



*Comitato provinciale di Coordinamento in materia di Salute e Sicurezza  
sul Lavoro della Provincia autonoma di Trento*

## **PROTOCOLLO DI SALUTE E SICUREZZA SUL LAVORO**

### **IN AGRICOLTURA E NEI LAVORI FORESTALI**

LINEE GUIDA PER LA GESTIONE DEL RISCHIO COVID-19 - VER.3 - 21 maggio

2020

**“...Custode di te e degli altri...”**

**EMERGENZA  
COVID-19**

Documento utile ai fini dell'aggiornamento dei rischi e dei documenti in materia di salute e sicurezza sul lavoro secondo quanto indicato dal D.Lgs. 81/2008 .

Il presente documento potrà subire ulteriori modifiche e/o implementazioni in relazione all'evoluzione dello stato di emergenza e di eventuali decreti, ordinanze emanati a livello nazionale e provinciale.

## Sommario

---

|   |    |
|---|----|
| Premessa.....   | 4  |
| Flusso SEMPLIFICATO di prevenzione.....   | 5  |
| Tabella 1PUNTI FONDAMENTALI DA ATTENZIONARE Il Datore di Lavoro, dipendenti, tirocinanti, collaboratori, lavoratori autonomi..... | 6  |
| SETTORE AGRICOLO.....   | 8  |
| ATTIVITÀ LEGATE ALLA PRODUZIONE PRIMARIA Tabella 2a, 2b, 2c.....  | 10 |
| a) <i>Tabella 2a Settore zootecnica</i>   |    |
| i) Mungitura  |    |
| ii) Ritiro giornaliero del latte  |    |
| iii) Parto bestiame   |    |
| iv) Apicoltura  |    |
| b) <i>Tabella 2 b Settore ortofrutticole e florovivaismo</i>  |    |
| i) Fasi Manuali in Campagna   |    |
| ii) Lavori in quota   |    |
| iii) Raccolta   |    |
| iv) Conferimento  |    |
| c) <i>Tabella 2c vale per tutti i settori</i>   |    |
| i) Postazioni fisse vicine  |    |
| ii) Lavorazioni in serra  |    |
| iii) Magazzini prodotti   |    |
| ATTIVITÀ CONNESSE ALL'AGRICOLTURA Tabella 3 a,b,c,d e Tabella 4.....  | 13 |
| <b>2) Tabella 3 Attività connesse all'agricoltura ed in particolare:</b>  |    |
| a) <i>Tabella 3 a Attività connesse</i>   |    |
| i) Laboratori di trasformazione   |    |
| ii) Spese a domicilio   |    |
| iii) Mercato all'aperto   |    |
| iv) Punto Vendita e mercati coperti   |    |
| b) <i>Tabella 3 b Altre attività connesse</i>   |    |
| i) Laboratori di trasformazione   |    |
| ii) Manutenzione del Verde  |    |
| iii) Sgombero neve  |    |
| iv)   |    |
| <b>3) Tabella 4 Attività connesse all'agricoltura ed in particolare Agriturismo:</b>  |    |
| a) <i>Tabella 4a</i>  |    |
| i) Accoglienza  |    |
| ii) Servizi alla persona  |    |
| iii) Punto Vendita  |    |
| b) <i>Tabella 4b</i>  |    |
| i) Fattorie didattiche  |    |
| ii) Pasti a domicilio e da asporto  |    |
| iii) Agri-campeggio   |    |
| c) <i>Tabella 4c</i>  |    |
| i) Ristorazione   |    |
| ii) Pernottamenti   |    |
| d) <i>Tabella 4d</i>  |    |
| i) Enoturismo   |    |
| ii) Malga   |    |
| iii) Gestione delle Emergenze   |    |

|  |    |
|--|----|
| DISPOSIZIONI COVID-19 – Settore Foreste.....   | 18 |
| Attività specifiche.....   | 20 |
| DISPOSIZIONI COVID-19 – settore forestale – ditte provenienti dall’estero .....  | 21 |
| DISPOSIZIONI DI CARATTERE GENERALE PER DITTE FORESTALI PROVENIENTI<br>DALL’ESTERO .....  | 21 |
| NORME SPECIFICHE PER I CANTIERI CON DOMICILIO PER ESPLETAMENTO DEL<br>PERIODO DI SORVEGLIANZA SANITARIA E ISOLAMENTO FIDUCIARIO..... | 22 |
| RICHIAMO AL PROTOCOLLO DI SALUTE E SICUREZZA SUL LAVORO IN<br>AGRICOLTURA E NEI LAVORI FORESTALI .....                               | 23 |
| Fonti.....   | 24 |
| Allegati.....  | 27 |
| • Aereazione e Ventilazione  |    |
| • Pulizia, igienizzazione, disinfezione e sanificazione e Linee guida Rifiuti  |    |
| • Uso corretto delle Mascherine  |    |
| • Uso corretto dei guanti  |    |



## Premessa

L'Obiettivo delle linee guida è di fornire un quadro di riferimento procedurale, organizzativo e tecnologico volto a minimizzare le probabilità di trasmissione del contagio tra persone, così da consentire un rientro controllato ed un mantenimento in tutta sicurezza.

Imprescindibile per la riapertura, con lo stesso peso della necessità economica, è la massima protezione delle persone. Proprio in quest'ultima prospettiva le linee guida e le prassi definite si abbinano alla garanzia del conseguimento di un efficace controllo dei rischi di contagio, la praticabilità tecnica ed economica in tempi rapidi a qualsiasi stadio delle filiere produttive, siano esse di piccole che di grandi dimensioni dalle piccole alle grandi imprese.

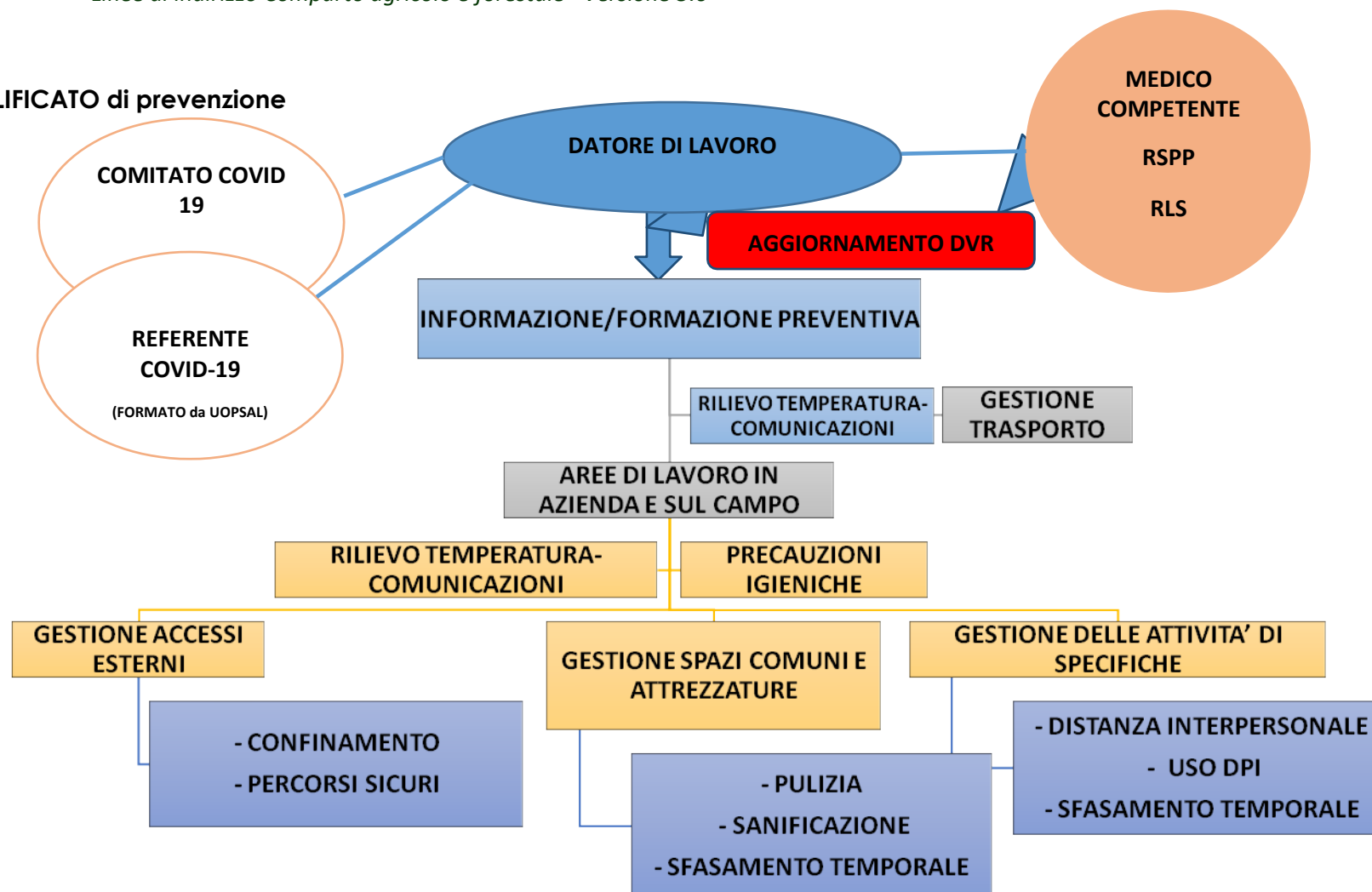
Questo documento è da considerarsi in stretto collegamento con il Protocollo del 14 marzo 2020 di regolamentazione delle misure per il contrasto e il contenimento della diffusione del virus Covid-19 negli ambienti di lavoro, sottoscritto da CGIL, CISL, UIL ed associazioni datoriali su invito del Presidente del Consiglio (Appendice 1) e Indirizzi per la Gestione dell'emergenza COVID-19 nelle aziende Comitato provinciale in materia di salute e sicurezza sul lavoro (Provincia Autonoma di Trento).

## Gruppo di Lavoro:

---

- **Barbara Battistello**  
barbara.battistello@coldiretti.it  
Rappresentante Associazioni di categoria Agricole (referente)
- **Marcello Cestari**  
marcello.cestari@provincia.tn.it - Uff. Sicurezza negli Ambienti di Lavoro -PAT
- **Fulvio Gaimo**  
f.gaimo@uiltn.it - UiLa - Trento
- **Laura Vicentini**  
laura.vicentini@provincia.tn.it - Servizio Foreste e Fauna - PAT
- **Valentino Gottardi**  
valentino.gottardi@provincia.tn.it - Servizio Foreste e Fauna -PAT
- **Maurizio Zabbeni**  
maurizio.zabbeni@cgil.tn.it - Cgil - Trento
- **Katia Negri**  
katia.negri@cisltn.it - Cisl - Trento
- **Fabrizio Benvenuti**  
fabrizio.benvenuti@fmach.it - CTT Fondazione Edmund Mach
- **Dritjon Hazizolli**  
dritjon.hazizolli@gmail.com - Medico Competente
- **Michele Girardi**  
michele.girardi@ftcoop.it - Federazione Cooperative Trentine
- **Fabrizio Dagostin**  
fabrizio.dagostin@provincia.tn.it - Servizio Agricoltura – PAT

Flusso SEMPLIFICATO di prevenzione



Si introduce in azienda una nuova, **facoltativa e raccomandata**, figura **REFERENTE COVID-19** (formato da UOPSAL) è opportuno sia identificata in un soggetto (può coincidere con Datore di Lavoro in particolare quando lo stesso svolge direttamente i compiti proprio del Servizio di Prevenzione e protezione) che riveste un ruolo con competenze in materia di salute e sicurezza ai sensi del D. Lgs. 81/08 supporta le attività all'interno della propria azienda per l'applicazione delle misure di prevenzione per il controllo COVID 19, per sensibilizzare, informare e formare il personale.

**TABELLA 1 PUNTI FONDAMENTALI DA ATTENZIONARE il Datore di Lavoro, dipendenti, tirocinanti, collaboratori, lavoratori autonomi**

| N.  | MISURA  | ATTIVITA DA FARE  | RISOLUZIONE  |
|-----|---|---|--|
| 1.  | AGGIORNAMENTO DVR (appendice)                     | Appendice specifica del DVR che riassume le misure adottate per l'emergenza COVID 19 nelle singole aziende.   | Reperimento Informazioni presso la vostra associazione di categoria.   |
| 2.  | RIMANERE A CASA                                   | Obbligo di rimanere al proprio domicilio e chiamare il proprio medico di Medico di Base   | Stare a casa se abbiamo <ul style="list-style-type: none"> <li>Temperatura oltre i 37.5 gradi, o in presenza di sintomi</li> <li>Se nelle ultime 24 ore i conviventi al soggetto abbiano manifestato sintomi</li> <li>Avuto contatti negli ultimi 14 gg con soggetti positivi al Covid19</li> </ul> Obbligo di avvisare tempestivamente e responsabilmente il datore di lavoro.  |
| 3.  | COMUNICAZIONI                                     | Comunicazioni da dare al datore di lavoro ogni giorno   | Comunicazione dello stato di salute propria dei propri conviventi nonché del contatto con persone positive al Covid-19, nei 14 giorni precedenti. Comunicazione iniziale e solo successive per variazioni.   |
| 4.  | RILEVAZIONE DELLA TEMPERATURA CORPOREA            | Favorire la misurazione della temperatura all'accesso in azienda per lavoratori, fornitori, e comunicazione da parte dei visitatori e da altri utenti anche per chi utilizza il mezzo di trasporto direttamente verso il sito lavorativo; può essere accettata una comunicazione anche orale.   | Non sarà possibile entrare nel caso di temperatura superiore o uguale a 37.5 °C. andrà allertato il Medico Competente e il proprio Medico di Medicina Generale.<br>La misurazione potrà essere rilevata e non sarà registrata. Saranno compilati i moduli informativa Privacy se superata la temperatura di 37.5°.   |
| 5.  | DISPOSITIVI DI PROTEZIONE INDIVIDUALE             | Mettere a disposizione dei dipendenti (o equiparati) DPI (mascherine chirurgiche e guanti); dove il distanziamento di 1 metro non sia possibile obbligo di utilizzo in ogni situazione (per i guanti ove possibile altrimenti uso di guanti da lavoro o frequente igienizzazione delle mani) (criterio di distanza "droplet").  | Bisogna tenere presente che in ogni singola mansione e attività possono essere già previsti dispositivi di protezione di efficacia anche superiore quindi utilizzare i DPI prescritti per le mansioni specifiche. Nel caso di conviventi le mascherine sono solo consigliate.<br>Situazioni di emergenza, infortuni: dotazione di mascherine FFP2 o FFP3 senza valvola, guanti e occhiali nella cassetta primo soccorso, per la prevenzione anti-contagio durante l'assistenza e il trasporto.   |
| 6.  | DIVIETO DI ASSEMBRAMENTO.                         | Vietati gli assembramenti ad es. pausa pranzo, coffee break, spogliatoio e altre situazioni.<br><b>Pulizia e disinfezione (scheda Pulizia, igienizzazione e sanificazione allegato 2) giornaliera e periodica</b> dei luoghi ad uso comune <b>garantendo la ventilazione e frequente ricambio d'aria. (Scheda Ventilazione Allegato 1)</b>  | Eventuale turnazione pause ed entrate. Limitare il tempo di permanenza nei luoghi chiusi e il numero di persone. Attenzione per le pause pranzo, si consiglia di consumarli sul posto organizzati dal datore di lavoro al sacco, in luoghi dove sia permesso il distanziamento.<br><b>MASCHERINE OBBLIGATORIE QUANDO IL DISTANZIAMENTO NON PUO' ESSERE GARANTITO.</b>  |
| 6.  | DISTANZIAMENTO TRA LE PERSONE                     | Garantire il mantenimento della distanza interpersonale<br>Garantire l'aerazione degli ambienti e se vi fossero impianti di ventilazione e termoconvettori (scheda Ventilazione allegato 1 per il corretto utilizzo) la loro periodica sanificazione e installazione di meccanismi di igienizzazione.   | Postazioni di lavoro e lavoro all'aperto Distanza di lavoro ad almeno 1 metro. Si consiglia di:<br>Valutare spazi chiusi (mense, alloggi, altro) e conseguente n. massimo di persone all'interno degli spazi accettato per mantenere distanza con aerazione corretta e costante. <ul style="list-style-type: none"> <li>All'aperto mantenere piccoli gruppi di lavoro composti se possibile dalle stesse persone nei giorni mantenere il distanziamento.</li> </ul> <b>MASCHERINE OBBLIGATORIE QUANDO IL DISTANZIAMENTO NON PUO' ESSERE GARANTITO.</b>   |
| 7.  | IGIENE DELLE MANI E DELLE SECREZIONI RESPIRATORIE | Sistematico Lavaggio e igienizzazione con soluzione idroalcolica a disposizione delle mani.   | Devono essere messi a disposizione idonei mezzi detergenti ed igienizzanti per le mani.<br><b>Applicare la buona prassi per il contenimento</b> (non toccarsi viso, occhi e bocca, se si dovesse starnutire farlo nel gomito per contenere dispersione goccioline e altro vedi decalogo del Ministero della Salute)  |
| 8.  | GESTIONE DEI FORNITORI e MANUTENTORI              | Ridurre al minimo possibile la penetrazione di soggetti estranei in azienda.<br>Limitare il più possibile il tempo di permanenza.<br>Creare percorsi dedicati per la sosta ed eventualmente fornire DPI comprensivi di copri scarpe se si entra in azienda.<br>Possibilmente mettere a disposizione un servizio sanitario ad uso dei fornitori/manutentori.   | <b>MASCHERINE OBBLIGATORIE QUANDO IL DISTANZIAMENTO NON PUO' ESSERE GARANTITO.</b><br><b>Intensificare in caso di penetrazione in azienda l'igienizzazione degli spazi, attrezzature delle superfici usate. (Vedi allegato 2 Pulizia ... Sanificazione)</b><br><b>Informare i fornitori e/o Manutentori delle misure anti-contagio adottate in azienda.</b>  |
| 9.  | GESTIONE DEI CASI POSITIVI                        | Non adibire tassativamente ad attività lavorativa il lavoratore sottoposto alla misura della quarantena. <ul style="list-style-type: none"> <li>Tempestiva segnalazione al datore di Lavoro di: Eventuali test diagnostici positivi;</li> <li>Contatti con persone positive (quarantena) Sviluppo di sintomi durante il lavoro</li> <li>COMUNICAZIONE E COLLABORAZIONE CON Azienda Sanitaria e Medico Competente</li> </ul> | <b>IN QUALSIASI CASO:</b> <ol style="list-style-type: none"> <li>Far indossare tempestivamente una mascherina chirurgica o protezione superiore;</li> <li>Isolare in luogo adatto dare informazione al lavoratore come tornare e rimanere presso la propria abitazione evitando l'utilizzo di mezzi di trasporto pubblici;</li> <li>Il lavoratore/altro avvisa, poi, proprio medico di Medico di Base o il servizio di continuità assistenziale, anche ai fini della certificazione dell'eventuale stato di malattia;</li> <li>Percorsi all'interno dell'azienda, evacuazione delle persone dai luoghi visitati dalla persona e loro disinfezione e igienizzazione;</li> <li>Mappatura dei contatti diretti con altre persone con isolamento fiduciario di 14 giorni.</li> </ol> Situazioni di emergenza, infortuni: dotazione di mascherine FFP2 o FFP3 senza valvola, guanti e occhiali nella cassetta primo soccorso, per la prevenzione anti-contagio durante l'assistenza e il trasporto. |
| 10. | Gestione SUPERFICI UTILIZZATE                     | Pulizia ed igienizzazione e sanificazione ( <b>scheda Pulizia, igienizzazione e sanificazione allegata</b> )  | Pulizia e igienizzazione a cadenza giornaliera e puntuale ad ogni uso con detergenti comuni e con igienizzanti se usato da persone diverse<br>Sanificazione periodica. <b>ES: maniglie, superfici di lavoro, cellulare, tablet, PC, sanitari e rubinetti</b>   |
| 11. | UTENSILI  | Pulizia ed igienizzazione e sanificazione ( <b>scheda Pulizia, igienizzazione e sanificazione allegata</b> )<br>Favorire l'uso singolo  | Pulizia e igienizzazione a cadenza giornaliera e puntuale ad ogni uso con detergenti comuni-e con igienizzanti se usato da persone diverse. Sanificazione periodica <b>ES. CONTENITORI, CARRELLI, CARRIOLE, ECC</b>  |
| 12. | TUTTE LE ATTREZZATURE                             | Pulizia ed igienizzazione e sanificazione ( <b>scheda Pulizia, igienizzazione e sanificazione allegata</b> )<br>Favorire l'uso singolo  | Pulizia e igienizzazione a cadenza giornaliera e puntuale ad ogni uso con detergenti comuni-e con igienizzanti se usato da persone diverse. Sanificazione periodica <b>ATTREZZATURE UTILIZZATE IN COMUNE</b> attività da fare anche se si utilizzano guanti.   |
| 13. | UTILIZZO DI MEZZI DI TRASPORTO                    | Evitare il più possibile l'uso promiscuo<br>Per l'uso cumulativo di furgoni 50% della capienza (approssimazione all'eccesso ovvero furgoni da 9 uso per 5)<br><b>Pulizia e sanificazione (scheda Pulizia, igienizzazione e sanificazione allegato 2)</b>  | <ol style="list-style-type: none"> <li>Se uso singolo <b>pulizia giornaliera</b> se cumulativo <b>igienizzare ad ogni cambio;</b></li> <li><b>Aerazione</b> continua da finestrino non usare ventilazione forzata con ricircolo;</li> <li><b>USO DPI</b> mascherine chirurgiche e guanti;</li> </ol> Caso di emergenza predisporre cassetta di primo soccorso con Maschere FFP2 o FFP3 o superiori, guanti e occhiali nella cassetta Primo soccorso, per la prevenzione anti-contagio durante l'assistenza e il trasporto.<br>Mettere a disposizione igienizzanti per le mani.   |

## Continuazione Tabella 1

| N.  | MISURA                                       | ATTIVITA' DA FARE  | RISOLUZIONE  |
|-----|--|--|--|
| 14  | ALLOGGI DEGLI STAGIONALI                     | Se possibile uso singolo delle stanze oppure mantenimento delle stesse persone all'interno delle camere come pure l'uso dei bagni.<br>Garantire la Pulizia, igienizzazione giornaliera e la sanificazione periodica ( <b>scheda Pulizia, igienizzazione e sanificazione allegata</b> ).<br><b>Informativa per la corretta igiene personale.</b><br>Garantire il <b>ricambio d'aria costante (Allegato 1 Ventilazione)</b> .  | <b>Pulizia giornaliera</b> con detergenti comuni<br><b>Disinfezione giornaliera e periodica e ad ogni cambio</b> degli alloggi, dalle camere, bagni e degli spazi comuni alle sale pranzo ai bagni e sanificazione periodica ed ad ogni cambio ospite.<br>Cercare di mantenere gli stessi ospiti nelle stanze.<br>Gestione di sintomatici o COVID 19   |
| 15. | CAMPO APERTO                                 | Garantire la disponibilità di acqua, detergenti e dispenser di gel idroalcolici per il lavaggio delle mani   | <b>MASCHERINE OBBLIGATORIE QUANDO IL DISTANZIAMENTO NON PUO' ESSERE GARANTITO.</b>   |
| 16. | FORMAZIONE INFORMAZIONE                      | <b>Formazione solo in FAD e Videoconferenza nel periodo di emergenza COVID-19.</b><br><b>Aggiornamenti delle abilitazioni prorogate con la possibilità di azioni formative all'aperto per le attività pratiche con mantenimento della distanza di 1 metro.</b><br><b>Referente COVID 19 facoltativa formazione UOPSAL generale su Rischio Biologico con esame finale.</b>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>Utilizzare consulenza diretta da parte delle associazioni di categoria</li> <li>Nuove <b>informative</b> specifiche per &lt; 50 giornate in lingua (anche per COVID-19)</li> <li><b>Implementazione</b> con una parte di formazione specifica Covid-19 dei corsi 12 ore lavoratori &gt; 50 con o senza rischi specifici</li> <li>Tutti (Datore di Lavoro, dipendenti, collaboratori, tirocinanti, visitatori, scambi di manodopera, aziende esterne, fornitori) dovranno essere informati/formati sulle linee guida anti-contagio e comportamenti da attuare.</li> </ul>                          |
| 17. | SORVEGLIANZA SANITARIA TUTELA DEI LAVORATORI | <b>Svolgere le visite preventive e se possibile, non interrompere le visite periodiche di Sorveglianza sanitaria. (SE IN AZIENDA)</b><br><b>Attuare Sorveglianza sanitaria su richiesta del lavoratore</b><br><b>Organizzazione delle comunicazioni tra Datore di lavoro- Medico Competente e Lavoratore</b><br><b>Attivare Sorveglianza Sanitaria anche per Datori di lavoro che non hanno l'obbligatorietà dal Dlgs 81/08</b>  | Per i soggetti <b>potenzialmente più suscettibili</b> > 55 anni e con patologie pregresse e attuali anche attraverso può essere richiesta dal lavoratore una visita diretta per rivalutazione dell'idoneità alla mansione, eventuale inidoneità temporanea con l'assegnazione di mansioni consone. Alla ripresa del lavoro attenta valutazione dei singoli casi.<br>Disporre l'uso continuo di DPI (mascherine chirurgiche e guanti) E SUSSIDI PER L'IGIENIZZAZIONE DELLE MANI a disposizione dei lavoratori   |
| 18. | GESTIONE DELL'AMBULATORIO                    | <b>Se presente Ambulatorio in azienda:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Spazio dedicato con arredo idoneo e dispositivi monouso.</li> <li>Prodotti per l'igienizzazione/disinfezione attrezzature e superfici</li> <li>Presenza di lavandino con acqua calda e fredda e carta</li> <li>Fornitura al Medico Competente DPI (mascherine FFP2 o superiori senza Valvola, Tuta protettiva, Visiera protettiva occhi, guanti monouso).</li> <li>Cassetta Primo soccorso implementata vedi Gestione dell'emergenza.</li> </ul> | Entrata dei lavoratori con mascherine chirurgiche e guanti monouso. A disposizione gel idroalcolico in entrata ed in uscita.<br>Assicurare igienizzazione puntuale ad ogni uso e sanificazione periodica (vedi Allegato 2 Pulizia ... Sanificazione)<br>DPI a disposizione.<br>Sussidi per la frequente igienizzazione.<br>Corretta aerazione dei locali (vedi Allegato 1 Ventilazione)  |
| 19. | GESTIONE DELLE EMERGENZE                     | <b>Implementazione della cassetta di Primo soccorso</b>  | In caso di emergenza è necessario avere preventivamente implementato il contenuto della cassetta di Primo soccorso con guanti, occhiali, e mascherine FFP2 o FFP3 senza valvola, da fornire alle persone che attivano il primo soccorso e per il trasporto eventuale.  |
| 20. | GESTIONE RIFIUTI                             | <b>Le mascherine, i guanti, fazzoletti di carta devono essere correttamente smaltiti (anche per il personale delle pulizie)</b>  | <b>Condizioni normali (no sintomi no positivi):</b> Sacco chiuso (non comprimerli) e smaltirlo come Frazione di rifiuti indifferenziati. Si consiglia di avere in azienda o in campo cestini di raccolta (contenitori chiusi) con apertura a pedale. <b>NON INTERROMPERE LA RACCOLTA DIFFERENZIATA.</b><br><b>Condizioni speciali (sintomi e/o positivi): Doppio</b> Sacco chiuso (non comprimerlo) e smaltirlo come Frazione di rifiuto indifferenziato ma raccolti in due sacchetti di plastica uno dentro l'altro e conferiti in un contenitore dedicato chiuso con apertura a pedale. <b>INTERROMPERE LA RACCOLTA DIFFERENZIATA.</b> |



## SETTORE AGRICOLO

In agricoltura il rischio biologico, anche riferito al momento di emergenza attuale, per le caratteristiche delle operazioni e dell'ambiente in cui si svolge (per la maggior parte del tempo all'aria aperta) è definito, anche nell'ottica della ripresa, **BASSO** e per alcune attività connesse **MEDIO-BASSO** (ristorazione agrituristica e attività per la persona). Il rischio di contagio in agricoltura può derivare essenzialmente dalla prossimità interpersonale tra lavoratori e tra lavoratori ed utenza/clienti/pubblico.

Nonostante questa premessa per il senso civico, la grande importanza economico- sociale del comparto e il grande senso di comunità, è necessaria l'assunzione di responsabilità e di approfondimento di quelle operazioni colturali da tenere sotto controllo in merito al distanziamento e regolarne i corretti comportamenti anti- contagio in armonia con quanto dettato dai documenti ufficiali.

Trattiamo nelle linee guida le aziende con i codici ATECO seguenti:

- Codice ATECO 01. Coltivazioni agricole e produzione di prodotti animali l'attività non è mai stata sospesa (DPCM 11/3/20; All.to 1 DPCM 22/3/2020);
- Codice ATECO 02. Silvicultura e utilizzo aree forestali è potuta riprendere perché inserita in Allegato 3 al DPCM 10 aprile 2020;
- Codice ATECO 03. Pescare e Allevare pesci;
- Codice ATECO 81.3 Cura e manutenzione del paesaggio per le sole attività di manutenzione di parchi, giardini e aree verdi;
- Codice ATECO 55.2 alloggi per vacanze e altre strutture per brevi soggiorni attualmente sospesa a fini turistici.
- Codice ATECO 56. per la ristorazione agrituristica

L'obiettivo che ci prefissiamo è di delineare linee guida semplici e snelle che possano effettivamente essere applicate, partendo dai profili aziendali presenti sul territorio, anche a seguito dell'attenta lettura del Protocollo condiviso nazionale 24/04/2020 e degli INDIRIZZI PER LA GESTIONE DELL'EMERGENZA COVID-19 NELLE AZIENDE (PAT 30/04/2020). Si applicano tutte le linee guida (flussi di prevenzione) per la gestione dell'emergenza COVID-19 nelle aziende nelle parti: valutazione dei rischi e COVID 19, raccomandazioni all'interno delle aziende agricole (esteso anche alle aziende senza dipendenti); modalità di accesso in azienda; modalità di accesso fornitori/visitatori, comportamento in caso di riscontro positivo in azienda; pulizia e sanificazione di ambienti non sanitari; sorveglianza sanitaria manca nel doc principale; gestione dei lavoratori fragili; comportamenti necessari a proteggersi dall'infezione da coronavirus.

### Precisazione sulla valutazione dei Rischi

L'aggiornamento della Valutazione dei Rischi è dovuta ed è possibile adempiere inserendo in appendice al DVR una specifica sezione che riassume le misure adottate per l'emergenza nelle singole aziende (sintesi negli schemi successivi). Per le aziende agricole che non hanno obbligo di DVR si raccomanda di prendere atto delle informazioni del presente protocollo nella gestione delle attività lavorative.

Le aziende agricole e le PMI potranno essere supportate dalle associazioni di categoria nella definizione di modelli standard che possano facilitare la valutazione.

### Referente COVID 19

Al fine di supportare il datore di lavoro nella fase di riavvio dell'attività, è fortemente **raccomandata** all'interno della propria organizzazione, l'individuazione della figura del referente Covid-19. Il corso, della durata complessiva di 4 ore, è composto da 7 moduli formativi, di durata variabile, e da un test di autovalutazione finale. Il risultato ottenuto nel test finale non inciderà sul superamento del corso (avrà validità di aggiornamento per le figure RLS e RSPP). Il link per attivare il corso:

<https://fad01.tsm.tn.it/referente-covid19>

### Richiami al Protocollo generale

Per rendere più semplice l'applicazione delle Misure anti-contagio (riportate anche nel diagramma di flusso a pag. 3) richiamiamo il protocollo generale in materia di Salute e Sicurezza sul lavoro della Provincia Autonoma di Trento riassunte nella Tabella. 1.

**Nella lettura** delle Tabelle 2, 3, 4, assimilata la Tabella 1, si riportano i corretti comportamenti anti-contagio COVID-19 specifici per le singole attività agricole, nei casi in cui non si riesca a mantenere il distanziamento di 1 metro o nei casi in cui è obbligatorio applicare misure più restrittive, distinte in:

**4) Tabella 2 Attività Primaria**

- a) *Tabella 2a Settore zootecnica*
  - i) Mungitura
  - ii) Ritiro giornaliero del latte
  - iii) Parto bestiame
  - iv) Apicoltura
- b) *Tabella 2 b Settore ortofrutticole e florovivaismo*
  - i) Fasi Manuali in Campagna
  - ii) Lavori in quota
  - iii) Raccolta
  - iv) Conferimento
- c) *Tabella 2c vale per tutti i settori*
  - i) Postazioni fisse vicine
  - ii) Lavorazioni in serra
  - iii) Magazzini prodotti

**5) Tabella 3 Attività connesse all'agricoltura ed in particolare:**

- a) *Tabella 3 a Attività connesse*
  - i) Laboratori di trasformazione
  - ii) Spese a domicilio
  - iii) Mercato all'aperto
  - iv) Punto Vendita e mercati coperti
- b) *Tabella 3 b Altre attività connesse*
  - i) Laboratori di trasformazione
  - ii) Manutenzione del Verde
  - iii) Sgombero neve

**6) Tabella 4 Attività connesse all'agricoltura ed in particolare Agriturismo:**

- a) *Tabella 4a*
  - i) Accoglienza
  - ii) Servizi alla persona
  - iii) Punto Vendita
- b) *Tabella 4b*
  - i) Fattorie didattiche
  - ii) Pasti a domicilio e da asporto
  - iii) Agri-campeggio
- c) *Tabella 4c*
  - i) Ristorazione
  - ii) Pernottamenti
- d) *Tabella 4d*
  - i) Enoturismo
  - ii) Malga
  - iii) Gestione delle Emergenze

Inoltre si allegano le Schede 1, 2, 3, 4, 5, per chiarire ed applicare correttamente le misure anti-contagio per i temi:

- *Aereazione e Ventilazione*
- *Pulizia, igienizzazione, disinfezione e sanificazione e Linee guida Rifiuti*
- *Uso corretto delle Mascherine*
- *Uso corretto dei guanti*

**ATTIVITA' AGRICOLE DA ATTENZIONARE CON MONITORAGGIO DA PARTE DEL DATORE DI LAVORO****TABELLA 2 a SETTORE ZOOTECNICO ATTIVITA' LEGATE ALLA PRODUZIONE PRIMARIA**

| <b>ATTIVITA'</b>  | <b>Misura</b>                                 | <b>PROTOCOLLO</b>   |
|---|---|---|
| <b>Mungitura</b>  | <b>PULIZIA IGIENIZZAZIONE e SANIFICAZIONE</b> | Pulizia ed igienizzazione degli utensili, attrezzature e macchinari delle parti manipolate (giornaliera come di consueta prassi/ad ogni cambio operatore se uso promiscuo e sanificazione, <b>vedi Allegato 2 Pulizia ... sanificazione periodica</b> )   |
|   | <b>VENTILAZIONE</b>                           | Frequente buon ricambio d'aria ( <b>Scheda Ventilazione Allegato 1</b> )  |
|   | <b>DISTANZIAMENTO SOCIALE E DPI</b>           | Costanza nella composizione delle squadre gli stessi operatori<br>Cercare di Mantenere il distanziamento di 1 metro possibile turnazione (dei dipendenti, consigliata se conviventi) Se distanziamento <1 metro oppure in ambienti chiusi con poca aerazione e particolarmente ristretti disporre l'uso continuo di DPI (Mascherine chirurgiche e dove necessari guanti da lavoro o monouso) es: uso di attrezzature e macchinari<br>Sussidi per l'igienizzazione delle mani a disposizione dei lavoratori. |
| <b>Ritiro giornaliero del latte con camion botte.</b>       | <b>PULIZIA IGIENIZZAZIONE e SANIFICAZIONE</b> | Pulizia ed igienizzazione degli utensili, attrezzature e macchinari delle <b>parti manipolate</b> (giornaliera come di consueta prassi/ad ogni cambio operatore se uso promiscuo e sanificazione, <b>vedi Allegato 2 Pulizia ... sanificazione periodica</b> ) Sussidi per l'igienizzazione delle mani a disposizione dei lavoratori.   |
|   | <b>DISTANZIAMENTO SOCIALE E DPI</b>           | Se distanziamento <1 metro disporre l'uso continuo di DPI (Mascherine chirurgiche e dove necessario guanti da lavoro o monouso, es: uso di attrezzature e macchinari)<br>Non permettere all'autotrasportatore di entrare nei locali dell'azienda, altrimenti disporre uso DPI e percorsi prestabiliti.<br>Disporre percorsi e stazionamenti per l'autobotte autobotte entrata e uscita ( <b>vedi Tab.1 gestione fornitori</b> )   |
| <b>Parto bestiame (presenza di più persone)</b>             | <b>PULIZIA IGIENIZZAZIONE e SANIFICAZIONE</b> | Pulizia ed igienizzazione degli utensili, attrezzature, macchinari delle <b>parti manipolate</b> e locali anche spogliatoi (giornaliera come di consueta prassi/ad ogni cambio operatore se uso promiscuo e igienizzazione e sanificazione periodica ( <b>vedi Allegato 2 Pulizia ... sanificazione periodica</b> )<br>Sussidi per l'igienizzazione delle mani a disposizione dei lavoratori.   |
|   | <b>VENTILAZIONE</b>                           | Adeguate ricambio d'aria ( <b>vedi allegato 1 Ventilazione</b> )  |
|   | <b>DISTANZIAMENTO SOCIALE E DPI</b>           | Se distanziamento <1 metro disporre l'uso continuo di DPI (Mascherine chirurgiche e dove necessari guanti da lavoro o monouso es: uso di attrezzature macchinari)<br>Costanza nella composizione delle squadre gli stessi operatori   |
| <b>Apicoltura (vedi anche laboratori di trasformazione)</b> | <b>PULIZIA IGIENIZZAZIONE e SANIFICAZIONE</b> | Pulizia ed igienizzazione degli utensili, attrezzature e macchinari delle <b>parti manipolate</b> e locali anche spogliatoi (giornaliera come di consueta prassi/ad ogni cambio operatore igienizzazione e sanificazione periodica ( <b>vedi Allegato2 Pulizia ... sanificazione periodica</b> )<br>Sussidi per l'igienizzazione delle mani a disposizione dei lavoratori   |
|   | <b>DISTANZIAMENTO SOCIALE E DPI</b>           | Costanza nella composizione delle squadre gli stessi operatori<br>Mantenere il distanziamento 1 metro e ove possibile turnazione e mantenere buon ricambio d'aria<br>Se distanziamento <1 metro disporre l'uso continuo di DPI (Mascherine chirurgiche e dove necessari guanti da lavoro o monouso es: uso di attrezzature macchinari)  |
|   | <b>VENTILAZIONE</b>                           | Adeguate ricambio d'aria sia nei locali lavorazione che nei mezzi di trasporto in particolare sempre senza ricircolo ( <b>vedi allegato 1 Ventilazione</b> )  |
|   | <b>TRASFERTE</b>                              | Particolare attenzione al nomadismo e regole per le trasferte oltre Regione/Provincia informarsi delle specifiche ordinanze per i luoghi di destinazione  |

**ATTIVITA' AGRICOLE DA ATTENZIONARE CON MONITORAGGIO DA PARTE DEL DATORE DI LAVORO**  
**TABELLA 2 b SETTORE PRODUZIONI ORTOFRUTTICOLE e FLOROVIVAISTICHE ATTIVITA' LEGATE ALLA PRODUZIONE PRIMARIA**

| ATTIVITA'  | Misura                                   | PROTOCOLLO  |
|--|--|---|
| FASI MANUALI DI<br>CAMPAGNA                                | PULIZIA, DISINFEZIONE E<br>SANIFICAZIONE | Pulizia ed igienizzazione degli utensili, attrezzature e macchinari delle parti manipolate e locali anche spogliatoi (giornaliera come di consueta prassi/ad ogni cambio operatore <b>igienizzazione e sanificazione periodica (Allegato 2 Pulizia ... sanificazione periodica)</b><br>Sussidi per l'igienizzazione delle mani a disposizione dei lavoratori.   |
|  | DISTANZIAMENTO SOCIALE E<br>DPI          | Se distanziamento <1 metro disporre l'uso continuo di DPI (Mascherine chirurgiche e solo dove necessari guanti da lavoro o monouso es: uso di attrezzature macchinari) Es. Potatura, legatura, Vendemmia, raccolta frutta, lavori di Manutenzione del verde ecc..<br>Costanza nella composizione delle squadre gli stessi operatori   |
| LAVORI IN QUOTA<br>CON ATTREZZATURE AD<br>USO MULTIPLO     | PULIZIA, DISINFEZIONE E<br>SANIFICAZIONE | Se distanziamento <1 metro disporre l'uso continuo di DPI (Mascherine chirurgiche e solo dove necessari guanti da lavoro o monouso es: uso di attrezzature macchinari)<br>Pulizia ed igienizzazione degli utensili, attrezzature e macchinari delle parti manipolate e locali anche spogliatoi (giornaliera come di consueta prassi/ad ogni cambio operatore <b>igienizzazione e sanificazione periodica (Allegato 2 Pulizia ... sanificazione periodica)</b>                     |
|  | DISTANZIAMENTO SOCIALE E<br>DPI          | Sussidi per l'igienizzazione delle mani a disposizione dei lavoratori.<br>Far salire e far operare sui mezzi quali carri raccolta/piattaforme mobili cercando di mantenere le distanze di sicurezza previste. (potatura alberi da frutto, posizionamento reti antigrandine e antinsetto, diradamento frutticini/raccolta. Carri raccogli frutta/piattaforme mobili elevabili, lavori di manutenzione del verde)<br>Costanza nella composizione delle squadre gli stessi operatori |
| CONFERIMENTO C/O<br>MAGAZZINI ENTRATE<br>FORNITORI (TAB 1) | PULIZIA, DISINFEZIONE E<br>SANIFICAZIONE | Pulizia ed igienizzazione degli utensili, attrezzature e macchinari delle parti manipolate e locali anche spogliatoi (giornaliera come di consueta prassi/ad ogni cambio operatore <b>igienizzazione e sanificazione periodica (Allegato 2 Pulizia ... sanificazione, almeno settimanale)</b><br>Sussidi per l'igienizzazione delle mani a disposizione dei lavoratori.   |
|  | DISTANZIAMENTO SOCIALE E<br>DPI          | Mantenere e seguire l'ordine dato dalla cooperativa (percorsi e stazionamenti)<br>Se distanziamento <1 metro disporre l'uso continuo di DPI (Mascherine chirurgiche e solo dove necessari guanti da lavoro o monouso es: uso di attrezzature macchinari).   |
| RACCOLTA<br>(PICCOLI FRUTTI E<br>FRUTTA, ECC)              | PULIZIA, DISINFEZIONE E<br>SANIFICAZIONE | Pulizia ed igienizzazione degli utensili, attrezzature e macchinari delle parti manipolate e locali anche spogliatoi (giornaliera come di consueta prassi/ad ogni cambio operatore <b>igienizzazione e sanificazione periodica (v Allegato 2 Pulizia ... sanificazione periodica)</b>   |
|  | DISTANZIAMENTO SOCIALE E<br>DPI          | Se distanziamento <1 metro disporre l'uso continuo di DPI (Mascherine chirurgiche e dove necessari guanti da lavoro o monouso es: uso di attrezzature macchinari)<br>Sussidi per l'igienizzazione delle mani a disposizione dei lavoratori.<br>Costanza nella composizione delle squadre gli stessi operatori   |
| LAVORAZIONI IN SERRA                                       | PULIZIA, DISINFEZIONE E<br>SANIFICAZIONE | Pulizia ed igienizzazione degli utensili, attrezzature e macchinari delle parti manipolate e locali anche spogliatoi (giornaliera come di consueta prassi/ad ogni cambio operatore <b>igienizzazione e sanificazione periodica (vedi Allegato 2 Pulizia ... sanificazione periodica)</b><br>Sussidi per l'igienizzazione delle mani a disposizione dei lavoratori.  |
|  | DISTANZIAMENTO SOCIALE E<br>DPI          | Costanza nella composizione delle squadre gli stessi operatori<br>E' auspicabile la turnazione del personale per evitare assembramenti<br>Cercare di mantenere distanziamento 1 metro e turnazione e mantenere buon ricambio d'aria<br>Se distanziamento <1 metro disporre l'uso continuo di DPI (Mascherine chirurgiche e dove necessari guanti da lavoro o monouso es: uso di attrezzature macchinari)  |
|  | VENTILAZIONE                             | Adeguate ricambio d'aria (vedi allegato 1 Ventilazione)   |

## ATTIVITA' AGRICOLE DA ATTENZIONARE CON MONITORAGGIO DA PARTE DEL DATORE DI LAVORO

TABELLA 2 c TUTTI I SETTORI ATTIVITA' LEGATE ALLA PRODUZIONE PRIMARIA

| ATTIVITA'   | Misura                                       | PROTOCOLLO   |
|---|--|--|
| MAGAZZINI PRODOTTI  | <b>PULIZIA, DISINFEZIONE E SANIFICAZIONE</b> | Pulizia ed igienizzazione degli utensili, attrezzature e macchinari delle parti manipolate e locali anche spogliatoi (giornaliera come di consueta prassi/ad ogni cambio operatore e igienizzazione e sanificazione periodica ( <b>Allegato 2 Pulizia ... sanificazione periodica</b> ))<br>Applicare autocontrollo igienico sanitario corretto (manuale HACCP aggiornato)<br>Seguire pedissequamente Manuale HACCP aggiornato per la catena del freddo.<br>Sussidi per l'igienizzazione delle mani a disposizione dei lavoratori.   |
|   | <b>DISTANZIAMENTO SOCIALE E DPI</b>          | Cercare di mantenere distanziamento 1 metro e turnazione e mantenere frequente ricambio d'aria ( <b>Allegato 1 Ventilazione</b> )<br>Se distanziamento <1 metro disporre l'uso continuo di DPI (Mascherine chirurgiche e/o dove necessari guanti da lavoro o monouso es: uso di attrezzature macchinari)E' auspicabile la turnazione del personale per evitare assembramenti<br>Costanza nella composizione delle squadre gli stessi operatori<br>Particolare attenzione nella fase di immagazzinamento con idonee modalità di stoccaggio e di adeguate istruzioni operative per gli addetti alle operazioni di movimentazione |
|   | <b>VENTILAZIONE</b>                          | Ventilazione con filtri sanificati, Convettori, oppure ricambio dell'aria frequente ( <b>Allegato 1 Ventilazione</b> )   |
| POSTAZIONI FISSE VICINE (ES. LINEE IMBOTTIGLIAMENTO, ECC..) | <b>PULIZIA, DISINFEZIONE E SANIFICAZIONE</b> | Pulizia ed igienizzazione degli utensili, attrezzature e macchinari nelle parti manipolate e locali anche spogliatoi (giornaliera come di consueta prassi/ad ogni cambio operatore se uso promiscuo e igienizzazione e sanificazione periodica).   |
|   | <b>VENTILAZIONE</b>                          | Adeguate ricambio d'aria ( <b>vedi allegato 1 Ventilazione</b> )   |
|   | <b>DISTANZIAMENTO SOCIALE E DPI</b>          | Adeguate il numero di persone presenti rispetto alla superficie dello spazio evitare assembramenti.<br>Pulizia ed igienizzazione degli utensili, attrezzature e macchinari nelle parti manipolate e locali anche spogliatoi (giornaliera come di consueta prassi/ad ogni cambio operatore se uso promiscuo e igienizzazione e sanificazione periodica)<br>Se distanziamento <1 metro disporre l'uso continuo di DPI (Mascherine chirurgiche e dove necessari guanti da lavoro o monouso es: uso di attrezzature macchinari)<br>Mantenere il distanziamento 1 metro e ove possibile turnazione                                  |

**ATTIVITA' AGRICOLE DA MONITORARE DA PARTE DELL'IMPRENDITORE DOPO LA LETTURA DELLA TABELLA 1**  
**TABELLA 3 a ATTIVITA' CONNESSE ALL'AGRICOLTURA**

| ATTIVITA'  | MISURA                                       | PROTOCOLLO  |
|--|--|---|
| <b>SPESA A DOMICILIO</b>   | <b>PULIZIA, DISINFEZIONE E SANIFICAZIONE</b> | Pulizia ed igienizzazione degli utensili, attrezzature, macchinari, mezzi (giornaliera come da consueta prassi/ad ogni cambio operatore se uso promiscuo e sanificazione periodica)<br>Valutare l'eventuale pulizia dei prodotti confezionali in riferimento alla scelta del tipo di stoccaggio per evitare una residua contaminazione  |
|  | <b>DISTANZIAMENTO SOCIALE E</b>              | Attenzione particolare nella preparazione delle consegne rispettare l'autocontrollo igienico sanitaria e uso dei DPI  |
|  | <b>DPI IN CONSEGNA</b>                       | Disporre l'uso nella manipolazione di DPI (Mascherine chirurgiche e guanti). Cambiare i guanti ad ogni consegna.<br>Sussidi per l'igienizzazione delle mani a disposizione dei lavoratori.<br>Piano di gestione approfondito per le emergenze e cassetta Primo soccorso implementata ( <b>vedi Tab. 1 Gestione delle emergenze</b> )<br>Attenzione in fase di carico, trasporto e scarico attuare tutte le modalità nel rispetto di un autocontrollo sanitario maneggiando con i DPI, soprattutto catena del freddo<br>Rispettare distanze di sicurezza di almeno 1 metro   |
|  | <b>PAGAMENTI</b>                             | Favorire l'uso del bancomat con uso di GUANTI monouso o in assenza la igienizzazione ad ogni uso delle mani e del POS (anche con prodotti specifici), predisporre pagamento remoto in caso di consegna a sintomatici o COVID 19 conclamati e consegna senza contatto.   |
| <b>MERCATI ALL'APERTO IN RIFERIMENTO ALLE FILIERE CORTE</b>        | <b>PULIZIA, DISINFEZIONE E SANIFICAZIONE</b> | Valutare l'eventuale pulizia dei prodotti confezionali in riferimento alla scelta del tipo di stoccaggio per evitare una residua contaminazione<br>Pulizia ed igienizzazione degli utensili, attrezzature e macchinari (prima dell'avvio delle operazioni di vendita e comunque giornaliera come di consueta prassi/ad ogni cambio operatore e periodica sanificazione.<br>Sussidi per l'igienizzazione delle mani a disposizione dei lavoratori.<br>Uso di cartellonistica per consiglio lavaggio delle verdure e frutta comprensivo di come trattare borse, sacchetti e prodotti confezionati, uso corretto DPI e decalogo anti-contagio  |
|  | <b>DISTANZIAMENTO SOCIALE E DPI</b>          | Attenzione all'igienizzazione delle mani o delle mani guantate o cambio del guanto monouso ogni qual volta si cambi attività<br>Disporre l'uso continuo di DPI (Mascherine chirurgiche e guanti)<br><b>Per gli Avventori</b> obbligatorie le MASCHERINE CHIRURGICHE e i guanti monouso eventuale sussidio per l'igienizzazione delle mani<br>Informativa nell'uso corretto di DPI (Mascherine chirurgiche e guanti) <b>per i lavoratori</b><br>Attenzione in fase di carico, trasporto e scarico attuare tutte le modalità nel rispetto di un autocontrollo sanitario maneggiando con i DPI, soprattutto catena del freddo<br>Evitare assembramenti e far rispettare distanze di sicurezza di almeno 1 metro tra i lavoratori.  |
|  | <b>GESTIONE PERCORSI E ESPOSIZIONE</b>       | Mercato delimitato con un entrata ed un'uscita contingentate.<br>Entrate e uscite eventualmente con tornelli<br>Organizzazione del banco espositivo distanziamento tra prodotti e persone e prodotti igienizzanti per le mani a disposizione dell'avventore.<br>Postazioni distanziate e regolamentato l'avvicinamento al banco<br>Servizio d'ordine da parte degli operatori e prevedere i sussidi per l'igienizzazione delle mani alle entrate e nelle postazioni<br>Vietate le degustazioni e assaggi<br>Piano di gestione approfondito per le emergenze e cassetta Primo soccorso implementata ( <b>Tab. 1 Gestione delle emergenze</b> )<br>Divieto assoluto di toccare prodotti e merce   |
|  | <b>PAGAMENTI</b>                             | La cassa deve essere strategicamente posizionata per evitare assembramenti rispettando il distanziamento oppure eventualmente protetta, favorire l'uso del bancomat con uso di GUANTI monouso o in assenza si raccomanda attenzione nello scambio di denaro contante e la igienizzazione puntuale delle mani e del POS (anche con prodotti specifici)   |
| <b>PUNTO VENDITA E MERCATI COPERTI (FILIERE CORTE ANCHE VIVAI)</b> | <b>PULIZIA, DISINFEZIONE E SANIFICAZIONE</b> | Pulizia ed igienizzazione degli utensili, attrezzature, macchinari, ecc... (giornaliera come di consueta prassi/ad ogni cambio operatore e periodica sanificazione)<br>Valutare l'eventuale pulizia dei prodotti confezionali in riferimento alla scelta del tipo di stoccaggio per evitare una residua contaminazione ( <b>Tab. 1 Magazzini</b> )  |
|  | <b>DISTANZIAMENTO SOCIALE E DPI</b>          | Disporre ordine entrata ai Punti vendita e organizzare servizio d'ordine per l'afflusso corretto e distanziato delle persone al banco di esposizione.<br>Piano approfondito Gestione delle emergenze<br>Vietate le degustazioni e gli assaggi e toccare la merce in esposizione.<br>Organizzazione dei banchi espositivi distanziamento tra prodotti e persone<br>Per dipendenti Disporre l'uso continuo di DPI (Mascherine chirurgiche e guanti monouso)<br>Sussidi per l'igienizzazione delle mani a disposizione dei lavoratori.<br>Per avventori informativa VISIVA sull'uso corretto di DPI E SUSSIDI PER L'IGIENIZZAZIONE DELLE MANI. Monitoraggio continuo.<br>Uso di cartellonistica per consiglio lavaggio, uso corretto DPI e decalogo anti-contagio delle verdure e frutta comprensivo di come trattare borse, sacchetti e prodotti confezionati<br>Entrate contingentate per avere all'interno spazi in caso di spazi minori o uguali a 40 mq capienza massima tre persone ES: un avventore e 2 operatori, per spazi maggiori 12 mq a persona/operatore<br>Cassetta Primo soccorso implementata ( <b>vedi Tab. 1 Gestione delle emergenze</b> )<br>Piano di gestione approfondito per le emergenze ( <b>Tab. 1 Gestione delle emergenze</b> ) |
|  | <b>PAGAMENTI</b>                             | La cassa deve essere strategicamente posizionata per evitare assembramenti rispettando il distanziamento oppure eventualmente protetta, favorire l'uso del bancomat con uso di GUANTI monouso o in assenza si raccomanda attenzione nello scambio di denaro contante e la igienizzazione puntuale delle mani e del POS (anche con prodotti specifici)   |
|  | <b>VENTILAZIONE</b>                          | Ventilazione con filtri sanificati, Convettori sanificati e cattura dell'aria dall'esterno ( <b>allegato 1 Ventilazione</b> )<br>Ricambio costante dell'aria  |

## CONTINUAZIONE TABELLA 3 b ALTRE ATTIVITA' CONNESSE

| ATTIVITA'                                   | MISURE                                | PROTOCOLLO  |
|---|---------------------------------------|---|
| LABORATORI DI TRASFORMAZIONE<br>E<br>CUCINE | PULIZIA, DISINFEZIONE E SANIFICAZIONE | Pulizia ed igienizzazione degli utensili, attrezzature, macchinari e locali anche spogliatoi (giornaliera come di consueta prassi/ad ogni cambio operatore e igienizzazione, <b>allegato 2 Pulizia...Sanificazione periodica</b> )<br>Valutare l'eventuale pulizia dei prodotti confezionali in riferimento alla scelta del tipo di stoccaggio per evitare una residua contaminazioni Sussidi per l'igienizzazione delle mani a disposizione dei lavoratori.  |
|   | DISTANZIAMENTO SOCIALE E DPI          | Costanza nella composizione delle squadre gli stessi operatori<br>Se distanziamento <1 metro disporre l'uso continuo di DPI (Mascherine chirurgiche e solo dove necessari guanti da lavoro o monouso es: uso di attrezzature macchinari)<br>Particolare attenzione nella fase di immagazzinamento con idonee modalità di stoccaggio e di adeguate istruzioni operative per gli addetti alle operazioni di movimentazione (Tab. 1 Magazzini)   |
|   | VENTILAZIONE                          | Costanza nella composizione delle squadre gli stessi operatori  |
|   | DPI IN PRODUZIONE                     | Piano di gestione approfondito per le emergenze ( <b>Tab. 1 Gestione delle emergenze</b> )<br>Disporre l'uso continuo nella manipolazione trasformazione e confezionamento di DPI (Mascherine chirurgiche e dove è necessario guanti ad uso alimentare)<br>Applicare autocontrollo igienico sanitario corretto e manuale HACCP aggiornato alla situazione di Emergenza COVID 19) e catena del freddo.<br>Idoneo abbigliamento idoneo per gli ambienti di produzioni   |
| MANUTENZIONE DEL VERDE                      | DISTANZIAMENTO SOCIALE E DPI          | Cambio operatore (prima e dopo l'uso) e igienizzazione, Allegato 2 Pulizia ... sanificazione periodica)<br>Valutare l'eventuale pulizia dei prodotti confezionali per evitare una residua contaminazione<br>Attenzione nei contatti con il committente (cittadino o azienda) e delle altre persone presenti ed eventualmente assimilare le norme anti contagio applicate dal committente.<br>Pulizia ed igienizzazione degli utensili, attrezzature, macchinari, mezzi (giornaliera come da consueta prassi/ad ogni cambio operatore se uso promiscuo e igienizzazione almeno settimanale)<br>Allestimento cantiere importante segnarlo ed eventualmente utilizzare cartellonistica specifica anti COVID-19.<br>Operazioni in quota potatura e abbattimento evitare il più possibile l'uso promiscuo di mezzi e attrezzatura (altrimenti igienizzazione ad ogni cambio operatore), mantenere in ogni cabina DPI e sussidi per l'igienizzazione delle mani (Sfalcio piantumazione e cura delle aree verdi)<br>Se distanziamento <1 metro disporre l'uso continuo di DPI (Mascherine chirurgiche e solo dove necessari guanti da lavoro o monouso es: uso di attrezzature macchinari)<br>Attenzione in fase di carico, trasporto e scarico attuare tutte le modalità nel rispetto di un autocontrollo sanitario uso eventuale dei DPI (mascherine ed eventuali guanti da lavoro o monouso)<br>Sussidi per l'igienizzazione delle mani a disposizione dei lavoratori.<br>Costanza nella composizione delle squadre gli stessi operatori<br>Attenzione all'uso di mezzi cumulativi e loro gestione ( <b>Tab. 1 mezzi di trasporto</b> ) |
|   | PULIZIA, DISINFEZIONE E SANIFICAZIONE | Pulizia ed igienizzazione degli utensili, attrezzature, macchinari e mezzi delle parti manipolate e locali anche spogliatoi (giornaliera come di consueta prassi/ad ogni cambio (prima e dopo l'uso) operatore e igienizzazione, <b>Allegato 2 Pulizia ... sanificazione, periodica</b> )   |
|   | PAGAMENTI                             | Favorire l'uso del bancomat o pagamenti in remoto con uso di GUANTI monouso o in assenza igienizzazione ad ogni uso delle mani e del POS (anche con prodotti specifici)<br>Piano di gestione approfondito per le emergenze e cassetta Primo soccorso implementata ( <b>Tab. 1 Gestione delle emergenze</b> )  |
| SGOMBERO NEVE                               | PULIZIA, DISINFEZIONE E SANIFICAZIONE | Pulizia ed igienizzazione degli utensili, attrezzature, macchinari e mezzi delle parti manipolate e locali anche spogliatoi (giornaliera come di consueta prassi/ad ogni cambio (prima e dopo l'uso) operatore e igienizzazione ( <b>Allegato 2 Pulizia ... sanificazione, periodica</b> )  |
|   | DISTANZIAMENTO SOCIALE E DPI          | Se distanziamento <1 metro disporre l'uso continuo di DPI (Mascherine chirurgiche e solo dove necessari guanti da lavoro o monouso es: uso di attrezzature macchinari)<br>Sussidi per l'igienizzazione delle mani a disposizione dei lavoratori.<br>Costanza nella composizione delle squadre gli stessi operatori<br>Piano di gestione approfondito per le emergenze e cassetta Primo soccorso implementata ( <b>Tab. 1 Gestione delle emergenze</b> )   |

TABELLA 4 a ATTIVITA' AGRITURISTICHE: Accoglienza, Punto Vendita, Servizi alla persona

| ATTIVITA'                                 | MISURA                                | PROTOCOLLO  |
|---|---------------------------------------|---|
| ACCOGLIENZA E GESTIONE DEGLI SPAZI COMUNI | PULIZIA, DISINFEZIONE E SANIFICAZIONE | Pulizia ed igienizzazione degli utensili, attrezzature, chiavi, oggettistica, macchinari e mezzi (giornaliera come di consueta prassi/ad ogni cambio operatore o cliente e periodica sanificazione <b>(Allegato 2 Pulizia ... Sanificazione)</b> )<br>Pulizia ed igienizzazione spazi comuni comprensivo di suppellettili e delle parti maggiormente manipolate e servizi sanitari (giornaliera come da consueta prassi/ad ogni cambio ospite e periodica sanificazione <b>(Allegato 2 Pulizia ... Sanificazione)</b> )<br>Sussidi per l'igienizzazione delle mani a disposizione dei lavoratori e avventori.   |
|   | DISTANZIAMENTO SOCIALE E DPI          | Mantenere distanziamento di almeno 1 metro<br>Disporre l'uso continuo di DPI per i lavoratori e per gli avventori nei locali interni (Mascherine chirurgiche e guanti monouso o eventuale igienizzazione frequente delle mani)<br>Disporre ordine e distanziamento degli avventori negli spazi comuni<br>Organizzare l'afflusso corretto e distanziato al banco di accoglienza<br>Uso di cartellonistica per consiglio igienizzazione frequente delle mani, uso corretto DPI e decalogo anti-contagio<br>Se non è possibile il mantenimento del distanziamento prevedere a barriera (es: plexiglass) al banco cassa e ricevimento ed eventuale uso di DPI.<br>Non mettere a disposizione dei clienti giornali, riviste e libri ad uso promiscuo, (eventualmente usare le tabelle di emivita del Virus su carta), eventualmente creare servizio dedicato e personale<br><b>Per avventori:</b> Favorire la Misurazione della temperatura o comunicazione all'arrivo degli ospiti e controllo giornaliero<br>Consegna di Informativa e formazione pratica dell'uso corretto di DPI e sussidi per l'igienizzazione delle mani<br><b>Per avventori esterni</b> accogliere solo con prenotazione e dati da conservare per almeno 14 giorni e solo se vengono mantenute il corretto distanziamento e il numero massimo di coperti con le regole anti-contagio.<br>Piano di gestione approfondito per le emergenze e cassetta Primo soccorso implementata <b>(Tab. 1 Gestione delle emergenze)</b>                        |
|   | VENTILAZIONE                          | I servizi sanitari devono essere provvisti di finestra o estrattore d'aria in continuo. Regolamentarne l'uso.<br>Il servizio al Banco sarà permesso solo il tempo necessario per ritirare quanto richiesto e mantenendo il distanziamento e l'igienizzazione puntuale dello stesso  |
|   | PAGAMENTI                             | La cassa deve essere strategicamente posizionata per evitare assembramenti rispettando il distanziamento oppure eventualmente protetta, favorire l'uso del bancomat con uso di GUANTI monouso o in assenza si raccomanda attenzione nello scambio di denaro contante e la igienizzazione puntuale delle mani e del POS (anche con prodotti specifici)   |
| SERVIZI ALLA PERSONA                      | PULIZIA, DISINFEZIONE E SANIFICAZIONE | Pulizia ed igienizzazione degli utensili, attrezzature, macchinari, ecc... (giornaliera come di consueta prassi/ad ogni cambio operatore e periodica sanificazione)<br>Sussidi per l'igienizzazione delle mani present.   |
|   | DISTANZIAMENTO SOCIALE E DPI          | Mantenere distanziamento di almeno 1 metro ove possibili<br>Disporre l'uso continuo di DPI per i lavoratori e per gli avventori nei locali interni (Mascherine chirurgiche e guanti monouso o eventuale igienizzazione frequente delle mani)<br>Disporre ordine e distanziamento degli avventori negli spazi comuni<br>La permanenza dei clienti all'interno di locali è consentita limitatamente al tempo indispensabile all'erogazione del servizio trattamento<br>L'area dedicata ai servizi alla persona deve essere delimitata da barriere fisiche per quanto possibile<br>Favorire per quanto possibile servizi all'esterno Mantenere distanziamento di almeno 1 metro ove possibile<br>Disporre l'uso continuo di DPI per i lavoratori e per gli avventori nei locali interni (Mascherine chirurgiche e guanti monouso o eventuale igienizzazione frequente delle mani)<br>Sussidi per l'igienizzazione delle mani presenti<br>Qualora non fosse possibile per il tipo di servizio mantenere la mascherina disporre uso dell'operatore di mascherina FFP2 con visiera e ovviamente guanti e camice usa e getta<br>Non mettere a disposizione dei clienti giornali, riviste e libri ad uso promiscuo, (eventualmente usare le tabelle di emivita del Virus su carta), eventualmente creare servizio dedicato e personale<br>Qualora non fosse possibile per il tipo di servizio mantenere la mascherina disporre uso dell'operatore di mascherina FFP2 con visiera e ovviamente guanti e camice usa e getta |
|   | VENTILAZIONE                          | Ventilazione con filtri sanificati, Convettori sanificati e cattura dell'aria dall'esterno <b>(Allegato 1 Ventilazione)</b> Ricambio costante dell'aria   |
|   | PAGAMENTI                             | Avventori (ALMENO MASCHERINE CHIRURGICHE e se pagano con carta GUANTI monouso o igienizzazione del POS dopo l'uso.  |
| PUNTO VENDITA                             | PULIZIA, DISINFEZIONE E SANIFICAZIONE | Pulizia ed igienizzazione degli utensili, attrezzature, macchinari, ecc... (giornaliera come di consueta prassi/ad ogni cambio operatore e periodica sanificazione)<br>Valutare l'eventuale pulizia dei prodotti confezionati in riferimento alla scelta del tipo di stoccaggio per evitare una residua contaminazione <b>(Tab. 1 Magazzini)</b><br>Pulizia ed igienizzazione degli utensili, attrezzature, macchinari, locali e spogliatoi, superfici, (giornaliera come di consueta prassi/ad ogni cambio operatore/ospite e settimanale sanificazione e nella necessità) <b>(Allegato 2 Pulizia ... Sanificazione)</b>   |
|   | DISTANZIAMENTO SOCIALE E DPI          | Per dipendenti Disporre l'uso continuo di DPI (Mascherine chirurgiche e guanti monouso)<br>Sussidi per l'igienizzazione delle mani a disposizione dei lavoratori.<br>Piano di gestione approfondito per le emergenze <b>(Tab. 1 Gestione delle emergenze)</b><br>Cassetta Primo soccorso implementata <b>(Tab. 1 Gestione delle emergenze)</b><br>Per avventori informativa VISIVA sull'uso corretto di DPI E SUSSIDI PER L'IGIENIZZAZIONE DELLE MANI. Monitoraggio continuo.<br>Uso di cartellonistica per consiglio lavaggio, uso corretto DPI e decalogo anti-contagio delle verdure e frutta comprensivo di come trattare borse, sacchetti e prodotti confezionati<br>Entrate contingentate per avere all'interno spazi in caso di spazi minori o uguali a 40 mq capienza massima tre persone ES: un avventore e 2 operatori, per spazi maggiori 12 mq a persona/operatore<br>Disporre ordine entrata ai Punti vendita e organizzare servizio d'ordine per l'afflusso corretto e distanziato delle persone al banco di esposizione.<br>Piano approfondito Gestione delle emergenze<br>Vietate le degustazioni e gli assaggi e toccare la merce in esposizione.<br>Organizzazione dei banchi espositivi distanziamento tra prodotti e persone.   |
|   | VENTILAZIONE                          | Ventilazione con filtri sanificati, Convettori sanificati e cattura dell'aria dall'esterno <b>(allegato 1 Ventilazione)</b><br>Ricambio costante dell'aria  |
|   | PAGAMENTI                             | La cassa deve essere strategicamente posizionata per evitare assembramenti rispettando il distanziamento oppure eventualmente protetta, favorire l'uso del bancomat con uso di GUANTI monouso o in assenza si raccomanda attenzione nello scambio di denaro contante e la igienizzazione puntuale delle mani e del POS (anche con prodotti specifici)   |



TABELLA 4 b ATTIVITA' AGRITURISTICHE: Fattorie didattiche, Pasto a domicilio e asporto, Agri-campeggio

| ATTIVITA'   | MISURA  | PROTOCOLLO   |
|---|---|--|
| <b>FATTORIA DIDATTICA</b><br>Allegato 8 DPCM 17/05/2020<br>per le caratteristiche e presentazioni progetto al Comune di sede legale | <b>PULIZIA, DISINFEZIONE E SANIFICAZIONE</b>    | Pulizia ed igienizzazione degli utensili, attrezzature, macchinari e quant'altro utilizzati (giornaliera come di consueta prassi + ad ogni cambio operatore e settimanale sanificazione seguire procedure, <b>Allegato 2 Pulizia ... Sanificazione</b> )<br>Non mettere a disposizione dei clienti giornali, riviste e libri ad uso promiscuo, (eventualmente usare le tabelle di emivita del Virus su carta), eventualmente creare servizio dedicato e personale<br>Sussidi per l'igienizzazione delle mani present.  |
|   | <b>DISTANZIAMENTO SOCIALE E DPI</b>             | Mantenere il distanziamento di almeno 1 metri.<br>Attività di gruppo evitare assembramenti e preferire attività all'aperto ove possibile o gestire numeri bassi in funzione degli spazi e della aerazione dei locali assegnando ai singoli gli spazi.<br>Monitoraggio dei distanziamenti e uso DPI e igienizzazione delle mani<br>Tenere registro delle presenze<br>Favorire la misurazione della temperatura e per i minori comunicazione con i genitori per sintomi o contatti stretti con sintomatici o conclamati COVID.<br>Disporre l'uso continuo di DPI (mascherine chirurgiche e guanti) e sussidi per l'igienizzazione delle mani, informativa e formazione pratica dell'uso corretto di DPI e sussidi e l'igienizzazione delle mani.<br>Organizzazione delle attività con massimo distanziamento e possibilmente all'aperto.<br>Organizzazione e predisporre percorsi ed evidenziare le aree anche con eventuale segnaletica a pavimento<br>Piano di gestione approfondito per le emergenze ( <b>Tab. 1 Gestione delle emergenze</b> )<br>Per le attività sportive anche con l'ausilio di animali sarà consentita nel rispetto delle distanze interpersonali di almeno 2 metri<br>Per ogni altra attività che richieda la presenza di accompagnatore per minori o persone non autosufficienti la distanza deve essere di almeno 1 metro.<br>Altre Attività sportive o motorie individuali e/o indoor o all'aperto in presenza di altre persone rispettare il distanziamento interpersonale di almeno 1 metro altrimenti uso dei DPI. |
|   | <b>PAGAMENTI</b>                                | Rispettare distanze di sicurezza di almeno 1 metro<br>Favorire l'uso del bancomat con uso di GUANTI monouso o in assenza l'igienizzazione ad ogni uso delle mani e del POS (anche con prodotti specifici) qualora vi fossero consegne ad a sintomatici o conclamati COVID 19 non avere contatto e favorire pagamento in remoto   |
| <b>PASTI A DOMICILIO E DA ASPORTO</b>   | <b>PULIZIA, DISINFEZIONE E SANIFICAZIONE</b>    | Valutare l'eventuale pulizia dei prodotti confezionali in riferimento alla scelta del tipo di stoccaggio per evitare una residua contaminazione<br>Preparazione, carico, trasporto e consegna<br>Pulizia ed igienizzazione degli utensili, attrezzature, macchinari e locali anche spogliatoi (giornaliera come di consueta prassi/ad ogni cambio operatore e igienizzazione, <b>allegato 2 Pulizia...igienizzazione, almeno settimanale</b> )   |
|   | <b>DPI IN PRODUZIONE</b>                        | Disporre l'uso continuo nella manipolazione, trasformazione e confezionamento di DPI (Mascherine chirurgiche e dove è necessario guanti ad uso alimentare)<br>Sussidi per l'igienizzazione delle mani a disposizione dei lavoratori<br>Particolare attenzione nella fase di immagazzinamento con idonee modalità di stoccaggio e di adeguate istruzioni operative per gli addetti alle operazioni di movimentazione ( <b>Tab. 1 Magazzini</b> )<br>Costanza nella composizione delle squadre gli stessi operatori<br>Applicare autocontrollo igienico sanitario corretto e manuale HACCP aggiornato alla situazione di Emergenza COVID 19) comprensivo della catena del caldo e del freddo<br>Idoneo abbigliamento idoneo per gli ambienti di produzione<br>Piano di gestione approfondito per le emergenze e cassetta Primo soccorso implementata ( <b>Tab. 1 Gestione delle emergenze</b> )  |
|   | <b>DISTANZIAMENTO SOCIALE E DPI IN CONSEGNA</b> | Valutare l'eventuale pulizia dei prodotti confezionali in riferimento alla scelta del tipo di stoccaggio per evitare una residua contaminazione<br>Attenzione particolare nella preparazione, carico e trasporto e consegna dei pasti con contenitori idonei per l'asporto mantenendo la catena del freddo e del caldo<br>Rispettare l'autocontrollo igienico sanitario e uso dei DPI durante tutte le fasi<br>Per gli avventori dpi e sussidi per l'igienizzazione delle mani (di loro proprietà) eventuale sussidio di igienizzazione delle mani a disposizione.   |
|   | <b>DPI IN CONSEGNA</b>                          | Attenzione particolare nella preparazione, carico e trasporto e consegna dei pasti con contenitori idonei per l'asporto mantenendo la catena del freddo e del caldo<br>Rispettare l'autocontrollo igienico sanitario e uso dei DPI durante tutte le fasi<br>Per gli avventori dpi e sussidi per l'igienizzazione delle mani (di loro proprietà) eventuale sussidio di igienizzazione delle mani a disposizione.  |
|   | <b>PAGAMENTI</b>                                | Rispettare distanze di sicurezza di almeno 1 metro<br>Favorire l'uso del bancomat con uso di GUANTI monouso o in assenza l'igienizzazione ad ogni uso delle mani e del POS (anche con prodotti specifici) qualora vi fossero consegne ad a sintomatici o conclamati COVID 19 non avere contatto e favorire pagamento in remoto   |
| <b>AGRI-CAMPEGGIO</b>   | <b>PULIZIA, DISINFEZIONE E SANIFICAZIONE</b>    | Pulizia ed igienizzazione degli utensili, attrezzature, macchinari e quant'altro utilizzato (giornaliera come di consueta prassi ad ogni cambio operatore e periodica sanificazione seguire procedure ( <b>Allegato 2 Pulizia ... Sanificazione</b> )<br>Pulizia ed igienizzazione spazi comuni comprensivo di suppellettili e delle parti maggiormente manipolate e servizi sanitari (giornaliera come da consueta prassi/ad ogni cambio ospite e periodica sanificazione, <b>Allegato 2 Pulizia ... Sanificazione</b> )<br>Sanificazione alla riconsegna di ogni mezzo/ attrezzatura preso a noleggio dalla struttura<br>Uso dei servizi igienici regolamentato e utilizzo di cartellonistica per l'uso corretto. Igienizzazione delle mani prima e dopo l'uso<br>Utilizzo di lavatrici e lavastoviglie comuni, ricordarsi l'igienizzazione delle superfici e lavare stoviglie e i capi ad una temperatura maggiore o uguale a 60°C per almeno 30 minuti<br>Se noleggio del camper/tenda provvedere all'adeguata sanificazione ad ospite ed eventuale pulizia e igienizzazione giornaliera (se servizio effettuato)<br>Sussidi per l'igienizzazione delle mani presenti  |
|   | <b>DISTANZIAMENTO SOCIALE E DPI</b>             | Seguire attentamente quanto scritto per l'accoglienza<br>Non mettere a disposizione dei clienti giornali, riviste e libri ad uso promiscuo, (eventualmente usare le tabelle di emivita del Virus su carta), eventualmente creare servizio dedicato e personale<br>Assegnazione delle piazzole adeguatamente distanziate con uso di cartellonistica informativa<br>Vietati gli assembramenti e quando ci si avvicina ai percorsi comuni, indossare la mascherina.<br>Percorsi gestiti ed organizzati<br>Regolamentare uso degli spazi comuni come nel paragrafo accoglienza<br>Se gli avventori utilizzassero altri servizi vedi altri paragrafi.   |
|   | <b>VENTILAZIONE</b>                             | Ventilazione con filtri sanificati, Convettori sanificati e cattura dell'aria dall'esterno sanificati. Aerazione costante. ( <b>Allegato 1 Ventilazione</b> )<br>Piano di gestione approfondito per le emergenze ( <b>Tab. 1 Gestione delle emergenze</b> )  |
|   | <b>PAGAMENTI</b>                                | Rispettare distanze di sicurezza di almeno 1 metro<br>Favorire l'uso del bancomat con uso di GUANTI monouso o in assenza l'igienizzazione ad ogni uso delle mani e del POS (anche con prodotti specifici) qualora vi fossero consegne ad a sintomatici o conclamati COVID 19 non avere contatto e favorire pagamento in remoto   |

**TABELLA 4 c ATTIVITA' AGRITURISTICHE: Pernottamento, Ristorazione**

| SETTORE                               | Misura                                       | PROTOCOLLO   |
|---------------------------------------|--|--|
| PERNOTTAMENTO E GESTIONE DELLE STANZE | <b>PULIZIA, DISINFEZIONE E SANIFICAZIONE</b> | Pulizia ed igienizzazione della biancheria (giornaliera come di consueta prassi/ad ogni cambio operatore/ospite e periodica sanificazione e nella necessità) <b>(seguire procedure Allegato 2 Pulizia ... Sanificazione)</b><br>Utilizzare ove possibile le tabelle emivita del Virus <b>(Allegato 2 Pulizia ... Sanificazione)</b><br>Pulizia ed igienizzazione delle stanze e sanitari (giornaliera come di consueta prassi/ad ogni cambio operatore/ospite e periodica sanificazione e nella necessità) <b>(seguire procedure Allegato 2 Pulizia ... Sanificazione)</b><br>Sanificazione alla riconsegna di ogni mezzo/ attrezzatura preso a noleggio dalla struttura   |
|                                       | <b>DISTANZIAMENTO SOCIALE E DPI</b>          | Sussidi per l'igienizzazione delle mani presenti<br>Le stanze dovranno essere occupate da nuclei familiari conviventi oppure singole<br>Piano di gestione approfondito per le emergenze <b>(Tab. 1 Gestione delle emergenze)</b>   |
|                                       | <b>VENTILAZIONE</b>                          | Ventilazione con filtri sanificati, Convettori sanificati e cattura dell'aria dall'esterno <b>(Tab.1 Ventilazione)</b><br>Ricambio costante dell'aria  |
|                                       | <b>PAGAMENTI</b>                             | La cassa deve essere strategicamente posizionata per evitare assembramenti rispettando il distanziamento oppure eventualmente protetta, favorire l'uso del bancomat con uso di GUANTI monouso o in assenza si raccomanda attenzione nello scambio di denaro contante e l'igienizzazione puntuale delle mani e del POS (anche con prodotti specifici)   |
| RISTORAZIONE                          | <b>PULIZIA, DISINFEZIONE E SANIFICAZIONE</b> | Pulizia ed igienizzazione degli utensili, attrezzature, macchinari, locali e spogliatoi, superfici, tavoli e sedie (giornaliera come di consueta prassi/ad ogni cambio operatore/ospite e periodica sanificazione e nella necessità) <b>(Allegato 2 Pulizia ... Sanificazione)</b><br>Pulizia ed igienizzazione delle tovaglie tovaglioli (consiglio materiale usa e getta) (giornaliera come di consueta prassi/ad ogni cambio operatore/ospite e periodica sanificazione e nella necessità) <b>(Allegato 2 Pulizia ... Sanificazione)</b><br>Pulizia ed igienizzazione delle stoviglie ad almeno 60°consiglio) <b>(Allegato 2 Pulizia ... Sanificazione)</b>   |
|                                       | <b>DISTANZIAMENTO SOCIALE E DPI</b>          | Sala da pranzo e colazioni<br>Sussidi per l'igienizzazione delle mani a disposizione da effettuare ad ogni servizio per il lavoratore<br>Sussidi per l'igienizzazione delle mani per gli avventori all'entrata<br>Uso continuo dei DPI (mascherina chirurgiche e guanti monouso da parte del lavoratore<br>Favorire il servizio in camera e organizzare la turnazione in sala da pranzo e colazioni. Uso continuo di DPI (mascherina chirurgica e guanti monouso o igienizzazione in entrata ed in uscita).<br>Sala ristorazione adeguata negli spazi per mantenere il distanziamento di almeno 1 metro tra gli schienali delle sedie e distanziamento interpersonale di almeno 1 metro. In accordo con il massimo numero<br>Se possibile preferire il cambio personale tra chi raccoglie le comande e porta le pietanze al tavolo e lo sparcchiamento tavoli.<br>Uso dei DPI da parte dell'avventore in attesa del servizio previsto all'interno delle sale da pranzo e colazione gli appartenenti allo stesso nucleo familiare e conviventi la distanza di 1 metro può non essere rispettata.<br>Favorire l'utilizzo di spazi esterni eventualmente coperti o formule di pic nic diffuso.<br>Organizzare l'afflusso corretto e distanziato delle persone agli ambienti dedicati alla ristorazione.<br>Servizio buffet organizzato con personale per il servizio al tavolo e distanziato e protetto. L'avventore non potrà servirsi da solo |
|                                       | <b>CUCINA E CAMBUSA</b>                      | <b>Vedi Laboratori Tabella 3b</b><br><b>Pasto a domicilio vedi Tabella 4 titolo dedicato</b><br>Valutare l'eventuale pulizia dei prodotti confezionati in riferimento alla scelta del tipo di stoccaggio per evitare una residua contaminazione <b>(Tab. 1 Magazzini)</b><br>Attenzione in particolare la preparazione/conservazione e servizio dei piatti e rispettare l'autocontrollo igienico sanitario aggiornato all'emergenza COVID 19 e uso dei DPI (mascherine chirurgiche e guanti all'occorrenza) secondo il Manuale HACCP)<br>Sussidi per l'igienizzazione delle mani presenti in cucina per dipendenti   |
|                                       | <b>PREPARAZIONE TAVOLI</b>                   | Distanziamento tra le persone di almeno 1 m (per i conviventi consentito minor distanza ma preferibilmente mantenere 1 metro).<br>Da schienale a schienale delle sedie di Tavoli diversi almeno 1 metro.   |
|                                       | <b>VENTILAZIONE</b>                          | Sia negli ambienti di cucina che negli spazi comuni Ventilazione con filtri sanificati, Convettori sanificati e cattura dell'aria dall'esterno (allegato 1 Ventilazione) Ricambio costante dell'aria   |
|                                       | <b>PAGAMENTI</b>                             | La cassa deve essere strategicamente posizionata per evitare assembramenti rispettando il distanziamento oppure eventualmente protetta, favorire l'uso del bancomat con uso di GUANTI monouso o in assenza si raccomanda attenzione nello scambio di denaro contante e l'igienizzazione puntuale delle mani e del POS (anche con prodotti specifici).  |

## ATTIVITA' AGRICOLE DA MONITORARE DA PARTE DELL'IMPRENDITORE DOPO LA LETTURA DELLA TABELLA 1

## TABELLA 4 d ATTIVITA' AGRITURISTICHE: Enoturismo, Malghe e Gestione delle Emergenze

| SETTORE                         | MISURA                                       | PROTOCOLLO   |
|---------------------------------|--|--|
| ENOTURISMO                      | <b>PULIZIA, DISINFEZIONE E SANIFICAZIONE</b> | Pulizia ed igienizzazione degli utensili, attrezzature, macchinari e quant'altro utilizzati (giornaliera come di consueta prassi + ad ogni cambio operatore e periodica sanificazione seguire procedure <b>Allegato 2 Pulizia ... Sanificazione</b> )<br>Sussidi per l'igienizzazione delle mani presenti.   |
|                                 | <b>DISTANZIAMENTO SOCIALE E DPI</b>          | Per l'ACCOGLIENZA E LE DEGUSTAZIONI A PAGAMENTO GUIDATE paragrafi accoglienza e ristorazione<br>Mantenere il distanziamento di almeno 1 metro.<br>Attività di gruppo evitare assembramenti e preferire attività all'aperto ove possibile o gestire numeri bassi in funzione degli spazi e della aerazione dei locali assegnando ai singoli gli spazi.<br>Tenere il registro delle presenze<br>Favorire la misurazione della temperatura<br>Disporre l'uso continuo di DPI (mascherine chirurgiche e guanti), informativa e formazione pratica dell'uso corretto di DPI e sussidi e l'igienizzazione delle mani.<br>Piano di gestione approfondito per le emergenze ( <b>Tab.1 Gestione delle emergenze</b> )<br>Organizzazione e predisporre percorsi ed evidenziare le aree anche con eventuale segnaletica a pavimento<br>Per ogni altra attività che richieda la presenza di accompagnatore per minori o persone non autosufficienti la distanza deve essere di almeno 1 metro. |
|                                 | <b>VENTILAZIONE</b>                          | Ventilazione con filtri sanificati, Convettori sanificati e cattura dell'aria dall'esterno sanificati. Aerazione costante. ( <b>Allegato.1 Ventilazione</b> )  |
|                                 | <b>PAGAMENTI</b>                             | La cassa deve essere strategicamente posizionata per evitare assembramenti rispettando il distanziamento oppure eventualmente protetta, favorire l'uso del bancomat con uso di GUANTI monouso o in assenza si raccomanda attenzione nello scambio di denaro contante e l'igienizzazione puntuale delle mani e del POS (anche con prodotti specifici).  |
| MALGHE                          | <b>RIMANDO AGLI ALTRI PARAGRAFI</b>          | Vedere a seconda delle attività riferirsi ai paragrafi precedenti<br>Piano di gestione approfondito per le emergenze ( <b>Tab. 1 Gestione delle emergenze</b> )  |
| <b>GESTIONE DELLE EMERGENZE</b> | <b>TABELLA 1</b>                             | Per i lavoratori si rimanda alla <b>Tab.1</b><br>Per quanto riguarda gli ospiti devono essere isolati in luogo adatto, i conviventi che occupano la stessa stanza devono essere isolati se uno di loro presentasse sintomi o febbre, e messe in pratica le procedure contenute nella <b>Tab.1</b> valutando con il Medico Competente e l'autorità sanitaria il da farsi<br>Per gli avventori indossare DPI isolare in luogo adatto, contattare Autorità Sanitaria e Medico di Base seguire le indicazioni e mappare i contatti stretti. Nel caso di ospiti in pernottamento isolare nella stanza assegnata chiamare Medico di Base e Autorità sanitaria e seguire le indicazioni. Servizio di pasti in camera e quanto serve mantenendo l'isolamento e nessun contatto.  |

## PROTOCOLLO SETTORE FORESTALE

I lavori e le attività boschive (utilizzazioni forestali, interventi sulle infrastrutture, interventi ambientali, ecc.) sono caratterizzate da condizioni peculiari sia di carattere ambientale che relative alla logistica ed all'organizzazione del lavoro.

In particolare occorre tener presente che la massima parte del processo lavorativo viene svolto all'aperto, in spazi ampi normalmente isolati, e che l'organizzazione del lavoro e le modalità esecutive delle singole lavorazioni prevedono, nella quasi totalità dei casi, bassissime concentrazioni di operatori (assenza di assembramenti) e distanze interpersonali ben più ampie del minimo di sicurezza ai fini del rischio Covid 19.

Poche specifiche situazioni derogano a questi principi quali ad esempio gli spostamenti sui mezzi di trasporto per e dal luogo di lavoro, le eventuali operazioni di autosoccorso aziendale, la gestione del lavoratore con riscontro positivo sul luogo di lavoro, ecc...

Da tener presente anche come l'accesso ai cantieri boschivi avvenga prevalentemente percorrendo la viabilità forestale, caratterizzata da strade sterrate, impegnative e con presenza di limitati spazi di manovra e parcheggio in prossimità dei cantieri; viabilità transitabile spesso solo con adeguati mezzi 4x4 e condizioni che costringono a contenere il numero dei mezzi di trasporto utilizzati.

Ad ogni lavoratore viene consegnata la locandina "Coronavirus: 10 comportamenti da tenere", che deve inoltre venire appesa nei luoghi di lavoro al chiuso (magazzino, ricovero in cantiere, ecc.).

Ad ogni lavoratore vengono anche consegnate, in forma grafica, le istruzioni per:

- il lavaggio delle mani con acqua e sapone,
- l'igienizzazione delle mani con soluzione alcolica,
- la corretta rimozione dei guanti
- l'identificazione delle mascherine: chirurgiche - FFP2 con e senza valvola,
- corrette modalità per l'utilizzo delle mascherine

Ogni dipendente è tenuto a rispettare le prescrizioni contenute nel protocollo nazionale e nel vademecum Provinciale "Indirizzi per la gestione dell'emergenza Covid-19 nelle aziende". L'osservanza di tali indirizzi operativi è obbligatoria durante tutte le fasi lavorative, nei momenti di pausa e nel tempo necessario per raggiungere e lasciare il posto di lavoro.

Si sottolinea l'obbligo di indossare la mascherina chirurgica per tutte le lavorazioni o fasi lavorative nelle quali si opera a distanze inferiori ad 1 metro, anche se per brevi periodi (valore scritto negli indirizzi PAT).

Ad ogni lavoratore il Datore di Lavoro fornisce il seguente materiale:

- ☞ gel igienizzante mani;
- ☞ guanti monouso;
- ☞ mascherine chirurgiche.

In cantiere deve essere a disposizione la seguente dotazione:

- ☞ tanica acqua per lavaggio mani;
- ☞ detergente;

Sui mezzi di trasporto e sui mezzi operatori deve essere presente la seguente dotazione:

- ☞ gel igienizzante mani;
- ☞ prodotto detergente igienizzante per le superfici;
- ☞ guanti monouso in materiale anallergico (vinile, nitrile,...);
- ☞ rotolo asciuga-tutto (eventuale acqua per il risciacquo del prodotto);
- ☞ doppio sacchetto per la raccolta dei rifiuti e dei dpi utilizzati;
- ☞ Kit pronto soccorso implementato di filtrante facciale FFP2 senza valvola, occhiali e guanti monouso in caso di assistenza di persona sintomatica.

I protocolli aziendali devono definire modalità e tempistiche della Pulizia e sanificazione dei mezzi utilizzati.

### Attività specifiche

Alcune attività del settore forestale sono caratterizzate da specificità date dalla natura della lavorazione e dall'ambiente di svolgimento degli stessi. La seguente tabella elenca le attività critiche per le quali si sono previste soluzioni pratiche.

| ATTIVITA'  | RISOLUZIONE  |
|--|--|
| <b>Utilizzo promiscuo di attrezzatura</b>                    | Indossare sempre i guanti da lavoro o i guanti monouso in dotazione nell'utilizzo di utensili/attrezzature ad uso promiscuo (ciò vale anche per le operazioni di carico e scarico e di manipolazione di eventuali forniture). Nel passaggio di attrezzature ad uso promiscuo da un lavoratore ad un altro sanificare con gli stessi presidi utilizzati per i mezzi di trasporto le superfici di contatto con le mani   |
| <b>Uso promiscuo mezzi d'opera</b>                           | Indossare sempre i guanti da lavoro o i guanti monouso in dotazione.<br>Negli scambi di conduttore dei mezzi forestali sanificare con gli stessi presidi utilizzati per i mezzi di trasporto le superfici di contatto con le mani. Arieggiare frequentemente ed in particolare al cambio dell'operatore. Qualora venga rilevato un caso di Covid-19 positivo si provvederà alla sanificazione straordinaria dell'automezzo o mezzo d'opera, che potrà avvenire mediante l'intervento di un'impresa specializzata in possesso dei requisiti di cui all'art. 2 del D.M. 7 luglio 1997, n. 274, oppure mediante l'opera di personale interno specificamente formato e in possesso dei DPI previsti e mediante l'utilizzo di attrezzatura adeguata. Al termine dell'intervento verrà registrata l'avvenuta sanificazione. Tale sanificazione dovrà essere eseguita nel rispetto delle disposizioni della Circolare del Ministero della Salute n. 5443 del 22 febbraio 2020.  |
| <b>Trasporto del personale per e dal cantiere</b>            | a) Ove possibile i mezzi di servizio dovranno essere utilizzati singolarmente (nel qual caso non è obbligatorio ma consigliato l'uso della mascherina);<br>1. Ove ciò non sia possibile andrà comunque favorito l'utilizzo di tutti i mezzi disponibili in modo da ridurre al minimo le persone al loro interno. Il numero delle persone trasportate non dovrà superare il 50% della capienza omologata (arrotondato per eccesso in caso di numeri dispari), garantendo sempre almeno un metro di distanza tra le persone, con uso di mascherine di tipo chirurgico e assicurando un frequente ricambio d'aria durante il movimento, aprendo un finestrino. Nel caso di utilizzo di autovetture saranno autorizzate solo due persone, purché una seduta sui sedili posteriori;<br>2. I mezzi aziendali vanno igienizzati quotidianamente sia all'inizio sia a fine giornata con prodotti a base alcolica nelle parti di contatto (volante, comandi, leva del cambio, freno a mano, maniglie, ecc...). Periodicamente, se utilizzati, tutti i mezzi devono essere sanificati in profondità (abitacolo) dagli operatori che utilizzano il mezzo stesso, <b>Allegato 2 Pulizia ... sanificazione</b> , con procedure previste nel protocollo generale. Le attività di igienizzazione (utilizzo di gel/liquidi/prodotti nebulizzati per la pulizia delle superfici) delle attrezzature/macchinari/mezzi devono avvenire giornalmente ad ogni cambio di operatore. In particolare: Qualora venga rilevato un caso di Covid-19 positivo si provvederà alla sanificazione straordinaria dell'automezzo o mezzo d'opera, che potrà avvenire mediante l'intervento di un'impresa specializzata in possesso dei requisiti di cui all'art. 2 del D.M. 7 luglio 1997, n. 274, oppure mediante l'opera di personale interno specificamente formato e in possesso dei DPI previsti e mediante l'utilizzo di attrezzatura adeguata. Al termine dell'intervento verrà registrata l'avvenuta sanificazione. Tale sanificazione dovrà essere eseguita nel rispetto delle disposizioni della Circolare del Ministero della Salute n. 5443 del 22 febbraio 2020. |
| <b>Pausa pranzo</b>  | Garantire il rispetto della distanza interpersonale di almeno 1 metro <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Il pasto va consumato ad adeguata distanza dai colleghi;</li> <li>2. Nell'uso di tenda/baracca un incaricato prepara il pranzo per la squadra e poi si consuma comunque all'aperto;</li> <li>3. In caso di maltempo si può utilizzare come riparo un mezzo (furgone) o un eventuale ricovero di fortuna (tettoia, baita, ecc.) sempre garantendo il rispetto della distanza di sicurezza;</li> <li>4. Altre soluzioni disposte dal Datore di Lavoro</li> </ol>   |
| <b>Pausa per maltempo o inattività temporanea collettiva</b> | Garantire il rispetto della distanza interpersonale di almeno 1 metro e limitare il tempo di permanenza nei ripari.<br>Se possibile suddividere i lavoratori tra ricoveri (tenda/baracca) e mezzi di trasporto. In caso di maltempo si può far ricorso a CISOA/cassa integrazione in deroga (decreto- legge 17 marzo 2020, n.18, artt. 20-21-22).  |

## **DISPOSIZIONI COVID-19 – settore forestale – ditte provenienti dall'estero art 4. DPCM 10 aprile 2020 ed art 4 DPCM 26 aprile 2020 e Ordinanza del Presidente della PAT n. 241403 d.d. 2 maggio 2020, lettera bb)**

### **PREMESSA**

I lavori e le attività boschive (utilizzazioni forestali, interventi sulle infrastrutture, interventi ambientali, ecc.) sono caratterizzate da condizioni peculiari sia di carattere ambientale che relative alla logistica ed all'organizzazione del lavoro. In particolare occorre tener presente che la massima parte del processo lavorativo viene svolto all'aperto, in spazi ampi normalmente isolati, e che l'organizzazione del lavoro e le modalità esecutive delle singole lavorazioni prevedono, nella quasi totalità dei casi, bassissime concentrazioni di operatori (assenza di assembramenti) e distanze interpersonali ben più ampie del minimo di sicurezza ai fini del rischio Covid-19. Nel caso specifico di operazioni forestali condotte da operatori provenienti dall'estero, che sono addetti allo sgombero, secondo quanto previsto dall' ODPC 558 del 15 novembre 2018 del legname atterrato dalla tempesta Vaia, dei giorni del 27-29 ottobre 2018, **ferma restando l'applicazione delle Linee guida emanate dal Comitato provinciale di coordinamento in materia di sicurezza sul lavoro della PAT per i Lavori forestali**, si rende necessario introdurre alcune disposizioni specifiche.

La fattispecie dei lavoratori provenienti dall'estero, viene approfondita nell'articolo 4 del DPCM 26 aprile 2020. In tale articolo, sono sancite specifiche disposizioni a cui dovranno attenersi tali lavoratori.

### **DISPOSIZIONI DI CARATTERE GENERALE PER DITTE FORESTALI PROVENIENTI DALL'ESTERO**

Arrivati in Italia gli operatori forestali provenienti dall'estero potranno avere 2 tipi di domiciliazione:

1. Domiciliazione fuori cantiere forestale (in tal caso gli operatori forestali non potranno lavorare nel cantiere non avendo la possibilità di spostarsi fisicamente dal domicilio al cantiere stesso), potranno al termine dell'isolamento fiduciario recarsi in cantiere e iniziare l'attività lavorativa.
2. Domiciliazione internamente al cantiere forestale (Il domicilio, nel caso di sua elezione in cantiere, coinciderà con la località dove verrà svolto il periodo di sorveglianza sanitaria e isolamento fiduciario), nei 14 giorni successivi all'entrata in Italia. Solo alla fine dei 14 giorni, agli operatori forestali esteri sarà data la possibilità di individuare altro domicilio anche fuori dall'ambito di cantiere forestale e proseguire con le lavorazioni.

In entrambi i casi, arrivati in Italia, gli operatori forestali, sono obbligati a comunicare immediatamente e senza ritardo per tramite di mail, al Dipartimento di Prevenzione dell'Azienda Sanitaria competente per territorio [segreteria.UOISP@apss.tn.it](mailto:segreteria.UOISP@apss.tn.it) ed alla Stazione Forestale [serv.foreste@pec.provincia.tn.it](mailto:serv.foreste@pec.provincia.tn.it) competente per territorio, il luogo dove si svolgerà il periodo di sorveglianza sanitaria e isolamento fiduciario; ciò ai fini del controllo e del corretto conteggio dei giorni. Tale luogo di domiciliazione, anche per motivi legati alla sicurezza, dovrà assicurare la presenza di un segnale telefonico stabile.

Sarà cura del datore di lavoro (con il supporto informativo del Servizio Foreste e fauna) prendere immediatamente accordi con il Dipartimento di Prevenzione dell'Azienda Sanitaria al fine di organizzare, entro i successivi quattro giorni (tempi garantiti dall'APSS), il prelievo del tampone diagnostico per il Sars-Cov-2, informando i lavoratori interessati e organizzando l'accesso degli stessi al punto di prelievo "ride through" più vicino al cantiere forestale.

Le indicazioni da rispettare per l'espletamento del periodo di 14 giorni sono così riassunte:

- 1. Obbligo di mantenimento dello stato di isolamento per tale periodo;**
- 2. Divieto di contatti sociali;**
- 3. Divieto di spostamento e di viaggi;**

#### **4. Obbligo di rimanere raggiungibile per le attività di sorveglianza;**

##### **NORME SPECIFICHE PER I CANTIERI CON DOMICILIO PER ESPLETAMENTO DEL PERIODO DI SORVEGLIANZA SANITARIA E ISOLAMENTO FIDUCIARIO.**

Tutti i protocolli aziendali di regolamentazione per il contenimento della diffusione del Covid 19 nel caso di lavoratore – operatore forestale proveniente dall'estero – dovranno essere adeguati ed aggiornati con l'obiettivo di dare evidenza e rispettare le disposizioni del DCPM 26 aprile 2020.

- Nel cantiere forestale, individuato geograficamente dalla cartografia prevista dai progetti di taglio o dalle comunicazioni preventive di taglio forzoso, o nelle immediate vicinanze dello stesso, dovrà essere predisposto un idoneo luogo dove l'operatore forestale proveniente dall'estero possa domiciliare.
- A tal fine potranno essere impiegati appositi moduli abitativi quali container, roulotte, camper, tende o simili, destinati esclusivamente agli operatori forestali provenienti dall'estero. Tali soluzioni abitative dovranno avere, oltre agli spazi necessari per le quotidiane pratiche di corretta igiene personale, anche adeguati spazi ad uso di una singola persona per il riposo e per la preparazione e consumazione dei pasti. Tutte le attività dovranno essere svolte isolatamente.
- Se sono presenti, all'interno del cantiere come sopra individuato, o in zona immediatamente limitrofa, edifici quali malghe, baite od altri immobili, questi possono essere utilizzati dagli operatori forestali quale sede del domicilio temporaneo per l'espletamento del periodo di sorveglianza sanitaria e isolamento fiduciario, previa acquisizione della disponibilità all'uso da parte dei proprietari. Il numero di persone che contemporaneamente potrà domiciliare in tali immobili sarà pari al numero delle stanze singole a disposizione, tenendo conto della necessità di garantire l'obbligatorio distanziamento sociale; anche in questo caso le infrastrutture saranno destinate esclusivamente agli operatori forestali provenienti dall'estero. Anche l'uso degli spazi comuni (cucina ecc..) dovrà avvenire in maniera scaglionata in modo da evitare le compresenze.
- Il cantiere forestale, domicilio dell'operatore forestale proveniente dall'estero, in fase di espletamento della sorveglianza sanitaria e dell'isolamento fiduciario, dovrà essere adeguatamente segnalato con cartellonistica e relativi avvisi da affiggere agli accessi.
- Il periodo dei 14 giorni, obbligatorio per espletare il periodo di sorveglianza sanitaria e isolamento fiduciario, dovrà comunque avvenire nel massimo distanziamento sociale tra operatori forestali che contemporaneamente svolgono l'attività nel medesimo Cantiere forestale ed hanno quindi lo stesso domicilio temporaneo.
- Per gli autotrasportatori che accedono al cantiere per asportare il legname lavorato, oppure per i meccanici specializzati per la manutenzione dei mezzi, dovrà essere predisposta una forma organizzativa tale da garantire che negli ampi spazi all'aperto caratterizzanti i cantieri forestali, non ci possa essere il seppur minimo rischio di interferenza e contatto tra tali soggetti e gli operatori forestali. Nel caso di necessaria manutenzione del mezzo, lo stesso sarà possibilmente posizionato vicino all'accesso del cantiere e prima di essere dato in gestione ai meccanici, dovrà essere opportunamente pulito e igienizzato. Per entrambe le attività è obbligatorio l'utilizzo di una mascherina chirurgica e non consentire l'accesso agli spazi riservati ai soggetti in isolamento.
- Agenti forestali, Custodi forestali e Forze di Polizia, abilitati all'ingresso nell'area forestale per i normali controlli del rispetto del periodo di isolamento fiduciario, dovranno indossare almeno la mascherina chirurgica.
- Dovrà essere previsto un servizio continuo di approvvigionamento di viveri e bevande nonché di carburante ed energia. Questo servizio dovrà essere predisposto affidandosi ad operatori esterni non soggetti ad isolamento. Dovrà pertanto essere prevista una procedura per la consegna di tali merci, nei pressi del domicilio temporaneo dove soggiornano gli operatori forestali senza che vi sia contatto diretto tra operatori e chi effettua la consegna.
- Situazione di emergenza. Nel caso di un soggetto sintomatico (sintomi influenzali e febbre superiore a 37.5°) o positivo al virus dovranno essere predisposti alloggi idonei con relativi servizi igienici dedicati e corretta sanificazione degli stessi al fine di evitare qualsiasi contatto tra il soggetto sintomatico con gli altri operatori forestali. Anche i rifiuti del soggetto sintomatico dovranno essere gestiti separatamente.

- Il datore di lavoro dovrà applicare le corrette procedure di prevenzione COVID 19 per l'assistenza del soggetto sintomatico/positivo al tampone e, nel caso di necessità, dovrà provvedere al suo trasferimento presso strutture sanitarie adeguate previo accordo con APSS.

**IN QUALSIASI CASO:**

- 1) Far **indossare** tempestivamente una mascherina chirurgica o protezione superiore;
- 2) **Isolare** in luogo adatto e informare il lavoratore su come dovrà comportarsi;
- 3) Chiamare il numero di emergenza 1500 e scrivere una e-mail a [covid19uopsal@apss.tn.it](mailto:covid19uopsal@apss.tn.it) riportando le generalità del lavoratore sintomatico, il luogo di lavoro ed un recapito telefonico anche ai fini della certificazione dell'eventuale stato di malattia;
- 4) In caso di emergenza chiamare il 112;
- 5) Risalire ai percorsi all'interno del cantiere forestale, provvedere all'evacuazione delle persone dai luoghi frequentati dalla persona e loro **disinfezione e igienizzazione**;
- 6) Mappare i **contatti stretti** con altri lavoratori, secondo linee guida ministeriali.

**RICHIAMO AL PROTOCOLLO DI SALUTE E SICUREZZA SUL LAVORO IN AGRICOLTURA E NEI LAVORI FORESTALI**

Per quanto riguarda informazione/formazione Rischio biologico Covid-19, la gestione dei tempi non lavorativi (es: pausa pranzo, maltempo, inattività in generale), delle sanificazioni di locali, attrezzature e mezzi, gestione emergenze e gestione rifiuti si rimanda alle tabelle inserite all'inizio del presente documento e nella prima parte relativa al settore forestale che dovrà essere adeguatamente tradotto nelle lingue conosciute dai lavoratori provenienti dall'estero a cura del rispettivo datore di lavoro.

Nota 21 maggio 2020 SPOSTAMENTI TRA STATI PER MOTIVI DI LAVORO Ai sensi dell'art. 4, comma 9 lettera c) del DPCM 17 maggio 2020, dal 18 maggio 2020 terminano le retribuzioni a seguito dell'ingresso in Italia per comprovate esigenze lavorative per i lavoratori comunitari e quelli provenienti da Stati indicati nel predetto DPCM. Pertanto le indicazioni succitate per la quarantena speciale nei cantieri forestali rif. Vaia non sono più necessarie per i lavoratori comunitari e quelli ricompresi nel DPCM 17/5/2020.

Assessore alla Salute, Politiche Sociali, Disabilità e Famiglia  
- Stefania Segnana -

Questa nota, se trasmessa in forma cartacea, costituisce copia dell'originale informatico firmato digitalmente predisposto e conservato presso questa Amministrazione in conformità alle regole tecniche (art. 3 bis e 71 D.Lgs. 82/05). La firma autografa è sostituita dall'indicazione a stampa del nominativo del responsabile (art. 3 D. Lgs. 39/1993).



## Fonti

- DPCM del 1 marzo 2020 art. 3 comma 1 lettera a);
- DECRETO-LEGGE 2 marzo 2020, n. 9 Misure urgenti di sostegno per famiglie, lavoratori e imprese connesse all'emergenza epidemiologica da COVID-19 - art. 34 comma 3;
- DPCM del 8 marzo 2020 - Ulteriori disposizioni attuative del decreto-legge 23 febbraio 2020, n. 6, recante misure urgenti in materia di contenimento e gestione dell'emergenza epidemiologica da COVID-19 – Art. 2 e Allegato 1;
- DPCM del 11 marzo 2020 - Ulteriori disposizioni attuative del decreto-legge 23 febbraio 2020, n. 6, recante misure urgenti in materia di contenimento e gestione dell'emergenza epidemiologica da COVID-19, applicabili sull'intero territorio nazionale;
- Protocollo condiviso di regolamentazione delle misure per il contrasto e il contenimento della diffusione del virus Covid-19 negli ambienti di lavoro siglato il 24 aprile 2020;
- Ordinanza del Ministro della Salute 20 marzo 2020 Ulteriori misure urgenti in materia di contenimento e gestione dell'emergenza epidemiologica da COVID-19, applicabili sull'intero territorio nazionale. (20A01797);
- DPCM del 22 marzo 2020 - Ulteriori misure in materia di contenimento e gestione dell'emergenza epidemiologica da COVID-19, applicabili sull'intero territorio nazionale;
- INDICAZIONI PER LA TUTELA DELLA SALUTE DEI LAVORATORI NEL CONTESTO DELL'EMERGENZA COVID-19 , a cura del Gruppo di Ricerca Risk Assessment and Human Health, Dipartimento di Scienza e Alta Tecnologia, Università degli Studi dell'Insubria – Como, Con il contributo del Consiglio Direttivo Nazionale dell'Associazione Italiana degli Igienisti Industriali (AIDII), Milano,6 aprile 2020 – Rev.01
- Le indicazioni e/o disposizioni emanate a livello Nazionale e Regionale (riferimenti disponibili al link [www.protezionecivile.gov.it/attivita-rischi/rischio-sanitario/emergenze/coronavirus/normativa-emergenza-coronavirus](http://www.protezionecivile.gov.it/attivita-rischi/rischio-sanitario/emergenze/coronavirus/normativa-emergenza-coronavirus)), saranno da considerare prevalenti rispetto a quelle richiamate nel presente documento.
- 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
- Rapporto Emergenza COVID 19 Imprese Aperte lavoratori protetti Vers. 20/04/2020 Politecnico di Torino Indirizzi per la gestione rev. 2 Provincia Autonoma di Trento Indicazioni ad interim sull'igiene degli alimenti durante l'epidemia da virus SARS-CoV-2 Rapporto ISS COVID-19 • n. 17/2020 19/04/2020
- DECRETO DEL PRESIDENTE DEL CONSIGLIO DEI MINISTRI 17 maggio 2020 .
- DECRETO MINISTERIALE 7 luglio 1997, n. 274 "Regolamento di attuazione degli articoli 1 e 4 della legge 25 gennaio 1994, n. 82, per la disciplina delle attività di pulizia, di disinfezione, di disinfestazione, di derattizzazione e di sanificazione".
- Ordinanza del Presidente della Provincia Autonoma di Trento, del 13 aprile 2020;
- Ordinanza del Presidente della Provincia Autonoma di Trento, del 15 aprile 2020;
- Ordinanza del Presidente della Provincia Autonoma di Trento, del 19 aprile 2020;
- Ordinanza del Presidente della Provincia Autonoma di Trento, del 26 aprile 2020;
- Ordinanze successive;
- Nota del Dipartimento sviluppo economico, ricerca e sviluppo della Provincia Autonoma di Trento, del 16 aprile 2020;
- Circolare n. 5443 del 22 febbraio 2020 del Ministero della Salute
- Conferenza delle Regioni e delle Province autonome Nuovo Coronavirus SARS-CoV-2
- Europa. Regolamento (CE) n. 648/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 31 marzo 2004 relativo ai detergenti. Gazzetta ufficiale dell'Unione europea L 104, 8.4.2004
- Europa. Regolamento (CE) n.1223/2009 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 30 novembre 2009 sui prodotti cosmetici. Gazzetta ufficiale dell'Unione europea L 342/59, 22/12/2009

- Europa. Regolamento (UE) n. 528/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 22 maggio 2012, relativo alla messa a disposizione sul mercato e all'uso dei biocidi. Gazzetta ufficiale dell'Unione europea L 167/1, 27/6/2012.
- Italia. Decreto del Presidente della Repubblica 6 ottobre 1998, n. 392. Regolamento recante norme per la semplificazione dei procedimenti di autorizzazione alla produzione ed all'immissione in commercio di presidi medicochirurgici, a norma dell'articolo 20, comma 8, della legge 15 marzo 1997, n. 59. Gazzetta Ufficiale Serie Generale n. 266, 13/11/1998.
- Ministero della Sanità. Provvedimento 5 febbraio 1999. Approvazione dei requisiti della domanda e relativa documentazione da presentare ai fini dell'autorizzazione all'immissione in commercio ed alla variazione di autorizzazioni già concesse per i presidi medicochirurgici. Gazzetta Ufficiale Serie Generale n.34 del 11/02/1999.
- Europa. Regolamento (CE) n. 1272/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 16 dicembre 2008, relativo alla classificazione, all'etichettatura e all'imballaggio delle sostanze e delle miscele che modifica e abroga le direttive 67/548/CEE e 1999/45/CE e che reca modifica al regolamento (CE) n. 1907/2006. Gazzetta ufficiale dell'Unione europea L 353/1, 31/12/2008.
- European Centre for Disease Prevention and Control. Interim guidance for environmental cleaning in non-healthcare facilities exposed to SARS-CoV-2. Stockholm: ECDC; 2020.
- Lai MYY, Cheng PKC, Lim WWL. Survival of severe acute respiratory syndrome coronavirus. Clinical Infectious Diseases 2005;41(7):e67-e71.
- Hulkower RL, Casanova LM, Rutala WA, Weber DJ, Sobsey MDI. Inactivation of surrogate coronaviruses on hard surfaces by health care germicides. American Journal of Infection Control. 2011;39(5):401-7.
- Kampf G, Todt D, Pfaender S, Steinmann E. Persistence of coronaviruses on inanimate surfaces and their inactivation with biocidal agents J Hosp Infect. 2020 Mar;104(3):246-51.
- Neeltje van Doremalen, Trenton Bushmaker, Dylan H. Morris, Myndi G. Holbrook, Amandine Gamble, Brandi N. Williamson, Azaibi Tamin, Jennifer L. Harcourt, Natalie J. Thornburg, Susan I. Gerber, James O. Lloyd-Smith, Emmie de Wit, Vincent J. Munster. Aerosol and Surface Stability of SARS-CoV-2 as Compared with SARS-CoV-1. New England Journal of Medicine 2020; doi: 10.1056/NEJMc2004973.
- World Health Organization, Guide to Local Production: WHO-recommended Handrub Formulations. Geneva: WHO; 2010. [https://www.who.int/gpsc/5may/Guide\\_to\\_Local\\_Production.pdf](https://www.who.int/gpsc/5may/Guide_to_Local_Production.pdf)
- ECHA. Efficacy Working Group Article 55(1) – hygienic hand disinfection (DE) 27/03/2020
- Suchomel M, Kundi M, Pittet D, Weinlich M, Rotter ML. Testing of the World Health Organization recommended formulations in their application as hygienic hand rubs and proposals for increased efficacy. Am J Infect Control. 2012; 40(4):328-31
- US EPA List N: Products with Emerging Viral Pathogens AND Human Coronavirus claims for use against SARS-CoV-2 <https://www.epa.gov/pesticide-registration/list-n-disinfectants-use-against-sars-cov-2> (lista aggiornata al 2 aprile 2020)

#### **Rapporti ISS COVID-19 Accessibili da <https://www.iss.it/rapporti-covid-19>**

- Gruppo di lavoro ISS Prevenzione e controllo delle Infezioni. Indicazioni ad interim per l'effettuazione dell'isolamento e della assistenza sanitaria domiciliare nell'attuale contesto COVID-19. Versione del 7 marzo 2020. Roma: Istituto Superiore di Sanità; 2020 (Rapporto ISS COVID-19, n. 1/2020)
- Gruppo di lavoro ISS Prevenzione e controllo delle Infezioni. Indicazioni ad interim per un utilizzo razionale delle protezioni per infezione da SARS-CoV-2 nelle attività sanitarie e socio-sanitarie (assistenza a soggetti affetti da COVID-19) nell'attuale scenario emergenziale SARS-CoV-2. Versione del 28 marzo 2020. Roma: Istituto Superiore di Sanità; 2020 (Rapporto ISS COVID-19, n. 2 Rev./2020)
- Gruppo di lavoro ISS Ambiente e Gestione dei Rifiuti. Indicazioni ad interim per la gestione dei rifiuti urbani in relazione alla trasmissione dell'infezione da virus SARS-CoV-2. Versione del 31 marzo 2020. Roma: Istituto Superiore di Sanità; 2020 (Rapporto ISS COVID-19, n. 3 Rev./2020)

- Gruppo di lavoro ISS Prevenzione e controllo delle Infezioni. Indicazioni ad interim per la prevenzione e il controllo dell'infezione da SARS-CoV-2 in strutture residenziali sociosanitarie. Versione del 17 aprile 2020. Roma: Istituto Superiore di Sanità; 2020 (Rapporto ISS COVID-19, n. 4/2020 Rev.)
- Gruppo di lavoro ISS Ambiente e Qualità dell'aria indoor. Indicazioni ad per la prevenzione e gestione degli ambienti indoor in relazione alla trasmissione dell'infezione da virus SARS-CoV-2. Versione del 21 aprile 2020. Roma: Istituto Superiore di Sanità; 2020. (Rapporto ISS COVID-19, n. 5/2020 Rev.).
- Gruppo di lavoro ISS Cause di morte COVID-19. Procedura per l'esecuzione di riscontri diagnostici in pazienti deceduti con infezione da SARS-CoV-2. Versione del 23 marzo 2020. Roma: Istituto Superiore di Sanità; 2020. (Rapporto ISS COVID-19, n. 6/2020).
- Gruppo di lavoro ISS Biocidi COVID-19 e Gruppo di lavoro ISS Ambiente e Rifiuti COVID-19. Raccomandazioni per la disinfezione di ambienti esterni e superfici stradali per la prevenzione della trasmissione dell'infezione da SARS-CoV-2. Versione del 29 marzo 2020. Roma: Istituto Superiore di Sanità; 2020. (Rapporto ISS COVID-19, n. 7/2020).
- Osservatorio Nazionale Autismo ISS. Indicazioni ad interim per un appropriato sostegno delle persone nello spettro autistico nell'attuale scenario emergenziale SARS-CoV-2. Versione del 30 marzo 2020. Roma: Istituto Superiore di Sanità; 2020. (Rapporto ISS COVID-19, n. 8/2020).
- Gruppo di Lavoro ISS Ambiente - Rifiuti COVID-19. Indicazioni ad interim sulla gestione dei fanghi di depurazione per la prevenzione della diffusione del virus SARS-CoV-2. Versione del 3 aprile 2020. Roma: Istituto Superiore di Sanità; 2020. (Rapporto ISS COVID-19, n. 9/2020).
- Gruppo di Lavoro ISS Ambiente-Rifiuti COVID-19. Indicazioni ad interim su acqua e servizi igienici in relazione alla diffusione del virus SARS-CoV-2. Versione del 7 aprile 2020. Roma: Istituto Superiore di Sanità; 2020. (Rapporto ISS COVID-19, n. 10/2020).
- Gruppo di Lavoro ISS Diagnostica e sorveglianza microbiologica COVID-19: aspetti di analisi molecolare e sierologica. Raccomandazioni per il corretto prelievo, conservazione e analisi sul tampone oro/nasofaringeo per la diagnosi di COVID-19. Versione del 7 aprile 2020. Roma: Istituto Superiore di Sanità; 2020. (Rapporto ISS COVID-19, n. 11/2020).
- Gabbrielli F, Bertinato L, De Filippis G, Bonomini M, Cipolla M. Indicazioni ad interim per servizi assistenziali di telemedicina durante l'emergenza sanitaria COVID-19. Versione del 13 aprile 2020. Roma: Istituto Superiore di Sanità; 2020. (Rapporto ISS COVID-19, n. 12/2020).
- Gruppo di lavoro ISS Ricerca traslazionale COVID-19. Raccomandazioni per raccolta, trasporto e conservazione di campioni biologici COVID-19. Versione del 15 aprile 2020. Roma: Istituto Superiore di Sanità; 2020. (Rapporto ISS COVID-19, n. 13/2020).
- Gruppo di lavoro ISS Malattie Rare COVID-19. Indicazioni ad interim per un appropriato sostegno delle persone con enzimopenia G6PD (favismo) nell'attuale scenario emergenziale SARS-CoV-2. Versione del 14 aprile 2020. Roma: Istituto Superiore di Sanità; 2020. (Rapporto ISS COVID-19, n. 14/2020).
- Gruppo di lavoro ISS Farmaci COVID-19. Indicazioni relative ai rischi di acquisto online di farmaci per la prevenzione e terapia dell'infezione COVID-19 e alla diffusione sui social network di informazioni false sulle terapie. Versione del 16 aprile 2020. Roma: Istituto Superiore di Sanità; 2020. (Rapporto ISS COVID-19, n. 15/2020).
- Gruppo di lavoro ISS Sanità Pubblica Veterinaria e Sicurezza Alimentare COVID-19. Animali da compagnia e SARS-CoV-2: cosa occorre sapere, come occorre comportarsi. Versione del 19 aprile 2020. Roma: Istituto Superiore di Sanità; 2020. (Rapporto ISS COVID-19, n. 16/2020).
- Gruppo di lavoro ISS Sanità Pubblica Veterinaria e Sicurezza Alimentare COVID-19. Indicazioni ad interim sull'igiene degli alimenti durante l'epidemia da virus SARS-CoV-2. Versione del 19 aprile 2020. Roma: Istituto Superiore di Sanità; 2020. (Rapporto ISS COVID-19, n. 17/2020).
- Gruppo di lavoro ISS Ricerca traslazionale COVID-19. Raccomandazioni per la raccolta e analisi dei dati disaggregati per sesso relativi a incidenza, manifestazioni, risposta alle terapie e outcome dei pazienti COVID-19. Versione del 26 aprile 2020. Roma: Istituto Superiore di Sanità; 2020. (Rapporto ISS COVID-19, n. 18/2020).

- Gruppo di lavoro ISS Biocidi COVID-19. Raccomandazioni ad interim sui disinfettanti nell'attuale emergenza COVID-19: presidi medico-chirurgici e biocidi. Versione del 25 aprile 2020. Roma: Istituto Superiore di Sanità; 2020. (Rapporto ISS COVID-19, n. 19/2020).
- Gruppo di Lavoro ISS Prevenzione e Controllo delle Infezioni. Indicazioni per la sanificazione degli ambienti interni per prevenire la trasmissione di SARS-COV 2. Versione dell'8 maggio 2020. Roma: Istituto Superiore di Sanità; 2020. (Rapporto ISS COVID-19, n. 20/2020).
- Ricci ML, Rota MC, Scaturro M, Veschetti E, Lucentini L, Bonadonna L, La Mura S. Guida per la prevenzione della contaminazione da Legionella negli impianti idrici di strutture turistico recettive e altri edifici ad uso civile e industriale, non utilizzati durante la pandemia COVID-19. Versione del 3 maggio 2020. Roma: Istituto Superiore di Sanità; 2020. (Rapporto ISS COVID-19, n. 21/2020).
- Gruppo di lavoro ISS Salute mentale ed emergenza COVID-19. Indicazioni ad interim per la gestione dello stress lavoro-correlato negli operatori sanitari e socio-sanitari durante lo scenario emergenziale SARS-COV-2. Versione del 7 maggio. Roma: Istituto Superiore di Sanità; 2020. (Rapporto ISS COVID-19, n. 22/2020)
- Gruppo di lavoro ISS Salute mentale ed emergenza COVID-19. Indicazioni di un programma di intervento dei Dipartimenti di Salute Mentale per la gestione dell'impatto dell'epidemia COVID-19 sulla salute mentale. Versione del 6 maggio 2020. Roma: Istituto Superiore di Sanità; 2020. (Rapporto ISS COVID-19, n. 23/2020).
- Gruppo di lavoro ISS Malattie Rare COVID-19. Indicazioni ad interim per una appropriata gestione dell'ipoadrenarismo in età pediatrica nell'attuale scenario emergenziale da infezione da SARS-CoV-2. Versione del 10 maggio 2020. Roma: Istituto Superiore di Sanità; 2020. (Rapporto ISS COVID-19, n. 24/2020)
- Gruppo di Lavoro ISS Biocidi COVID-19. Raccomandazioni ad interim sulla sanificazione di strutture non sanitarie nell'attuale emergenza COVID-19: superfici, ambienti interni e abbigliamento. Versione del 15 maggio 2020. Roma: Istituto Superiore di Sanità; 2020. (Rapporto ISS COVID-19 n. 25/2020)

-

## SARS-COV 2: INDICAZIONI PER AREAZIONE AMBIENTI

|   |  |
|---|--|
| <b>BUONE PRATICHE GENERALI</b>                                  | <p>Garantire buon ricambio d'aria in tutti gli ambienti privilegiando l'apporto di aria naturale attraverso le aperture dall'esterno per favorire il ricambio e la diluizione dell'aria negli ambienti. Negli ambienti dove non è possibile l'apporto di aria esterna è necessario utilizzare impianti di ventilazione meccanica che movimentano e consentono il ricambio dell'aria con l'esterno, gli impianti devono mantenere attivi l'ingresso e l'estrazione dell'aria 24h o almeno due ore prima e due ore dopo l'orario di lavoro.</p> <p><b>I filtri presenti su tutti gli impianti sono utili per limitare la proliferazione dei patogeni, ma <u>NON</u> garantiscono una barriera alla diffusione del virus Sars-Cov-2.</b></p>  |
| <b>VERIFICA TIPOLOGIA IMPIANTO</b>                              | <p>Acquisire tutte le informazioni sulla tipologia e sul funzionamento dell'impianto di trattamento aria (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.)</p>  |
| <b>IMPIANTI TRATTAMENTO ARIA CENTRALIZZATI</b>                  | <ul style="list-style-type: none"> <li>• In questo periodo di emergenza <b><u>deve essere eliminata totalmente la funzione di ricircolo dell'aria</u></b> per evitare l'eventuale trasporto di agenti patogeni (batteri, virus, ecc.) nell'ambiente. Aprire frequentemente durante la giornata lavorativa tutte le aperture con l'esterno per aumentare ulteriormente il livello di ricambi dell'aria.</li> <li>• Gli eventuali dispositivi di <i>recupero calore</i> possono trasportare virus, gli scambiatori di calore dovranno essere disattivati per impedire la contaminazione dei flussi d'aria in ingresso e uscita. I dispositivi di recupero che garantiscono una completa separazione dell'aria tra mandata ed espulsione possono invece essere mantenuti in funzione. <b><u>Nei casi in cui non sia tecnicamente possibile il by-pass sui recuperatori di calore, l'UTA dovrà essere spenta e si dovrà provvedere in maniera alternativa al ricambio dell'aria.</u></b></li> <li>• Non risultano necessari interventi straordinari sui filtri delle UTA, purché venga continuativamente effettuata la regolare manutenzione ordinaria degli stessi e delle altre componenti dell'impianto. Le normali procedure di sostituzione dei filtri in ordinaria manutenzione dovranno essere implementate con procedure di sicurezza atte alla salvaguardia del personale che svolge l'operazione di sostituzione; i filtri andranno sostituiti con l'impianto spento, l'operatore dovrà indossare guanti, idonea mascherina e collocare il filtro esausto in contenitore che andrà sigillato.</li> </ul> |
| <b>IMPIANTI RISCALDAMENTO RAFFRESCAMENTO</b>                    | <p>Negli edifici dotati di impianti di <b>riscaldamento/raffrescamento</b> (es. pompe di calore, <i>fancoil</i>, termoconvettori), <b><u>tenere spenti gli impianti</u></b> per evitare il possibile ricircolo in aria del virus SARS-CoV-2. <b>Qualora non sia possibile tenere fermi gli impianti, pulire frequentemente i filtri secondo le indicazioni fornite dal produttore. La pulizia va fatta a impianto fermo e a cadenza settimanale.</b> Non utilizzare e spruzzare prodotti per la pulizia detergenti/disinfettanti spray direttamente sul filtro. <b>Negli ambienti per i pernottamenti è possibile far funzionare gli impianti di riscaldamento/raffrescamento garantendo una pulizia dei filtri ad ogni cambio ospite. Per la pulizia del filtro fare riferimento alle indicazioni fornite dal produttore. Pulire le prese e le griglie di ventilazione con panni puliti in microfibra inumiditi con acqua e sapone lasciando asciugare, oppure con soluzione alcool etilico min 70%. L'operatore dovrà indossare durante le operazioni guanti, idonea mascherina.</b></p>   |
| <b>SERVIZI IGIENICI E LOCALI NON FINESTRATI ESTRAZIONE ARIA</b> | <p><b>Servizi igienici degli ambienti comuni e di lavoro:</b> i raccomanda inoltre, ove possibile, il mantenimento in depressione dell'aria nei servizi igienici h 24, facendo funzionare in modo continuativo gli aspiratori per l'espulsione dell'aria (ove presenti), mantenendo chiuse le finestre. <b><u>Il mantenimento in funzione h 24 potrebbe causare guasti, è quindi necessario procedere a verifica tecnica e periodico controllo dell'efficienza dell'impianto.</u></b></p> <p><b>Servizi igienici annessi alle stanze:</b> l'aspirazione dei servizi igienici annessi alle stanze, non subirà variazione rispetto alla normale gestione pre-emergenza da Sars-Cov-2.</p> <p><b>Locali senza finestre</b> (es. archivi, spogliatoi, ecc.): gli impianti <b>devono essere mantenuti in funzione per tutto il tempo di permanenza delle persone.</b></p>   |

Tutti i ventilatori dovranno essere spenti e non utilizzati

## SARS-COV 2: INDICAZIONI PER PULIZIA, IGIENIZZAZIONE, DISINFEZIONE, SANIFICAZIONE

## DEFINIZIONI

|                        |   |
|------------------------|---|
| <b>PULIZIA</b>         | Consiste nella rimozione di polvere, residui, sporcizia dalle superfici, è realizzata con detersivi comuni e mezzi meccanici e rimuove anche parte di contaminanti patogeni (Reg. CE 648/2004).   |
| <b>IGIENIZZAZIONE</b>  | Consiste nella pulizia a fondo con sostanze in grado di rimuovere o ridurre gli agenti patogeni su oggetti e superfici. Le sostanze igienizzanti (es. ipoclorito di sodio ovvero candeggina/varichina) sono attive nei confronti degli agenti patogeni, <b>ma normalmente non sono considerate disinfettanti in quanto non autorizzati dal Ministero della Salute come presidi medico chirurgici. Con circolare n. 5543 del 22 febbraio 2020 il Ministero della Salute raccomanda l'uso di ipoclorito di sodio O, 1% come decontaminante da SARS-COV-2 dopo pulizia. Per le superfici che possono essere danneggiate da ipoclorito di sodio utilizzare etanolo al 70% dopo la pulizia con un detersivo neutro (cit.). PMC reg. UE 528/2012.</b> |
| <b>DISINFEZIONE</b>    | E' il procedimento che con l'utilizzo di sostanze disinfettanti (PMC e Biocidi Tabella 1) riduce la presenza di agenti patogeni, distruggendone o inattivandone in una quota rilevante ma non assoluta (si parlerebbe in tal caso di sterilizzazione). Praticare la disinfezione mediante un disinfettante efficace contro i virus. I prodotti con attività virucida normati dalla ISO EN 14476 sono autorizzati dai mercati nazionali e possono essere utilizzati seguendo la scheda tecnica e la scheda di sicurezza presenti sul prodotto.   |
| <b>DISINFESTAZIONE</b> | Riguarda il complesso di procedimenti e operazioni atti a distruggere piccoli animali, in particolare artropodi, sia perché parassiti, vettori o riserve di agenti infettivi sia perché molesti e specie vegetali non desiderate. La disinfestazione può essere integrale se rivolta a tutte le specie infestanti ovvero mirata se rivolta ad singola specie.   |
| <b>STERILIZZAZIONE</b> | Processo fisico o chimico che porta alla distruzione mirata di ogni forma microbica vivente, sia in forma vegetativa che in forma di spore.   |
| <b>DERATTIZZAZIONE</b> | Riguarda il complesso di procedimenti e operazioni di disinfestazione atti a determinare o la distruzione completa oppure la riduzione del numero della popolazione dei ratti o dei topi al di sotto di una certa soglia.   |

## CONTINUA DEFINIZIONI

|               |   |
|---------------|---|
| SANIFICAZIONE | <p>Con il termine ” <b>sanificazione</b> ” si intende l’intervento globalmente necessario per rendere sano un ambiente, che comprende le fasi di pulizia, igienizzazione e/o disinfezione e di miglioramento delle condizioni ambientali (microclima: temperatura, l’umidità e ventilazione). <b>Nel caso del SARS-COV 2 l’attività di igienizzazione con ipoclorito di sodio o alcool equivale a quella di disinfezione.</b> La sanificazione può essere necessaria per decontaminare interi ambienti e richiede quindi attrezzature specifiche per la diffusione dei principi attivi e competenze professionali, oppure aree o superfici circoscritte, dove gli interventi sono alla portata anche di soggetti non specializzati. La sanificazione interviene riducendo o abbattendo i microrganismi patogeni nell’immediato, ma la sua efficacia non dura nel tempo. Sono importanti gli interventi di pulizia e igienizzazione frequenti, anche se più circoscritti alle superfici di frequente contatto.</p> <p><b>Per la sanificazione periodica dei locali e spazi comuni o puntuale delle aree specifiche frequentate da sintomatici o casi di COVID-19 si deve attuare quanto segue:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Garantire un buon ricambio dell’aria in tutti gli ambienti, in maniera naturale aprendo le finestre e i balconi per circa 1 ora, e successivamente pulire accuratamente con un detergente neutro.</li> <li>• Eseguire la disinfezione delle superfici che si sporcano con secrezioni respiratorie o altri fluidi corporei della persona o delle persone malate o sospette, ad esempio toilette, lavandini e vasche da bagno con una soluzione disinfettante per uso domestico ipoclorito di sodio contenente lo 0,5% di cloro attivo o per superfici delicate e porose 0,1 %.</li> <li>• Risciacquare con acqua pulita dopo 10 minuti di contatto con il cloro.</li> <li>• Quando l’uso dell’ipoclorito di sodio non è adatto (es. telefono, apparecchiature di controllo a distanza, maniglie delle porte, pulsanti dell’ascensore, ecc.) utilizzare alcool etilico al 70%.</li> <li>• Quando possibile, usare solo materiali di pulizia monouso.</li> <li>• Se necessario, disinfettare adeguatamente gli attrezzi per la pulizia non porosi con una soluzione di ipoclorito di sodio allo 0,5% altrimenti 0,1% o secondo le istruzioni del produttore prima dell’uso per altri ambienti.</li> <li>• Per superfici porose come moquette e tappeti, rimuovere lo sporco visibile, pulire con detergenti e disinfettanti appropriati secondo le istruzioni del produttore.</li> <li>• Raccogliere la biancheria sporca in contenitori chiusi (sacchi o sacconi in carrelli) manipolandola e scuotendola il meno possibile nell’ambiente prima dell’inserimento nel sacco e dell’invio all’impresa qualificata (sia essa esterna o interna all’organizzazione) addetta al lavaggio e alla sanificazione. Nel caso in cui il servizio di lavanderia sia fornito da una impresa esterna, sostituire la biancheria da letto e da bagno utilizzata con biancheria sanificata da impresa qualificata (es. dotata di certificazione UNI EN 14065:2016 Tessili trattati in lavanderie). Nel caso la teleria sia lavata all’interno della struttura, lavare tutti i tessuti (es. biancheria da letto, tende, ecc.) con un ciclo ad acqua calda (60°C o più per almeno 30 minuti) e con l’aggiunta di comune detersivo per il bucato. Se non è possibile utilizzare un ciclo ad acqua calda a causa delle caratteristiche dei tessuti, è necessario aggiungere prodotti chimici specifici per il lavaggio (es. candeggina o prodotti per il bucato contenenti ipoclorito di sodio o prodotti di decontaminazione sviluppati appositamente per l’uso su tessuti).</li> <li>• Non appoggiare le lenzuola e la biancheria al corpo.</li> <li>• Gli articoli monouso (asciugamani di carta, guanti, mascherine, fazzoletti) devono essere messi in un contenitore con coperchio e smaltiti secondo le procedure individuate e le norme nazionali per la gestione dei rifiuti.</li> </ul> |
|---------------|---|

## CONTINUA DEFINIZIONI

|                                       |   |
|---------------------------------------|---|
| <b>BONIFICA</b>                       | Procedura di pulizia e disinfezione mirata a privare un ambiente, un'apparecchiatura, un impianto (es: canali di aerazione), di qualsiasi traccia di materiale contenuto o trattato precedentemente all'interno dello stesso. L'operazione garantisce l'abbattimento della Cross-Contamination (contaminazione incrociata). |
| <b>DECONTAMINAZIONE</b>               | Sanificazione + bonifica.   |
| <b>DECADIMENTO NATURALE DEL VIRUS</b> | In alternativa ai trattamenti sopra definiti si evidenzia la possibilità di isolare l'ambiente oggetto o attrezzatura potenzialmente contaminati il tempo massimo di decadimento del Virus previsto dalla TABELLA 4   |

## TRATTAMENTI DEFINIZIONI E RICONOSCIMENTO

|                                 |   |
|---------------------------------|---|
| <b>TRATTAMENTO OZONO</b>        | L'utilizzo dell'ozono è attualmente consentito a livello internazionale in campo alimentare, per i servizi igienico-sanitari di superfici e acque potabili. <b>Non esistono informazioni specifiche sull'efficacia contro il SARS COV-2.</b> Di contro sono disponibili diversi studi che ne supportano l'efficacia virucida (Norovirus) in ambienti sanitari e non. L'utilizzo di questo trattamento di disinfezione implica l'utilizzo di specifiche attrezzature corredate di manuale d'uso e di manutenzione e di adeguata formazione e di specifici DPI. Per approfondimenti il DL.vo 155/2010 fissa valori limite e obiettivi di qualità anche per le concentrazioni nell'aria ambiente di ozono. |
| <b>COLORO ATTIVO</b>            | Il cloro attivo normalmente <b>non è considerato disinfettante in quanto non può essere autorizzato dal Ministero della Salute come presidio medico chirurgico</b> (DPR n. 392/98). Sebbene la valutazione non sia stata completata, sono già disponibili indicazioni in merito all'efficacia contro il SARS-COV 2, impatto ambientale e effetti per la salute umana.   |
| <b>RADIAZIONE ULTRAVIOLETTA</b> | Poiché l'attività disinfettante della radiazione ultravioletta, si attua mediante un'azione di natura fisica e non chimica non rientra nella definizione di prodotto Biocida. <b>Non esistono informazioni specifiche sull'efficacia contro il SARS COV-2.</b> L'utilizzo di questo trattamento implica l'utilizzo di specifiche attrezzature corredate di manuale d'uso e di manutenzione e di adeguata formazione e di specifici DPI.   |
| <b>PEROSSIDO DI IDROGENO</b>    | Il perossido d'idrogeno è un principio attivo biocida approvato ai sensi del BPR per i disinfettanti. <b>Considerata la classificazione del principio attivo, come anche il metodo di applicazione, l'utilizzo di perossido d'idrogeno vaporizzato/aerosolizzato è ristretto ai soli operatori professionali.</b>   |



## BUONE PRATICHE

In considerazione della potenziale capacità del virus SARS-CoV-2 di sopravvivere sulle superfici, è buona norma procedere frequentemente e accuratamente alla detersione (pulizia) e disinfezione delle superfici ambientali che devono essere tanto più accurate e regolari in particolar modo per quelle superfici con le quali si viene più frequentemente a contatto (es. maniglie, superfici di lavoro, cellulare, tablet, PC, sanitari e rubinetti).

- Pulire regolarmente, giornalmente e puntualmente al bisogno.
- Igienizzare giornalmente, puntualmente negli usi comuni (circolare n. 5443 del 22 febbraio 2020 Ministero della Salute).
- Disinfettare con Presidi Medico Chirurgici (PCM) e biocidi (vedi Tabella 1 e 2) quando necessario. I principi attivi maggiormente utilizzati nei prodotti disinfettanti autorizzati a livello nazionale (Presidi Medico Chirurgici; PMC) ed Europeo (biocidi), come riportato nel Rapporto N. 19/2020 –

Nell'attuale emergenza COVID-19: tra i presidi medico chirurgici e biocidi individuati dal "Gruppo di lavoro ISS Biocidi" - Rapporto ISS COVID-19 n. 19/2020 si annoverano l'etanolo, i sali di ammonio quaternario (es. cloruro di didecil dimetil ammonio - DDAC, cloruro di alchil dimetilbenzilammonio, ADBAC), il perossido d'idrogeno, il sodio ipoclorito e altri principi attivi.

### Raccomandazioni

- Sanificazione periodica e in caso conclamato SARS-COV2 (circolare n. 5443 del 22 febbraio 2020 Ministero della Salute).
  - Eseguire le pulizie, igienizzazione, disinfezione con guanti e mascherine chirurgiche o in caso di sospetto COVID-19 a seconda del prodotto utilizzato come descritto nella scheda di sicurezza (circolare n. 5443 del 22 febbraio 2020 Ministero della Salute).
  - L'igiene delle mani deve essere eseguita ogni volta prima e dopo aver rimosso guanti o mascherina.
  - I materiali di scarto prodotti durante la pulizia devono essere collocati in un sacchetto separato e ben chiuso, che può essere smaltito con la spazzatura indifferenziata;
  - Il personale che ha effettuato le procedure di sanificazione in locali dove abbia soggiornato un sospetto caso COVID-19 non va considerato come CONTATTO STRETTO salvo in caso di mancata osservanza delle misure di protezione o di esposizione accidentale;
  - Leggere attentamente le etichette dei prodotti utilizzati;
  - Evitare di creare schizzi e spruzzi durante la pulizia;
  - Arieggiare le stanze/ambienti sia durante che dopo l'uso dei prodotti per la pulizia, soprattutto se si utilizzano intensamente prodotti disinfettanti/detergenti potenzialmente tossici (controllare i simboli di pericolo sulle etichette), successivamente uscire dal locale e aumentare temporaneamente i tassi di ventilazione dei sistemi di ventilazione meccanica controllata o aprendo le finestre e le porte finestre;
  - Utilizzare panni, diversi per ciascun tipo di oggetto/superficie, in microfibra inumiditi con acqua e sapone;
  - Utilizzare disinfettanti quali quelli a base di alcool almeno al 70% o in alternativa ipoclorito di sodio diluito allo 0,5% per i servizi igienici e le altre superfici (es. candeggina), e allo 0,1% per tutte le altre superfici (vedi tabella conversione), tenendo in considerazione il tipo di materiale sul quale si interviene;
  - Assicurarci che tutti i prodotti di pulizia siano tenuti fuori dalla portata dei bambini, dei ragazzi e degli animali da compagnia;
  - Conservare tutti i prodotti in un luogo sicuro;
  - Non si deve utilizzare aria compressa e/o acqua sotto pressione, o altri metodi che possono produrre spruzzi o possono aerosolizzare materiale potenzialmente infettivo nell'ambiente, fatta eccezione per particolari trattamenti che possano essere attuati in ambiente protetto ad esempio sanificazione con disinfettanti in soluzione acquosa aerosolizzati dall'esterno all'interno degli abitacoli dei mezzi/ambienti garantendone la sigillatura in modo da evitare il contatto con le persone;
  - In caso di pulizia e disinfezione di locali utilizzati da casi sintomatici o conclamati COVID-19 non utilizzare aspirapolvere per la pulizia dei pavimenti per il rischio di generazione di aerosol;
  - Presenza di casi sospetti di persone con COVID-19 all'interno dell'edificio, è necessario procedere alla sanificazione dell'ambiente. In questo contesto, è opportuno ricordare che i coronavirus, quali il virus della SARS, e quello della MERS e lo stesso SARS-CoV-2, possono persistere su superfici inanimate fino a 9 giorni in dipendenza della matrice/materiale, della concentrazione, della temperatura e dell'umidità, anche se non è

accertato vi persistano in forma vitale. Il personale dedicato alla pulizia ambientale degli spazi pubblici frequentati da una persona sospetta o confermata COVID-19 deve indossare i dispositivi medici e i DPI:

1. mascherina chirurgica o meglio FFP2;
  2. grembiule in plastica uniforme e monouso;
  3. guanti;
  4. occhiali di protezione (se presente rischio di schizzi di materiale organico o sostanze chimiche);
  5. stivali o scarpe da lavoro chiuse.
- Per i dispositivi elettronici come tablet, touch screen, tastiere, telecomandi, seguire le istruzioni del produttore per tutti i prodotti di pulizia e disinfezione. Se non sono disponibili le istruzioni del produttore, considerare l'uso di salviette pre-impregnate o panni imbevuti di prodotti a base di alcol etilico al 70% per disinfettare. Asciugare accuratamente le superfici per evitare il ristagno di liquidi. Considerare anche l'impiego di involucri sanificabili per tali dispositivi.
  - Si raccomanda di non spruzzare in maniera diretta i disinfettanti sopra gli eventuali spandimenti di materiale biologico, al fine di evitare la formazione di aerosol.
  - La pulizia di servizi igienici, lavandini del bagno così come tutte le superfici accessibili di pareti e finestre devono essere eseguite con cura.
  - Le apparecchiature di laboratorio utilizzate devono essere sanificate in accordo con quanto prescritto dalla ditta produttrice o in accordo ai protocolli in uso all'interno dei laboratori.
  - Procedere dalle aree più pulite verso quelle più contaminate, dall'alto verso il basso e tenendo per ultimo il pavimento.

#### Tabella per preparare diluizioni per igienizzazione/decontaminazione ambienti:

| Se sulla confezione della candeggina è indicata la presenza di cloro al 5% |  |   |  |
|--|--|---|--|
| Come arrivare alla diluizione dello 0,5% in cloro attivo                   | Recipiente da 1 litro:<br>100 ml di prodotto in 900 millilitri di acqua<br>(100 ml corrispondono a circa mezzo bicchiere di acqua) | Recipiente da 5 litri:<br>0,5 litri di prodotto in 4,5 litri di acqua   | Recipiente da 10 litri:<br>1 litro di prodotto in 9 litri di acqua       |
| Come arrivare alla diluizione dello 0,1% di cloro attivo                   | Recipiente da 1 litro:<br>20 ml di prodotto in 980 millilitri di acqua   | Recipiente da 5 litri:<br>100 ml di prodotto in 4,9 litri di acqua      | Recipiente da 10 litri:<br>200 ml di prodotto in 9,8 litri di acqua      |
| Se sulla confezione della candeggina è indicata la presenza di cloro al 3% |  |   |  |
| Come arrivare alla diluizione dello 0,5% in cloro attivo                   | Recipiente da 1 litro:<br>167 ml di prodotto in 833 millilitri di acqua  | Recipiente da 5 litri:<br>0,83 litri di prodotto in 4,17 litri di acqua | Recipiente da 10 litri:<br>1,67 litri di prodotto in 8,33 litri di acqua |
| Come arrivare alla diluizione dello 0,1% di cloro attivo                   | Recipiente da 1 litro:<br>33 ml di prodotto in 967 millilitri di acqua   | Recipiente da 5 litri:<br>167 ml di prodotto in 4,833 litri di acqua    | Recipiente da 10 litri:<br>330 ml di prodotto in 9,67 litri di acqua     |

Note: predisponiamo i calcoli per recipiente da un litro, poi è agevole ottenere altri risultati per eventuali altri contenitori mancanti: basta moltiplicare i dati per ottenere i valori negli altri recipienti. Ad esempio, se si vuole aggiungere un recipiente da 5 litri, basta moltiplicare per 5 tutti i valori del contenitore da un litro.

La candeggina in commercio presenta in etichetta la percentuale di cloro attivo (normalmente 3% o 5%).

Se la candeggina è al 5%, in un litro ci sono 50 ml di cloro. Se la candeggina è al 3%, in un litro ci sono 30 ml di cloro.

Se voglio arrivare alla diluizione dello 0,5% in cloro, in 1 litro di prodotto voglio 5 ml di cloro, e quindi 995 ml di acqua.

Quanta candeggina mi serve per fare questo se la candeggina è al 5%?

Imposto una proporzione: 1 litro di candeggina al 5% sta a 50 ml di cloro contenuti come quantità necessaria sta a

$5 \text{ ml} \times 1 \text{ litro} \times 5 / 50 = 100$

### GESTIONE RIFIUTI

Nelle operazioni di pulizia, igienizzazione e disinfezione effettuate in ambienti lavorativi (ambienti non sanitari) ove non abbiano soggiornato soggetti sospetti o conclamati COVID-19 e finalizzate quindi alla prevenzione della diffusione dell'infezione COVID-19, i rifiuti prodotti quali ad esempio stracci, panni spugna, carta, guanti monouso, mascherine ecc., dovranno essere conferiti preferibilmente nella raccolta indifferenziata come "rifiuti urbani non differenziati (codice CER 20.03.01)".

Le raccomandazioni comportamentali a scopo precauzionale per la gestione di tali rifiuti prevedono:

- Utilizzare 2 sacchi di idoneo spessore uno dentro l'altro;
- Evitare di comprimere il sacco durante il confezionamento per fare uscire l'aria;
- Chiudere adeguatamente i sacchi;
- Utilizzare DPI monouso per il confezionamento dei rifiuti e la movimentazione dei sacchi;
- Lavarsi accuratamente le mani al termine delle operazioni di pulizia e confezionamento rifiuti, anche se tali operazioni sono state eseguite con guanti.

VEDI LINEE GUIDA ADOTTATE DA AZIENDA RACCOLTA E SMALTIMENTO



**nuovo coronavirus**



## *Come raccogliere e gettare i rifiuti domestici*

*Se sei POSITIVO o in quarantena obbligatoria...*

- Non differenziare più i rifiuti di casa tua.
- Utilizza due o tre sacchetti possibilmente resistenti (uno dentro l'altro) all'interno del contenitore utilizzato per la raccolta indifferenziata, se possibile a pedale.
- Tutti i rifiuti (plastica, vetro, carta, umido, metallo e indifferenziata) vanno gettati nello stesso contenitore utilizzato per la raccolta indifferenziata.
- Anche i fazzoletti o i rotoli di carta, le mascherine, i guanti, e i teli monouso vanno gettati nello stesso contenitore per la raccolta indifferenziata.
- Indossando guanti monouso chiudi bene i sacchetti senza schiacciarli con le mani utilizzando dei lacci di chiusura o nastro adesivo.
- Una volta chiusi i sacchetti, i guanti usati vanno gettati nei nuovi sacchetti preparati per la raccolta indifferenziata (due o tre sacchetti possibilmente resistenti, uno dentro l'altro). Subito dopo lavati le mani.
- Fai smaltire i rifiuti ogni giorno come faresti con un sacchetto di indifferenziata.
- Gli animali da compagnia non devono accedere nel locale in cui sono presenti i sacchetti di rifiuti.

*Se NON sei positivo al tampone e NON sei in quarantena...*

- Continua a fare la raccolta differenziata come hai fatto finora.
- Usa fazzoletti di carta se sei raffreddato e buttali nella raccolta indifferenziata.
- Se hai usato mascherine e guanti, gettali nella raccolta indifferenziata.
- Per i rifiuti indifferenziati utilizza due o tre sacchetti possibilmente resistenti (uno dentro l'altro) all'interno del contenitore che usi abitualmente.
- Chiudi bene il sacchetto.
- Smaltisci i rifiuti come faresti con un sacchetto di indifferenziata.

Tabella 1

**Esempi di principio attivo (p.a.) in prodotti disinfettanti autorizzati in Italia negli ultimi due anni (PMC)  
(Raccomandazioni ad interim sui disinfettanti nell'attuale emergenza COVID-19:  
presidi medico chirurgici e biocidi Gruppo di lavoro ISS Biocidi COVID-19 Rapporto ISS COVID-19  
• n. 19/2020)**

| Prodotti contenenti un principio attivo  | % p/p           | Tempo di azione  | PT  |
|--|-----------------|--|-----|
| Etando<br>(n. CAS 64-17-5)   | 62,50%          | 5' batteri/lieviti<br>15' funghi   | PT2 |
|  | 59,20%          | 5' batteri/lieviti<br>15' funghi   | PT2 |
|  | 89,00%          | 20" batteri/lieviti/virus<br>90" disinfezione delle mani<br>del chirurgo | PT1 |
|  | 89,00%          | 2' disinfezione delle mani<br>del chirurgo                               | PT1 |
|  | 85,00%          | 3 mL x 2' virucida<br>3 mL x 30" batteri e lieviti                       | PT1 |
|  | 82,00%          | 3 mL x 90" virucida<br>3 mL x 30" batteri e lieviti                      | PT1 |
|  | 74,00%          | 30" virus  | PT1 |
|  | 73,60%          | 90" virus  | PT1 |
| Cloruro di didecildimetilammonio<br>(n. CAS 7173-51-5)   | 6,93%           | 30' virus  | PT1 |
|  | 1,80%           | 5' batteri/lieviti   | PT1 |
|  | 0,40%           | 5' batteri<br>15' lieviti  | PT1 |
| Ipodorito di sodio<br>(n. CAS 7681-52-9)   | 9,00%           | 5' batteri<br>15' lieviti<br>15' funghi                                  | PT2 |
|  | 7,00%           | 15' batteri/virus/funghi   | PT2 |
|  | 5,60%           | 15' batteri/lieviti  | PT2 |
|  | 5,20%           | 5' batteri/lieviti   | PT2 |
|  | 4,00%           | 5' batteri<br>15' funghi   | PT2 |
|  | 0,12%           | 15' virus  | PT2 |
| Perossido di idrogeno<br>(n. CAS 7722-84-1)  | 25,20%          | 3-4 ore batteri/lieviti/funghi   | PT2 |
|  | 1,05%           | 5' batteri   | PT2 |
|  | 1,50%           | 30' virus  | PT2 |
|  | 1,50%           | 5' batteri/lieviti/funghi<br>30' spore                                   | PT2 |
| Prodotti contenenti due principi attivi  | % p/p           | Tempo d'azione   | PT  |
| 1-Propandolo (n. CAS 71-23-8) +<br>Propan-2-dolo (n. CAS 67-63-0)  | 51,97% + 17,33% | 5' batteri/funghi/lieviti  | PT2 |
| 1-Propandolo (n. CAS 71-23-8) +<br>Propan-2-dolo (n. CAS 67-63-0)  | 25% + 35%       | 30" batteri e lieviti  | PT2 |
| 1-Propandolo (n. CAS 71-23-8) +<br>Propan-2-dolo (n. CAS 67-63-0)  | 49% + 19,5%     | 15' lieviti  | PT2 |
| 1-Propandolo (n. CAS 71-23-8) +<br>Propan-2-dolo (n. CAS 67-63-0)  | 2,92% + 69,3%   | 30" batteri e lieviti  | PT1 |
| Etando (n. CAS 64-17-5) +<br>1-Propandolo (n. CAS 71-23-8)   | 65% + 10%       | 30" batteri e lieviti  | PT1 |
| Benzil-C12-18-alchilidimetil cloruro (n. CAS 68391-01-5) +<br>Didecildimetil ammonio cloruro (n. CAS 68424-95-3) | 0,18% + 0,27%   | 5' virus   | PT2 |
| Alchilidimetil benzil ammonio cloruro (n. CAS 68391-01-5) +<br>Acido lattico (n. CAS 50-21-5)                    | 2,45% + 8%      | 5' batteri<br>15' funghi   | PT2 |

PT1: "prodotti applicati sulla pelle o il cuoio capelluto, o a contatto con essi, allo scopo principale di disinfettare la pelle o il cuoio capelluto".

PT2: "prodotti disinfettanti non destinati all'applicazione diretta sull'uomo o sugli animali".

**Tabella 2. Principi attivi per la disinfezione delle superfici suggeriti da Organismi nazionali e internazionali e derivanti dai PMC attualmente autorizzati**

| Superficie  | Detergente   |
|---|--|
| Superfici in pietra, metalliche o in vetro escluso il legno | Detergente neutro e disinfettante virucida - sodio ipoclorito 0,1 % o etanolo (alcol etilico) al 70% o altra concentrazione, purché sia specificato virucida                         |
| Superfici in legno  | Detergente neutro e disinfettante virucida (contro i virus) a base di etanolo (70%) o ammoni quaternari (es. cloruro di benzalconio; DDAC)   |
| Servizi   | Pulizia con detergente e disinfezione con disinfettante a base di sodio ipoclorito almeno allo 0.1% sodio ipoclorito   |
| Tessili (es. cotone, lino)                                  | Lavaggio con acqua calda (70°C-90°C) e normale detersivo per bucato; <i>in alternativa:</i> lavaggio a bassa temperatura con candeggina o altri prodotti disinfettanti per il bucato |

Non si esclude che prodotti **autorizzati** con concentrazioni inferiori di etanolo siano comunque efficaci contro i virus in considerazione di fattori quali tempi di contatto e organismo bersaglio. Sono inoltre disponibili ed efficaci prodotti disinfettanti per superfici, sempre autorizzati dal Ministero della Salute, a base di altri principi attivi, come miscele di sali di ammonio quaternario (es. cloruro di didecil dimetil ammonio, cloruro di alchil dimetilbenzilammonio) o perossido d'idrogeno, che dichiarano in etichetta attività antivirale/virucida.

**Tabella 3. Modalità di sanificazione in ambienti di rilevante valore storico**

| Superficie                          | Modalità  |
|-------------------------------------|---|
| Superfici in pietra o arredi lignei | Nebulizzare (spruzzare) su carta assorbente una soluzione di disinfettante a base di <b>etanolo</b> al 70%, o altra concentrazione purché sia specificato virucida.<br>È comunque sconsigliata l'applicazione in presenza di finiture superficiali (es. lacche, resine) che sono suscettibili all'interazioni con acqua e/o solventi. |
| Superfici metalliche o in vetro     | Disinfettante a base di <b>etanolo</b> al 70%<br>Si raccomanda di utilizzare carta monouso o panni puliti e disinfettati con sodio ipoclorito.  |

**Nota:** La disinfezione in luoghi con opere rilevanti per il patrimonio artistico dovrebbe essere sempre effettuata senza ricorrere all'utilizzo di prodotti a base di cloro (es. ipoclorito di sodio), troppo ossidanti, che possono causare danni, anche gravi, su specifiche superfici (marmi, superfici metalliche in genere, legno decorato, ecc.), provocando alterazioni cromatiche e/o decoesioni.

**Tabella 4**

| Superfici                             | Particelle virali infettanti rilevate fino a | Particelle virali infettanti non rilevate dopo |
|---------------------------------------|--|--|
| carta da stampa e carta velina        | 30 minuti                                    | 3 ore  |
| tessuto                               | 1 giorno                                     | 2 giorni                                       |
| legno                                 | 1 giorno                                     | 2 giorni                                       |
| banconote                             | 2 giorni                                     | 4 giorni                                       |
| vetro                                 | 2 giorni                                     | 4 giorni                                       |
| plastica                              | 4 giorni                                     | 7 giorni                                       |
| acciaio inox                          | 4 giorni                                     | 7 giorni                                       |
| mascherine chirurgiche strato interno | 4 giorni                                     | 7 giorni                                       |
| mascherine chirurgiche strato esterno | 7 giorni                                     | non determinato                                |

## VADEMECUM



**NUOVO CORONAVIRUS**



- 1 La **sanificazione** rappresenta un "complesso di procedimenti e di operazioni" di pulizia e/o di disinfezione e comprende il mantenimento della buona qualità dell'aria anche con il ricambio d'aria in tutti gli ambienti.
- 2 La "**pulizia**" è "il processo mediante il quale un deposito indesiderato viene staccato da un substrato o dall'interno di un substrato e portato in soluzione o dispersione". Per la pulizia si utilizzano prodotti detergenti (**igienizzanti**) per ambiente che rimuovono lo sporco mediante azione meccanica o fisica.
- 3 La **disinfezione** è un trattamento per abbattere la carica microbica di ambienti, superfici, materiali.
- 4 Per la disinfezione si utilizzano **prodotti disinfettanti** (biocidi o presidi medico-chirurgici) autorizzati dal Ministero della Salute. I prodotti che vantano un'azione "disinfettante" devono obbligatoriamente riportare in etichetta il numero di registrazione/autorizzazione.
- 5 I prodotti senza l'indicazione dell'autorizzazione del Ministero della Salute che riportano in etichetta diciture o indicazioni sull'attività contro ad es. germi e batteri, non sono prodotti con proprietà disinfettante dimostrata, bensì sono semplici detergenti per l'ambiente (**igienizzanti**).
- 6 I prodotti per **uso esclusivamente professionale**, sono utilizzabili a livello industriale e professionale con appositi dispositivi di protezione individuale (DPI - filtranti facciali, guanti etc). La popolazione generale può utilizzare solo prodotti che non specificino in etichetta "**Uso Professionale**".
- 7 Gli operatori professionali (es. operatore professionale dell'impresa di sanificazione, esercizi commerciali al dettaglio, attività inerenti servizi alla persona) devono avere a disposizione la Scheda Dati di Sicurezza (SDS) nelle quali sono indicati i DPI da utilizzare.
- 8 I trattamenti mediante apparecchiature che generano *in situ* sostanze chimiche attive, come l'ozono e il cloro, sono sanizzanti, e pertanto utilizzabili come sanizzanti di ambienti, superfici e articoli, mentre il perossido di idrogeno vaporizzato o aerosolizzato è un "disinfettante" autorizzato.
- 9 Per la disinfezione di superfici dure sono disponibili prodotti disinfettanti a base di ipoclorito di sodio efficaci contro i virus da utilizzare dopo pulizia con acqua e un detergente. Per superfici che potrebbero essere danneggiate dall'ipoclorito di sodio, utilizzare prodotti a base di etanolo sempre dopo pulizia con acqua e un detergente. Per le superfici in legno preferire disinfettanti meno aggressivi a base di etanolo o ammoni quaternari (es. cloruro di benzalconio; DDAC). Sono disponibili ed efficaci altri disinfettanti virucidi per superfici come ad esempio i prodotti a base di perossido di idrogeno (acqua ossigenata).
- 10 Per i locali che devono essere sanificati, si consiglia di cambiare l'aria, pulire con un detergente e disinfettare le superfici ad alta frequenza di contatto, quali maniglie, porte, sedie e braccioli, ripiani di tavoli, interruttori, corrimano, rubinetti, pulsanti dell'ascensore, oggetti di varia natura, ecc.
- 11 Prima di utilizzare i prodotti leggere attentamente le istruzioni e verificare le **Indicazioni di Pericolo** e i **Consigli di Prudenza** riportati in etichetta. Non miscelare i vari prodotti, in particolare quelli contenenti candeggina o ammoniaca con altri prodotti. La sanificazione deve essere eseguita indossando adeguati DPI.
- 12 La biancheria da letto e da bagno, qualora non sia monouso, deve essere lavata, ove consentito dai tessuti, alla temperatura più elevata del ciclo di lavaggio con prodotti detergenti e additivi disinfettanti per il bucato.
- 13 Per i tessuti e l'abbigliamento prestare attenzione alla compatibilità con i diversi disinfettanti chimici o fisici. Un trattamento fisico efficace, e nel contempo compatibile con i tessuti, è il "vapore secco".

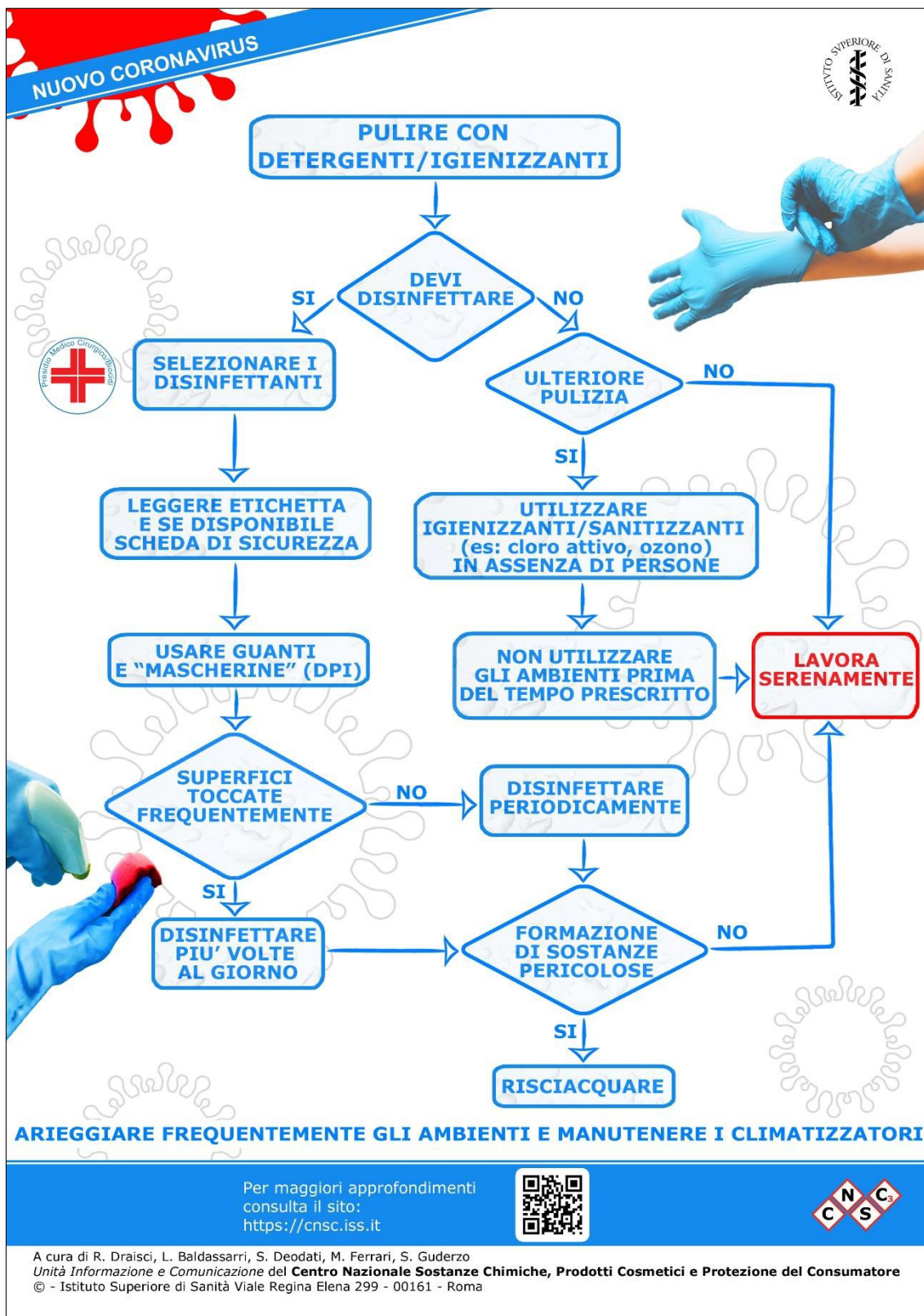
Per maggiori approfondimenti  
consulta il sito:  
<https://cnsc.iss.it>





A cura di R. Draisci, S. Deodati, M. Ferrari, S. Guderzo  
 Unità Informazione e Comunicazione del **Centro Nazionale Sostanze Chimiche, Prodotti Cosmetici e Protezione del Consumatore**  
 © - Istituto Superiore di Sanità Viale Regina Elena 299 - 00161 - Roma

FLOW CHART 1 PROCEDURE PULIZIA E IGIENIZZAZIONE





ALLEGATO 3



## Come indossare, utilizzare, togliere e smaltire le mascherine nell'uso quotidiano

### Attenzione:

Utilizzare le mascherine in modo improprio può rendere il loro uso inutile o addirittura pericoloso. Se decidi di utilizzare una mascherina, segui attentamente le indicazioni sottostanti

**1**



Prima di indossare una mascherina, lava le mani con un gel a base alcolica o con acqua e sapone

**4**



Cambia la maschera non appena diventa umida e non riutilizzarla se pensi che sia stata contaminata

**2**



Copri bocca e naso con la maschera e assicurati che la maschera sia perfettamente aderente al viso

**5**



Per togliere la mascherina:  
 - togliila da dietro (*non toccare la parte davanti della maschera*)  
 - scartala immediatamente in un recipiente chiuso  
 - lava le mani con gel a base alcolica o acqua e sapone

**3**



Evita di toccare la maschera mentre la stai utilizzando. Se la tocchi, lava subito le mani

**6**



Se invece hai una mascherina riutilizzabile, dopo l'uso, lavala in lavatrice a 60°, con sapone, o segui le indicazioni del produttore, se disponibili

Adattato da:

<https://www.who.int/emergencies/diseases/novel-coronavirus-2019/advice-for-public/when-and-how-to-use-masks>

## ALLEGATO 4 USO CORRETTO DEI GUANTI

