

ALLEGATO 1

LINEE GUIDA PER LA RIAPERTURA DELLE ATTIVITÀ ECONOMICHE E PRODUTTIVE

SCOPO E PRINCIPI GENERALI

Le presenti schede tecniche contengono indirizzi operativi specifici validi per i singoli settori di attività, finalizzati a fornire uno strumento sintetico e immediato di applicazione delle misure di prevenzione e contenimento di carattere generale, per sostenere un modello di ripresa delle attività economiche e produttive compatibile con la tutela della salute di utenti e lavoratori.

In particolare, in ogni scheda sono integrate le diverse misure di prevenzione e contenimento riconosciute a livello scientifico per contrastare la diffusione del contagio, tra le quali: norme comportamentali, distanziamento sociale e tracciamento dei contatti (contact tracing).

Le indicazioni in esse contenute si pongono inoltre in continuità con le indicazioni di livello nazionale, in particolare con il protocollo condiviso tra le parti sociali approvato dal decreto del Presidente del Consiglio dei ministri del 26 aprile 2020, nonché con i criteri guida generali di cui ai documenti tecnici prodotti da INAIL e Istituto Superiore di Sanità con il principale obiettivo di ridurre il rischio di contagio per i singoli e per la collettività in tutti i settori produttivi ed economici.

In tale contesto, il sistema aziendale della prevenzione consolidatosi nel tempo secondo l'architettura prevista dal decreto legislativo 9 aprile 2008, n. 81 costituisce la cornice naturale per supportare la gestione integrata del rischio connesso all'attuale pandemia. In ogni caso, solo la partecipazione consapevole e attiva di ogni singolo utente e lavoratore, con pieno senso di responsabilità, potrà risultare determinante, non solo per lo specifico contesto aziendale, ma anche per la collettività.

Infine, è opportuno che le indicazioni operative di cui al presente documento, eventualmente integrate con soluzioni di efficacia superiore, siano adattate ad ogni singola organizzazione, individuando le misure più efficaci in relazione ad ogni singolo contesto locale e le procedure/istruzioni operative per mettere in atto dette misure. Tali procedure/istruzioni operative possono coincidere con procedure/istruzioni operative già adottate, purché opportunamente integrate, così come possono costituire un addendum connesso al contesto emergenziale del documento di valutazione dei rischi redatto ai sensi del decreto legislativo 9 aprile 2008, n. 81.

Resta inteso che in base all'evoluzione dello scenario epidemiologico le misure indicate potranno essere rimodulate, anche in senso più restrittivo.

Le schede attualmente pubblicate saranno eventualmente integrate con le schede relative a ulteriori settori di attività.

SCHEDE TECNICHE

- **ACCONCIATORI – ESTETISTI – TATUATORI E PIERCIRS – CENTRI MASSAGGI E CENTRI ABBRONZATURA**
- **RISTORAZIONE**
- **COMMERCIO AL DETTAGLIO**
- **UFFICI APERTI AL PUBBLICO**
- **MANUTENZIONE DEL VERDE**

Tutte le indicazioni riportate nelle singole schede tematiche devono intendersi come integrazioni alle raccomandazioni di distanziamento sociale e igienico-comportamentali finalizzate a contrastare la diffusione di SARS-CoV-2 in tutti i contesti di vita sociale.

A tal proposito, relativamente all'utilizzo dei guanti monouso, in considerazione del rischio aggiuntivo derivante da un loro errato impiego, si ritiene di privilegiare la rigorosa e frequente igiene delle mani con acqua e sapone o soluzione idro-alcolica o altri prodotti igienizzanti, sia per clienti/visitatori/utenti, sia per i lavoratori (fatti salvi, per questi ultimi, tutti i casi di rischio specifico associato alla mansione).

Per tutte le procedure di pulizia e disinfezione, di aerazione degli ambienti e di gestione dei rifiuti si rimanda alle indicazioni contenute nei seguenti rapporti (dei quali resta inteso che va considerata l'ultima versione disponibile): Rapporto ISS COVID-19 n. 19/2020 "Raccomandazioni ad interim sui disinfettanti nell'attuale emergenza COVID-19: presidi medico chirurgici e biocidi"; Rapporto ISS COVID-19 n. 5/2020 "Indicazioni ad interim per la prevenzione e gestione degli ambienti indoor in relazione alla trasmissione dell'infezione da virus SARS-CoV-2"; Rapporto ISS COVID-19 n. 3/2020 "Indicazione ad interim per la gestione dei rifiuti urbani in relazione alla trasmissione. dell'infezione da virus SARS-CoV-2"; Rapporto ISS COVID-19 n. 21/2020 "Guida per la prevenzione della contaminazione da Legionella negli impianti idrici di strutture turistico-ricettive e altri edifici ad uso civile e industriale non utilizzato durante la pandemia COVID-19".

SERVIZI ALLA PERSONA

(acconciatori, estetisti, tatuatori e piercers, centri abbronzatura e centri massaggi)

Le presenti indicazioni si applicano ad **acconciatori, barbieri e parrucchieri, centri estetici, istituti di bellezza, servizi di manicure e pedicure, centri tatuaggi e piercing, centri abbronzatura, centri massaggi.**

- **Predisporre una adeguata informazione sulle misure di prevenzione.**
- **Consentire l'accesso dei clienti solo tramite prenotazione, mantenere l'elenco delle presenze per un periodo di 14 gg.** garantendo il rispetto della normativa in materia di protezione dei dati personali.
- **Prima dell'accesso al luogo di lavoro deve essere rilevata la temperatura corporea del personale** e, se superiore ai 37,5°, non sarà consentito l'accesso o la permanenza ai luoghi di lavoro al lavoratore che sarà quindi posto momentaneamente in isolamento con relativa segnalazione alle autorità sanitarie. Se durante l'attività il lavoratore dovesse manifestare i sintomi di infezione respiratoria da COVID-19 (es. febbre, tosse, raffreddore, congiuntivite) sarà posto in isolamento e segnalato alle autorità sanitarie. **La rilevazione della temperatura corporea è fortemente raccomandata anche per i clienti.** Per le disposizioni di dettaglio si rinvia a quanto previsto dal paragrafo 1.3 dell'Ordinanza.
- **La permanenza dei clienti all'interno dei locali è consentita limitatamente al tempo indispensabile all'erogazione del servizio o trattamento.** Consentire la presenza contemporanea di un numero limitato di clienti in base alla capienza del locale (vedi punto successivo).
- **Riorganizzare gli spazi,** per quanto possibile in ragione delle condizioni logistiche e strutturali, per assicurare il mantenimento di almeno 1 metro di separazione sia tra le singole postazioni di lavoro sia tra i clienti.
- **L'area di lavoro, laddove possibile,** può essere delimitata da barriere fisiche adeguate a prevenire il contagio tramite droplet.
- Nelle aree del locale, **mettere a disposizione prodotti igienizzanti per l'igiene delle mani dei clienti e degli operatori,** con la raccomandazione di procedere ad una frequente igiene delle mani. **Eliminare la disponibilità di riviste e materiale informativo di uso promiscuo.**
- **Nei centri massaggi e centri abbronzatura,** organizzare gli spazi e le attività nelle aree spogliatoi e docce in modo da assicurare le distanze di almeno 1 metro (ad esempio prevedere postazioni d'uso alternate o separate da apposite barriere). In tutti gli spogliatoi o negli spazi dedicati al cambio, gli indumenti e oggetti personali devono essere riposti dentro la borsa personale, anche qualora depositati negli appositi armadietti; si raccomanda di non consentire l'uso promiscuo degli armadietti e di mettere a disposizione sacchetti per riporre i propri effetti personali.

- Nei locali in cui sono collocati lettini per il “massaggio per la coppia” regolamentare la disposizione dei lettini in modo da garantire il mantenimento costante della distanza interpersonale di almeno 1 metro sia tra i clienti che tra il personale durante tutte le attività erogate. Le attrezzature vanno disinfettate ad ogni cambio di persona. In ogni caso, la disinfezione deve essere garantita a fine giornata.
- La doccia abbronzante tra un cliente ed il successivo deve essere adeguatamente areata ed essere altresì pulita e disinfettata la tastiera di comando.
- Il cliente accede alla doccia abbronzante munito di calzari adeguati al contesto.
- **Il cliente deve utilizzare mascherina a protezione delle vie aeree durante il massaggio.**
- Sui lettini, abbronzanti e per il massaggio, evitare l'uso promiscuo di oggetti e biancheria: la struttura fornisce al cliente tutto l'occorrente al servizio.
- **La biancheria deve essere lavata con acqua calda (70-90 °C)** e normale detersivo per bucato; in alternativa, lavaggio a bassa temperatura con candeggina o altri prodotti disinfettanti.
- **E' consentito praticare massaggi senza guanti**, purchè l'operatore prima e dopo ogni cliente proceda al lavaggio e alla disinfezione delle mani e dell'avambraccio e comunque, durante il massaggio, non si tocchi mai viso, naso, bocca e occhi. Tale raccomandazione vale anche in caso di utilizzo di guanti monouso.
- L'operatore e il cliente, per tutto il tempo in cui, per l'espletamento della prestazione, devono mantenere una distanza inferiore a 1 metro devono indossare, salvo che sia incompatibile con lo specifico servizio, una mascherina a protezione delle vie aeree (fatti salvi, per l'operatore, eventuali dispositivi di protezione individuale ad hoc come la mascherina FFP2 o la visiera protettiva, i guanti, il grembiule monouso, etc., associati a rischi specifici propri della mansione).
- In particolare, **per i servizi di estetica, per i tatuatori ed i piercers**, nell'erogazione della prestazione che richiede una distanza ravvicinata, **l'operatore deve indossare la visiera protettiva e mascherina FFP2 senza valvola.**
- **L'operatore deve procedere ad una frequente igiene delle mani con soluzioni idroalcoliche** (prima e dopo ogni servizio reso al cliente) e **utilizzare camici/grembiuli possibilmente monouso per gli estetisti.** I guanti devono essere diversificati fra quelli utilizzati nel trattamento da quelli usualmente utilizzati nel contesto ambientale.
- Assicurare una adeguata pulizia e disinfezione delle superfici di lavoro prima di servire un nuovo cliente e una adeguata disinfezione delle attrezzature e accessori. Disinfezione delle postazioni di lavoro dopo ogni cliente. **Assicurare regolare pulizia e disinfezione dei servizi igienici.**
- **Favorire il ricambio d'aria negli ambienti interni.** In ragione dell'affollamento e del tempo di permanenza degli occupanti, dovrà essere verificata l'efficacia degli impianti al

fine di garantire l'adeguatezza delle portate di aria esterna secondo le normative vigenti. In ogni caso, l'affollamento deve essere correlato alle portate effettive di aria esterna. **Per gli impianti di condizionamento**, è obbligatorio, se tecnicamente possibile, escludere totalmente la funzione di ricircolo dell'aria. In ogni caso vanno rafforzate ulteriormente le misure per il ricambio d'aria naturale e/o attraverso l'impianto, e va garantita la pulizia, ad impianto fermo, dei filtri dell'aria di ricircolo per mantenere i livelli di filtrazione/rimozione adeguati. Se tecnicamente possibile, va aumentata la capacità filtrante del ricircolo, sostituendo i filtri esistenti con filtri di classe superiore, garantendo il mantenimento delle portate. Nei servizi igienici va mantenuto in funzione continuata l'estrattore d'aria.

■ **Sono inibiti, dove presenti, l'uso della sauna ed il bagno turco.**

■ **La postazione dedicata alla cassa può essere dotata di barriere fisiche** (es. schermi); il personale deve indossare la mascherina e avere a disposizione prodotti igienizzanti per l'igiene delle mani. In ogni caso, favorire modalità di pagamento elettroniche, eventualmente in fase di prenotazione.

RISTORAZIONE

Le presenti indicazioni si applicano per ogni tipo di esercizio di somministrazione di pasti e bevande, quali ristoranti, trattorie, pizzerie, self-service, mense, bar, pub, pasticcerie, gelaterie, rosticcerie (anche se collocati nell'ambito delle attività ricettive, all'interno di stabilimenti balneari e nei centri commerciali o connessi alle aziende agricole), nonché per l'attività di catering (in tal caso, se la somministrazione di alimenti avviene all'interno di una organizzazione aziendale terza, sarà necessario inoltre rispettare le misure di prevenzione disposte da tale organizzazione), le attività di somministrazione di alimenti e bevande nei circoli e nelle associazioni private.

- Predisporre una **adeguata informazione sulle misure di prevenzione**, comprensibile anche per i clienti di altra nazionalità.

- **Prima dell'accesso al luogo di lavoro deve essere rilevata la temperatura corporea del personale** e, se superiore ai 37,5°, non sarà consentito l'accesso ai luoghi di lavoro al dipendente che sarà quindi posto momentaneamente in isolamento con relativa segnalazione alle autorità sanitarie. Se durante l'attività il lavoratore dovesse manifestare i sintomi di infezione respiratoria da COVID-19 (es. febbre, tosse, raffreddore, congiuntivite) sarà posto in isolamento e segnalato alle autorità sanitarie. **La rilevazione della temperatura corporea è fortemente raccomandata per i clienti mentre per quelli che consumano al tavolo è obbligatoria.** Per le disposizioni di dettaglio si rinvia a quanto previsto dal paragrafo 1.3 dell'Ordinanza.

- È necessario rendere disponibili prodotti per l'igienizzazione delle mani per i clienti e per il personale anche in più punti del locale, in particolare all'entrata e in prossimità dei servizi igienici, che dovranno essere puliti più volte al giorno.

- Negli esercizi che dispongono di posti a sedere, **privilegiare l'accesso tramite prenotazione, mantenere l'elenco dei soggetti che hanno prenotato per un periodo di 14 giorni**, garantendo il rispetto della normativa in materia di protezione dei dati personali. **In tali attività non possono essere presenti all'interno del locale più clienti di quanti siano i posti a sedere.**

- **Negli esercizi che non dispongono di posti a sedere**, consentire l'ingresso ad un numero limitato di clienti per volta, in base alle caratteristiche dei singoli locali, **in modo da assicurare il mantenimento di almeno 1 metro di separazione tra le sedute.**

- Laddove possibile, privilegiare l'utilizzo degli spazi esterni (giardini, terrazze, plateatici), sempre nel rispetto del distanziamento di almeno 1 metro.

- I tavoli devono essere disposti in modo da assicurare il mantenimento di almeno 1 metro di separazione tra i clienti, **ad eccezione dei membri dello stesso gruppo familiare o dei conviventi e del caso di accompagnamento di minori di anni sei o di persone disabili** di cui all'art. 9 comma 2 del D.P.C.M. del 17 maggio 2020. Detto ultimo aspetto afferisce alla responsabilità individuale. Tale distanza può essere ridotta solo ricorrendo a barriere fisiche tra i diversi tavoli adeguate a prevenire il contagio tramite droplet.

■ **La consumazione al banco è consentita solo se può essere assicurata la distanza interpersonale di almeno 1 metro tra i clienti**, ad eccezione delle persone che in base alle disposizioni di cui al punto precedente non siano soggette al distanziamento interpersonale. Detto ultimo aspetto afferisce alla responsabilità individuale.

■ **La consumazione a buffet in modalità self-service non è consentita.** È possibile organizzare una modalità a buffet mediante somministrazione da parte di personale incaricato, escludendo la possibilità per i clienti di toccare quanto esposto e prevedendo in ogni caso, per clienti e personale, l'obbligo del mantenimento della distanza e l'obbligo dell'utilizzo della mascherina a protezione delle vie respiratorie; è inoltre possibile da parte del gestore dell'attività offrire a colazione prodotti monoporzione confezionati o sigillati (ad es. marmellate in piccoli vasetti ermetici, confezioni di formaggini o di fette biscottate), con modalità che consentano un ordinato afflusso al buffet rispettoso del distanziamento interpersonale.

■ **Il personale di servizio a contatto con i clienti deve utilizzare la mascherina** e deve procedere ad una frequente igiene delle mani con prodotti igienizzanti (prima di ogni servizio al tavolo).

■ **Favorire il ricambio d'aria negli ambienti interni.** In ragione dell'affollamento e del tempo di permanenza degli occupanti, dovrà essere verificata l'efficacia degli impianti al fine di garantire l'adeguatezza delle portate di aria esterna secondo le normative vigenti. In ogni caso, l'affollamento deve essere correlato alle portate effettive di aria esterna. **Per gli impianti di condizionamento**, è obbligatorio, se tecnicamente possibile, escludere totalmente la funzione di ricircolo dell'aria. In ogni caso vanno rafforzate ulteriormente le misure per il ricambio d'aria naturale e/o attraverso l'impianto, e va garantita la pulizia, ad impianto fermo, dei filtri dell'aria di ricircolo per mantenere i livelli di filtrazione/rimozione adeguati. Se tecnicamente possibile, va aumentata la capacità filtrante del ricircolo, sostituendo i filtri esistenti con filtri di classe superiore, garantendo il mantenimento delle portate. Nei servizi igienici va mantenuto in funzione continuata l'estrattore d'aria.

■ **La postazione dedicata alla cassa può essere dotata di barriere fisiche** (es. schermi); il personale deve indossare la mascherina e avere a disposizione gel igienizzante per le mani. In ogni caso, favorire modalità di pagamento elettroniche, possibilmente al tavolo.

■ **I clienti dovranno indossare la mascherina tutte le volte che non sono seduti al tavolo.**

■ Al termine di ogni servizio al tavolo andranno previste tutte le consuete misure di pulizia e disinfezione delle superfici, evitando il più possibile utensili e contenitori riutilizzabili se non disinfettabili (saliere, oliere, ecc). **Per i menù favorire la consultazione online sul proprio cellulare, o predisporre menù in stampa plastificata**, e quindi disinfettabile dopo l'uso, oppure cartacei a perdere.

COMMERCIO AL DETTAGLIO IN SEDE FISSA

Le presenti indicazioni si applicano al settore del commercio al dettaglio in sede fissa, alle agenzie di viaggi, ai servizi di prenotazione, di biglietteria e alle altre attività di assistenza turistica.

- **Predisporre una adeguata informazione sulle misure di prevenzione.**
- **Prima dell'accesso al luogo di lavoro deve essere rilevata la temperatura corporea del personale** e, se superiore ai 37,5°, non sarà consentito l'accesso o la permanenza ai luoghi di lavoro al lavoratore che sarà quindi posto momentaneamente in isolamento con relativa segnalazione alle autorità sanitarie. Se durante l'attività il lavoratore dovesse manifestare i sintomi di infezione respiratoria da COVID-19 (es. febbre, tosse, raffreddore, congiuntivite) sarà posto in isolamento e segnalato alle autorità sanitarie. **La rilevazione della temperatura corporea è fortemente raccomandata anche per i clienti.** Per le disposizioni di dettaglio si rinvia a quanto previsto dal paragrafo 1.3 dell'Ordinanza.
- **Prevedere regole di accesso**, in base alle caratteristiche dei singoli esercizi, in modo da evitare assembramenti e **assicurare il mantenimento di almeno 1 metro di separazione tra i clienti.**
- **Garantire un'ampia disponibilità e accessibilità a sistemi per l'igiene delle mani** con prodotti igienizzanti, promuovendone l'utilizzo frequente da parte dei clienti e degli operatori.
- Nel caso di acquisti con scelta in autonomia e manipolazione del prodotto da parte del cliente, dovrà essere resa obbligatoria la disinfezione delle mani prima della manipolazione della merce. In alternativa, dovranno essere messi a disposizione della clientela guanti monouso da utilizzare obbligatoriamente.
- **I clienti devono sempre indossare la mascherina, così come i lavoratori.**
- **L'addetto alla vendita deve procedere ad una frequente igiene delle mani** con prodotti igienizzanti (prima e dopo ogni servizio reso al cliente).
- **Assicurare la pulizia e la disinfezione quotidiana delle aree comuni.**
- **Favorire il ricambio d'aria negli ambienti interni.** In ragione dell'affollamento e del tempo di permanenza degli occupanti, dovrà essere verificata l'efficacia degli impianti al fine di garantire l'adeguatezza delle portate di aria esterna secondo le normative vigenti. In ogni caso, l'affollamento deve essere correlato alle portate effettive di aria esterna. **Per gli impianti di condizionamento**, è obbligatorio, se tecnicamente possibile, escludere totalmente la funzione di ricircolo dell'aria. In ogni caso vanno rafforzate ulteriormente le misure per il ricambio d'aria naturale e/o attraverso l'impianto, e va garantita la pulizia, ad impianto fermo, dei filtri dell'aria di ricircolo per mantenere i livelli di filtrazione/rimozione adeguati. Se tecnicamente possibile, va aumentata la capacità filtrante del ricircolo, sostituendo i filtri esistenti con filtri di classe superiore, garantendo il mantenimento delle portate. Nei servizi igienici va mantenuto in funzione continuata l'estrattore d'aria

■ **La postazione dedicata alla cassa può essere dotata di barriere fisiche** (es. schermi); il personale deve indossare la mascherina e avere a disposizione prodotti igienizzanti per l'igiene delle mani. In ogni caso, favorire modalità di pagamento elettroniche.

UFFICI APERTI AL PUBBLICO

Le presenti indicazioni si applicano al **settore degli uffici, pubblici e privati, degli studi professionali, dei servizi amministrativi e di agenzie che prevedono accesso del pubblico.**

- **Predisporre una adeguata informazione sulle misure di prevenzione.**
- **Prima dell'accesso al luogo di lavoro deve essere rilevata la temperatura corporea del personale** e, se superiore ai 37,5°, non sarà consentito l'accesso o la permanenza ai luoghi di lavoro al lavoratore che sarà quindi posto momentaneamente in isolamento con relativa segnalazione alle autorità sanitarie. Se durante l'attività il lavoratore dovesse manifestare i sintomi di infezione respiratoria da COVID-19 (es. febbre, tosse, raffreddore, congiuntivite) sarà posto in isolamento e segnalato alle autorità sanitarie. **La rilevazione della temperatura corporea è fortemente raccomandata anche per i clienti/utenti.** Per le disposizioni di dettaglio si rinvia a quanto previsto dal paragrafo 1.3 dell'Ordinanza.
- Promuovere il contatto con i clienti/utenti, laddove possibile, tramite modalità di collegamento a distanza e soluzioni innovative tecnologiche.
- **Favorire l'accesso dei clienti/utenti solo tramite prenotazione**, consentendo la presenza contemporanea di un numero limitato di clienti/utenti in base alla capienza del locale (vd. punto successivo).
- **Riorganizzare gli spazi**, per quanto possibile in ragione delle condizioni logistiche e strutturali, per **assicurare il mantenimento di almeno 1 metro di separazione sia tra le singole postazioni di lavoro, sia tra i clienti/utenti** (ed eventuali accompagnatori) in attesa. **Dovrà essere utilizzata la mascherina a protezione delle vie aeree.**
- **L'area di lavoro, laddove possibile, può essere delimitata da barriere fisiche adeguate** a prevenire il contagio tramite droplet.
- Nelle aree di attesa e in prossimità delle postazioni informatiche di uso comune, **mettere a disposizione prodotti igienizzanti per l'igiene delle mani dei clienti/utenti**, con la raccomandazione di procedere ad una frequente igiene delle mani soprattutto dopo il contatto con riviste e materiale informativo.
- **L'attività di front office** per gli uffici ad alto afflusso di clienti/utenti esterni **può essere svolta esclusivamente nelle postazioni dedicate e dotate di vetri o pareti di protezione.**
- **L'operatore deve procedere ad una frequente igiene delle mani con prodotti igienizzanti** (prima e dopo ogni servizio reso al cliente/utente).
- **Per le riunioni** (con clienti/utenti interni o esterni) **vengono prioritariamente favorite le modalità a distanza; in alternativa, dovrà essere garantito il rispetto del mantenimento della distanza interpersonale di almeno 1 metro e l'uso della mascherina.**

■ **Assicurare una adeguata pulizia delle superfici di lavoro prima di servire un nuovo cliente/utente e una adeguata disinfezione delle attrezzature.**

■ **Favorire il ricambio d'aria** negli ambienti interni. In ragione dell'affollamento e del tempo di permanenza degli occupanti, dovrà essere verificata l'efficacia degli impianti al fine di garantire l'adeguatezza delle portate di aria esterna secondo le normative vigenti. In ogni caso, l'affollamento deve essere correlato alle portate effettive di aria esterna. **Per gli impianti di condizionamento**, è obbligatorio, se tecnicamente possibile, escludere totalmente la funzione di ricircolo dell'aria. In ogni caso vanno rafforzate ulteriormente le misure per il ricambio d'aria naturale e/o attraverso l'impianto, e va garantita la pulizia, ad impianto fermo, dei filtri dell'aria di ricircolo per mantenere i livelli di filtrazione/rimozione adeguati. Se tecnicamente possibile, va aumentata la capacità filtrante del ricircolo, sostituendo i filtri esistenti con filtri di classe superiore, garantendo il mantenimento delle portate. Nei servizi igienici va mantenuto in funzione continuata l'estrattore d'aria.

MANUTENZIONE DEL VERDE

- **La consegna a domicilio** del cliente di piante e fiori per piantumazioni deve avvenire nel rispetto delle indicazioni fornite in relazione al trasporto dei prodotti. **Se il personale effettua la consegna del prodotto, vige l'obbligo di mascherina e di guanti.**
- Tutte le **operazioni di pulizia** devono essere effettuate indossando dispositivi di protezione (ad es. mascherina, guanti) e aerando i locali chiusi, individuando il personale dedicato (lavoratori della stessa azienda o personale esterno).
- **Prima dell'accesso al luogo di lavoro deve essere rilevata la temperatura corporea del personale** e, se superiore ai 37,5°, non sarà consentito l'accesso o la permanenza ai luoghi di lavoro al lavoratore che sarà quindi posto momentaneamente in isolamento con relativa segnalazione alle autorità sanitarie. Se durante l'attività il lavoratore dovesse manifestare i sintomi di infezione respiratoria da COVID-19 (es. febbre, tosse, raffreddore, congiuntivite) sarà posto in isolamento e segnalato alle autorità sanitarie. Per le disposizioni di dettaglio si rinvia a quanto previsto dal paragrafo 1.3 dell'Ordinanza.
- **Le operazioni di pulizia** di tutte le superfici (in particolare all'interno dei locali spogliatoi, dei servizi igienici e negli altri luoghi o spazi comuni) dovranno avere cadenza giornaliera utilizzando comuni detergenti; mezzi di trasporto, macchine (trattori con uomo a bordo o senza uomo a bordo, piattaforme di lavoro elevabili - PLE) e attrezzature dovranno avere cadenza giornaliera utilizzando comuni detergenti.
- **Le operazioni di disinfezione periodica** devono interessare spogliatoi, servizi igienici e spazi comuni, comprese le macchine e le attrezzature (PLE, motoseghe, decespugliatori, rasaerba, scale, forbici) con particolare attenzione se a noleggio.
- **L'azienda dovrà mettere a disposizione idonei mezzi detergenti**, dovrà inoltre rendere disponibile all'interno dei locali e degli automezzi utilizzati per raggiungere i cantieri i dispenser di prodotti igienizzanti per le mani.
- **Deve essere regolamentato l'accesso agli spazi comuni** (quali, ad esempio, spogliatoi, zona pausa caffè) limitando il numero delle presenze contemporanee ed il tempo di permanenza, **con il rispetto in ogni caso del criterio della distanza di almeno 1 metro fra le persone.**
- **Relativamente alla protezione delle mani**, in considerazione del rischio aggiuntivo derivante da un errato impiego di tali dispositivi, **si ritiene più protettivo consentire di lavorare senza guanti monouso e disporre il lavaggio frequente delle mani** con prodotti igienizzanti secondo opportune procedure aziendali (fatti salvi i casi di rischio specifico associati alla mansione specifica o di probabile contaminazione delle superfici).
- **Allestimento del cantiere:** i lavoratori in tutte le fasi di delimitazione del cantiere, apposizione segnaletica, scarico materiali e attrezzature devono mantenere le distanze di sicurezza. Il distanziamento attraverso l'apposizione di idonea segnaletica e/o recinzione di cantiere deve essere garantito anche nei confronti di committenti e/o cittadini. 30

■ **Operazioni di potatura o abbattimento alberi:** l'operatore alla guida del trattore o macchine semoventi cabinate deve trovarsi da solo, sia durante le fasi di spostamento sia durante le fasi di lavorazione. Evitare se possibile l'uso promiscuo di macchine semoventi cabinate o, preliminarmente, effettuare la pulizia e disinfezione della cabina e delle superfici della macchina. Anche nel caso di uso promiscuo delle attrezzature, ad esempio motoseghe, si consiglia, preliminarmente, la disinfezione delle parti che possono veicolare il contagio.

■ **Attività di sfalcio, piantumazione, creazione e cura di aree verdi:** evitare, se possibile, l'uso promiscuo di trattorini o macchine semoventi quali escavatori, preliminarmente effettuare la pulizia e la disinfezione delle superfici delle attrezzature