



Camera di Commercio
Frosinone



Aspiin

Linee Guida per una Ripartenza Sicura

Codici ATECO – Sezione I

TURISMO

Linee Guida per una Ripartenza Sicura

ATTIVITÀ DEI SERVIZI DI ALLOGGIO E DI RISTORAZIONE
ALLOGGIO
Alberghi
Villaggi turistici
Ostelli della gioventù
Rifugi di montagna
Colonie marine e montane
Affittacamere per brevi soggiorni, case ed appartamenti per vacanze, bed and breakfast, residence
Attività di alloggio connesse alle aziende agricole
Aree di campeggio e aree attrezzate per camper e roulotte
Gestione di vagoni letto
Alloggi per studenti e lavoratori con servizi accessori di tipo alberghiero
ATTIVITÀ DEI SERVIZI DI RISTORAZIONE
Ristorazione con somministrazione
Attività di ristorazione connesse alle aziende agricole
Ristorazione senza somministrazione con preparazione di cibi da asporto
Gelaterie e pasticcerie
Gelaterie e pasticcerie ambulanti
Ristorazione ambulante
Ristorazione su treni e navi
Catering per eventi, banqueting
Mense
Catering continuativo su base contrattuale
Bar e altri esercizi simili senza cucina

Linee Guida per una Ripartenza Sicura

Indice dei contenuti

PRINCIPI GENERALI DI PREVENZIONE	3
PROTOCOLLI COMUNI	4
1. Prevenzione: organizzazione interna	4
1.1. Buone prassi per la ventilazione dei locali e il ricircolo dell'area	5
2. Monitoraggio e mappatura dei rischi	6
2.1. Misurazione della temperatura corporea dei lavoratori e tutela della privacy	7
3. Informazione	8
4. Formazione	8
Norme di comportamento all'interno dei locali aziendali	9
1. Rapporti tra lavoratori	9
2. Rapporti con soggetti Terzi (Fornitori, Clienti, altri Avventori)	10
3. Buone prassi aggiuntive	10
4. Valutazione sul tipo di protezione da adottare per i lavoratori	11
PROTOCOLLI SPECIFICI	12
1. Attività dei servizi di alloggio	12
2. Attività dei servizi di ristorazione	14
PROFILI DI RESPONSABILITA' DEI DATORI DI LAVORO	16

Raccolta di prescrizioni normative e linee guida inerenti alla ripresa delle attività economiche e produttive durante la pandemia da Covid-19.

A cura di: ASPIIN – Camera di Commercio di Frosinone

Coordinamento scientifico:

- Prof. Avv. Gino Scaccia (infostudiolegale@ginoscaccia.it)

**- Dott. Giancarlo Pizzutelli – Direttore del Dipartimento di Prevenzione
Azienda Usl di Frosinone**

Linee Guida per una Ripartenza Sicura

PRINCIPI GENERALI DI PREVENZIONE

La ripresa delle attività economiche nell'attuale contesto pandemico comporta inevitabilmente un innalzamento del rischio di trasmissione del virus, il quale tuttavia può – e anzi deve – essere mitigato attraverso l'adozione di corretti protocolli igienico-sanitari. E' necessario che tali protocolli, pur nella loro irrinunciabile generalità, siano calibrati in base alla natura delle attività svolte e allo specifico livello di rischio insito nelle stesse. La strategia per la mitigazione del rischio di contagio deve basarsi su quattro principi cardine:

- i. prevenzione;
- ii. monitoraggio;
- iii. informazione;
- iv. formazione.

La **calibrazione delle strategie di mitigazione del rischio** epidemiologico sulle caratteristiche concrete del contesto imprenditoriale di riferimento consente di **ridurre i costi** per l'adeguamento ai migliori standard di prevenzione, evitando esborsi inutili, e di **ottenere risultati efficaci** nel contenimento del contagio.

Si raccomanda dunque l'adozione di misure *taylor made* per l'impresa, eventualmente ricorrendo alla consulenza di **esperti in materia di Risk Assessment COVID-19**. Quando, per il grado di rischio dell'attività svolta, una tale misura risultasse sovrabbondante, si raccomanda di attenersi specificamente alle **procedure, protocolli e linee guida** elaborate a livello nazionale, regionale e locale; nonché alle **raccomandazioni delle Associazioni di categoria** maggiormente rappresentative.

La Camera di Commercio di Frosinone, in una così grave situazione di crisi sanitaria ed economica, vuole essere vicina alle esigenze dei propri iscritti, e fornirgli strumenti utili, facilmente fruibili, per garantire a tutti una ripartenza celere e sicura.

Il presente documento si pone, quindi, l'obiettivo di fornire agli operatori economici un quadro semplice ma completo delle linee guida di comportamento elaborate a livello nazionale e regionale dalle Autorità sanitarie e dalle Associazioni di categoria.

Simili prescrizioni devono necessariamente essere adeguate alla particolarità dei contesti aziendali di riferimento, sulla base dei principi di precauzione e responsabilizzazione dell'esercente.

Il fine perseguito è quello di favorire, attraverso la chiarezza delle regole, una ripresa più rapida, più uniforme e più sicura, a vantaggio di utenti ed esercenti.

Il presente documento prende in considerazione i settori commerciali, come individuati secondo la **Classificazione ATECO 2007**.

Linee Guida per una Ripartenza Sicura

PROTOCOLLI COMUNI

1. Prevenzione: organizzazione interna

L' esercente, al fine di limitare la presenza dei lavoratori nei locali aziendali, deve organizzare a scaglioni i turni del proprio personale in modo da creare gruppi autonomi, distinti e riconoscibili. Ove possibile i turni sono organizzati in modo da evitare la presenza eccessiva nei locali. Il lavoro deve essere organizzato in modalità *smart-working* per le attività in cui non è necessaria la presenza nei locali aziendali.

Se è previsto un servizio di trasporto aziendale comune dei lavoratori, l' esercente deve garantire la sicurezza dei lavoratori (es. misure organizzative che riducano la presenza di più lavoratori sullo stesso mezzo; misure di igienizzazione e sanificazione costante dei mezzi; ecc...)

L' esercente dovrà individuare modalità, percorsi e tempistiche per l' accesso e la permanenza di terzi nella propria Azienda, al fine di ridurre le occasioni di contatto con il personale.

Se possibile, l' ingresso e l' uscita dei frequentatori dei locali aziendali deve avvenire da porte distinte.

L' esercente deve individuare/installare servizi igienici separati il personale interno ed esterno (es. fornitori o personale adibito alle consegne).

Egli dovrà ridurre, per quanto possibile, l' accesso ai visitatori. Per i locali di grandezza inferiore a 40 mq può accedere un cliente alla volta, e contemporaneamente un massimo di due operatori. L' esercente garantisce il distanziamento della clientela in attesa di entrata.

L' esercente assicura la pulizia giornaliera almeno due volte al giorno e la sanificazione periodica dei locali aziendali (raccomandato l' uso di acqua e sapone e successivo utilizzo di alcol etilico 75% e/o ipoclorito di sodio 0,5%¹). La sanificazione deve essere in ogni caso effettuata nell' ipotesi di presenza di una persona positiva al COVID-19 nei locali aziendali, secondo le disposizioni della circolare n. 5443 del 22 febbraio 2020 del Ministero della Salute.

L' esercente deve mettere a disposizione dei soggetti presenti nei locali aziendali mezzi detergenti per le mani (es. dispenser di soluzione alcolica detergente), e collocarli in punti facilmente individuabili e accessibili.

L' esercente prevede il contingentamento degli ingressi dei lavoratori nei locali comuni (es. mensa, area snack, area fumatori) garantendo la ventilazione continua di tali locali, la permanenza ridotta dei lavoratori e il mantenimento della distanza interpersonale minima di un metro.

¹ AssoVerde, Tutela della salute e della sicurezza nei luoghi di lavoro. Misure di prevenzione e protezione da adottare in azienda per la prevenzione e la diffusione del Covid-19. Indicazioni operative per i datori di lavoro, 14 marzo 2020.

Linee Guida per una Ripartenza Sicura

1.1. Buone prassi per la ventilazione dei locali e il ricircolo dell'area

Particolare attenzione va riservata ai sistemi di ricircolo dell'aria nei locali aziendali. Al fine di ottenere una migliore riduzione del rischio di contagio, si raccomanda di installare in tutti i locali aziendali chiusi, un impianti di filtraggio con **filtri HEPA** (*High Efficiency Particulate Air filter*) o **ULPA** (*Ultra Low Penetration Air*). Per la manutenzione di tali impianti si consiglia di osservare il seguente schema:

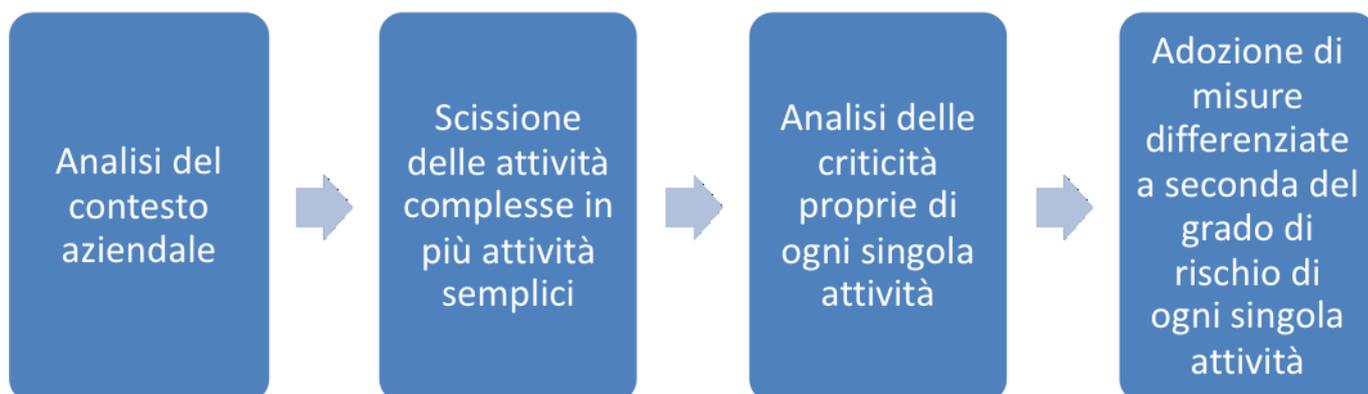
TIPOLOGIA DI IMPIANTO	INTERVENTO
Ventilazione meccanica controllata (VMC) con un ricambio d'aria con l'esterno (impianti a tutt'aria o sistemi di ventilazione in impianti misti aria/acqua)	<ul style="list-style-type: none"> • acquisire tutte le informazioni sul funzionamento dell'impianto VMC (es. controllo dell'efficienza di funzionamento, perdite di carico, verifica del registro di conduzione, tempi di scadenza della manutenzione, tipo di pacco filtrante installato, interventi programmati, ecc.); • mantenere attivi l'ingresso alla stazione dell'aria 24 ore su 24, 7 giorni su 7, possibilmente con un decremento dei tassi di ventilazione delle ore di non utilizzo dell'edificio; • aumentare il livello di protezione eliminando totalmente la funzione di ricircolo dell'aria per aumentare la portata d'aria di rinnovo e per evitare di trasmettere il contagio per via aerea dovuto all'eventuale trasporto di agenti patogeni dell'aria stessa; • valutare l'opportunità di integrare il ricambio d'aria con l'apertura dei sistemi di ventilazione naturale; • mantenere il set-point umidità relativa al di sopra del 40%; • valutare la sostituzione del pacco filtrante con sistema a più elevata efficienza; • pulire e asciugare le prese e le griglie di ventilazione con panni puliti in microfibra inumiditi con acqua e sapone, oppure con alcool etilico al 70 - 75%.
Impianti di riscaldamento/raffrescamento con neutralizzazione dei carichi termici invernali/estivi tramite pompe di calore e impianti ad acqua con terminali di erogazione quali fancoils o termoconvettori	pulire settimanalmente (in base alle indicazioni fornite dal costruttore), ad impianto fermo, i filtri dell'aria di ricircolo evitando di utilizzare e spruzzare prodotti per la pulizia detergenti/disinfettanti spray direttamente sul

Linee Guida per una Ripartenza Sicura

	<p>filtro per non inalare sostanze inquinanti (es. COV); aprire regolarmente i sistemi fissi di ventilazione, per aumentare il ricambio e la diluizione degli inquinanti accumulati nell'aria ricircolata dall'impianto.</p>
<p>Sistemi di ventilazione/estrazione nei locali senza finestre (es. archivi, spogliatoi, bagni, ecc.)</p>	<p>oltre alla fondamentale misura di tutela del contingentamento della movimentazione delle persone e della densità di affollamento dei locali, mantenere i sistemi in funzione per tutto il tempo di permanenza per ridurre le concentrazioni nell'aria</p>

2. Monitoraggio e mappatura dei rischi

La **mappatura dei rischi** è il processo attraverso cui l'esercente prende coscienza del proprio contesto aziendale e, di conseguenza, adotta le misure più opportune per ridurre il rischio di contagio. Si prenda in considerazione il presente schema:



Le **misure in grado di mitigare il rischio di contagio da COVID-19** possono essere diverse. A mero titolo esemplificativo si segnalano le

Linee Guida per una Ripartenza Sicura

seguenti:

Distanziamento sociale	Misure di igiene personale	Mascherine	Guanti monouso	Aerazione dei locali	DPI specifici
<ul style="list-style-type: none"> •E' il principio fondamentale da mantenere in ogni occasione: il virus si trasmette principalmente attraverso i contatti ravvicinati fra le persone: EVITALI. Adotta misure organizzative tali da limitare il sovraffollamento dei locali aziendali. 	<ul style="list-style-type: none"> •Sono fondamentali per evitare di diffondere il virus attraverso il contatto. ADOTTALE SEMPRE E CON SCRUPOLO. 	<ul style="list-style-type: none"> •E' il presidio sanitario più raccomandato. Riduce le emissioni di fluidi respiratori, ovvero il maggiore vettore del virus: ADOTTALE IL PIU' POSSIBILE. 	<ul style="list-style-type: none"> •Riducono la possibilità di contaminare gli oggetti che una persona infetta tocca. Le mani possono veicolare il virus: ADOTTALI IL PIU' POSSIBILE, compatibilmente con la tua attività. 	<ul style="list-style-type: none"> •Misura imprescindibile per diluire la presenza del virus nell'aria. ADOTTALA SEMPRE. 	<ul style="list-style-type: none"> •Dispositivi di protezione individuale più specifici vanno adottati in aggiunta alle altre cautele e solo qualora siano effettivamente necessari.

L' esercente dovrà **collaborare con l'Autorità sanitaria** competente quando questa adotti misure aggiuntive specifiche, o quando occorra individuare un eventuale focolaio epidemico.

Qualora l'attività svolta presenti un rischio specifico di contagio da Covid-19, l' esercente procederà ad **aggiornare il DVR** (Documento Valutazione dei Rischi) e il **DUVRI** (Documento Unico di Valutazione dei Rischi Interferenziali), prevedendo un paragrafo dedicato alle misure adottate per contenere la diffusione del Covid-19.

2.1. Misurazione della temperatura corporea dei lavoratori e tutela della privacy

La **misurazione della temperatura corporea dei lavoratori e di tutti coloro che accedono ai locali aziendali** è una misura efficace per il contenimento del rischio epidemiologico. Evitare l'ingresso e la permanenza nei locali aziendali di soggetti infetti è un interesse comune del datore di lavoro, dei lavoratori e delle altre persone che eventualmente frequentino i locali aziendali. La normativa vigente in materia di tutela della **privacy** consente in questi casi il trattamento dei dati personali altrui, essendo questo «necessario per la salvaguardia degli interessi vitali dell'interessato o di un'altra persona fisica» (art. 6, par. 1, lett. d), GDPR) o, comunque, «necessario per motivi di interesse pubblico rilevante» (art. 9, par. 2, lett. g), GDPR).

Dovranno, tuttavia, osservarsi **alcune accortezze**. L' esercente dovrà:

- astenersi dal registrare il dato acquisito (qualora non sia necessario a documentare le ragioni che hanno impedito l'accesso ai locali aziendali);

Linee Guida per una Ripartenza Sicura

- fornire adeguata informativa.

Il lavoratore deve sottoporsi a misurazione della temperatura corporea al momento dell'ingresso in Azienda, ove previsto dalla vigente normativa aziendale. Qualora risulti uno stato di alterazione ($T \geq 37.5^\circ$), al lavoratore è precluso l'ingresso in Azienda. Il lavoratore in stato di alterazione è posto momentaneamente in isolamento e fornito di mascherina. Successivamente, il lavoratore dovrà contattare il proprio medico curante e seguirne le indicazioni, senza recarsi in strutture sanitarie.

I soggetti terzi devono ugualmente sottoporsi alla misurazione della temperatura corporea al momento dell'ingresso in Azienda, ove previsto dalla vigente normativa aziendale. Qualora risulti uno stato di alterazione ($T \geq 37.5^\circ$), al soggetto è precluso l'ingresso nei locali e negli spazi aziendali, anche all'aperto.

3. Informazione

L'esercente deve informare tutti i soggetti presenti nei locali aziendali circa le disposizioni anti-contagio vigenti in Azienda, anche attraverso appositi *depliant*, cartelloni, pannelli informativi fissi o mobili purché chiaramente visibili. L'esercente, in particolare, li informa:

- di rimanere al proprio domicilio in presenza di febbre o altri sintomi influenzali;
- di non entrare o permanere in Azienda se sussistono condizioni di pericolo (sintomi influenzali, temperatura, provenienza da zone a rischio o contatti con persone positive);
- di comunicare tempestivamente al datore di lavoro se sussistano le predette condizioni di pericolo;
- che l'ingresso nei locali aziendali è subordinato al rispetto delle disposizioni di prevenzione del contagio vigenti in Azienda.

Deve essere dato preventivamente (cioè prima dell'ingresso nei locali aziendali) l'avviso del divieto di accesso per chi nei 14 giorni precedenti ha avuto contatti con soggetti positivi al COVID-19 e/o è stato in una delle zone dichiarate a rischio dall'OMS.

L'esercente potrà servirsi delle infografiche elaborate e rese disponibili dalle Autorità sanitarie, oppure crearne di più specifiche, purché esse assolvano alle finalità sopra evidenziate.

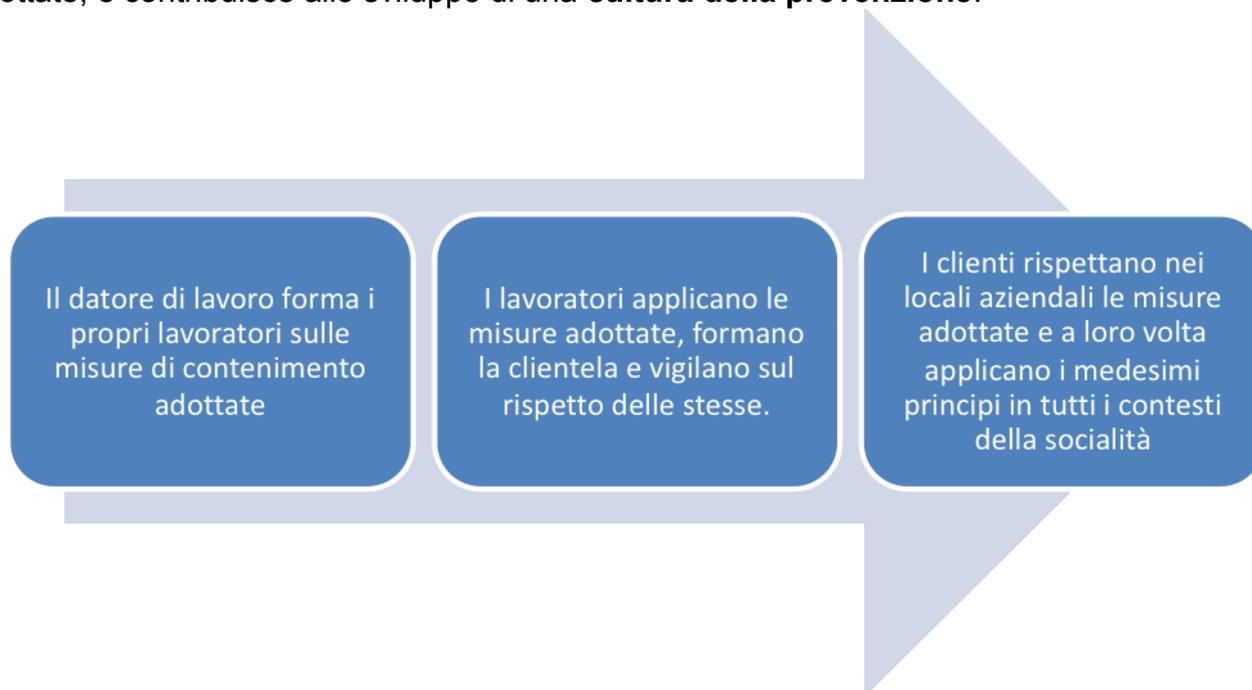
4. Formazione

L'esercente forma i lavoratori sui principi in materia di prevenzione del rischio di contagio sul complesso delle misure adottate (ivi incluso il corretto utilizzo dei DPI) cui essi devono attenersi in base alle mansioni e al contesto lavorativo di riferimento.

I lavoratori hanno, a loro volta, il compito di formare e vigilare sulla corretta osservanza delle misure di contenimento del contagio da parte della clientela e degli altri soggetti che

Linee Guida per una Ripartenza Sicura

frequentano i locali aziendali. La **catena della formazione** aumenta l'efficacia delle misure adottate, e contribuisce allo sviluppo di una **cultura della prevenzione**.



Norme di comportamento all'interno dei locali aziendali

Il lavoro si propone, poi, di dettagliare la disciplina di prevenzione volta a regolare ogni forma di contatto all'interno dei locali aziendali, sia tra lavoratori che con soggetti terzi.

1. Rapporti tra lavoratori

- All'interno dei locali aziendali deve essere rispettata la distanza interpersonale di almeno un metro fra i lavoratori. Inoltre, è obbligatoria l'adozione di tutte le precauzioni igieniche, ivi incluso il lavaggio frequente delle mani. E' obbligatorio indossare la mascherina nei locali aziendali, oltre a specifici dispositivi di protezione individuale (quali, ad esempio, guanti, occhiali, cuffie, camici, guanti, ecc...) ove sia impossibile rispettare la distanza interpersonale minima di un metro.
- Gli acquisti di cibi o bevande all'interno dei locali aziendali va effettuato servendosi di guanti monouso.
- E' opportuno che i lavoratori procedano alla frequente detersione delle mani con acqua e sapone, o con soluzioni detergenti apposite fornite dall'esercente.

Linee Guida per una Ripartenza Sicura

- I lavoratori sono comunque tenuti allo scrupoloso rispetto delle norme igienico-sanitarie adottate prima della diffusione della pandemia da COVID-19.
- I lavoratori precedentemente risultati positivi al COVID-19 possono accedere nuovamente ai locali aziendali solo dopo aver comunicato al datore di lavoro la certificazione medica da cui risulti la sua avvenuta negativizzazione al virus.
- I lavoratori con mansione di trasportatore devono rimanere a bordo dei propri mezzi di trasporto, evitando di accedere ai locali aziendali.
- Vigè il divieto di trasferta e sono sospese le attività di formazione non effettuabili da remoto.
- Le riunioni aziendali possono essere svolte esclusivamente con mezzi telematici.

2. Rapporti con soggetti Terzi (Fornitori, Clienti, altri Avventori)

- I terzi devono impegnarsi a rispettare la normativa vigente nei locali aziendali. In particolare, essi devono astenersi dal frequentare i locali aziendali in presenza di sintomi influenzali o altri fattori di rischio (es. provenienza da zone a rischio o contatti con persone positive).
- I terzi devono obbligatoriamente indossare una mascherina all'interno dei locali aziendali e mantenere la distanza interpersonale minima di un metro.
- Limitare il più possibile i contatti diretti con i Fornitori. In particolare, impedire a coloro che consegnano le merci di frequentare locali aziendali diversi dalle aree appositamente dedicate al carico/scarico e di avere alcun contatto diretto con i propri dipendenti.
- Occorre predisporre un piano di turnazione dei dipendenti dedicati alla ricezione e predisposizione di spedizioni e al carico/scarico merci, attraverso la creazione di gruppi autonomi, distinti e riconoscibili.

3. Buone prassi aggiuntive

In aggiunta alle prescrizioni sopra evidenziate, l'esercente può adottare, sulla base dei principi di precauzione e responsabilizzazione, ulteriori misure al fine di aumentare gli *standard* di sicurezza della propria attività.

Si ritiene che l'adozione di misure ulteriori, comportando una diminuzione del rischio, possa ingenerare nei lavoratori e nella clientela un maggiore senso di affidamento e di sicurezza, e con esso anche un maggior guadagno.

In questo senso si suggerisce di:

- Avviare le analisi sullo stato di salute della popolazione aziendale, soprattutto con l'individuazione dei soggetti eventualmente sintomatici, di quelli fragili e di quelli più esposti;

Linee Guida per una Ripartenza Sicura

- Adottare un piano aziendale di monitoraggio e di analisi della salute dei lavoratori, integrando i test rapidi in un programma che comprenda valutazioni anamnestiche e cliniche;
- Favorire la condivisione autonoma fra i lavoratori dei propri sintomi e delle interazioni da questi avute;
- Mettere a punto una adeguata procedura di gestione e controllo degli accessi nei luoghi di lavoro basata magari su sistemi informativi “intelligenti”;
- Dotarsi di sistemi per il monitoraggio in tempo reale della temperatura corporea; telecamere e sensori di contatto o di prossimità;
- Collaborare con le parti sindacali e datoriali per cementare una forte alleanza tra azienda e lavoratori.

4. Valutazione sul tipo di protezione da adottare per i lavoratori

Quanto alla valutazione circa la corretta misura di sicurezza da indossare al fine di evitare il contagio da COVID-19 si consiglia di basarsi sul seguente schema:

GRADO DI DISTANZIAMENTO SOCIALE	MISURA CONSIGLIATA
Il lavoratore presta la sua attività in un locale (anche in auto) dove sono assenti altre persone	La mascherina non è necessaria, purché siano rispettate le adeguate prescrizioni igieniche (pulizia frequente dei locali; sanificazione periodica; igiene delle mani; ecc...).
Il lavoratore presta la sua attività in un locale chiuso, in presenza di altre persone, ma in condizione di distanziamento di almeno 2 metri. Oppure, il lavoratore presta la sua attività in un locale aperto, in presenza di altre persone, ma in condizione di distanziamento di almeno 1 metro	Non necessaria, ma consigliata <u>Mascherina Dispositivo Medico secondo norma EN 14683 tipo I.</u>
Il lavoratore presta la sua attività in un locale chiuso, in presenza di altre persone, in condizione di distanziamento pari ad almeno 1 metro ma inferiore a 2 metri	È necessaria l'adozione di una <u>Mascherina Dispositivo Medico secondo norma EN 14683 tipo I.</u>
Il lavoratore presta la sua attività in condizione di distanziamento inferiore a 1 metro	È necessaria l'adozione di dispositivi di protezione individuale specifici (visiera, <u>Mascherina Dispositivo Medico secondo norma EN 14683 tipo II</u> guanti, tuta, camice, ecc...), adeguati al contesto.

Linee Guida per una Ripartenza Sicura

PROTOCOLLI SPECIFICI

La diversità di ogni contesto lavorativo richiede specifiche prescrizioni per i diversi settori commerciali considerati.

1. Attività dei servizi di alloggio

Per le attività operanti nel settore alloggi si raccomanda di:

- predisporre un'**adeguata informazione** in merito alle misure di prevenzione, comprensibile **anche per i clienti di altra nazionalità**;
- **rilevare la temperatura corporea degli ospiti**, impedendo l'accesso in caso di temperatura superiore ai 37,5 °C;
- **garantire il rispetto del distanziamento interpersonale** di almeno un metro in tutte le aree comuni e favorire la differenziazione dei percorsi all'interno delle strutture, con particolare attenzione alle zone di ingresso e uscita. Si suggerisce, a tal proposito, di **affiggere dei cartelli informativi e/o di delimitare gli spazi** (ad esempio, con adesivi da attaccare sul pavimento, palline, nastri segnapercorso, ecc.);
- dotare di **barriere fisiche** (es. schermi) la postazione dedicata alla reception e alla cassa;
- favorire **modalità di pagamento elettroniche** e gestione delle **prenotazioni online**, con sistemi automatizzati di check-in e check-out ove possibile;
- individuare all'interno del personale di ricevimento un addetto che provveda, alla fine di ogni turno di lavoro, alla **pulizia del piano di lavoro e delle attrezzature utilizzate**;
- imporre per gli ospiti l'**utilizzo della mascherina**;
- imporre per il personale dipendente l'**utilizzo della mascherina in ogni occasione di contatto con i clienti** e comunque in ogni circostanza in cui non sia possibile garantire la distanza interpersonale di almeno un metro;
- garantire un'ampia disponibilità e **accessibilità a sistemi per l'igiene delle mani** con soluzioni idro-alcoliche in varie postazioni all'interno della struttura, promuovendone l'utilizzo frequente da parte dei clienti e del personale dipendente;
- **disinfettare ogni oggetto fornito in uso dalla struttura all'ospite**, prima e dopo di ogni utilizzo;
- garantire che gli **ascensori siano utilizzati in modo tale da consentire il rispetto della distanza interpersonale**, pur con la mascherina, prevedendo eventuali

Linee Guida per una Ripartenza Sicura

deroghe solo in caso di componenti dello stesso nucleo familiare/gruppo di viaggiatori;

- garantire la **frequente pulizia 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, ecc.);
- verificare, per quanto riguarda il microclima, le caratteristiche di aerazione dei locali e degli impianti di ventilazione e di assicurare il mantenimento di adeguati ricambi e qualità dell'aria indoor. In tal senso, per un **idoneo microclima** è necessario:
 - garantire periodicamente **l'aerazione naturale nell'arco della giornata in tutti gli ambienti dotati di aperture verso l'esterno**, dove sono presenti postazioni di lavoro, personale interno o utenti esterni (comprese le aule di udienza ed i locali openspace), evitando correnti d'aria o freddo/caldo eccessivo durante il ricambio naturale dell'aria;
 - **aumentare la frequenza della manutenzione / sostituzione dei pacchi filtranti dell'aria in ingresso** (eventualmente anche adottando pacchi filtranti più efficienti);
 - in relazione al punto esterno di espulsione dell'aria, assicurarsi che permangano condizioni impiantistiche tali da non determinare l'insorgere di inconvenienti igienico sanitari nella distanza fra i punti di espulsione ed i punti di aspirazione;
 - **attivare l'ingresso e l'estrazione dell'aria almeno un'ora prima** e fino ad una dopo l'accesso da parte del pubblico;
 - **mantenere in funzione, almeno per l'intero orario di lavoro, i ventilatori/estrattori meccanici nel caso di locali di servizio privi di finestre** (quali, ad esempio, archivi, spogliatoi, servizi igienici);
 - porre particolare attenzione al fine di **evitare lo stazionamento e l'assembramento di persone in ambienti di collegamento** fra i vari locali dell'edificio (ad esempio corridoi, zone di transito o attesa), normalmente dotati di minore ventilazione o privi di ventilazione dedicata, anche adottando misure organizzative affinché gli stessi ambienti siano impegnati solo per il transito o per pause di breve durata;
 - **eliminare totalmente la funzione di ricircolo dell'aria negli edifici dotati di specifici impianti di ventilazione con apporto di aria esterna** tramite ventilazione meccanica controllata;
 - relativamente agli impianti di riscaldamento/raffrescamento che fanno uso di pompe di calore, fancoil, o termoconvettori, qualora non sia possibile garantire la corretta climatizzazione degli ambienti tenendo fermi gli impianti, **pulire in base alle indicazioni fornite dal produttore, ad impianto fermo, i filtri dell'aria di ricircolo** per mantenere i livelli di filtrazione/rimozione adeguati;
 - **pulire le prese e le griglie di ventilazione** con panni puliti in microfibra inumiditi con acqua e sapone, oppure con alcool etilico al 75%;
 - **evitare di utilizzare e spruzzare prodotti** per la pulizia detergenti/disinfettanti spray **direttamente sui filtri** per non inalare sostanze inquinanti, durante il funzionamento;

Linee Guida per una Ripartenza Sicura

- attenersi alle linee guida dettate in materia per la gestione di attività eventualmente comprese nella struttura alberghiera (quali, ad esempio, piscine, palestre, campi sportivi);
- dare **applicazione allo specifico protocollo di seguito riportato per le attività di ristorazione.**

2. Attività dei servizi di ristorazione

L'attuale normativa sull'organizzazione dei locali addetti alla ristorazione non prevede norme specifiche sul distanziamento ma indicazioni molto flessibili.

Il 12 maggio 2020 l'INAIL ha, allora, diffuso il *“documento tecnico su ipotesi di rimodulazione delle misure contenitive del contagio da SARS-Cov-2 nel settore della ristorazione”*.

Il testo è stato poi oggetto di analisi approfondita che ha condotto ad un nuovo – e meno severo – accordo tra Stato e regioni.

Nello specifico, si raccomanda di:

- favorire, ove possibile, **l'uso di spazi** all'aperto rispetto ai locali chiusi;
- predisporre un'**adeguata informazione** sulle misure di prevenzione;
- rilevare la temperatura corporea del personale e dei clienti, **impedendo l'accesso in caso di temperatura superiore ai 37,5 °C**;
- assicurare **l'igienizzazione almeno due volte al giorno e la sanificazione quotidiana** dei locali;
- **procedere ad una rimodulazione dei tavoli** e dei posti a sedere, garantendo un congruo distanziamento fra i tavoli;
- garantire comunque **tra i clienti durante il pasto (che necessariamente avviene senza mascherina), il distanziamento interpersonale di almeno un metro** in grado di evitare la trasmissione di droplets, inclusa la trasmissione indiretta tramite stoviglie, posaterie, ecc. Tale limitazione non opera tra le persone che in base alle disposizioni vigenti non sono soggette al distanziamento sociale;
- ricorrere all'uso di barriere fisiche fra i diversi tavoli **ove non sia possibile garantire la distanza minima**;
- procedere alla predeterminazione di un limite massimo di capienza, considerato che **in alcun modo possono essere presenti all'interno del locale più clienti di quanti siano i posti a sedere**;
- disporre la **turnazione nel servizio in maniera innovativa e con prenotazione preferibilmente obbligatoria**;

Linee Guida per una Ripartenza Sicura

- **privilegiare l'accesso tramite prenotazione**, conservando l'elenco dei soggetti che hanno prenotato per un periodo di 30 giorni;
- consentire l'**ingresso ad un numero di clienti per volta negli esercizi che non dispongono di posti a sedere**, tenendo in considerazione le caratteristiche dei singoli locali e comunque assicurando sempre il mantenimento di almeno un metro di separazione tra i clienti;
- **evitare ogni forma di assembramento di persone** fuori dal locale;
- **eliminare modalità di servizio a buffet** o similari;
- **consentire la consumazione al banco solo** se può essere assicurata la distanza interpersonale di almeno un metro tra i clienti;
- favorire l'utilizzo di format di presentazione del **menù alternativi rispetto ai tradizionali** (ad esempio menù scritti su lavagne, consultabili via app e siti, menù del giorno stampati su fogli monouso);
- **invitare i clienti ad indossare la mascherina** in attività propedeutiche o successive al pasto al tavolo (esempio pagamento cassa, spostamenti, utilizzo servizi igienici);
- **privilegiare i pagamenti elettronici** con contactless;
- **predisporre barriere separatorie nella zona cassa**;
- rendere disponibili **prodotti igienizzanti** per clienti e personale anche in più punti in sala e, in particolare, per l'accesso ai servizi igienici;
- **igienizzare frequentemente i servizi igienici**;
- **dotare** i bagni di asciugamani e copriwater monouso;
- **predisporre ogni misura di igienizzazione rispetto alle superfici** al termine di ogni servizio al tavolo;
- **evitare il più possibile utensili e contenitori riutilizzabili** se non igienizzati (saliere, oliere, acetiere, etc.);
- **utilizzare tovaglie e tovaglioli monouso**;
- **impartire al personale un'informativa mirata**, con particolare riferimento a specifiche norme igieniche da rispettare, nonché all'utilizzo dei dispositivi di protezione individuale, ove previsti, anche per quanto concerne la vestizione/svestizione;
- **imporre**, con riferimento al personale di cucina, **l'utilizzo della mascherina chirurgica e dei guanti** in nitrile in tutte le attività in cui ciò sia possibile;
- **imporre**, con riferimento al personale addetto al servizio ai tavoli, **l'utilizzo di è mascherina chirurgica per tutto il turno di lavoro** e ove possibile, l'utilizzo dei guanti in nitrile;
- mettere a disposizione a tutto il personale, in punti facilmente accessibili dei locali, **appositi dispenser con soluzione idroalcolica**;
- **imporre**, con riferimento al personale eventualmente dedicato ad attività amministrative, in presenza di spazi comuni con impossibilità di mantenimento del distanziamento di un metro, **l'utilizzo della mascherina chirurgica**;
- **imporre**, con riferimento al personale addetto alla cassa, **l'utilizzo della mascherina chirurgica**;

Linee Guida per una Ripartenza Sicura

- **procedere ad un'adeguata attività di pulizia** dei locali spogliatoi;
- **favorire sempre il ricambio di aria naturale** tramite porte e finestre;
- **impedire** l'uso di appendiabiti comuni e del guardaroba.

PROFILI DI RESPONSABILITA' DEI DATORI DI LAVORO

Occorre a questo punto soffermarsi sulle conseguenze derivanti dalla mancata ottemperanza alle prescrizioni dettate per ciascun settore produttivo in sede di prevenzione e contenimento del virus Covid-19 negli ambienti di lavoro.

In primo luogo, è necessario precisare che sussistono nell'assetto normativo vigente – così come risultante per effetto delle disposizioni emergenziali – misure volte a sanzionare la violazione delle regole poste a presidio della sicurezza delle prestazioni lavorative, anche a prescindere dagli effetti pregiudizievoli (contagio dei dipendenti) che ne possano derivare.

Com'è noto, il decreto legge n.6 del 23 febbraio 2020 ha imposto alle autorità competenti di adottare ogni misura di contenimento del rischio epidemiologico, includendo la sospensione di molte attività, comprese quelle lavorative che non erogano servizi essenziali e di pubblica utilità o non siano compatibili con la modalità domiciliare. In successivi provvedimenti – per lo più con le forme del Dpcm – si introducevano raccomandazioni dirette ai datori di lavoro, pubblici e privati, volte a favorire, per un verso, il diradamento delle presenze sui luoghi di lavoro (lavoro agile, congedo ordinario, ferie, ecc.) e, per altro verso, l'adozione di protocolli di sicurezza anti-contagio (strumenti di protezione individuale, sanificazione dei luoghi, limitazione dei contatti e degli spostamenti all'interno dei siti).

Parallelamente, le parti sociali si attivavano per definire documenti concordati contenenti prescrizioni cautelari generali che assumevano la forma e la struttura delle "Linee guida" idonee ad offrire indicazioni utili alle imprese nel governo del rischio. Così, nel documentato del 14 marzo 2020, poi integrato il successivo 24 aprile 2020, si definiva un "*Protocollo condiviso di regolazione delle misure per il contrasto e il contenimento della diffusione del virus covid-19 negli ambienti di lavoro*", al quale successivamente si vincolavano tutti i datori di lavoro delle attività non sospese.

In vero, le indicazioni operative riguardanti le misure precauzionali presentavano già un contenuto sostanziale di doverosità là dove prevedevano che "*la prosecuzione delle attività produttive può infatti avvenire solo in presenza di condizioni che assicurino alle persone che lavorano adeguati livelli di protezione*".

Linee Guida per una Ripartenza Sicura

Il DPCM del 26 aprile, all'art.2, comma 6, ha, poi, stabilito che *"le imprese le cui attività non sono sospese rispettano i contenuti del protocollo condiviso [...] sottoscritto il 24 aprile 2020 fra il governo e le parti sociali di cui all'allegato 6"*, nonché, per i rispettivi ambiti di competenza, i singoli protocolli successivamente assunti (che venivano allegati al decreto stesso), prevedendo espressamente un obbligo di osservanza con relativa comminatoria esplicita (*"la mancata attuazione dei protocolli che non assicurano adeguati livelli di protezione determina la sospensione dell'attività fino al ripristino delle condizioni di sicurezza"*).

Sembra pertanto indubitabile che accanto ad una certa discrezionalità conferita al titolare dell'azienda nell'individuazione di alcune misure di prevenzione, l'insieme degli atti adottati nella materia preveda contenuti precettivi vincolanti (si pensi alle dotazioni di dispositivi e presidi ed alla dislocazione del personale nei siti).

In tale ultima direzione si colloca il più recente intervento (D.L. n. 33 del 16 maggio 2020) che:

- all'art.1, co.15 ribadisce che la violazione delle linee guida o dei protocolli adottati **"determina la sospensione dell'attività fino al ripristino delle condizioni di sicurezza"**;
- all'art.2, co.1 commina la sanzione amministrativa del **pagamento di una somma da euro 400 ad euro 3.000**, oltre quella accessoria della **chiusura dell'esercizio o dell'attività da 5 a 30 giorni**.

Con la ripresa graduale ma generalizzata delle attività le misure di sicurezza ora interessano la totalità degli esercizi e sono destinate ad essere interpretate ed applicate in ogni settore con le peculiarità rispettive.

Nella cosiddetta 'fase 2', di ripresa di tutte le attività, particolare rilevanza assume il *'Documento tecnico'* di aprile 2020, elaborato dall'Inail per la rimodulazione delle misure di contenimento e prevenzione del contagio nei luoghi di lavoro. Esso risulta articolato in due parti:

- la prima introduce una metodologia innovativa di valutazione integrata del rischio che tiene in considerazione i diversi fattori di contagio – sulla base delle tre variabili di esposizione, prossimità ed aggregazione – e attribuisce diverse classi a ciascun codice ATECO;
- la seconda predispose le misure organizzative (gestione degli spazi di lavoro, articolazione dei processi produttivi, fissazione dell'orario di lavoro, distanziamento sociale, supporto alle forme di lavoro a distanza), di prevenzione e protezione (informazione e formazione dei lavoratori, misure igieniche e sanificazione degli ambienti, utilizzo dei dispositivi di protezione individuali, sorveglianza sanitaria e tutela dei lavoratori fragili), nonché di specifica prevenzione di focolai epidemici (divieto di accesso e altre misure per la gestione di dipendenti con sintomi), anche sulla base dei precedenti protocolli condivisi.

Linee Guida per una Ripartenza Sicura

Com'è noto, già la normativa in vigore – specificamente il d. lgs. n. 81 del 2008 applicabile a *"tutti i settori di attività, privati pubblici, e a tutte le tipologie di rischio"* – assegna al datore di lavoro l'obbligo di compiere valutazioni ed assumere decisioni rispetto alle prestazioni che i lavoratori svolgono in azienda, prevedendone la responsabilità (anche penale) per qualsivoglia rischio per la salute, con la conseguenza che egli deve provvedere alla chiusura dell'azienda qualora non possa garantire ai lavoratori un livello di sicurezza adeguato.

La disciplina emergenziale collegata al rischio Covid-19 oggi aggrava certamente gli oneri dei datori di lavoro verso coloro i quali -lavoratori o terzi- frequentino i siti aziendali.

Per conseguenza dell'incremento dei suddetti oneri, **risulta ampliata la responsabilità dei titolari per il caso in cui si verificano criticità e, a maggior ragione, casi di contagio a carico dei soggetti che frequentano – o abbiano frequentato – i diversi luoghi (uffici, sedi produttive, locali di vendita, depositi, ecc.) dell'azienda.**

L'ambito più significativo riguarda senza dubbio i rapporti in essere fra l'impresa e il suo personale (dipendente o non dipendente) in quanto un eventuale contagio potrebbe proprio farsi risalire alla frequentazione dei locali aziendali in ragione dei tempi trascorsi negli stessi e/o dei contatti in essi avvenuti.

In proposito riveste specifico significato l'art. 42 del D.L. n. 18 del 2020 che ha posto l'infezione da coronavirus sotto la tutela infortunistica dell'INAIL, ogniqualvolta essa possa ricondursi all'attività lavorativa.

Il riconoscimento del contagio come possibile infortunio sul lavoro **potrebbe dunque comportare un coinvolgimento di responsabilità del datore di lavoro a livello sia civile (risarcimento per i danni temporanei e/o permanenti al lavoratore ed ai suoi congiunti, rivalsa dell'Istituto nel caso di liquidazione di indennità e/o rendita) che penale (per i reati di lesioni o di omicidio colposo, con la specifica aggravante della violazione delle norme in materia di sicurezza sul lavoro).**

La previsione ha destato grande preoccupazione nelle categorie interessate dato l'evidente carico di conseguenze ipotizzabili per le imprese e non poche perplessità a livello giuridico, specie per le difficoltà di riconoscere la sussistenza di nesso eziologico fra attività lavorativa e patologia, in presenza di ubiquarietà del virus, attestata dalla riconosciuta condizione di pandemia che colloca le occasioni di contagio in ogni ambiente di vita.

A seguito dei molteplici rilievi che la norma ha posto, l'INAIL ha pubblicato diversi atti a chiarimento (note del 17 marzo e del 15 maggio e circolare del 2 aprile 2020) con cui ha, fra l'altro, confermato che:

a) l'infezione deve essere trattata come infortunio (e non malattia) parametrando la causa violenta alla causa virulenta, con connesso riconoscimento dell'indennità (temporanea per

Linee Guida per una Ripartenza Sicura

la durata dell'astensione e permanente per la presenza di danno biologico) e con onere di tempestiva denuncia della parte datoriale all'Istituto;

b) **solo** per talune categorie (**operatori sanitari**) deve essere posta una presunzione (semplice) di causalità e, *dunque*, l'eventuale contagio si presume avvenuto nell'ambito dell'attività lavorativa;

c) nessuna connessione può porsi tra il riconoscimento dell'origine professionale del contagio e la responsabilità del datore di lavoro *in quanto i criteri applicati dall'Inail per l'erogazione delle prestazioni assicurative ai lavoratori che abbiano contratto il virus 'sono totalmente diversi da quelli previsti in sede penale e civile, dove è sempre necessario dimostrare il dolo o la colpa per il mancato rispetto delle norme a tutela della salute e della sicurezza'*.

Invero, per quanto preordinati a fini rassicuratori, *i predetti rilievi circa i diversi presupposti della responsabilità civile e penale rispetto all'accertamento compiuto dell'INAIL in sede amministrativa lasciano aperti molti margini all'accertamento delle condotte datoriali.*

Rimane, infatti, indubbio che la norma si presta a prefigurare probabili coinvolgimenti delle imprese nei casi di contagio di un lavoratore ogni volta che possa rilevarsi una **qualsiasi criticità nella gestione delle molteplici misure di prevenzione, inevitabilmente qualificabile come ipotetica causa (o concausa) dell'evento.**

Chi potrebbe escludere che abbia potuto favorire l'insorgenza dell'infezione in un lavoratore una ritardata opera di sanificazione in un determinato giorno della settimana lavorativa, piuttosto che la sua vicinanza ad un familiare proveniente da una c.d. zona rossa, o la sua frequentazione dell'anziana madre in una casa di riposo con molteplici casi di positività al virus, o l'avvenuto contatto con il medico di base che non trovino risalto in un processo civile o penale a carico dell'impresa?

A tutela della propria posizione potrebbe allora risultare utile per ogni titolare di attività **rivedere, con il supporto dei propri consulenti, la documentazione inerente alla 'valutazione e gestione del rischio' e mantenere sempre certificati o certificabili tutti gli interventi di prevenzione via via compiuti** (dall'acquisto dei dispositivi alle operazioni di sanificazione fino alla modulistica che registra i rilevamenti della temperatura e l'avvicendamento delle presenze nei diversi luoghi aziendali e per le diverse fasi di attività).

Si autorizza la diffusione citando la fonte.