



ANCeSCAO APS

Struttura Territoriale Regionale dell'Emilia Romagna

Via Fioravanti, 22 – 40129 Bologna - Tel. 051/36.85.02 – Fax 051/70.999.67
Iscritto nel Registro delle Associazioni di Promozione Sociale
della Regione Emilia-Romagna con Atto n° 17104 del 29/11/0
e-mail coremilia@libero.it C.F. 92012110372

Vademecum

Sintesi delle norme per la riapertura dei Centri

L'obiettivo del presente protocollo è fornire linee guida e indicazioni operative, omogenee sul territorio regionale, finalizzate a incrementare l'efficacia delle misure precauzionali di contenimento da adottare per contrastare l'epidemia di COVID-19 per le attività dei Centri Sociali.

È obbligatorio l'uso delle **mascherine**, mentre l'**uso dei guanti** può essere sostituito da una igienizzazione frequente delle mani.

Ciascun volontario dovrà ricevere **formazione** necessaria per il corretto uso dei DPI e, pertanto, dovrà utilizzarli conformemente alle informazioni ricevute.

Informazione e comunicazione

Bisogna esporre **idonei cartelli leggibili** da tutti che comunichino quanto segue:

- Obbligo mascherine
- Mantenimento della distanza (1 metro)
- Lavarsi le mani frequentemente
- Evitare assembramenti
- l'obbligo di rimanere al proprio domicilio in presenza di febbre (oltre 37.5°) o altri sintomi influenzali e in quel caso di chiamare il proprio MMG o PLS (medico di base)
- l'obbligo di rimanere al proprio domicilio se si è stati a contatto con persone positive al virus nei 14 giorni precedenti
- la consapevolezza e l'accettazione del fatto di non poter permanere e di doverlo dichiarare tempestivamente laddove, anche successivamente all'ingresso, sussistano le condizioni di pericolo (sintomi di influenza, insorgenza di febbre, etc)
- l'impegno a rispettare tutte le disposizioni igieniche e quelle relative alle misure di distanziamento di corretto comportamento.
- ove possibile dividere entrata da uscita in maniera da evitare incroci
- dotarsi di cestini, possibilmente con apertura a pedale, per lo smaltimento di mascherine e guanti

Organizzazione degli spazi

- Privilegiare gli spazi all'aperto
- Garantire almeno un metro tra una persona ed un'altra, evitando gli assembramenti.
- Negli spazi al chiuso, adottare opportune misure di distanziamento delle postazioni di lavoro e delle attrezzature per la somministrazione (banco, tavoli, sedie).
- Esporre gel igienizzante a disposizione di volontari e utenti.
- Arieggiare di frequente i locali

Volontari

- i volontari dovranno essere dotati di specifici dispositivi di protezione individuale (DPI): mascherine e guanti (l'uso dei guanti può essere sostituito da una igienizzazione frequente delle mani).

Per quanto riguarda i collaboratori:

- Non si ritiene obbligatoria la misurazione della temperatura per accedere al Centro, ma il referente del Centro è tenuto ad informare tutti i volontari relativamente all'obbligo di astensione dall'attività presso il Centro in caso di infezione respiratoria e/o febbre (Temperatura maggiore di 37,5°C).
- L'ingresso al Centro di persone precedentemente risultate positive all'infezione SARS CoV-2 potrà avvenire solamente a seguito della presentazione della certificazione medica di avvenuta guarigione.
- Il Centro provvederà a formare ed informare tutti volontari tramite momenti formativi interni che includano la presente linea guida e le eventuali procedure organizzative interne per la prevenzione della diffusione del virus responsabile del COVID-19.

Modalità di accesso dei fornitori esterni

- Devono essere ridotte allo stretto necessario i contatti con l'esterno
- Devono essere individuate specifiche modalità di ingresso, transito e uscita
- Durante le attività di carico e scarico degli alimenti i trasportatori dovranno osservare rigorosamente la distanza di un metro, e disinfettarsi le mani o i guanti prima dello scambio dei documenti di consegna.

Pulizia, disinfezione e sanificazione generale - locali tecnici - spazi comuni

In via generale si considerano necessarie le attività di **pulizia seguita da disinfezione**.

La sanificazione può essere programmata quale **misura straordinaria** previa valutazione di situazioni che, tenuto conto di una specifica condizione di rischio, la rendano opportuna.

- Deve essere stilato un programma di pulizia e disinfezione che definisca, aree di intervento, modalità, prodotti e frequenza.
- Negli spazi di vendita e somministrazione le attività di pulizia e disinfezione devono essere effettuate con una maggior frequenza, in particolare delle superfici toccate più frequentemente, come ad esempio maniglie di banchi o armadi frigoriferi, tastiere dei terminali POS.
- **Arieggiare** gli ambienti sia durante sia dopo l'uso dei prodotti per la pulizia e la disinfezione
- la **biancheria da sala e da cucina, le tende e altri materiali di tessuto** devono essere sottoposti a un ciclo di lavaggio con acqua calda a 60-90 °C con comuni detersivi. La biancheria deve essere maneggiata con guanti.
- **Servizi igienici**: devono essere puliti e disinfettati con maggior frequenza.

Preparazione degli alimenti

Gli addetti alla preparazione di alimenti devono aver ricevuto un addestramento e/o una formazione in materia d'igiene alimentare conforme alla normativa vigente.

- Postazioni di lavoro sfalsate in modo che i lavoratori non si trovino uno di fronte all'altro;
- Indossare le mascherine chirurgiche;
- Limitare il numero degli addetti presenti contemporaneamente in un'area di preparazione di alimenti;

- Organizzare il personale in gruppi/ turni di lavoro per ridurre le interazioni tra i gruppi.
- Lavare frequentemente e sanificare periodicamente tutte le superfici e gli utensili a contatto con gli alimenti.

Ristorazione e bar

Le norme da seguire sono le medesime applicate ai Centri in generale

- Apposita cartellonistica che ricorda ai soci le regole di comportamento
- Ove possibile, separazione degli accessi di entrata e di uscita
- All'ingresso vengono posizionati dispenser con gel igienizzanti
- evitare l'uso di appendiabiti comuni
- distribuire e distanziare i tavoli in modo che le sedute garantiscano il distanziamento interpersonale di almeno un metro
- Si sconsiglia l'utilizzo di tavoli promiscui e le sedute del tipo "panche" con più posti
- È obbligatorio l'uso delle mascherine da parte degli addetti alla distribuzione, commercializzazione e somministrazione degli alimenti, mentre l'uso dei guanti può essere sostituito da una igienizzazione frequente delle mani.
- È vietato esporre prodotti alimentari anche se cotti salvo che non siano protetti da apposite schermature, vetrine, etc. comunque chiuse.
- Occorre garantire il cambio della biancheria da tavolo, ove in uso, ad ogni cambio di cliente; dove non sia previsto tovagliame coprente interamente il tavolo occorre garantire l'igienizzazione dei tavoli ad ogni cambio di cliente.
- Devono essere utilizzati condimenti, salse, pane, cracker, grissini in confezioni monodose.
- Alla cassa deve essere assicurato il distanziamento interpersonale di un metro, posizionando ove opportuno idonea segnaletica orizzontale per favorire il distanziamento interpersonale;
- 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.
- È preferibile che il servizio di somministrazione venga erogato dal personale, munito di attrezzatura adeguata, possibilmente con servizio ai tavoli, ove presenti.

Attività accessorie

- Rimangono consentite le attività accessorie di cui al comma 1 art. 12 LR 14/2003 (installazione e l'uso di apparecchi radiotelevisivi ed impianti in genere per la diffusione sonora e di immagini, semprechè i locali non siano appositamente allestiti in modo da configurare lo svolgimento di un'attività di pubblico spettacolo o intrattenimento con postazioni sedute che permettano il distanziamento), fermo restando il divieto di assembramenti.

INDICAZIONI TECNICHE PER ATTIVITÀ DI PULIZIA, DISINFEZIONE E SANIFICAZIONE IN RELAZIONE AL RISCHIO SARS CoV-2

Pare opportuno quindi precisare cosa si intende con pulizia, disinfezione e in quali situazioni è necessario procedere ad una sanificazione.

- **Pulizia (o deterzione):** rimozione dello sporco visibile (ad es. materiale organico e inorganico) da oggetti e superfici, ambienti confinati e aree di pertinenza; di solito viene eseguita manualmente o meccanicamente usando acqua con detersivi o prodotti enzimatici. Una pulizia accurata è essenziale prima della disinfezione poiché i materiali inorganici e organici che rimangono sulle superfici interferiscono con l'efficacia di questi processi.

- **Disinfezione:** un processo in grado di eliminare la maggior parte dei microrganismi patogeni (ad eccezione delle spore batteriche) su oggetti e superfici, attraverso l'impiego di specifici prodotti ad azione germicida. L'efficacia della disinfezione è influenzata dalla quantità di sporco (deve quindi essere preceduta dalla pulizia), dalla natura fisica dell'oggetto (ad es. porosità, fessure, cerniere e fori), da temperatura, pH e umidità.

Pulizia e Disinfezione possono essere effettuate direttamente ed in autonomia

- **Sanificazione:** complesso di procedimenti e operazioni atti a rendere sani determinati ambienti mediante la pulizia e/o la disinfezione e/o la disinfestazione. In sintesi la sanificazione è l'insieme di tutte le procedure atte a rendere ambienti, dispositivi e impianti igienicamente idonei per gli operatori e gli utenti; comprende anche il controllo e il miglioramento delle condizioni del microclima (temperatura, umidità, ventilazione, illuminazione e rumore).

La sanificazione, quale processo di maggiore complessità, può essere svolta dalle Imprese di Disinfestazione. La necessità di sanificazione è stabilita in base all'analisi del rischio e non si può considerare un intervento ordinario.

Locali con stazionamento breve o saltuario e/o a bassa frequentazione

(ad esempio, corridoi, hall, magazzini, alcune tipologie di uffici)

Le misure di pulizia, disinfezione e sanificazione devono essere, similmente alla precedente situazione, rivolte principalmente a quelle superfici che si trovano maggiormente esposte al contatto con le persone, come le superfici orizzontali che si trovano a livello del viso e del busto, e quelle più manipolate.

Riepilogo delle operazioni utili e soggetti abilitati allo svolgimento

Riapertura dopo il lockdown:

Pulizia approfondita e disinfezione di superfici, oggetti ed ambienti In autonomia oppure mediante Imprese di Servizi Con detergenti e prodotti ad azione virucida (PMC/Prodotti Biocidi/prodotti in libera vendita)

In ordinarietà:

Pulizia giornaliera e disinfezione dei locali, degli ambienti, delle postazioni di lavoro e delle aree comuni maggiormente esposte al contatto con le persone In autonomia oppure mediante Imprese di Servizi Con detergenti e con prodotti ad azione virucida (PMC/Prodotti Biocidi/prodotti in libera vendita)

Presenza di un soggetto risultato positivo al virus

- 1) Pulizia approfondita e disinfezione dei locali, degli ambienti, delle postazioni di lavoro e delle aree comuni maggiormente esposte al contatto con le persone In autonomia oppure mediante Imprese di Servizi Con detergenti e con prodotti ad azione virucida (PMC/Prodotti Biocidi/prodotti in libera vendita)
- 2) Sanificazione previa valutazione e quantificazione del rischio Imprese di Disinfestazione, Derattizzazione e Sanificazione Con PMC/Prodotti Biocidi ed attrezzature dedicate