

San Marino, 26/03/2020/1719 d.f.R

Prot. n. 2017/D1/2020

DIREZIONE

Spett. Associazioni di Categoria

Spett. Organizzazioni Sindacali

Spett. Ordini Professionali

=LORO SEDI=

Oggetto: circolare esplicativa Decreto Legge 20 marzo 2020 n.52 "Misure straordinarie rischio COVID-19".

Ai fini dell'applicazione delle disposizioni contenute nel D.L. n.52/2020, il Dipartimento Prevenzione ha predisposto le seguenti linee-guida intitolate **Indicazioni aziende art. 6 D.L.: n.52/2020.**

MISURE DI SICUREZZA RELATIVE AL CONTROLLO DI INGRESSI E ACCESSI

- L'ingresso a tutti i locali va gestito al fine di evitare assembramenti e garantire le distanze minime.
- · Gli uffici/le attività configurate come sportello con il pubblico, quando non garantiscono almeno 1 metro di distanza, vanno dotati di pannello per la separazione fisica.
- Risulta altresì opportuno limitare gli spazi a disposizione del personale/clienti a quelli strettamente necessari, al fine di circoscrivere le aree da sottoporre a sanitizzazione.
- Il controllo sugli accessi e sui sintomi dei dipendenti deve essere eseguito come da indicazioni del D.L. n.52/2020 e successive modifiche/specifiche.
- I fornitori o altri soggetti esterni che per motivi di lavoro accedano all'azienda sono soggetti a tutti gli obblighi in capo al datore di lavoro in merito al controllo degli accessi.

MISURE DI SICUREZZA RELATIVE ALLE ATTIVITA'INTERNE

- Occorre individuare ed eliminare tutte le operazioni svolte con attrezzature il cui utilizzo risulti promiscuo, se non manipolate con guanti: es. telefoni, computer, penne. Tali attrezzature possono essere utilizzate da persone diverse solamente previa sanitizzazione, tenendo in debito conto il tempo di contatto necessario per l'azione virucida.
- Il consumo di cibi, può avvenire esclusivamente in luoghi deputati e solo successivamente alla sanitizzazione, da farsi dopo ogni utilizzo dell'area interessata.
- I locali di attività in cui si riscontri la presenza di soggetti risultati positivi al Sars Cov 2, prima di essere nuovamente in utilizzo, dovranno essere sottoposti a trattamenti di sanitizzazione su tutte le superfici in uso. Andranno determinati e rispettati i tempi per l'areazione dei locali, in particolare successivamente all'impiego di sostanze utilizzate per via aeriforme.

MISURE DI SICUREZZA RELATIVE ALLE PULIZIE

Oltre alla pulizia effettuata con comuni detergenti, si interviene con la sanitizzazione mediante l'utilizzo di prodotti con comprovata azione virucida, in particolare cloro derivati contenenti almeno il 5% di cloro attivo e prodotti con tenore di alcol non inferiore al 70%.

Pagina ₫ di 3.

REPUBBLICA DI SAN MARINO



- Occorre agire su tutte le superfici e le attrezzature che possono essere venute a contatto con persone, fino ad altezza 2 mt, preferibilmente mediante panno/carta che andrà, una volta cosparso di prodotto, passato sulle superfici. Eventuale ristagno di prodotto non andrà eliminato. Preferire materiali usa e getta, eventuali panni da riutilizzarsi solamente previo lavaggio 90°C con detergente.
- Va prestata particolare attenzione alla sanitizzazione di telefoni, tastiere, mouse, maniglie di porte e mobili, citofoni, tastierini, quadri comando, interruttori, zone bagno.
- Servizi igienici, dove non è possibile aumentare la frequenza delle pulizie, ogni dipendente dopo l'uso provvederà alla sanitizzazione di tutte le superfici con cui sia venuto in contatto, con prodotto appropriato messo a disposizione dall'Azienda.
- Nei Centri Commerciali sarà possibile tenere aperto un solo servizio igienico per il pubblico, previo aumento della frequenza di pulizia.
- Nel dare corso a quanto su indicato vanno utilizzati DPI appropriati ai rischi presenti.

MISURE DI SICUREZZA SPECIFICHE ED ULTERIORI PER LE ATTIVITA' DEL SETTORE ALIMENTARE

- · I servizi igienici devono essere in utilizzo esclusivo dei dipendenti e dotati di rubinetteria di tipo non manuale.
- Gli operatori devono essere dotati di guanti e mascherina di tipo chirurgico oppure mascherina senza valvola espiratoria in ogni fase di possibile contatto con alimenti. I guanti dovranno essere del tipo in nitrile usa e getta e una volta indossati, andrà effettuato un normale lavaggio mani con prodotto alcolico al fine di sanitizzare l'esterno del guanto. Al contatto con imballi, ecc. la procedura di lavaggio dovrà essere ripetuta.
- Le zone di vendita diretta (banchi e banconi) vanno contornati con bandelle colorate che delimitino/impediscano alla clientela di sostare a meno di 1 metro dal bordo superiore dei banchi.
- Dove non può essere garantita la distanza minima, es. zona passaggio cassa, il cliente deve guadagnare al più presto detta distanza senza stazionare accanto al personale di cassa.
- E' opportuno collocare cartelli che avvertano la clientela di limitare al massimo la manipolazione di qualsiasi alimento, anche confezionato, soprattutto se poi non acquistato.
- Evitare/limitare il contatto con tutte le superfici es. scansie, banchi, casse. Va prevista una sanitizzazione periodica durante i turni di lavoro.
- Occorre sanitizzare e di volta in volta rendere disponibili carrelli e/o ausili per la spesa, in alternativa può risultare opportuno fornire guanti alla clientela.
- Le pulizie di fine giornata, devono obbligatoriamente prevedere la sanitizzazione, con gli opportuni prodotti, di tutte le zone in cui non si può escludere il contatto con le persone, ferma restando la salvaguardia dei prodotti alimentari.
- Eventuali contenitori di alimenti, sistemati in appoggio sui banchi vendita, devono essere accessibili solamente dal lato operatori, quelli che presentino sistemi di chiusura tipo coperchio/pellicola, vanno posizionati dietro il bancone.
- Eliminare impiego di attrezzature/modalità lavorative che possano comportare rischio di contagio diretto o crociato.
- Collocare cartelli riportando le misure qui indicate.

MISURE DI SICUREZZA RELATIVE ALLA GESTIONE DI UN SOGGETTO SINTOMATICO

- Isolare immediatamente un soggetto che presenti sintomi respiratori o febbre e fargli indossare una mascherina chirurgica oppure mascherina senza valvola espiratoria.
- · Sanificare la postazione di lavoro e aerare il locale.

Pagina 2 di 3

REPUBBLICA DI SAN MARINO

Sede legale del Dipartimento Prevenzione

Sede tecnica del Dipartimento Prevenzione

Via La Toscana 3 47893 Borgo Maggiore Repubblica di San Marino T.+378(0549)994505-F+378 (0549) 994355 e-mail info.dp@iss.sm Sede distaccata UOS Sanità Veterinaria e Igiene Alimentare Strada del Lavoro 29 47892 Gualdicciolo Repubblica di San Marino T. +378 (0549) 904614- F + 378 (0549) 953965



Inibire temporaneamente l'accesso al locale di lavoro, finché non siano terminate le operazioni di pulizia.

Invitare il soggetto a recarsi al proprio domicilio o a contattare il numero ISS: 0549-994001

dedicato o il proprio curante.

Tenere evidenza dei colleghi presenti nello stesso locale di lavoro del soggetto o che abbiano avuto contatti con lo stesso.

A seguito del recepimento e dell'applicazione delle misure di cui sopra, le Aziende sono tenute a redigere un allegato integrativo al Documento Valutazione Rischi ed alle documentazioni relative al H.A.C.C.P e S.S.O.P.

A disposizione per ulteriori informazioni o chiarimenti del caso, si coglie l'occasione per porgere distinti saluti.

Il Direttore del Dip

Pagina 3 di 3