

**L.P.M. srl**  
**Via Sacchi 8**  
**TORINO**

**27 MAGGIO 2020**

# **PROTOCOLLO CORONAVIRUS TERRAZZO**

## SINTESI DELLE PROBLEMATICHE

### 1) LAY OUT

- A) Accoglienza terrazzo : senza profilazione d'ingresso con presenza di 1 persona per volta in front ai PC
- B) Terrazzo : distanziamento fra le persone 1 metro; distanze da calcolarsi fra i profili esterni dei tavolini o delle sedie calcolate con persone sedute; larghezza dei corridoi di passaggio: 1 metro; buffet non disponibile ai clienti, ma come servizio di prelievo da parte dei camerieri; obbligo di indossare mascherina chirurgica da camerieri, barman e accoglienza; indicazione opzionale per clienti (senza indosso solo se appartenenti, nella medesima postazione allo stesso nucleo familiare). Non devono essere presenti sui tavoli : oliere, posacenere, saliere e pepiere, zuccheriere, contenitori di bustine, portastecchini, set di condimenti, vasetti di fiori, lampade di cortesia, cestini pane, amuse bouche.

### 2) OPERATIVITA'

- A) Ascensore : utilizzo ad una persona alla volta con avviso scritto sulle porte esterne
- B) Mascherine chirurgiche indossate costantemente a meno di essere soli in spazi confinati o semiconfinati (esterno giardino)

### 3) OPZIONI CONSIGLIATE

- A) Gel disinfettanti e mascherine chirurgiche a disposizione all'ingresso
- B) Non mettere a disposizione biro, oggetti di scrittura, giornali e riviste, fornire materiale pubblicitario a richiesta.
- C) Disporre di fazzoletti di carta
- D) Dotare di asciugamani usa e getta nei bagni e non utilizzare getti d'aria

### 4) PULIZIA (V. PROTOCOLLO D'IGIENE)

- A) Pulire quotidianamente con sanificante punti di contatto, mancorrenti, maniglie, pulsanti, rubinetti, tastiere
- B) Spogliatoi : accurata pulizia ad ogni cambio turno con specificità sui punti di contatto, sanificazione con mezzi interni 1/2 volte la settimana; presenza massima contemporanea : 2 persone.
- C) Condizionamento : in predisposizione con emissione di getti dall'alto comporta minori rischi di contaminazione : effettuare scrupolose pulizie dei filtri con scadenze più ravvicinate rispetto al normale protocollo; disabilitazione se getto solo con ricircolo (senza presa d'aria esterna)

### 5) PROCEDURE

Assenza per malattia : a) il lavoratore comunica che ha la Sars Cov2; b) utilizza la privacy e non comunica nulla.

Nel primo caso si autocertifica l'isolamento a domicilio e comunica l'avvenuta guarigione con certificazione medica di "avvenuta negativizzazione".

## 6) GENERALITA'

- A) L'uso di guanti ha uno scopo igienico, ma non elude il comportamento di lavarli da indossati e, se non gettati, sanificarli successivamente dopo ogni uso così come evitare di toccarsi occhi, naso, bocca. Il materiale dev'essere di lattice, nitrile o vinilico.
- B) Occhiali : sono preferibili quelli a lente che hanno anche funzione protettiva rispetto a quelli con lenti a contatto che permettono una funzione veicolare
- C) Mascherine : per provarne la funzionalità effettuare una prova empirica accendendo una fiammella da accendiaviva e soffiando, se si spegne, non sono idonei.
- D) Temperature : il lavoratore che rilevasse o a cui fosse rilevata una temperatura superiore a 37,5°, deve interrompere il lavoro, isolato e successivamente rinvio al domicilio con tempi susseguenti come descritto al punto 5). La gestione può avvenire con un'autocertificazione iniziale, salvo condizione contraria, di misurazione alla partenza con valori inferiori a quello indicato, che vale per sempre, in alternativa misurazione all'ingresso con termoscanner per "uso umano" e non "industriale" oppure a infrarossi auricolare per evitare spese eccessive.

## 7) ASPETTI PARTICOLARI

- A) Locali tecnici : operare una persona alla volta in ogni locale confinato, se necessita la presenza di più operatori contemporanei, indossare una mascherina chirurgica e guanti; affiggere cartello informativo alle porte d'ingresso ad uso di personale estraneo all'azienda
- B) Materiale di cortesia in camera : limitarlo al massimo (guest directory con una biro), no frutta e dolci, dotare di bicchieri di plastica sigillati

## FONTI INFORMATIVE

- Dpcm 20/2, 4/3, 11/3, 1/4, 10/4, 26/4 – DL 19/2020
- Faq (Frequently asked questions) di riferimento
- CONFARTIGLIANATO PIEMONTE : Circolari Marzo/Aprile Prevenzione COVID
- Documento tecnico INAIL, Prevenzione Sars Aprile 2020
- Refer Classi di Rischi sanità e assistenza sociale, Rischio ALTO
- Classi ATECO, Settore R "sospeso", Cod.93 "sospeso"
- Federalberghi Italiana, Federalberghi Piemonte : Documenti
- Unione Industriale : Documenti Prevenzione Sars
- DL 17/05/2020

## EMERGENZA COVID – 2

### PROTOCOLLO RISTORANTE E CUCINE TERRAZZO

Al buffet, se allestito, possono accedere solo i camerieri di sala che devono servire al tavolo.

Sostituire piatti, bicchieri, posate, tovaglioli (se non di carta usa e getta) ad ogni cambio commensale.

Sanificare postazioni ad ogni cambio cliente.

#### CUCINA

Gli operatori devono indossare costantemente mascherina chirurgica e mantenere nel limite del possibile una distanza di 1 metro durante il lavoro.

Se necessita l'uso di guanti preferibili quelli in lattice o vinilici senza trascurare comunque il lavaggio frequente. Sostituirli nel passaggio da lavorazioni alimentari a quelle di pulizia.

Presenza massima contemporanea nella cucina del terrazzo : 2 persone

Presenza massima contemporanea nella cucina back piccola di supporto sul terrazzo : 1 persona

## PROTOCOLLO IGIENE

Al riguardo dell'igiene degli ambienti ci si deve attenere a quanto descritto e prescritto dalla L. 82/94 e dal DM 274/97.

Sono considerate 5 tipologie di attività :

### PULIZIA

Riguardano il complesso di procedimenti e operazioni atti a rimuovere polveri, materiale non desiderato, sporcizia da superfici, oggetti, ambienti confinati e aree di pertinenza

### DISINFEZIONE

Riguardano il complesso di procedimenti e operazioni atti a rendere sani determinati ambienti confinati e aree di pertinenza mediante la distruzione o inattivazione di microrganismi patogeni

### DISINFESTAZIONE

Riguardano 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

### DERATTIZZAZIONE

Riguardano il complesso di procedimenti e operazioni atti ad eliminare la presenza di ratti e topi

### SANIFICAZIONE

Riguardano il complesso di procedimenti e operazioni atti a rendere sani determinati ambienti mediante attività di pulizia, di disinfezione ovvero mediante il miglioramento e il controllo delle condizioni di microclima per temperatura, umidità, ventilazione, illuminazione, rumore

## DESCRIZIONI OPERATIVE :

**Pulizia** : è il primo passo che deve precedere ognuna delle attività sopra descritte

**Sanificazione** : con uso di detergenti specifici atti a distruggere batteri e agenti patogeni dannosi per la salute, ambienti con persone debilitate o con basse difese immunitarie, ospedali, ecc.

**Igienizzazione** (fase più accentuata della sanificazione : con uso di disinfettanti chimici e fisici (calore) che riducano il carico microbiologico su superfici piane o verticali; tali superfici devono essere prima ben pulite

**Disinfezione** : quando il procedimento garantisce la neutralizzazione del 99% dei batteri

**Sterilizzazione** : quando il procedimento garantisce il 100% della distruzione dei batteri (raggi UVA)

## GESTIONE DEI PROTOCOLLI DI IGIENE

Qualora si decida o si sia obbligati ad eseguire un processo tra quelli descritti ci si deve attenere esattamente alla formulazione della parola indicata ( se richiesta una sanificazione o una disinfestazione, ecc.) per richiedere la prestazione precisa e non altre non necessarie.

Ad esempio al momento della stesura del presente documento non è in previsione per gli alberghi, ma lo è per locali di abbigliamento e calzature.

Ogni situazione va valutata singolarmente sullo stato dei locali, il tempo del loro abbandono, le previsioni di occupazione, il costo economico.

In ogni caso l'esecutore deve garantire per iscritto l'esecuzione del lavoro nel rispetto delle leggi sopra citate.

La prevalenza degli interventi che vengono proposti riguarda l'ozonizzazione.

Al proposito è importante conoscere alcuni aspetti.

L'ozono O<sub>3</sub> è un allotropico dell'ossigeno a forte potere detergente e che interferisce come antinfiammatorio e nella produzione di globuli bianchi; sapendo che questi sono gli antagonisti del virus nel corpo umano il suo uso ha una duplice funzione.

Va però usato con molta cautela in quanto è esplosivo allo stato liquido, va prodotto al momento t è velenoso per gli esseri viventi, per questo gli ambienti in cui viene generato devono essere liberati al massimo con eliminazione di piante ed altri vegetali.

Dato il potere ossidante disinfettante in generale la migliore produzione è a Celle Siemens.

La sua efficacia è massima per presenza di tessuti, alimenti, spore e muffe.

L'ambiente va successivamente arieggiato.

L'ozonizzazione dato che non necessita di una ripetizione a tempi brevi dev'esser preceduta da una igienizzazione come sopra descritta con passaggi a contatto (maniglie, porte, rubnetti) sulle parti più facilmente toccabili.

La presente descrizione ha carattere generico e dev'essere gestita dopo un confronto valutativo.

24/04/2020

L'RSPP  
Dr. Fabrizio Araiù

I SIGG. CLIENTI SONO PREGATI DI INDOSSARE MASCHERINA CHIRURGICA  
ALL'INTERNO DELLA STRUTTURA

SI PREGA DI LAVARSI LE MANI FREQUENTEMENTE LE MANI

MANTENERE LE DISTANZE DI 1 METRO A MENO DI ESSERE UN GRUPPO FAMILIARE

SEGNALARE IMMEDIATAMENTE AL PERSONALE OGNI EVENTUALE SINTOMO DI  
ALTERAZIONE DELLA TEMPERATURA CORPOREA

EFFETTUARE IL CHECK IN E IL CHECK OUT UNA PERSONA PER VOLTA SEGUENDO  
GLI INGRESSI NELLE PROFILAZIONI

## AUTOCERTIFICAZIONE

Il sottoscritto \_\_\_\_\_ in qualità di Legale Rappresentante della  
\_\_\_\_\_ Consapevole delle conseguenze civili e penali in caso di dichiarazioni  
mendaci ai sensi dell'art.76 del DPR 28/12/2000, art.445 e 489 del c.p., art.19 comma 6 e  
art.21 della L.241/90

### DICHIARA

Che nel proprio sito \_\_\_\_\_ è stato redatto il Piano di  
Autocontrollo ed elaborate le linee di protocollo in protezione dell'emergenza Sars Cov-2 così  
come descritte nei :

DPCM 20/2, 4/3, 11/3, 1/4, 10/4, 26/4 – DL. 19/2020

FAQ (Frequently Asked Questions) di riferimento

CONFARTIGIANATO PIEMONTE : Circolari Marzo/Aprile Prevenzione COVID

Documento Tecnico INAIL Prevenzione Sars Aprile 2020

Refer Classi di rischi sanità e assistenza sociale : RISCHIO ALTO

Classi ATECO . Settore R "sospeso", Cod.93 "sospeso"

Federalberghi Italiana, Federalberghi Piemonte : Documenti

Unione Industriale : Documenti Prevenzione Sars

D.L.17/05/2020

DATA

IN FEDE



GENTILE CLIENTE LE RICORDIAMO DI MANTENERE LA DISTANZA DI 1 METRO CON LE ALTRE PERSONE

LE RICORDIAMO INOLTRE CHE L'USO DELLA MASCHERINA CHIRURGICA E' OBBLIGATORIO NEI LOCALI CHIUSI MENTRE E' OPZIONABILE IN QUELLI ALL'APERTO COME IL TERRAZZO

I GRUPPI FAMILIARI NON SONO SOGGETTI ALLE DISPOSIZIONI DI DISTANZIAMENTO E DI ADOZIONE DI MASCHERINE