



Confederazione Nazionale *dell'Artigianato e della Piccola e Media Impresa*

COVID-19

Misure di sicurezza

Qualità Clienti Dipendenti

SETTORE

STABILIMENTI BALNEARI

CODICE AUTOREGOLAMENTAZIONE



20 aprile 2020

Covid-19 protocollo 14 marzo 2020 per la sicurezza nelle aziende.....	1
Misure igienico – sanitarie.....	3
Indicazioni della Commissione UE	4
Consigli di buone pratiche per gli operatori del settore e per chi manipola alimenti.....	6
Principi generali per le attività connesse allo stabilimento balneare.....	8
Descrizione servizi, servizio accoglienza.....	8
Servizi di spiaggia, servizi complementari.....	10
Servizio pulizia spiaggia, servizio bar, ristorazione	
Servizio parcheggio, servizio ludico-ricreativi.....	11
Servizio di assistenza alla balneazione, azioni preventive correttive.....	12

Covid-19 Protocollo 14 marzo 2020 per la sicurezza dei lavoratori nelle aziende

Misure efficaci di salute e sicurezza dei lavoratori dovranno essere garantite in tutte le aziende sulla base a un protocollo raggiunto sabato 14 marzo 2020, da sindacati e imprese in accordo con il Governo. Il documento consiste in 13 punti a contrastare e prevenire la diffusione del nuovo coronavirus nei luoghi di lavoro. Eccoli in sintesi.

- **Obbligo a casa se con febbre oltre 37.5**

Obbligo di rimanere al proprio domicilio in presenza di febbre (oltre 37.5) o altri sintomi influenzali e di chiamare il proprio medico di famiglia e l'autorità sanitaria.

- **Controlli all'ingresso**

Il personale, prima dell'accesso al luogo di lavoro, potrà essere sottoposto al controllo della temperatura corporea.

- **Limitare i contatti con i fornitori esterni**

Per l'accesso di fornitori esterni si devono individuare procedure di ingresso, transito e uscita, mediante modalità, percorsi e tempistiche predefinite, al fine di ridurre le occasioni di contatto con il personale. Va ridotto anche l'accesso ai visitatori.

- **Pulizia e sanificazione**

L'azienda assicura la pulizia giornaliera e la sanificazione periodica dei locali, degli ambienti, delle postazioni di lavoro (comprese tastiere, schermi touch, mouse), delle aree comuni e di svago e dei distributori di bevande e snack.

- **Igiene delle mani**

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.

- **Mascherine e guanti**

Qualora il lavoro imponga una distanza interpersonale minore di un metro e non siano possibili altre soluzioni organizzative è necessario l'uso delle mascherine e di altri dispositivi di protezione (guanti, occhiali, tute, cuffie, camici) conformi.

- **Spazi comuni con accessi contingentati (mense, spogliatoi, aree fumatori)**

L'accesso agli spazi comuni, comprese le mense aziendali, le aree fumatori e gli spogliatoi è contingentato, con la previsione di una ventilazione continua dei locali, di un tempo ridotto di sosta e con il mantenimento della distanza di sicurezza di un metro tra le persone.

- **Possibile chiusura dei reparti non necessari e smart working**

Limitatamente al periodo dell'emergenza Covid-19, le imprese potranno disporre la chiusura di tutti i reparti diversi dalla produzione o, comunque, di quelli dei quali è possibile il funzionamento mediante il ricorso allo smart work, o comunque a distanza.

- **Rimodulazione dei livelli produttivi e dei turni**

Si può procedere a una rimodulazione dei livelli produttivi. Bisogna 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.

- **Ammortizzatori sociali e ferie**

Utilizzare in via prioritaria gli ammortizzatori sociali o se non fosse sufficiente utilizzare i periodi di ferie arretrati e non ancora fruiti.

- **Stop trasferte e riunioni**

Sospese e annullate tutte le trasferte e i viaggi di lavoro nazionali e internazionali, anche se già concordati o organizzati. Non sono consentite neanche le riunioni in presenza (solo quelle urgenti ma con un numero ridotto di persone e a un metro di distanza interpersonale).

- **Orari ingresso-uscita scaglionati**

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

- **Gestione di un caso sintomatico**

Nel caso in cui una persona presente in azienda sviluppi febbre e sintomi di infezione respiratoria come la tosse, lo deve dichiarare immediatamente all'ufficio del personale e/o al titolare, si dovrà procedere al suo isolamento e a quello degli altri presenti dai locali. L'azienda avverte immediatamente le autorità sanitarie competenti e i numeri di emergenza per il Covid-19 forniti dalla Regione o dal ministero della Salute. L'azienda inoltre collabora per la definizione degli eventuali contatti stretti.

Misure igienico sanitarie

Allegato 4 DPCM 10 APRILE 2020

- a) lavarsi spesso le mani. Si raccomanda di mettere a disposizione in tutti i locali pubblici, e altri luoghi di aggregazione, soluzioni idroalcoliche per il lavaggio delle mani;
- b) evitare il contatto ravvicinato con persone che soffrono di infezioni respiratorie acute;
- c) evitare abbracci e strette di mano;
- d) mantenere, nei contatti sociali, una distanza interpersonale di almeno un metro;
- e) praticare l'igiene respiratoria (starnutire e/o tossire in un fazzoletto evitando il contatto delle mani con le secrezioni respiratorie);
- f) evitare l'uso promiscuo di bottiglie e bicchieri, in particolare durante l'attività sportiva;
- g) non toccarsi occhi, naso e bocca con le mani;
- h) coprirsi bocca e naso se si starnutisce o tossisce;
- i) non prendere farmaci antivirali e antibiotici, a meno che siano prescritti dal medico;
- l) pulire le superfici con disinfettanti a base di cloro o alcol.



INDICAZIONI DELLA COMMISSIONE EUROPEA



DIREZIONE-GENERALE PER SALUTE E LA SICUREZZA ALIMENTARE

8 APRILE 2020

Dove non è possibile mantenere una distanza di sicurezza tra le persone, si raccomanda di mettere uno schermo di vetro o plexiglass tra cassieri e clienti (ad esempio presso i banchi di cassa) perché incoraggia l'uso dei pagamenti con carta di debito/credito, preferibilmente senza contatto, invece di contanti.

Occorre garantire una distanza fisica sicura tra le persone come consigliato dalle autorità sanitarie pubbliche, per esempio **segnando il pavimento a determinati intervalli e limitando il numero di persone presenti nel vostro esercizio allo stesso tempo.**

Qual è il rischio di infezione da COVID-19 da prodotti alimentari?

Nonostante l'ampia portata della pandemia, non vi è alcuna relazione di trasmissione di COVID-19 attraverso il consumo di alimenti fino ad oggi. Pertanto, come affermato dall'Autorità europea per la sicurezza alimentare, non vi è alcuna prova che gli alimenti rappresentino un rischio per la salute pubblica in relazione al COVID-19. **La modalità principale di trasmissione del COVID-19 è attraverso il contatto con le goccioline del respiro delle persone infette, ad esempio tramite:**

- **la saliva, tossendo e starnutando**
- **contatti diretti personali**
- **le mani, ad esempio toccando con le mani contaminate (non ancora lavate) bocca, naso o occhi.**

Qual è il rischio di contrarre il COVID-19 dagli imballaggi alimentari?

Anche se secondo un recente studio l'agente causale di COVID-19 (SARS-CoV-2) ha dimostrato di persistere fino a 24 ore su cartone e fino a diversi giorni su superfici dure come acciaio e plastica in ambienti sperimentali (ad esempio, umidità relativa e temperatura controllata), **non vi è alcuna prova che i pacchetti contaminati, che sono stati esposti a diverse condizioni ambientali e temperature diverse, trasmettano l'infezione.**

Tuttavia, per rispondere alle preoccupazioni che il virus presente sulla pelle potrebbe essere in grado di essere trasferito al sistema respiratorio (ad esempio toccando il viso), **le persone che gestiscono gli imballaggi, compresi i consumatori, dovrebbero rispettare le indicazioni delle autorità sanitarie pubbliche in merito alle buone pratiche igieniche, compreso il regolare ed efficace lavaggio delle mani.**

Cosa succede se un dipendente di un'azienda alimentare è infettato da COVID-19?

Sono stati stabiliti protocolli specifici nell'ambito dell'industria della trasformazione

alimentare per salvaguardare la salute dei dipendenti. Queste misure si aggiungono alle solite pratiche di igiene alimentare e di sicurezza dei lavoratori e si adattano alle possibilità sul campo. **Tali misure includono:**

- il distacco sociale durante il lavoro,
- il plexiglass quando la distanza non può essere mantenuta,
- nessun contatto tra i trasportatori e l'impianto alimentare,
- più disinfettanti a disposizione per le mani,
- turni di lavoro per garantire il personale strettamente necessario nella struttura,
- dove possibile lavorare da casa.


In base alle raccomandazioni speciali per il COVID-19 attualmente in atto, qualsiasi persona che presenti sintomi indicativi di COVID-19 è obbligato a rimanere a casa, per prevenire la diffusione del virus.




Come lavarsi le mani con acqua e sapone?

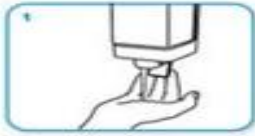
LAVA LE MANI CON ACQUA E SAPONE, SOLTANTO SE VISIBILMENTE SPORCHE! ALTRIMENTI, SCEGLI LA SOLUZIONE ALCOLICA!

Durata dell'intera procedura: 40-60 secondi







1
Bagna le mani con l'acqua




2
applica una quantità di sapone sufficiente per coprire tutta la superficie delle mani




3
friziona le mani palmo contro palmo




4
il palmo destro sopra il dorso sinistro intrecciando le dita tra loro e viceversa




5
palmo contro palmo intrecciando le dita tra loro




6
dorso delle dita contro il palmo opposto tenendo le dita strette tra loro




7
frizione rotazionale del pollice sinistro stretto nel palmo destro e viceversa



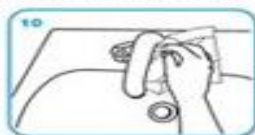
8
frizione rotazionale, in avanti ed indietro con le dita della mano destra strette tra loro nel palmo sinistro e viceversa




9
Risciacqua le mani con l'acqua



10
asciuga accuratamente con una salvietta monouso




11
usa la salvietta per chiudere il rubinetto



12
...una volta asciutte, le tue mani sono sicure.

WORLD ALLIANCE
FOR PATIENT SAFETY

We do acknowledge the Istituto Universitario di Genova (IUG), in particular the members of the Infection Control Programme, for their active participation in developing this material.
October 2020, version 1



World Health Organization

All reasonable precautions have been taken by the World Health Organization to verify the information contained in this document. However, the published material is being distributed without warranty of any kind, either expressed or implied. The responsibility for the interpretation and use of the material lies with the reader. In no way shall the World Health Organization be liable for damages arising from its use.

Consigli di buone pratiche per gli operatori del settore alimentare e per chi manipola alimenti

Lavare frequentemente e in modo accurato le mani con acqua e sapone per almeno 60 secondi (se non sono disponibili, è possibile utilizzare anche un disinfettante per mani con una concentrazione di alcool di almeno il 60%) dopo aver toccato oggetti e superfici potenzialmente infetti. Il lavaggio delle mani è fondamentale per prevenire la contaminazione degli alimenti.

Occorre sempre lavarsi le mani:

- prima di iniziare le preparazioni alimentari;
- prima di manipolare cibi cotti o pronti per il consumo;
- dopo la manipolazione o la preparazione di alimenti crudi;
- dopo la gestione dei rifiuti;
- dopo avere effettuato le pulizie;
- dopo aver usato il bagno;
- dopo essersi soffiati il naso, aver starnutito o tossito;
- dopo aver mangiato, bevuto o fumato;
- dopo aver manipolato il denaro.

Utilizzare correttamente i guanti al fine di evitare la contaminazione degli alimenti e nello specifico:

- lavare sempre le mani:
- prima di indossare i guanti
- tra un cambio di guanti e l'altro
- dopo averli tolti
- Il personale che deve manipolare cibo (ad esempio tagliare carne, affettare carne o latticini, pulire pesce, confezionare frutta e verdura) indossa guanti e li sostituisce frequentemente, o altrimenti spesso si lava le mani.
- cambiare i guanti dopo avere svolto attività non legate al cibo (es. maneggiato il denaro, svuotato i cestini, toccato maniglie, pulsanti o carrelli, ...).

- Pulire le superfici di lavoro con disinfettanti contenenti alcol (etanolo) al 75% o a base di cloro all'1% (candeggina).
- Negli ambienti di lavoro del settore agro-alimentare, in particolare quando si manipolano alimenti non protetti destinati ad essere consumati senza ulteriori trattamenti, è sempre consigliabile indossare la mascherina per evitare la propagazione di goccioline di liquidi organici attraverso tosse, starnuti o saliva. L'utilizzo della mascherina può quindi aiutare a limitare la diffusione di virus e batteri, ma deve essere adottata in aggiunta ad altre misure di igiene respiratoria e delle mani.
- La mascherina utilizzata dovrebbe rispettare la norma UNI EN 14683:2019 "*Maschere facciali ad uso medico - Requisiti e metodi di prova*" dà la presunzione di conformità ai requisiti generali di sicurezza e prestazione (Allegato I della Direttiva 93/42/CEE / Regolamento (UE) 2017/745).

È importante rimanere in casa (e non presentarsi al lavoro), in tutti i casi di febbre, disturbi gastroenterici, tosse.

Principi generali per le attività connesse allo stabilimento balneare

Per stabilimento balneare si intende un sito produttivo posto sulla riva del mare, di laghi o di fiumi, attrezzato per la balneazione con spogliatoi e/o cabine, servizi igienici e docce.

Ai clienti deve essere garantito l'utilizzo in sicurezza della struttura, delle attrezzature, della spiaggia, dello specchio d'acqua antistante lo stabilimento balneare e dei servizi offerti.

Al personale dello stabilimento balneare deve essere assicurato un ambiente lavorativo che rispetti tutte le norme di sicurezza.

Le strutture, le attrezzature, gli impianti e i servizi devono essere tali da non generare situazioni di pericolo.

L'organizzazione dello stabilimento balneare deve tendere ad un livello qualitativamente ottimale in relazione alla propria conformazione strutturale e funzionale, nonché al numero degli utilizzatori.

Lo stabilimento balneare definisce la propria pianificazione operativa secondo le caratteristiche aziendali e la conformazione del sito demaniale in cui opera.

Tale pianificazione permette all'azienda di individuare il tipo di strutture e attrezzature, l'organizzazione e le azioni concrete da intraprendere per il raggiungimento degli obiettivi di sicurezza. Attraverso il continuo monitoraggio può operare eventuali azioni correttive al fine di migliorare quelle intraprese.

Attraverso il proprio documento di valutazione dei rischi (DVR) l'RSPP individua adeguate misure tecniche ed organizzative per la gestione dell'attività in sicurezza aggiornando, e del caso, il protocollo di sorveglianza sanitaria disciplinati dalle rispettive Ordinanze regionali, comunali e della Guardia Costiera per l'organizzazione dei servizi di spiaggia e per l'attività di salvamento in mare.

Descrizione servizi

Quanto al presente documento dovrà essere integrato con le misure annunciate dal Governo per la cosiddetta Fase 2 relativa alla riapertura delle attività produttive alle quali attenersi per soddisfare gli obiettivi di sicurezza e il contenimento del contagio da Covid-19.

Servizio di accoglienza

Il servizio di accoglienza è costituito dall'insieme delle risorse umane e materiali poste in essere per rendere il cliente informato sui servizi e le prescrizioni di utilizzo dello stabilimento balneare.

In aggiunta alle informazioni obbligatorie rese ai fruitori degli stabilimenti balneari e dei servizi connessi è fondamentale la presenza del seguente cartello informativo



- da posizionare, solo per citare alcuni esempi, in prossimità di ingresso struttura;
- parcheggio auto / moto / biciclette;
- punto accoglienza;
- postazione dei bagnini;
- posizione del kit di pronto soccorso; cestini;
- impianti docce, servizi igienici;
- punti di accesso alla spiaggia e ai vari servizi;
- zone ricreative, giochi e sport;

Lo stabilimento balneare deve essere mantenuto in perfetto stato di efficienza.

Deve essere predisposto un programma di pulizia e manutenzione ordinaria e straordinaria, consistente di:

pulizia giornaliera di tutte le aree coperte e scoperte utilizzate dai clienti e dal personale;
controlli periodici sugli impianti ed attrezzature secondo quanto indicato nei rispettivi manuali d'uso;
regolare pulizia e manutenzione delle infrastrutture, degli arredi della segnaletica e delle aree adibite a verde.

Servizi di spiaggia

Per servizio spiaggia si intende l'insieme delle strutture, attrezzature e risorse umane che permettono al cliente di potersi rilassare sulla spiaggia e fare il bagno nello specchio acqueo antistante. La strutturazione del servizio deve soddisfare gli obiettivi di sicurezza anche nel rispetto delle misure di contenimento del contagio da Covid-19 che saranno ulteriormente individuate dal Governo con la cosiddetta Fase 2, al fine di identificare:

l'idonea sistemazione degli assistenti bagnanti;
la tipologia e la localizzazione delle apparecchiature e attrezzature di soccorso;
gli accessi alla spiaggia e allo specchio acqueo;
le zone dello specchio acqueo destinate al diporto;
le cabine e/o i locali per cambio indumenti;
impianti docce, servizi igienici;
punti di accesso alla spiaggia e ai vari servizi;
zone ricreative, giochi e sport.

Servizi complementari

Per il servizio complementare alla balneazione, predisposto per rendere confortevole l'uso della spiaggia tramite attrezzature e/o dotazioni che ne accrescano la qualità, la fruibilità e la sicurezza, è previsto un servizio di pulizia periodico degli arredi (prima dell'apertura giornaliera). Prevede la messa a disposizione di posti ombra fissi e/o mobili (ombrelloni, tende), e/o arredi (sedie, sdraio, lettini prendisole, ecc).

Il servizio può essere incrementato:

organizzando i posti ombra, secondo la conformazione della spiaggia, in modo da assicurare maggiore sicurezza ai clienti/fruitori;
incrementando la disponibilità dei camminamenti o migliorandone la percorribilità;
posizionando in luogo adatto sulla spiaggia docce e/o lavapiedi di acqua dolce potenziando il sistema di clorazione;

migliorando la dotazione di ciascun posto ombra con teli da spiaggia;
potenziando il servizio dedicato all'accoglienza clienti in spiaggia;
con servizio, complementare a quello di somministrazione presso il bar-ristorante, di consegna prodotti bar e ristorazione direttamente sotto il posto ombra al fine di limitare gli assembramenti presso il pubblico esercizio;

Servizio pulizia spiaggia

La pulizia della spiaggia è necessaria per renderla confortevole ai clienti e ai fruitori e il più possibile sicura secondo le misure di contenimento per il contagio da Covid-19. Il servizio, effettuato da personale dedicato, consiste in interventi periodici, dell'azienda e contribuiscono a differenziare l'offerta, implementare il confort e ad elevare il livello di sicurezza dei clienti.

Servizio bar, ristorazione

Il servizio ristoro consiste nella produzione e/o somministrazione di cibi e bevande.

Il servizio ristoro può consistere in:

servizio bar;

servizio ristorazione.

Il servizio bar può essere fornito sia mediante distributori automatici ove previsto che attraverso strutture ed aree dedicate alla preparazione e somministrazione dei relativi prodotti.

Il servizio ristorazione consiste nel servire ai clienti piatti preparati e confezionati nella cucina dello stabilimento balneare. Esso può essere svolto con servizio self-service o servizio al tavolo.

Servizio parcheggio

Se prevista l'area di parcheggio deve avere un accesso con adeguati riferimenti e indicazioni per il posteggio differenziato di auto, cicli e motocicli.

Il servizio parcheggio può essere incrementato tramite:

demarcazione dei singoli posti auto ed eventuale numerazione per assegnazione;

personale addetto alla custodia e al posteggio.

Può essere prevista la presenza di componenti accessori a complemento dei servizi principali, che concorrano ad integrare i requisiti di sicurezza.

Servizi ludico-ricreativi

I servizi ludico-ricreativi e del benessere comprendono tutte quelle iniziative destinate allo svago e alla cura della persona e dello spirito.

Possono prevedere:

strutture o impianti fissi (per esempio: piscine, campi da gioco, saune, vasche, idromassaggio);

attrezzature specifiche, (per esempio: natanti da diporto, piattaforme prendisole, aree



attrezzate per bambini, sportive e per fitness, calciobalilla, ping-pong);
personale dedicato per attività di animazione e/o miniclub per bambini.

Servizio di assistenza alla balneazione

Il servizio di assistenza alla balneazione consiste nella presenza, negli orari previsti, di personale qualificato, facilmente identificabile, con compiti di sorveglianza dello specchio acqueo antistante lo stabilimento balneare, che dovrebbe essere il più circoscritto possibile al fine di limitare le situazioni di pericolo della vita umana.

Nel segnalare con segnali convenzionali o con appositi cartelli, possibilmente redatti in più lingue, le zone di pericolo al fine di garantire la sicurezza dei bagnanti. Fatti salvi i regolamenti e le ordinanze locali che disciplinano l'attività di balneazione, il servizio comprende un'ideale postazione di salvataggio dotata delle attrezzature e dei mezzi necessari.

L'assistente bagnanti deve essere:

in possesso di idoneo brevetto in corso di validità.

Il servizio di assistenza alla balneazione viene assicurato:

con idonei mezzi e attrezzature di soccorso;

delimitando con appositi galleggianti le zone sicure per la balneazione e/o le zone di pericolo;

posizionando in luogo idoneo le informazioni aggiornate dello stato e della temperatura del mare;

Azioni preventive e correttive

Viene attuata un'azione di verifica del sistema di gestione dei servizi in modo da individuare le difformità rispetto agli obiettivi preventivati e al contempo gli strumenti di miglioramento, introducendo misure correttive.