Allegato B

Misure integrative per la prevenzione del contagio da virus SARS-CoV-2 nel Settore Commercio in sede fissa

L'obiettivo del presente protocollo è fornire ulteriori indicazioni operative finalizzate a incrementare, negli ambienti di lavoro non sanitari e nella fattispecie Settore del Commercio in sede fissa -(esercizi di vicinato – medie e grandi strutture di vendita – centri commerciali), l'efficacia delle misure precauzionali di contenimento adottate per contrastare l'epidemia di COVID-19 rispetto alle misure previste dall'Allegato 6 del DPCM 26 aprile 2020.

L'attività di "commercio al dettaglio", è l'attività svolta da chi professionalmente acquista merci in nome e per conto proprio e le rivende, su aree private in sede fissa o mediante altre forme di distribuzione, direttamente al consumatore finale

Gli esercizi commerciali si distinguono in differenti categorie e tipologie:

- *Esercizio di vicinato: esercizio commerciale in cui si effettua la vendita direttamente al consumatore finale, con una superficie di vendita non superiore a 150 mq nei Comuni con popolazione residente inferiore a 10.000 abitanti e a 250 mq nei Comuni con oltre 10.000 abitanti;*

- *Media struttura di vendita al dettaglio: esercizio commerciale in cui si effettua la vendita direttamente al consumatore finale con una superficie di vendita compresa tra i 151 ed i 1500 mq nei Comuni con popolazione residente inferiore a 10.000 abitanti e tra i 251 ed i 2500 mq nei Comuni con popolazione residente superiore ai 10.000 abitanti;*

- *Grande struttura di vendita al dettaglio: esercizio commerciale in cui si effettua la vendita direttamente al consumatore finale con una superficie di vendita superiore ai 1500 mq nei comuni con 10.000 abitanti ed ai 2500 mq nei Comuni con oltre 10.000 abitanti.*

Rilevante è anche la tipologia del centro commerciale: medie o grandi strutture di vendita nelle quali più esercizi commerciali inserite in una struttura a destinazione specifica con infrastrutture comuni e spazi di servizio gestiti unitariamente. Possono comprendere anche pubblici esercizi e attività para commerciali (quali servizi bancari, servizi alla persona, ecc.).

Per "commercio all'ingrosso", l'attività svolta da chi professionalmente acquista merci in nome e per conto proprio e le rivende ad altri commercianti, all'ingrosso o al dettaglio, o ad utilizzatori professionali, o ad altri utilizzatori in grande. Tale attività può assumere la forma di commercio interno, di importazione o di esportazione e può essere svolta su aree pubbliche o private;

Vista la peculiarità dell'attività di commercio, il protocollo contiene misure che seguono la logica della precauzione e integra le prescrizioni del legislatore (in particolare il protocollo di cui all'Allegato 6 del DPCM 26/4/2020) e le indicazioni dell'Autorità sanitaria.

Le imprese del commercio al dettaglio in sede fissa adottano il presente protocollo di regolamentazione all'interno dei propri luoghi di lavoro, con la duplice finalità di protezione sia per i lavoratori sia per i

frequentatori esterni in quanto il profilo di rischio è principalmente correlato alla prossimità interpersonale tra lavoratori e tra lavoratori e clienti.

1. PREMESSE

Il presente Protocollo è uno strumento di supporto alle imprese del settore commercio al dettaglio in sede fissa con l'obiettivo di permettere di lavorare in sicurezza e tutelare la salute dei lavoratori e dei clienti nella emergenza da COVID-19.
In linea con le raccomandazioni di mantenere quanto più uniforme a livello nazionale le previsioni stabilite nel Protocollo del 24 aprile 2020, le misure per il contrasto e il contenimento della diffusione del virus Covid-19 negli ambienti di lavoro e nella collettività si conformano a:

- Decreto Legge 25 marzo 2020 n. 19 "Misure urgenti per fronteggiare epidemiologica da COVID-19"
- "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 e integrato e modificato il 24 aprile 2020 (ora Allegato 6 del DPCM 26 aprile 2020);
- Decreto Legislativo n. 81 del 9 Aprile 2008 e successive modifiche ed integrazioni "Testo unico sulla salute e sicurezza del lavoro";
- DPCM 10 Aprile 2020 e DPCM 26 aprile 2020 ed in particolare:
    - l'Allegato 4 "Misure igienico-sanitarie"
    - l'Allegato 5 "Misure per gli esercizi commerciali"
    - l'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"
    - l'Allegato 10 "Principi per il monitoraggio del rischio sanitario";
- "Documento tecnico sulla possibile rimodulazione delle misure di contenimento del contagio da SARS-CoV-2 nei luoghi di lavoro e strategie di prevenzione" Verbale n. 49 approvato dal Comitato Tecnico Scientifico istituito presso il Dipartimento della Protezione Civile, approvato in data 9 aprile 2020
- Circolare del Ministero della Salute, n. 0014915-29/04/2020-DGPRE-DGPRE-P del 29 aprile 2020
- Documento tecnico sulla possibile rimodulazione delle misure di contenimento del contagio da SARS –CoV-2 nei luoghi di lavoro e strategie di prevenzione – INAIL aprile 2020

Le misure sancite dal DL n. 19 del 25 marzo 2020 e il protocollo aggiornati in Allegato 6 del DPCM 26 aprile 2020, rappresentano un obbligo per i datori di lavoro delle attività produttive e professionali (inclusi lavoratori autonomi) al fine di garantire il contenimento della diffusione del virus COVID-19 negli ambienti di lavoro.
Le misure di sicurezza anti-contagio si aggiungono pertanto a quelle già adottate ai fini della tutela della salute e sicurezza dei lavoratori (D. Lgs 81/08 e smi) e a quelle previste da specifiche normative di settore (Igiene e sicurezza alimentare).
È quindi necessario che l'adozione delle misure contro la diffusione del virus COVID-19 segua un approccio integrato, a garanzia della massima tutela sia dal rischio di contagio da nuovo coronavirus (utenti, consumatori, lavoratori), sia dai rischi professionali (lavoratori), che alimentari (consumatori).

A tal fine è essenziale il coordinamento tra il Comitato (previsto dal punto 13 del Protocollo del 24/4/20), il Servizio di Prevenzione e Protezione aziendale (ove presente ai sensi del D. Lgs 81/08) e il Responsabile del piano di autocontrollo (HACCP), le cui figure possono anche coincidere.

2. FORMAZIONE E INFORMAZIONE DEL PERSONALE

L'impresa provvederà a formare ed informare il proprio personale tramite momenti formativi interni che includano il presente protocollo e le eventuali procedure aziendali organizzative interne per la prevenzione della diffusione del virus responsabile del COVID-19.
Ogni membro del personale, sia dipendente che familiare coadiuvante o personale occasionale giornaliero operante nella struttura, dovrà rispettare rigorosamente le misure di sicurezza indicate nel presente protocollo.
Provvedere alla adeguata formazione del lavoratore sul corretto uso della mascherina (vedi materiale OMS, ISS, Ministero salute…) e di altri dispositivi di protezione, privilegiando modalità di formazione a distanza (es. e-learning);
Tutti i dipendenti dell'azienda e i collaboratori, anche occasionali, dovranno essere forniti di un **tesserino di riconoscimento esposto** e visibile in modo che i clienti possano avere punti di riferimento immediatamente visibili.

3. DISPOSIZIONE GENERALI DI CARATTERE ORGANIZZATIVO E IGIENICO-SANITARIO

a. INFORMAZIONI DI CARATTERE GENERALE

L'azienda, attraverso le modalità più idonee ed efficaci, informa tutti i lavoratori e chiunque vi entri, circa le disposizioni delle Autorità, consegnando e/o affiggendo all'ingresso e nei luoghi maggiormente visibili dei locali aziendali, appositi dépliant informativi e coadiuvando la partecipazione del personale a momenti informativi sul tema COVID-19.

I. Informazione ai dipendenti

- 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 di non poter fare ingresso, né permanere in azienda - e di doverlo dichiarare tempestivamente al titolare o, ove presente, al responsabile della prevenzione laddove sia presente, anche successivamente all'ingresso, sussistano sintomi influenzali/aumento di temperatura e, in generale, stati di salute per i quali i provvedimenti delle 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 previste dalle Autorità e del datore di lavoro nell'accedere in azienda (in particolare, mantenere la distanza di sicurezza, osservare le regole di igiene delle mani e tenere comportamenti igienicamente corretti;

- 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;

- Per i lavoratori dipendenti e per i lavoratori di aziende terze (addetti pulizie, manutenzione, fornitori, vigilanza…) si può fare ricorso anche a strumenti informatici e materiali multimediali, in modo da trasmetterli prima dell'accesso in azienda ed evitare la trasmissione di materiale cartaceo;

- L'azienda fornisce al personale dipendente le informazioni sulle misure adottate tenendo conto anche delle mansioni e dei contesti lavorativi, in particolare riguardo all'importanza di:
  - mantenere la distanza di sicurezza ogni qualvolta la mansione lo consenta
  - rispettare il divieto di assembramento
  - osservare le regole di igiene
  - utilizzare correttamente i Dispositivi di protezione

A tal proposito il datore di lavoro assicura adeguata formazione sul corretto uso dei dispositivi (vedi materiale OMS, ISS, Ministero salute…), privilegiando modalità di formazione a distanza (es. FAD, e-learning);

Ogni membro del personale, sia dipendente che familiare coadiuvante o personale occasionale giornaliero operante nella struttura, dovrà rispettare rigorosamente le misure di sicurezza.

II. Informazioni Cliente/Consumatore

- Avvisare il cliente che non può presentarsi in caso di comparsa di sintomatologia febbrile e/o simil-influenzale (tosse, congiuntivite ...) o se negli ultimi 14 giorni abbia avuto contatti con soggetti positivi al COVID-19 o sia rientrato da zone a rischio (indicazioni OMS);
- Predisporre materiale informativo sulle misure di igiene (locandine, cartelli …) da porre in ingresso e in altre postazioni del locale facilmente accessibili/visibili per informare sulle modalità organizzative adottate per prevenire il contagio. Materiali informativi utili possono essere scaricati da siti istituzionali (Ministero della salute, Istituto Superiore di Sanità -ISS, Organizzazione Mondiale della Sanità -OMS, Regioni…);
- Essendo l'informativa valida anche per clienti e consumatori che accedono al locale, è opportuno che le locandine/poster siano facilmente comprensibili e scritti in varie lingue (materiali disponibili e scaricabili da siti ufficiali come Ministero della salute, Istituto Superiore di Sanità, Organizzazione Mondiale della Sanità, Regioni…);

b. MODALITA' DI INGRESSO IN AZIENDA

- L'impresa deve regolare l'accesso al locale, sia del personale che dei clienti e fornitori, in modo da evitare assembramenti e attese negli spazi comuni; l'ingresso è consentito solo indossando la mascherina. I fornitori esterni devono permanere il tempo minimo necessario per il completamento

delle operazioni di consegna/pagamento della merce e devono essere muniti di protezione delle vie respiratorie e guanti;

- Si favoriscono orari di ingresso e di 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
- Posizionare all'ingresso del locale dispenser per detergere le mani e/o guanti monouso;

- Consentire la permanenza dei clienti all'interno dei locali limitatamente al tempo indispensabile all'erogazione del servizio;

- Assicurare, per quanto possibile, il rispetto della distanza di sicurezza interpersonale tra lavoratore e cliente ogni qualvolta le fasi di lavoro lo consentano;
- Fare uso obbligatorio della mascherina chirurgica del lavoratore e curare scrupolosamente l'igiene delle mani (lavaggio con acqua e sapone e uso di soluzione/gel disinfettante, anche preparato secondo ricetta OMS), in quanto la maggior parte dei compiti legati alle mansioni richiedono il contatto diretto con il cliente e non consentono il rispetto della distanza minima di sicurezza. In alternativa alla mascherina è possibile l'utilizzo di strumentazioni idonee allo scopo come ad esempio visiere protettive;
- Il personale, prima dell'accesso al luogo di lavoro sarà sottoposto al controllo della temperatura corporea (termometro a infrarossi) nel rispetto della privacy, secondo le modalità indicate nella nota [1] riportate a fianco.
- Dopo il controllo, ad ogni ingresso il personale procede al lavaggio delle mani con acqua e sapone o alla disinfezione con gel disinfettante tramite dispenser posizionato all'ingresso;
- I dipendenti e i collaboratori, anche occasionali, dovranno essere forniti di un tesserino di riconoscimento esposto e visibile, in modo che i clienti possano avere punti di riferimento immediatamente riconoscibili.

---

[1] 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 acquisto. 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. 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).

Ciò al fine di evitare preventivamente il diffondersi del virus nell'ambiente di lavoro, e, nel caso in cui venga riscontrato un contagio, per riuscire a tracciare i contatti avuti dalla persona infetta e poter efficacemente predisporre le misure di prevenzione. Se tale temperatura risulterà superiore ai 37,5°, non sarà consentito l'accesso ai luoghi di lavoro. Le persone in tale condizione saranno momentaneamente isolate, ci si accerterà che indossino la mascherina protettiva e si seguirà la procedura indicata al successivo paragrafo 8 del presente Protocollo**. In alternativa il personale potrà presentare una autocertificazione giornaliera sullo stato di Salute**.

- Si fa presente che per effettuare il controllo della temperatura con termometro a infrarossi si deve:
  - lasciare ambientare il dispositivo nel luogo di utilizzo (in genere sono sufficienti 15 minuti);
  - i termometri a infrarossi sono sensibili a campi magnetici e umidità, ed è indispensabile che siano allontanati da telefoni cellulari;
  - la persona controllata deve rimanere ferma per tutto il tempo necessario al rilievo della temperatura.

- Dopo essersi sottoposto alla misurazione della temperatura corporea, il personale all'ingresso in azienda dovrà procedere alla disinfezione delle mani con gel idroalcolici con concentrazione di alcol di almeno il 60%.

- L'impresa ha la possibilità di individuare un responsabile per la prevenzione con il compito di distribuire i dispositivi di prevenzione, controllare l'applicazione delle misure di prevenzione e, in caso d'emergenza, applicare le procedure di primo intervento.

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

- 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.

- 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.

- La sicurezza del lavoratore deve essere sempre garantite anche durante gli spostamenti dovuti al servizio di trasporto organizzato dalla azienda stessa

c. MODALITA' DI ACCESSO DEI FORNITORI ESTERNI E CLIENTI

Per l'accesso di **fornitori esterni** vengono individuate 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

- Gli ordinativi dei prodotti sono effettuati per telefono, e-mail o altri dispositivi, privilegiando la trasmissione telematica di documenti;
- Regolare gli accessi nel locale dei fornitori/corrieri possibilmente in orari di non apertura al pubblico, ed evitare gli accessi non strettamente correlati all'attività di ;
- Nelle attività di consegna, carico e scarico, il trasportatore, corriere o fornitore lascia preferibilmente la merce all'esterno in prossimità dell'ingresso. Eventuale scambio di materiali/documenti dovrà avvenire nel rispetto della distanza di sicurezza (almeno un metro), indossando dispositivi di protezione (mascherine e guanti).
- Favorire sistemi di pagamento elettronici e dotare l'addetto di disinfettante per le mani e prodotti per la pulizia dei POS dopo ogni utilizzo (alcool etilico almeno al 70% o altro prodotto equivalente).
- Controllare il rispetto del numero massimo ammesso nel rispetto delle misure di distanziamento;
- Prevedere solo se compatibile con il locale e la sua localizzazione, di installare e o individuare servizi igienici dedicati; è vietato l'utilizzo di quelli del personale dipendente. In ogni caso è da garantire una pulizia costante in base a quanto previsto dal presente protocollo .
- Va ridotto, per quanto possibile, l'accesso ai visitatori; qualora fosse necessario l'ingresso di visitatori esterni (impresa di pulizie, manutenzione…), gli stessi dovranno rispettare tutte le regole aziendali, ivi comprese quelle per l'accesso ai locali, distanza interpersonale, mascherine, guanti e quant'altro necessario al fine della prevenzione del COVID-19

d. ATTIVITA' DI PULIZIA E SANIFICAZIONE

L'attività di "pulizia" è finalizzata a rimuovere con azione esclusivamente meccanica polveri, materiale non desiderato o sporcizia da superfici, oggetti, ambienti confinati ed aree di pertinenza fino al raggiungimento di un livello soddisfacente di pulizia ottica. L'attività di "disinfezione", invece, distrugge o rende inattivi agenti patogeni mediante azione chimica.

Per le attività di pulizia si possono utilizzare prodotti definiti come detergenti o igienizzanti, anche i comuni saponi possono rientrare in questa definizione, in quanto è ampiamente dimostrato che presentano azione efficace di scioglimento sull'involucro lipidico del virus SARS-CoV-2.

Per le attività di disinfezione vanno utilizzati prodotti disinfettanti (biocidi o presidi medico-chirurgici). La differenza fondamentale tra questi prodotti, che a volte hanno una formula anche molto simile, risiede fondamentalmente nel fatto che l'immissione in commercio dei disinfettanti rispetto ai comuni detergenti è vincolata al superamento di prove di efficacia.

Va fatta una puntuale verifica dei prodotti utilizzati con lettura delle rispettive etichette in quanto la differenza tra detergente, sanificante e disinfettante è di fondamentale importanza.

Si ricorda che i coronavirus umani possono rimanere infettivi su superfici inanimate per un massimo di 9 giorni. La disinfezione delle superfici con sodio allo 0,1%, l'ipoclorito o l'etanolo al 62% e 71% riducono significativamente l'infettività dei coronavirus su superfici entro 1 minuto di esposizione. Ci si aspetta un effetto simile contro il SARS-CoV-2.

Secondo quanto previsto dalla Circolare del Ministero della Salute 5443 del 22 febbraio 2020, nonché secondo quanto riportato nel Protocollo condiviso del 14 marzo per il contrasto alla diffusione del Covid-19 negli ambienti di lavoro:

- in luoghi di lavoro non sanitari dove non si siano verificati contagi Covid-19, **la sanificazione è necessaria in ambienti** (come i servizi igienici) dove è auspicabile che sia normalmente prevista, così come nel caso della presenza di un caso di positività al SARS-CoV-2. È sufficiente anche una blanda disinfezione e in un minuto i virus vengono inattivati. Gli ambienti di vita e di lavoro vanno detersi e, in questo modo, non c'è alcuna possibilità di trasmissione;
- durante la pulizia in ambienti non sanitari il personale addetto indossa, durante tutta la fase di pulizia ,DPI (FFP2,FFP3), protezione facciale, guanti monouso utilizzando detergenti per la normale pulizia del negozio e delle superficie esposte.

Riepilogo delle principali procedure:

- L'azienda assicura la pulizia giornaliera e la sanificazione periodica dei locali, degli ambienti, delle postazioni di lavoro, delle aree comuni (reception) e di svago (es sale fumatori), anche nel rispetto delle procedure di igiene già adottate ai sensi delle specifiche normative di settore;
- Garantire la pulizia e sanificazione a fine turno delle superfici di contatto "comuni, delle attrezzature/strumentazioni di lavoro e delle tastiere, schermi touch, mouse (casse, dispositivi digitali di prenotazione o pagamento) sia negli uffici, sia nei reparti produttivi, sia nei locali di vendita;
- Dotare i servizi igienici di materiali (asciugamani) usa e getta e di un numero adeguato di cesti per i rifiuti;
- Importante garantire il costante ricambio di aria naturale dei locali (vedi anche Rapporto ISS 5/2020 "Indicazioni ad interim per la prevenzione e gestione degli ambienti indoor in relazione alla trasmissione dell'infezione da virus SARS-CoV-2" del 23/3/2020), soprattutto durante le operazioni di pulizia e sanificazione;
  - 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 che diventa obbligatoria nelle aree geografiche a maggiore endemia o nelle aziende in cui si sono registrati casi sospetti di Covod_19
- Gli impianti di ventilazione meccanica controllata, consentendo il ricambio dell'aria con l'esterno, devono restare attivi nelle 24 ore per tutti i giorni della settimana. Le prese e le griglie di ventilazione devono essere pulite con panni puliti in microfibra, inumiditi con acqua e sapone o con alcool etilico maggiore al 70%;
- Eliminare la funzione di ricircolo dell'aria condizionata, che favorisce la diffusione in aria di agenti patogeni (batteri, virus, ecc.);

Inoltre si ritiene importante quanto segue:

- Prima di utilizzare i prodotti per la pulizia leggere attentamente le istruzioni e rispettare i dosaggi d'uso raccomandati sulle confezioni (si vedano simboli di pericolo sulle etichette);
- Non miscelare i prodotti di pulizia, in particolare quelli contenenti candeggina o ammoniaca con altri prodotti;

- Pulire le postazioni di lavoro dopo ogni servizio utilizzando prodotti disinfettanti;
- Pulire giornalmente i locali comuni come spogliatoi e servizi igienici, utilizzando acqua e sapone e/o alcol etilico 75% e/o prodotti a base di cloro all'1% (candeggina);
- Pulire giornalmente le superfici comuni, ossia utilizzate da più persone (comprese tastiere, maniglie e corrimani), utilizzando acqua e sapone e/o alcol etilico 75% e/o prodotti a base di cloro all'1% (candeggina);
- Garantire un buon ricambio d'aria in tutti gli ambienti;
- Manutenere adeguatamente gli eventuali impianti di aerazione/ventilazione e umidità;
- Posizionare nel locale raccoglitori chiusi per i rifiuti.

Si ricorda che in base all'art. 62 del D. Lgs. 81/08, si considerano ambienti di lavoro "Tutti i luoghi destinati ad ospitare posti di lavoro all'interno dell'azienda o unità produttiva, nonché ogni altro luogo di pertinenza dell'azienda o dell'unità produttiva accessibile, anche saltuariamente, al lavoratore nell'ambito del proprio lavoro". Pertanto, anche i Magazzini, vanno considerati ambienti di lavoro e dovranno essere oggetto di regolare pulizia e sanificazione

e. PRECAUZIONI IGIENICHE PERSONALI

È stato chiarito dalla comunità scientifica che il contagio avviene in presenza di persone infette tramite tosse e starnuti. Il virus, infatti, entra nel corpo attraverso gli occhi, il naso e la bocca, quindi bisogna evitare di toccarli con mani non adeguatamente pulite.
Al fine di ridurre la possibilità di contagio anche da parte di soggetti asintomatici occorre, in primo luogo, rispettare le raccomandazioni dell'OMS sulle misure di distanziamento sociale, pulizia delle mani e igiene respiratoria: l'OMS ritiene che il mantenimento di distanze minime tra le persone, la frequente igiene delle mani e i comportamenti corretti in caso di tosse e starnuti, siano le più efficaci per limitare la diffusione del coronavirus.
Anche se è del tutto probabile che personale e clienti abbiano familiarità con queste misure, si ricorda che:

- il distanziamento sociale include evitare abbracci, baci, strette di mano con gli ospiti, così come tra membri dello staff. La distanza minima raccomandata è di un metro e si consiglia di evitare o tenere quanto più a distanza, chiunque tossica o starnutisca;
- l'igiene delle mani implica un lavaggio frequente e accurato;
- per igiene respiratoria si intende il comportamento da tenere quando si tossisce o starnutisce. L'Organizzazione Mondiale della Sanità raccomanda di coprirsi la bocca con il gomito o, preferibilmente, con un fazzoletto monouso (che deve essere poi immediatamente gettato).

Vanno dunque seguite le seguenti procedure:

- i lavoratori adottano tutte le precauzioni igieniche, in particolare per le mani (lavaggio regolare e frequente, uso di disinfettanti cutanei, taglio unghie, rimozione accessori e gioielleria, mantenimento in ordine di barba, baffi, capelli…). Tali norme di igiene vanno ad integrare quelle già in essere per gli operatori addetti alla lavorazione /somministrazione di alimenti
- È sempre raccomandata (per lavoratori, fornitori, clienti...) la frequente pulizia delle mani con acqua e sapone. A tal fine, il titolare deve controllare che i dispenser di sapone nei servizi igienici siano

ricaricati regolarmente e mettere a disposizione salviette usa e getta per asciugare le mani, oltre a un numero sufficiente di contenitori per rifiuti in prossimità dei lavelli. Esporre locandine per le indicazioni sulla corretta igiene delle mani in prossimità dei servizi igienici

- Posizionare dispenser di gel igienizzante per le mani in ingresso e in altre postazioni facilmente visibili e raggiungibili (secondo le dimensioni del locale) ad utilizzo di chiunque fa ingresso nel locale. È consentita 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

f. DISPOSITIVI DI PROTEZIONE INDIVIDUALE (DPI)

- L'adozione delle misure di igiene e dei dispositivi di protezione individuale è fondamentale. 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) .

- Nell'attività di commercio (settore alimentare e della somministrazione) è previsto ai fini della sicurezza alimentare l'utilizzo di mascherine di uso sanitario certificate e guanti ad uso alimentare durante la manipolazione, preparazione e confezionamento degli alimenti. Tali dispositivi, già largamente adottati nelle industrie alimentari come presidio igienico, possono essere idonei a ridurre la possibilità di deposizione del virus SARS-CoV-2 sugli alimenti in presenza di soggetti inconsapevolmente infetti (vedi rapporto ISS n. 17/2020 "*Indicazioni ad interim sull'igiene degli alimenti durante l'epidemia da virus SARS-CoV-2*" versione del 19/4/20).

E' tuttavia necessario valutare se i dispositivi già in dotazione ai fini della sicurezza alimentare, siano efficaci anche ai fini della protezione rispetto al contagio da virus SARS-CoV-2, soprattutto per quanto riguarda la protezione delle vie respiratorie.

- I dispositivi di protezione vanno indossati sempre nei compiti che non consentono il rispetto della distanza interpersonale superiore a un metro: l'uso delle mascherine e di eventuali ulteriori dispositivi di protezione deve essere conforme alle disposizioni delle autorità scientifiche e sanitarie.

- Gli addetti al servizio ai clienti, essendo questi ultimi sprovvisti di protezione delle vie respiratorie, devono essere dotati di idonei Dispositivi di protezione delle vie respiratorie (almeno FFP2)
- nel corso delle pulizie e soprattutto durante operazioni di sanificazioni dei locali e delle varie superfici delle strutture del ristorante o del bar, si consiglia l'uso di mascherine "chirurgiche" e "FFp2" omologate secondo le sigle mostrate nelle tabelle riportate nell'allegato scientifico. Le mascherine, che saranno fornite dall'azienda, andranno indossate secondo modalità che impediscano l'involontaria contaminazione, compromettendone l'efficacia. Le mascherine monouso sono distribuite in confezioni sterili, ragione per cui occorre lavare bene le mani prima di toccarle altrimenti si rischia di infettarle e annullarne l'effetto protettivo ed è parimenti importante lavarsi le mani anche dopo averle tolte.

- In caso di difficoltà di approvvigionamento e alla sola finalità di evitare la diffusione del virus, potranno essere utilizzate altre tipologie di mascherine conformi alle indicazioni dall'Autorità sanitaria.
- Per gli addetti alle pulizie dei servizi igienici oltre alle mascherine è opportuno fornire gli altri DPI ovvero sia i guanti in gomma, gli occhiali e i grembiuli monouso. Per i guanti in gomma l'eventuale uso da parte del personale di sala non è consigliabile per il fatto che la pulizia degli stessi in corso di uso risulta difficile e che il lavaggio molto frequente delle mani da parte dell'operatore appare la procedura più semplice e idonea a mantenere un buon livello igienico. Come anticipato, l'uso dei DPI al completo è consigliato all'atto delle procedure di pulizia e sanificazioni degli ambienti, in particolare dei bagni.

In sintesi l'azienda è tenuta a fornire:

- detergenti e soluzioni disinfettanti per mani (liquido o in gel) o salviette monouso imbevute di disinfettante;
- mascherine protettive del tipo "chirurgico" o "FFP2 (da notare che le monouso vanno utilizzate una sola volta) ovvero altre tipologie conformi alle prescrizioni dell'Autorità sanitaria e o altre misure protettive idonee come la visiera protettiva;
- guanti monouso;
- termometro digitale a distanza infrarossi per misurazione temperatura.

g. SPOSTAMENTI INTERNI, RIUNIONI, EVENTI INTERNI

Gli spostamenti all'interno devono essere limitati al minimo indispensabile e nel rispetto delle indicazioni aziendali, dunque, laddove il datore di lavoro ravvisasse l'urgenza e la necessità di effettuare riunioni, la partecipazione dei dipendenti dovrà essere ridotta allo stretto indispensabile e, comunque, dovranno essere garantiti il distanziamento interpersonale e un'adeguata pulizia/areazione dei locali prima e dopo lo svolgimento della stessa.

h. GESTIONE DI UNA PERSONA SINTOMATICA IN AZIENDA

- Nel caso in cui una persona presente in azienda sviluppi febbre e sintomi di infezione respiratoria quale, ad esempio, la tosse, questa è tenuta a dichiararlo immediatamente al titolare o, ove presente, al responsabile del personale affinché si proceda al suo temporaneo isolamento, venga accertato che indossi una mascherina protettiva e si proceda con l'immediato avvertimento delle Autorità sanitarie competenti, contattando i numeri di emergenza per il COVID-19 forniti dalla Regione o dal Ministero della Salute.

- L'azienda, al fine di agevolare le misure di quarantena, collabora con le Autorità sanitarie per la definizione degli eventuali "contatti stretti" avuti nel posto di lavoro di una persona presente in azienda risultata positiva al tampone COVID-19. Nel periodo dell'indagine, l'azienda potrà chiedere agli eventuali contatti stretti di lasciare cautelativamente l'attività, secondo le indicazioni dell'Autorità sanitaria.

i. INFORMAZIONE E SENSIBILIZZAZIONE DEI LAVORATORI NEI RIGUARDI DELLA PANDEMIA DI COVID-19

Con il presente Protocollo, si ritiene opportuno sostenere, anche attraverso gli strumenti della bilateralità, momenti di informazione in modalità FAD rivolti a tutti i lavoratori del comparto riguardanti la prevenzione della pandemia di COVID-19 con l'obiettivo di:

- educare il personale all'importanza delle misure di controllo allo scopo di prevenire la trasmissione dei patogeni collegati a questo virus;
- individuare le corrette tecniche di igienizzazione delle mani;
- istruire adeguatamente il personale sulle corrette modalità d'uso dei DPI.

I. 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 sorveglia 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.

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 rischiosità e comunque indipendentemente dalla durata dell'assenza per malattia.

Le aziende del settore Commercio che non hanno nominato il medico competete in quanto non previsto ad esito della valutazione dei rischi ai sensi del D. Lgs 81/08 e smi, alla ripresa dell'attività applicheranno le indicazioni della Autorità sanitarie.

4. PROCEDURE SPECIFICHE

a. GESTIONE SPAZI COMUNI

Il primo criterio di protezione da virus SARS-CoV-2 è il distanziamento interpersonale (tra lavoratori, tra lavoratori e clienti) trova difficile applicazione nel settore del commercio in particolare negli esercizi di vicinato.
Pertanto il rispetto del distanziamento sociale può raggiungersi solo attraverso una rimodulazione della capienza, degli spazi, dell'organizzazione del lavoro e degli orari di accesso e apertura.

Spazi comuni frequentati da soli lavoratori

I. L'accesso agli spazi comuni, comprese le mense aziendali, le aree fumatori e gli spogliatoi è contingentato:
    - Organizzare le attività in modo da garantire un utilizzo differito degli spazi:
    - Regolamentare l'accesso dei lavoratori agli spazi comuni

II. prevedere una ventilazione continua dei locali,
III. concordare un tempo ridotto di sosta all'interno di tali spazi
IV. mantenimento della distanza di sicurezza di 1 metro tra le persone che li occupano.
V. Inoltre Il datore di lavoro provvede 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;
VI. garantire la sanificazione periodica e la pulizia giornaliera, con appositi detergenti dei locali mensa, delle tastiere dei distributori di bevande e snack

b. ORGANIZZAZIONE AZIENDALE (TURNAZIONE, RIMODULAZIONE DEI LIVELLI PRODUTTIVI)

Al fine di favorire la presenza contemporanea del personale:

- Favorire l'alternanza dei lavoratori su più turni nell'arco della giornata;
- Verificare la possibilità di prolungare gli orari di apertura e di servizio;
- Articolare il lavoro con orari differenziati;
- l'area delle casse deve essere divisa con dispositivi di protezione

c. 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.

d. Riepilogo informazioni per tutte le attività commerciali

- distanziamento almeno di un metro dei clienti in attesa di entrata ed all'interno del negozio;
- lavarsi spesso le mani;
- evitare il contatto ravvicinato;

- evitare abbracci e strette di mano;
- coprirsi bocca e naso se si starnutisce o tossisce;
- praticare l'igiene respiratoria in caso di starnuto o tosse con fazzoletto usa e getta;
- evitare l'uso promiscuo di bottiglie e bicchieri;
- non toccarsi occhi, naso e bocca con le mani;
- non prendere farmaci antivirali e antibiotici, a meno che siano prescritti dal medico;
- pulire le superfici con disinfettanti a base di cloro e alcol

e. COMPORTAMENTO FUORI DALL'ESERCIZIO COMMERCIALE

- Distanziamento sociale di almeno un metro tra i clienti in attesa di entrata
- Informazioni generali sul comportamento da tenersi mediante locandine da mettere in vetrina

f. COMPORTAMENTO DENTRO L'ESERCIZIO COMMERCIALE

- Distanziamento interpersonale almeno di un metro in tutte le attività e le loro fasi
- Accessi regolamentati e scaglionati secondo le seguenti modalità:
    - attraverso ampliamenti delle fasce orarie che possono essere prolungati fino alle ore 21 ;
    - per locali fino a quaranta metri quadrati può accedere una persona alla volta, oltre a un massimo di due operatori;
    - per locali di dimensioni superiori a quaranta metri quadrati l'accesso è regolamentato in funzione degli spazi disponibili, differenziando, ove possibile, i percorsi di entrata e di uscita
    - Utilizzo di mascherine sia da parte degli addetti alla vendita sia da parte dei clienti anche
- Disponibilità e accessibilità di dispenser in particolare all'ingresso, vicino ai camerini, alle casse, ai sistemi di pagamento, tastiere e schermi touch
- Per quanto riguarda la prova dei vestiti, calzature e accessori si fa riferimento all'allegato 1 del DPCM 10 aprile 2020 ;
- tuttavia:
    a. cliente e addetto alle vendite procedano sempre a lavarsi le mani con sostanza idroalcolica disinfettante;
    b. mantengano la distanza interpersonale anche con altri clienti
    c. utilizzo obbligatorio delle mascherine
    d. contingentamento delle cabine di prova

Considerata l'assenza di una evidenza scientifica di risoluzione dell'eventuale disagio e di obblighi di legge, la sanificazione dei prodotti di moda sia che hanno subito una prova sia che siano stati resi da un cliente è gestita secondo le buone prassi di ogni singolo negozio che tengano però conto anche dell'impatto che possono avere alcuni strumenti/dispositivi adottati sulle diverse tipologie di tessuto, composizioni fibrose, filati, materie plastiche, collanti, cuoio e pelli fino alle componenti di metallo di zip, clip e bottoni.

g. CENTRI COMMERCIALI E SIMILARI (come Grande distribuzione, Open mail , Outlet)

Le disposizioni del presente protocollo si applicano in quanto compatibili a tutte le attività che sono localizzate all'interno di un centro commerciale o similare.

Di norma tutti gli aspetti gestionali comuni del centro commerciale sono demandati ad un organismo di gestione che ha ad oggetto la prestazione di tutti i servizi relativi al funzionamento della struttura stessa (come ad esempio la gestione dei servizi di pulizia delle parti comuni, la comunicazione unitaria verso l'esterno (stampa, web, social, ma anche Enti e Istituzioni), nonché la direzione ed il coordinamento di dette attività da parte delle imprese fornitrici dei vari servizi necessari alla gestione ed alla operatività della Struttura nel suo complesso. Ne consegue che detti organismi di gestione sono all'uopo demandati, alla gestione legata all'emergenza COVID_ 19.

I. PARCHEGGI

- Segnalazione dei percorsi e dei varchi dedicati di ingresso e di uscita al centro commerciale con relativa segnaletica orizzontale e verticale.
- Particolare attenzione verrà data alla gestione dei parcheggi interrati e/o multipiano prevedendo appositi percorsi sicuri che dovranno essere indicati con manifesti anche multilingue ai clienti consumatori.

II. INGRESSI/USCITE

- Organizzazione dei varchi di accesso agli spazi commerciali in modo da garantire una distribuzione ottimale dei flussi in entrata e in uscita.
- Eventuale riduzione, in base alla configurazione della struttura commerciale e/o open mall e/o outlet, delle porte di accesso per consentire la presenza di guardie di sicurezza su ciascuna porta. L'ingresso verrà dotato di dispenser con soluzioni idroalcoliche.
- Al fine di rispettare le norme di sicurezza antincendio, queste porte "temporaneamente chiuse" per gli ingressi non saranno bloccate così da poter essere utilizzate in caso di evacuazione al fine di rispettare le norme di sicurezza come imposto dal piano di emergenza ed evacuazione di cui ogni struttura è dotata.
- Obbligo per i clienti di indossare le mascherine per potere accedere all'interno del centro commerciale e/o degli open mall e/o degli outlet, in questo caso non sarà permesso l'ingresso.
- i clienti possono essere sottoposti alla misura della temperatura corporea (attraverso scanner manuale o altre tecnologie predisposti dalla società di gestione) che dovrà risultare inferiore ai 37,5 gradi, e/o comunque a quella stabiliti da organi ed autorità competenti. In caso di temperatura superiore a quella normativamente prevista, non sarà permesso l'ingresso nella struttura commerciale e/o degli open mall e/o degli outlet
- Filtro su ingressi autorizzati con conteggio dei flussi per garantire il distanziamento sociale e il numero di ingressi massimi autorizzati
- Conteggio dei flussi in entrata e in uscita garantendo il rispetto della soglia massima "autorizzata"; allo stesso modo andranno monitorati gli accessi alle superfici alimentari e, più in generale, agli esercizi commerciali presenti.
- Nel rispetto del diritto della privacy, possibilità di visualizzare, spesso attraverso monitor o altre applicazioni già esistenti, il numero medio dei visitatori presenti

III. PERCORSI ESTERNI

- Installazione in prossimità dei varchi di accesso di percorsi obbligati con segnaletica a pavimento per garantire le distanze di sicurezza (minimo 1 Mt.) in caso di code in ingresso.
- Esposizione obbligatoria sui percorsi di ingresso di segnaletiche che spieghino ai clienti tutte le disposizioni di sicurezza adottate e le indicazioni sul comportamento da tenere all'interno degli spazi commerciali. Le medesime informazioni verranno riportate all'ingresso di ogni punto vendita interno.
- Ingresso fornitori e corrieri si applicano quanto gà previsto nel presente protocollo . Tuttavia l'ingresso sarà ammesso solo in fase di chiusura del centro commerciale o in orari prestabiliti e in ogni caso sarà garantito il distanziamento sociale e controllato l'utilizzo dei dispositivi di protezione. Le aree di scarico merci saranno vigilate, ovvero ridotte, ovvero presidiate dal personale di vigilanza ove possibile, anche con l'ausilio delle tecnologie oggi disponibili (TVCC e sbarre automatiche). Il personale dei corrieri verrà invitato a restare nel veicolo sino al suo turno di scarico.

IV. PERCORSI INTERNI

- Verranno laddove necessario, definiti dei percorsi interni alle gallerie, di flusso verso tutti in negozi, incluso l'ipermercato, indicati con segnaletica adesiva a pavimento, per limitare al massimo gli incroci di persone e gestire con maggiore facilità il mantenimento delle distanze di sicurezza.
- Ogni punto vendita rispetterà le regole di accesso previste nel presente protocollo al fine di evitare code ed assembramenti e rispettare la distanza interpersonale. Anche per questi esercizi può essere prevista l'utilizzo di apposita segnaletica, individuati gli spazi di attesa, garantendo la distanza interpersonale.
- Verrà predisposta apposita segnaletica interna volta ad illustrare le disposizioni di sicurezza adottate e il comportamento da tenere
- Trasmissione regolare di messaggi audio e video ove possibile all'interno che ricordino le disposizioni di sicurezza da adottare

V. SERVIZI IGIENICI - ASCENSORI - RAMPE E SCALE MOBILI - CHIOSCHI

- Sarà fissato un numero massimo di presenze contemporanee all'interno dei bagni (comunicato con appositi pannelli informativi all'esterno) che sarà controllato periodicamente dal personale di sicurezza preposto.
- Ove possibile, gli ascensori saranno dedicati solo ai clienti con disabilità motoria (comunicato con appositi pannelli informativi all'esterno) che sarà controllato periodicamente dal personale di sicurezza preposto.
- Le rampe e le scale mobili saranno dotati di segnaletica indicante il distanziamento di un metro.
- I chioschi saranno gestiti dall'operatore garantendo il rispetto delle normative relative alla sanificazione e distanziamento sociale

VI. Distanziamento sociale nelle parti comuni

- Per garantire il distanziamento sociale all'interno degli spazi comuni, sarà predisposto un accurato piano di comunicazione agli ingressi e all'interno su canali fisici e digitali per informare i clienti.
- Il personale di sicurezza preposto aiuterà i clienti a rispettare le seguenti indicazioni.
- I singoli retailer informeranno con adeguata comunicazione la capacità ricettiva del punto di vendita/attività e gestiranno i clienti in rispetto della normativa.

5. AGGIORNAMENTO DEL PROTOCOLLO DI REGOLAMENTAZIONE

Le aziende, a seconda delle dimensioni, si riservano la possibilità di costituire un Comitato per l'applicazione e la verifica delle regole del protocollo di regolamentazione con la partecipazione delle rappresentanze sindacali aziendali e del RLS.

6. CONCLUSIONI

Le associazioni realizzano una campagna pubblicitaria tramite organi d'informazione tradizionale o tramite social network per informare l'eventuale clientela circa le misure adottate dalle imprese al fine di garantire la salute ed evitare la diffusione del coronavirus.

Le associazioni di categoria auspicano che vengano effettuati controlli al fine di prevenire ed indirizzare le imprese ad una corretta applicazione delle misure previste dal protocollo.

Le stesse associazioni si impegnano o direttamente o a mezzo di strutture formative autorizzare ad organizzare specifici corsi di formazione per gli imprenditori del settore.

L''impresa informa tutti i lavoratori e gli ospiti del centro (fornitori e clienti) circa le disposizioni delle Autorità, consegnando e/o affiggendo all'ingresso appositi depliants informativi.

In particolare le informazioni riguardano:

- 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 procedura di controllo della temperatura corporea a cui deve essere sottoposto il personale prima dell'accesso al luogo di lavoro;
- L'impegno dei dipendenti e collaboratori 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).