisposto una specifica check-list di controllo del rispetto delle presenti disposizioni che verrà effettuata ogni martedì.

2.13 CONCLUSIONI

Viene raccomandata la massima collaborazione da parte di tutti i destinatari del presente protocollo, atteso che l'efficacia delle misure adottate è strettamente legata alla effettiva osservanza da parte di ciascuno. L'Azienda rimane a disposizione per valutare qualsivoglia integrazione che dovesse essere proposta da qualsiasi interessato. Si ritiene, allo stato attuali e salvo sviluppi e/o modifiche legislative,



PS 0 Gestione Covid-19 | Mercato Vianova Srl

che le suddette misure precauzionali, da integrare eventualmente con suggerimenti e/o proposte, possano dare relativa tranquillità anche in termini di integrità della salute.

Ai sensi e per gli effetti degli artt. 1341 e 1342 c.c., dichiariamo di aver letto attentamente, di approvare e di accettare la presente procedura e di accettare ed approvare tutte le condizioni e prescrizioni in essa contenuti.

Perugia, 20/05/2020	
Firma del Datore di Lavoro/RSPP	
	-
Firma del Medico Competente	
Tima del Medico Competente	
	_
Firma del Lavoratore/preposto	
	-