

VADEMECUM “SPACCI AZIENDALI”

Misure di contenimento contagio COVID-19

Misure per gli esercizi commerciali

(DPCM 26/4/2020 - GU Serie Generale n.108 del 27-04-2020)

- **INFORMAZIONE** per lavoratori e clienti delle disposizioni - (ALL. 0, 1, 2, 3,17)
- Assicurare **DISTANZA** INTERPERSONALE di almeno 1 metro: mantenere, in tutte le attività e le loro fasi, il distanziamento - (ALL. 4, 10, 11)
- Garanzia **PULIZIA** e IGIENE ambientale, **ALMENO 2 VOLTE** al GIORNO ed in funzione dell’orario di apertura - (ALL. 9)
- **INGRESSI** DILAZIONATI, garantire **ACCESSI** REGOLAMENTATI e scaglionati, così:
 - Ampliamento delle fasce orarie di apertura
 - Fino a 40 mq di locale, potrà accedere 1 PERSONA alla volta, oltre ad un MASSIMO di 2 operatori - (ALL. 6)
 - Locali di dimensione superiore ai 40 mq, l’ACCESSO è REGOLAMENTATO in funzione degli spazi disponibili - (ALL. 5), differenziando, ove possibile, i PERCORSI di ENTRATA e di USCITA - (ALL. 12, 18)
- Impedire di sostare all’interno dei locali più del tempo necessario all’acquisto dei beni
- Garantire l’adeguata **AERAZIONE** naturale e ricambio d’aria
- **DISINFEZIONE** MANI: disporre e rendere accessibili i sistemi per la disinfezione delle mani. In particolare DEVONO essere disponibili accanto a tastiere, schermi touch e sistemi di pagamento. Se possibile all’esterno prima di accedere ai locali e prima dell’utilizzo dei guanti monouso - (ALL. 15)
- USO **MASCHERINE** nei luoghi/ambienti chiusi nonché in tutte le fasi lavorative ove non sia possibile garantire il distanziamento - (ALL. 14)
- USO **GUANTI** “usa e getta”/monouso - (ALL. 14)
- **INFORMAZIONE** per garantire il distanziamento dei clienti in attesa di entrare (ALL. 11)

Indicazioni ad interim per la prevenzione e gestione degli ambienti indoor in relazione alla trasmissione dell'infezione da virus SARS-CoV-2

(Istituto Superiore di Sanità)

Le **pulizie quotidiane*** degli ambienti/aree, devono riguardare le superfici toccate più di frequente (ad es., porte, maniglie, finestre, vetri, tavoli, interruttori della luce, servizi igienici, rubinetti, lavandini, scrivanie, sedie, maniglie carrello e dei cestini della spesa, tornelli, distributori biglietti, maniglie passeggeri, comandi, volante, cinture di sicurezza, maniglie delle portiere, tasti e pulsanti apriporta, tastiere, telecomandi, stampanti).

Utilizzare panni, diversi per ciascun tipo di oggetto/superficie, in microfibra inumiditi con acqua e sapone oppure con una soluzione di alcool etilico con una percentuale minima del 70% v/v

e successivamente

con una soluzione di ipoclorito di sodio diluita allo 0,5% di cloro attivo per i servizi igienici e le altre superfici (es. come la candeggina che in commercio si trova al 5% o al 10% di contenuto di cloro), e allo 0,1% di cloro attivo per tutte le altre superfici, tenendo in considerazione il tipo di materiale, l'uso e l'ambiente o altri detergenti professionali equivalenti come campo d'azione (sanificazione: detergenza e disinfezione), facendo attenzione al corretto utilizzo per ogni superficie da pulire.

* **Per pulizie quotidiane/sanificazione si intende:** il complesso di procedimenti e operazioni atti a rendere salubre un determinato ambiente mediante le attività di pulizia, di detergenza e/o la successiva disinfezione. Riferimento UNI 10585: 1993.

Pulizia/sanificazione e disinfezione 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.

Decreto n. 254 del 7 luglio 1997 Regolamento di attuazione degli articoli 1 e 4 della legge 25 gennaio 1994, n. 82, per la disciplina delle attività di pulizia, di disinfezione, di disinfestazione, di derattizzazione e di sanificazione.

Indicazioni ad interim sull'igiene degli alimenti durante l'epidemia da virus SARS-CoV-2

(Istituto Superiore di Sanità)

Attività all'interno del punto o delle aree di vendita

- ♣ Agevolare il **rispetto** da parte dei clienti delle **distanze** interpersonali (fra i clienti e rispetto al personale di vendita) attraverso l'utilizzo di apposita segnaletica orizzontale in corrispondenza delle zone di sosta principali (area delle casse, banchi vendita di gastronomia, panetteria, ecc.).
- ♣ Assicurare la **presenza**, in tutte le aree con vendita di alimenti sfusi (es. ortofrutta, panetteria), di idonei quantitativi di **guanti monouso** per l'utilizzo da parte della clientela. Evidenziare l'obbligo di utilizzo di tali guanti monouso anche mediante apposita segnaletica in corrispondenza dell'area destinata all'esposizione dei prodotti. Poiché i guanti utilizzati per la manipolazione degli alimenti devono rispondere alle specifiche per i materiali a contatto con gli alimenti (MOCA), tali guanti devono essere utilizzati anche dai clienti che, all'accesso al punto/area vendita, siano già dotati in proprio di guanti (cioè sovrapposizione del guanto monouso da ortofrutta/panetteria al guanto già indossato dal cliente).
- ♣ Laddove possibile, posizionare barriere di protezione per il personale onde minimizzare il contatto con i clienti nei punti in cui sia più difficile rispettare rigorosamente il distanziamento (es. casse).
- ♣ Laddove possibile, agevolare l'uso di pagamenti contactless.

Accesso al punto o alle aree di vendita

- ♣ Porre all'ingresso del punto o dell'area di vendita una segnaletica di divieto di accesso in presenza di sintomi simil-influenzali o comunque riconducibili ad infezioni COVID-19.
- ♣ Porre all'ingresso del punto o dell'area di vendita istruzioni sul comportamento che il cliente deve tenere all'interno secondo le proprie modalità organizzative o le disposizioni locali.

♣ Garantire, nei limiti del possibile per aree non di pertinenza degli esercizi commerciali, che le code per l'accesso al punto vendita o all'area di vendita si svolgano nel rispetto del corretto distanziamento individuale.

♣ Garantire l'ingresso esclusivamente a un numero di persone tale da assicurare all'interno del punto vendita o dell'area di vendita il corretto distanziamento individuale. Per locali fino a 40 m² è consentito l'accesso ad una persona alla volta (più un massimo di due operatori dell'esercizio commerciale); per locali di dimensioni superiori l'accesso è regolamentato in funzione degli spazi disponibili.

♣ Regolare l'accesso in modo da garantire lo smaltimento delle code in prossimità della casse.

♣ Valutare, laddove la struttura del locale o dell'area commerciale lo consenta, l'istituzione di percorsi obbligati unidirezionali, per garantire un flusso ordinato della clientela.

♣ Differenziare, laddove possibile, i percorsi di entrata e di uscita.

♣ Mettere a disposizione all'ingresso dell'esercizio o dell'area commerciale spray o gel sanificante per le mani. In esercizi o aree commerciali di grandi dimensioni dislocare dispensatori di spray o gel sanificante per le mani anche in punti interni all'esercizio/area, privilegiando le aree con oggetti frequentemente toccati dalla clientela quali tastiere/touchscreen di bilance, POS, maniglie di banchi o armadi frigoriferi, ecc.

♣ Mettere a disposizione all'ingresso dell'esercizio o dell'area commerciale spray o gel sanificante e salviettine monouso per consentire al cliente di effettuare l'igienizzazione delle parti dei carrelli/cestini a contatto con le mani.

♣ Verificare che i clienti che accedono all'esercizio o all'area commerciale aderiscano alle indicazioni relative all'uso delle mascherine all'igienizzazione delle mani.

♣ Tenendo in considerazione l'evoluzione degli approcci e delle misure per il contenimento dell'epidemia di COVID-19 a livello nazionale e locale, agevolare la possibilità di accessi preferenziali o prioritari per specifici gruppi della popolazione (es. persone con difficoltà motoria, anziani, personale impegnato in servizi di pubblica utilità quali sanità, pubblica sicurezza, protezione civile, ecc.).