

ACCORDO

per l'Istituzione del Comitato Territoriale per il contrasto e il contenimento della diffusione virus Covid19 negli ambienti di lavoro per le aziende della provincia di Belluno che applicano il CCNL per i dipendenti da aziende dei settori Pubblici Esercizi, Ristorazione Collettiva e commerciale e Turismo e il CCNL per i dipendenti da aziende del settore Turismo

In data 27 maggio 2020 presso la sede di Confcommercio Imprese per l'Italia della Provincia di Belluno, si sono incontrati:

il Presidente di **Confcommercio Imprese per l'Italia della Provincia di Belluno** Paolo Doglioni, assistito dal Direttore Luca Dal Poz e da Tiziano Lazzaretti, responsabile dei servizi sindacali,

le OO.SS.

Filcams CGIL Belluno, rappresentata dal Segretario Provinciale Fulvia Diana Bortoluzzi

Fisascat CISL Belluno-Treviso, rappresentata dal Segretario Territoriale Stefano Calvi

Uiltucs UIL Belluno-Treviso, rappresentata dal Segretario Territoriale Massimo Marchetti

Premesso che

- A) il 14 marzo 2020 le Parti sociali hanno sottoscritto alla presenza del Governo il "Protocollo di regolamentazione delle misure per il contrasto e il contenimento della diffusione virus Covid19 negli ambienti di lavoro";
- B) il 24 aprile 2020 sono state apportate ulteriori integrazioni al Protocollo di regolamentazione delle misure per il contrasto e il contenimento della diffusione virus Covid19 negli ambienti di lavoro, prevedendo, tra l'altro, al punto 2 dell'art. 13, *"Laddove, per la particolare tipologia di impresa e per il sistema delle relazioni sindacali, non si desse luogo alla costituzione di comitati aziendali, verrà istituito, un Comitato Territoriale composto dagli Organismi Paritetici per la salute e la sicurezza, laddove costituiti, con il coinvolgimento degli RLST e dei rappresentanti delle parti sociali."*;
- C) il Protocollo del 24 aprile è stato recepito quale allegato del DPCM del 26 aprile 2020;
- D) Con Accordo Territoriale del 19 luglio 2005, Confcommercio Imprese per l'Italia della provincia di Belluno e le OO.SS. dei settori Commercio e Turismo della provincia di Belluno hanno costituito l'Organismo Paritetico Provinciale (O.P.P.)
- E) E' in fase di istituzione il "Sistema della rappresentanza territoriale dei lavoratori per la sicurezza", con la nomina n. 3 Rappresentanti territoriale dei lavoratori (gli R.L.S.T.);

F) È intenzione delle Parti dar seguito a quanto previsto dal punto 2 dell'art. 13 del Protocollo del 24 aprile 2020 di cui alla lett. B) che precede.

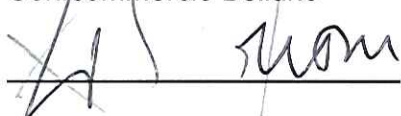
Tutto ciò premesso le Parti, con la sottoscrizione del presente Accordo, concordano quanto segue:

1. È costituito il "Comitato Territoriale per la gestione dell'emergenza COVID-19" per le aziende della provincia di Belluno che applichino integralmente il CCNL per i dipendenti da aziende dei settori Pubblici Esercizi, Ristorazione Collettiva e Commerciale e Turismo ed il CCNL per i dipendenti da aziende del settore Turismo.
2. Il Comitato è composto dall'O.P.P. e si avvarrà del coinvolgimento delle Parti Sociali che sottoscrivono il presente accordo e, alla nomina, gli R.L.S.T.
3. Le aziende aderenti all'Ente Bilaterale Provinciale di Belluno che non abbiano costituito il Comitato Aziendale previsto dal punto 1. dell'art. 13 del Protocollo del 24 aprile 2020 possono chiedere l'adesione al "Comitato Territoriale per la gestione dell'emergenza COVID-19" inviando alla segreteria d'Ente Bilaterale Provinciale il Protocollo Sicurezza Aziendale sottoscritto di cui, all'allegato A, si fornisce un modello per il settore Pubblici Esercizi, Ristorazione Collettiva e Commerciale e Turismo come linea guida per la stesura e, all'allegato B, un modello per il settore Turismo.
4. Le Parti firmatarie del presente Accordo si incontreranno nuovamente qualora subentrassero integrazioni o modifiche a livello nazionale in materia.

Il presente accordo decorre dal 27 maggio 2020 e scadrà il 31 dicembre 2020.

Letto confermato e sottoscritto.

Confcommercio Bellunò



Filcams CGIL



Fisascat CISL



Uiltucs UIL



PROTOCOLLO DI SICUREZZA AZIENDALE ANTICONTAGIO COVID-19

ATTIVITÀ DI SOMMINISTRAZIONE DI ALIMENTI E BEVANDE SVOLTA DAI PUBBLICI ESERCIZI

Linee di indirizzo della Conferenza delle Regioni del 15 maggio 2020

PREMESSA

L'azienda _____
(C.F./P.Iva _____), in relazione alle situazioni di pericolo venutesi a creare con la diffusione del COVID-19 ed in conformità alle recenti disposizioni legislative, adotta tutte le misure per il contrasto e il contenimento della diffusione del nuovo virus negli ambienti di lavoro, disciplinando con il presente piano tutte le misure di sicurezza che devono essere adottate dai propri dipendenti. Obiettivo del presente piano è rendere l'azienda un luogo sicuro in cui i lavoratori possano svolgere le attività lavorative. A tal riguardo, vengono forniti tutti gli accorgimenti necessari che devono essere adottati per contrastare la diffusione del COVID-19.

ATTIVITÀ DI FORMAZIONE E INFORMAZIONE

L'azienda informa tutti i lavoratori e chiunque entri in azienda circa le disposizioni di sicurezza, consegnando e/o affiggendo all'ingresso e nei luoghi maggiormente visibili dei locali aziendali appositi dépliant e cartelli informativi.

L'azienda fornisce un'informazione adeguata, con particolare riferimento al corretto utilizzo dei dispositivi di protezione individuale.

MODALITÀ DI INGRESSO IN AZIENDA DEI LAVORATORI

Il personale, prima dell'accesso al luogo di lavoro potrà essere sottoposto al controllo della temperatura corporea. Se tale temperatura risulterà superiore ai 37,5°, non sarà consentito l'accesso ai luoghi di lavoro.

La temperatura corporea può essere verificata anche attraverso acquisizione di idonea dichiarazione, fornita direttamente dai soggetti interessati. Per le micro e piccole imprese, per le ditte individuali e per le imprese a conduzione familiare la verifica della temperatura può essere sostituita da una dichiarazione (anche verbale) relativa allo stato di salute generale e all'assenza di sintomi simil-influenzali (febbre, tosse, difficoltà respiratoria), nonché da adeguati interventi informativi.

È precluso l'accesso a chi, negli ultimi 14 giorni, abbia avuto contatti con soggetti risultati positivi al COVID-19 o provenga da zone a rischio secondo le indicazioni dell'OMS.

L'ingresso in azienda di lavoratori già risultati positivi all'infezione da COVID-19 dovrà essere preceduto da una preventiva comunicazione avente ad oggetto la certificazione medica da cui risulti la "avvenuta negativizzazione" del tampone secondo le modalità previste e rilasciata dal dipartimento di prevenzione territoriale di competenza.

MODALITÀ DI ACCESSO DEI FORNITORI ESTERNI

Per l'accesso di fornitori esterni sono individuate procedure di ingresso, transito e uscita, mediante modalità, percorsi e tempistiche predefinite, al fine di ridurre le occasioni di contatto con il personale in forza nei reparti coinvolti.

I fornitori, prima dell'accesso all'azienda, potranno essere sottoposti al controllo della temperatura corporea. Se tale temperatura risulterà superiore ai 37,5°, non sarà consentito l'accesso.

Se possibile, gli autisti dei mezzi di trasporto devono rimanere a bordo dei propri mezzi. Per le necessarie attività di approntamento delle attività di carico e scarico, il trasportatore dovrà attenersi alla rigorosa distanza di un metro, utilizzando comunque i previsti dispositivi di protezione individuale. Va ridotto, per quanto possibile,

l'accesso ai visitatori; qualora fosse necessario l'ingresso di visitatori esterni, gli stessi dovranno sottostare a tutte le regole aziendali.

PULIZIA E SANIFICAZIONE IN AZIENDA, AERAZIONE DEGLI AMBIENTI DI LAVORO

L'azienda assicura la pulizia giornaliera e la sanificazione periodica dei locali, degli ambienti, delle postazioni di lavoro e delle aree comuni. Durante le operazioni di pulizia e sanificazione, il personale deve essere provvisto di adeguati dispositivi di protezione individuale.

Nel caso di presenza di una persona con COVID-19 all'interno dei locali aziendali, si procede alla pulizia e sanificazione dei suddetti secondo le disposizioni della circolare n. 5443 del 22 febbraio 2020 del Ministero della Salute nonché alla loro ventilazione. **Le attività di pulizia giornaliera e sanificazione periodica vengono registrate attraverso apposite schede**

Nota: la pulizia giornaliera è effettuata secondo la prassi in uso nell'azienda, impiegando detergenti adeguati alle diverse tipologie di materiale trattato, nel rispetto delle indicazioni di utilizzo fornite dai produttori. La sanificazione periodica è l'attività che riguarda il complesso di procedure e operazioni atte a rendere salubre un determinato ambiente mediante interventi di detergenza e successiva disinfezione, ad esempio con una soluzione di ipoclorito di sodio diluita allo 0,1% [candeggina, varechina] o con alcool etilico al 70% per le superfici che possono essere danneggiate dall'ipoclorito di sodio, nel rispetto delle indicazioni di utilizzo fornite dai produttori.

Pulizia e sanificazione possono essere svolte separatamente o essere condotte con un unico processo utilizzando prodotti che hanno duplice azione; è importante rimuovere lo sporco o i residui di sporco che possono contribuire a rendere inefficace l'intero processo.

Deve essere garantita un'adeguata aerazione dei locali nel corso della giornata, con ricambio d'aria in tutti gli ambienti. Gli impianti di ventilazione meccanica controllata e di condizionamento devono essere tenuti accesi e in buono stato di funzionamento, con eliminazione totale del ricircolo dell'aria.

Prima, durante e dopo le operazioni di pulizia e sanificazione è opportuno aerare gli ambienti, ove possibile.

PRECAUZIONI IGIENICHE PERSONALI

È obbligatorio che le persone presenti in azienda adottino tutte le precauzioni igieniche, in particolare per le mani. L'azienda mette a disposizione idonei mezzi detergenti per le mani e fornisce un'informazione adeguata sulle corrette modalità di pulizia. È raccomandata la frequente pulizia delle mani con acqua e sapone. I detergenti per le mani devono essere accessibili a tutti i lavoratori anche grazie a specifici dispenser collocati in punti facilmente individuabili.

DISPOSITIVI DI PROTEZIONE INDIVIDUALE

È previsto l'utilizzo di mascherine di protezione, guanti e/o gel igienizzante sia all'interno degli ambienti aziendali, sia durante la fase di preparazione dei prodotti, che di servizio al tavolo, oltre che per le eventuali attività di consegna a domicilio e di vendita per asporto dei prodotti. La consegna dei DPI è registrata attraverso apposito verbale sottoscritto dal lavoratore.

GESTIONE SPAZI COMUNI

L'accesso agli spazi comuni (esempio spogliatoi) è contingentato, con la previsione di una ventilazione continua dei locali, di un tempo ridotto di sosta all'interno di tali spazi e con il mantenimento della distanza di sicurezza di 1 metro tra le persone che li occupano.

Sono organizzati degli spazi e sono sanificati gli spogliatoi per lasciare nella disponibilità dei lavoratori luoghi per il deposito degli indumenti da lavoro e garantire loro idonee condizioni igieniche sanitarie.

ORGANIZZAZIONE AZIENDALE

Per quanto possibile, si potrà assicurare un piano di turnazione dei dipendenti dedicati alla produzione con l'obiettivo di diminuire al massimo i contatti e di creare gruppi autonomi, distinti e riconoscibili.

È garantito il rispetto del distanziamento interpersonale, anche attraverso una rimodulazione degli spazi di lavoro, compatibilmente con la natura dei processi produttivi e degli spazi aziendali.

Nel caso di lavoratori che non necessitano di particolari strumenti e/o attrezzature di lavoro e che possono lavorare da soli, gli stessi potranno, per il periodo transitorio, essere posizionati in spazi inutilizzati. Per gli ambienti dove operano più lavoratori contemporaneamente potranno essere trovate soluzioni innovative (ad esempio, il riposizionamento delle postazioni di lavoro adeguatamente distanziate tra loro o analoghe soluzioni). L'articolazione del lavoro potrà essere ridefinita con orari differenziati che favoriscano il distanziamento interpersonale, riducendo il numero di presenze in contemporanea nel luogo di lavoro e prevenendo assembramenti all'entrata e all'uscita.

GESTIONE ENTRATA E USCITA DEI DIPENDENTI

Si favoriscono orari di ingresso/uscita scaglionati in modo da evitare il più possibile contatti nelle zone comuni (ingressi, spogliatoi).

SPOSTAMENTI INTERNI, RIUNIONI, EVENTI INTERNI E FORMAZIONE

Gli spostamenti all'interno del sito aziendale devono essere limitati al minimo indispensabile. Non sono consentite le riunioni in presenza.

Sono sospesi e annullati tutti gli eventi interni e ogni attività di formazione interna aziendale.

PROCEDURE SPECIFICHE PER L'ATTIVITÀ DI SOMMINISTRAZIONE AL TAVOLO (ANCHE IN AMBIENTE ESTERNO, OVE APPLICABILI)

- ✓ Vengono adottate adeguate soluzioni organizzative per evitare assembramenti di clienti all'ingresso dell'esercizio e all'interno della sala ristorante. Viene esposto idoneo cartello informativo sulle misure di prevenzione (comprensibile anche per i clienti di altra nazionalità) all'ingresso del locale ed eventualmente viene garantita la presenza di un addetto alla clientela;
- ✓ si prevede, ove possibile, una separazione degli accessi di entrata e di uscita;
- ✓ vengono favoriti sistemi di prenotazione telefonica e digitale. In caso di prenotazione, l'elenco dei soggetti che hanno prenotato viene mantenuto per i successivi 14 giorni;
- ✓ all'ingresso e nell'area cassa vengono posizionati dispenser con gel igienizzanti (o eventualmente salviette monouso e simili) per la pulizia delle mani dei clienti;
- ✓ non è disponibile l'uso del guardaroba;
- ✓ gli avventori possono continuare ad essere accompagnati al tavolo;
- ✓ l'accesso ai servizi igienici dovrà avvenire evitando assembramenti, eventualmente anche attraverso apposita segnaletica e cartellonistica;
- ✓ si consiglia la consultazione di menu digitali su dispositivi dei clienti (ad esempio tramite qr-code posizionati all'ingresso) o, in alternativa, menù monouso stampati su carta o esposti su lavagne, cartelli o similari. In caso di fornitura di menù riutilizzabili, si procede alla igienizzazione degli stessi dopo ogni uso;
- ✓ il personale di sala è dotato di dispositivi di protezione individuale (mascherine) e mantiene, nei limiti del possibile, la distanza interpersonale di un metro. Il personale di sala provvede alla frequente igienizzazione/pulizia delle mani. È raccomandata la frequente pulizia delle mani con acqua e sapone per almeno 60 secondi (in alternativa è possibile utilizzare anche un disinfettante per mani con almeno il 60% di alcol);
- ✓ gli oggetti utilizzati per un servizio (cestino del pane, prodotti per il condimento, zuccheriera monodose, ecc.) non possono essere messi a disposizione di nuovi clienti senza adeguata igienizzazione. È comunque preferibile l'adozione di soluzioni alternative (prodotti monouso);
- ✓ sono messi a disposizione degli avventori appositi cestini per poter smaltire i dispositivi di protezione individuale, nonché altri rifiuti biologici (fazzoletti);

- ✓ i tavoli sono distribuiti assicurando il distanziamento interpersonale di un metro tra i clienti e, a tal fine, ciascuna azienda può adottare le soluzioni più adeguate al proprio layout;
- ✓ il distanziamento interpersonale di 1 metro è garantito anche tra i clienti seduti al medesimo tavolo. In caso di ospiti che appartengono allo stesso nucleo familiare (requisito da dimostrare attraverso apposita autocertificazione resa preferibilmente in forma scritta) tale limitazione non si applica;
- ✓ è esclusa la possibilità di servizio a buffet (ad esempio l'allestimento del tavolo dei contorni);
- ✓ si favoriscono sistemi digitali di pagamento direttamente dal tavolo. Nell'area cassa, qualora non sia possibile garantire la distanza interpersonale di almeno 1 metro tra cliente e cassiere, sono eventualmente predisposte barriere fisiche (es. barriere in plexiglass). Alternativamente, l'addetto alla cassa potrà essere dotato di mascherina protettiva. In ogni caso, alla cassa è posizionata adeguata segnaletica per il distanziamento. Se il pagamento viene effettuato in contante o POS, l'operatore provvede alla disinfezione delle mani e del POS al termine dell'operazione;
- ✓ piatti, bicchieri, posate e simili sono lavati in lavastoviglie a temperatura adeguata, in modo che possano essere disinfettati, inclusi gli oggetti che non sono stati utilizzati dai clienti in quanto potrebbero essere entrati in contatto con le mani degli stessi. Se, per qualsiasi ragione, il lavaggio automatico non fosse possibile, nell'eseguire quello manuale si utilizzano le procedure standard con lavaggio, disinfezione e risciacquo, usando il massimo livello di precauzione, asciugando le stoviglie con tovaglioli di carta monouso;
- ✓ i tavoli vengono puliti al termine di ogni servizio e sanificati al termine di ogni giornata;
- ✓ le tovaglie "coprimacchia" sono preferibilmente in carta monouso; qualora si utilizzi una tovaglia coprimacchia in tessuto, la stessa va sostituita ad ogni servizio;
- ✓ tovaglie, tovaglioli e altri tessuti per la tavola devono essere messi in specifici sacchi per la lavanderia e il lavaggio deve essere effettuato con acqua calda a 60-90° C con comuni detersivi. La biancheria deve essere maneggiata con i guanti.

PROCEDURE SPECIFICHE PER L'ATTIVITÀ DI SOMMINISTRAZIONE AL BANCO (SERVIZIO BAR) ANCHE IN AMBIENTE ESTERNO, OVE APPLICABILI

- ✓ si adottano sistemi di contingentamento degli ingressi volti a evitare assembramenti;
- ✓ si dispone, ove possibile, la separazione degli accessi di entrata e di uscita;
- ✓ all'ingresso e nell'area cassa vengono posizionati dispenser con gel igienizzanti (o salviette monouso e simili) per la pulizia delle mani dei clienti;
- ✓ si evita l'uso di appendiabiti comuni;
- ✓ il servizio al banco assicura il distanziamento interpersonale di 1 metro tra clienti;
- ✓ davanti al banco e alla cassa è posizionata idonea segnaletica orizzontale per favorire il distanziamento interpersonale;
- ✓ l'accesso ai servizi igienici dovrà avvenire evitando assembramenti, anche attraverso apposita segnaletica o cartellonistica;
- ✓ i bagni a disposizione dei clienti sono dotati di prodotti igienizzanti per il lavaggio delle mani e riportano dépliant con le raccomandazioni delle autorità sanitarie;
- ✓ il personale è dotato di dispositivi di protezione individuale (mascherine) e mantiene, nei limiti del possibile, la distanza interpersonale di un metro;
- ✓ sul banco vengono messi a disposizione esclusivamente prodotti monouso (zucchero, dolcificanti, ecc.);
- ✓ su richiesta del cliente, i prodotti vengono serviti in contenitori monouso (bicchieri, tazze, vassoi, cucchiaini in carta o similari);
- ✓ si favoriscono sistemi digitali di pagamento. Se il pagamento viene effettuato in contante o POS, l'operatore provvede alla disinfezione delle mani e del POS al termine dell'operazione;
- ✓ nell'area cassa, qualora non sia possibile garantire la distanza interpersonale di almeno 1 metro tra cliente e cassiere, sono eventualmente predisposte barriere fisiche (es. barriere in plexiglass).

Alternativamente, l'addetto alla cassa potrà essere dotato di mascherina protettiva. In ogni caso, alla cassa è posizionata adeguata segnaletica per il distanziamento;

- ✓ si incentiva il servizio al tavolo in luogo di quello al bancone;
- ✓ i prodotti somministrati vengono serviti direttamente dal personale addetto, con esclusione della possibilità di toccarli da parte del cliente;
- ✓ è esclusa la possibilità di servizio a buffet (ad esempio in occasione di *happy-hour*);
- ✓ piatti, bicchieri, posate e simili sono lavati in lavastoviglie a temperatura adeguata, in modo che possano essere disinfettati, inclusi gli oggetti che non sono stati utilizzati dai clienti in quanto potrebbero essere entrati in contatto con le mani degli stessi. Se, per qualsiasi ragione, il lavaggio automatico non fosse possibile, nell'eseguire quello manuale si seguono le procedure standard con lavaggio, disinfezione e risciacquo, usando il massimo livello di precauzione, asciugando le stoviglie con tovaglioli di carta monouso;
- ✓ i tavoli vengono puliti al termine di ogni servizio e sanificati al termine di ogni giornata, mentre il bancone viene pulito ogni qualvolta se ne ravvisi la necessità e sanificato almeno due volte al giorno;
- ✓ le tovagliette sono preferibilmente in carta monouso; qualora si utilizzi una tovaglia in tessuto, la stessa va sostituita ad ogni servizio;
- ✓ tovaglie, tovaglioli e altri tessuti per la tavola devono essere messi in specifici sacchi per la lavanderia e il lavaggio deve essere effettuato con acqua calda a 60-90° C con comuni detersivi. La biancheria deve essere maneggiata con i guanti.

PROCEDURE SPECIFICHE PER L'ATTIVITÀ DI CONSEGNA A DOMICILIO

- ✓ i trasportatori sono tenuti ad indossare i DPI richiesti (mascherina protettiva e guanti monouso) ed hanno a disposizione, sul mezzo di trasporto, soluzione disinfettante per le mani;
- ✓ la consegna avviene con modalità che escludono o limitano il contatto con i clienti: i trasportatori non possono entrare nel domicilio, il cibo deve essere lasciato sull'uscio;
- ✓ si favoriscono sistemi digitali di pagamento. Se il pagamento viene effettuato in contante o POS portatile, l'operatore provvede alla sanificazione o sostituzione dei guanti e sanificazione del POS al termine dell'operazione.

PROCEDURE SPECIFICHE PER L'ATTIVITÀ DI SELF-SERVICE

- ✓ Vengono adottate adeguate soluzioni organizzative per evitare assembramenti di clienti all'ingresso dell'esercizio e all'interno della sala ristorante. Viene esposto idoneo cartello informativo all'ingresso del locale ed eventualmente viene garantita la presenza di un addetto alla clientela;
- ✓ si prevede, ove possibile, una separazione degli accessi di entrata e di uscita;
- ✓ viene favorito il servizio di vendita per asporto dei prodotti somministrati;
- ✓ all'ingresso e nell'area cassa vengono posizionati dispenser con gel igienizzanti (o eventualmente salviette monouso e simili) per la pulizia delle mani dei clienti;
- ✓ non è disponibile l'uso del guardaroba;
- ✓ l'accesso ai servizi igienici dovrà avvenire evitando assembramenti, eventualmente anche attraverso apposita segnaletica e cartellonistica;
- ✓ si consiglia la consultazione di menu digitali su dispositivi dei clienti (ad esempio tramite qr-code posizionati all'ingresso) o, in alternativa, menù monouso stampati su carta o esposti su lavagne, cartelli o similari;
- ✓ il personale addetto al servizio è dotato di dispositivi di protezione individuale (mascherine) e mantiene, nei limiti del possibile, la distanza interpersonale di un metro. Il personale provvede alla frequente igienizzazione/pulizia delle mani. È raccomandata la frequente pulizia delle mani con acqua e sapone per almeno 20 secondi (in alternativa è possibile utilizzare anche un disinfettante per mani con almeno il 60% di alcol);
- ✓ è esclusa tassativamente la possibilità, da parte dei clienti, di prelevare i prodotti in autonomia;

- ✓ gli oggetti utilizzati per il servizio (vassoio, posate, bicchieri, prodotti per il condimento, ecc.) sono preferibilmente monouso e, in ogni caso, non possono essere messi a disposizione di nuovi clienti senza adeguata igienizzazione;
- ✓ sono messi a disposizione degli avventori appositi cestini per poter smaltire i dispositivi di protezione individuale, nonché altri rifiuti biologici (fazzoletti);
- ✓ i tavoli sono distribuiti assicurando il distanziamento di un metro tra i clienti e, a tal fine, ciascuna azienda può adottare le soluzioni più adeguate al proprio layout;
- ✓ il distanziamento interpersonale di 1 metro è garantito anche tra i clienti seduti al medesimo tavolo. In caso di ospiti che appartengono allo stesso nucleo familiare (requisito da dimostrare attraverso apposita autocertificazione resa preferibilmente in forma scritta) tale limitazione non si applica;
- ✓ si favoriscono sistemi digitali di pagamento. Nell'area cassa, qualora non sia possibile garantire la distanza interpersonale di almeno 1 metro tra cliente e cassiere, sono eventualmente predisposte barriere fisiche (es. barriere in plexiglass). Alternativamente, l'addetto alla cassa potrà essere dotato di mascherina protettiva. In ogni caso, alla cassa è posizionata adeguata segnaletica per il distanziamento. Se il pagamento viene effettuato in contante o POS, l'operatore provvede alla disinfezione delle mani e del POS al termine dell'operazione;
- ✓ piatti, bicchieri, posate e simili sono lavati in lavastoviglie a temperatura adeguata, in modo che possano essere disinfettati, inclusi gli oggetti che non sono stati utilizzati dai clienti in quanto potrebbero essere entrati in contatto con le mani degli stessi. Se, per qualsiasi ragione, il lavaggio automatico non fosse possibile, nell'eseguire quello manuale si consiglia di utilizzare le procedure standard con lavaggio, disinfezione e risciacquo, usando il massimo livello di precauzione, asciugando le stoviglie con tovaglioli di carta monouso;
- ✓ i tavoli vengono puliti al termine di ogni servizio e sanificati al termine di ogni giornata;
- ✓ le tovagliette sono preferibilmente in carta monouso; qualora si utilizzi una tovaglia in tessuto, la stessa va sostituita ad ogni servizio;
- ✓ tovaglie, tovaglioli e altri tessuti per la tavola devono essere messi in specifici sacchi per la lavanderia e il lavaggio deve essere effettuato con acqua calda a 60-90° C con comuni detersivi. La biancheria deve essere maneggiata con i guanti.

GESTIONE DI UNA PERSONA SINTOMATICA IN AZIENDA

Nel caso in cui una persona presente in azienda sviluppi febbre e sintomi di infezione respiratoria quali la tosse, lo deve dichiarare immediatamente al responsabile aziendale e si dovrà procedere al suo isolamento in base alle disposizioni dell'autorità sanitaria. L'azienda procederà immediatamente ad avvertire le autorità sanitarie competenti e i numeri di emergenza per il COVID-19 forniti dalla Regione o dal Ministero della Salute. Il lavoratore, al momento dell'isolamento, deve essere subito dotato, ove già non lo fosse, di mascherina chirurgica.

Numeri telefonici di emergenza
Regione Veneto 800462340 – Protezione Civile 800840840

L'azienda collabora con le Autorità sanitarie per la definizione degli eventuali "contatti stretti" di una persona presente in azienda che sia stata riscontrata positiva al tampone COVID-19. Ciò al fine di permettere alle autorità di applicare le necessarie e opportune misure di quarantena. Nel periodo dell'indagine, l'azienda potrà chiedere agli eventuali possibili contatti stretti di lasciare cautelatamente l'azienda, secondo le indicazioni dell'Autorità sanitaria.

SORVEGLIANZA SANITARIA/MEDICO COMPETENTE/RLS

La sorveglianza sanitaria prosegue rispettando le misure igieniche contenute nelle indicazioni del Ministero della Salute .

Nell'integrare e proporre tutte le misure di regolamentazione legate al COVID-19 il medico competente collabora con il datore di lavoro e, ove presente, le rappresentanze dei lavoratori (anche territoriali) per la sicurezza.

AGGIORNAMENTO DEL PROTOCOLLO DI REGOLAMENTAZIONE

- È costituito in azienda un Comitato per l'applicazione e la verifica delle regole del protocollo di regolamentazione. Il Comitato Aziendale è composto da:

Datore di lavoro _____ RSP _____
 Medico competente _____ RLS/RLST _____

- L'azienda aderisce al Comitato Territoriale per il contrasto e il contenimento della diffusione del virus Covid-19 negli ambienti di lavoro, costituito in seno all'Organismo Paritetico Provinciale, presso l'Ente Bilaterale Provinciale.

*(timbro e firma
Azienda)*

Luogo e data _____

*timbro Comitato
Territoriale*

Datore di lavoro _____
 RSP _____
 Medico _____ competente _____
 RLS/RLST _____

Per presa visione: firma dei lavoratori

| Cognome e nome | Firma |
|----------------|-------|
| | |
| | |
| | |
| | |
| | |
| | |

| Cognome e nome | Firma |
|----------------|-------|
| | |
| | |
| | |
| | |
| | |
| | |

Verbale di consegna dei dispositivi di protezione individuale

(ai sensi del d. lgs. 81/2008)

Il sottoscritto _____ (C.F. _____)

DICHIARA

1) di aver ricevuto in dotazione, dall'azienda _____, i seguenti dispositivi di protezione individuale

a) protezione del capo

cuffie per capelli altro: _____

b) protezione degli occhi e del viso

occhiali altro: _____

c) protezione delle vie respiratorie

mascherine tipo "chirurgico" mascherine FFP2

altro: _____

d) protezione del corpo e braccia

camice, grembiule altro

e) protezione delle mani

guanti gel sanificante mani

altro: _____

f) altro:

calzature copriscarpe altro: _____

- 2) di essere stato istruito sul corretto uso degli stessi
- 3) di utilizzare i DPI messi a sua disposizione, conformemente alle informazioni ricevute
- 4) di aver cura dei DPI ricevuti
- 5) di non apportare modifiche ai DPI di propria iniziativa
- 6) di segnalare immediatamente al datore di lavoro qualsiasi difetto o inconveniente rilevato nei DPI messi a sua disposizione.

Luogo e data _____ Firma del lavoratore _____

