

Giunta Regionale della Campania



Il Presidente

ORDINANZA n. 76 del 3 ottobre 2020

OGGETTO: Ulteriori misure per la prevenzione e gestione dell'emergenza epidemiologica da COVID-19. Ordinanza ai sensi dell'art. 32, comma 3, della legge 23 dicembre 1978, n.833 in materia di igiene e sanità pubblica e dell'art. 3 del decreto-legge 25 marzo 2020, n. 19. **-Adeguamento protocollo di sicurezza *Wedding e cerimonie*, per lo svolgimento di ricevimenti- Parziale modifica Ordinanza n.75 del 29 settembre 2020. Proroga ulteriori Ordinanze regionali vigenti**

VISTO l'art. 32 della Costituzione;

VISTO lo Statuto della Regione CAMPANIA;

PRESO ATTO della delibera del Consiglio dei Ministri del 31 gennaio 2020 con la quale è stato dichiarato, per sei mesi, lo stato di emergenza sul territorio nazionale relativo al rischio sanitario connesso all'insorgenza di patologie derivanti da agenti virali trasmissibili;

VISTO il decreto-legge 25 marzo 2020, n. 19 convertito in Legge 22 maggio 2020, n. 35, a mente del cui art.1 " *1. Per contenere e contrastare i rischi sanitari derivanti dalla diffusione del virus COVID-19, su specifiche parti del territorio nazionale ovvero, occorrendo, sulla totalità di esso, possono essere adottate, secondo quanto previsto dal presente decreto, una o più misure tra quelle di cui al comma 2, per periodi predeterminati, ciascuno di durata non superiore a trenta giorni, reiterabili e modificabili anche più volte fino al 31 luglio 2020, termine dello stato di emergenza dichiarato con delibera del Consiglio dei Ministri del 31 gennaio 2020, ((pubblicata nella Gazzetta Ufficiale n. 26 del 1° febbraio 2020,)) e con possibilità di modularne l'applicazione in aumento ovvero in diminuzione secondo l'andamento epidemiologico del predetto virus*";

VISTO il decreto-legge 16 maggio 2020, n.33, convertito dalla legge 14 luglio 2020, n. 74 e, in particolare, l'art.1 a mente del quale " *(omissis) 16. Per garantire lo svolgimento in condizioni di sicurezza delle attività economiche, produttive e sociali, le regioni monitorano con cadenza giornaliera l'andamento della situazione epidemiologica nei propri territori e, in relazione a tale andamento, le condizioni di adeguatezza del sistema sanitario regionale. I dati del monitoraggio sono comunicati giornalmente dalle regioni al Ministero della salute, all'Istituto superiore di sanità e al comitato tecnico-scientifico di cui all'ordinanza del Capo del dipartimento della protezione civile del 3 febbraio 2020, n. 630, e successive modificazioni. In relazione all'andamento della situazione epidemiologica sul territorio, accertato secondo i criteri stabiliti con decreto del Ministro della salute del 30 aprile 2020, pubblicato nella Gazzetta Ufficiale n.112 del 2 maggio 2020, e sue eventuali modificazioni, nelle more dell'adozione dei decreti del Presidente del Consiglio dei ministri di cui all'articolo 2 del decreto-legge n.19 del 2020, la Regione, informando contestualmente il Ministro della salute, può introdurre misure*

Giunta Regionale della Campania



Il Presidente

derogatorie, ampliative o restrittive, rispetto a quelle disposte ai sensi del medesimo articolo 2” e l’art. 3 (Misure urgenti di carattere regionale o infraregionale), secondo il cui disposto “ 1. Nelle more dell’adozione dei decreti del Presidente del Consiglio dei ministri di cui all’articolo 2, comma 1, e con efficacia limitata fino a tale momento, le regioni, in relazione a specifiche situazioni sopravvenute di aggravamento del rischio sanitario verificatesi nel loro territorio o in una parte di esso, possono introdurre misure ulteriormente restrittive rispetto a quelle attualmente vigenti, tra quelle di cui all’articolo 1, comma 2, esclusivamente nell’ambito delle attività di loro competenza e senza incisione delle attività produttive e di quelle di rilevanza strategica per l’economia nazionale”;

VISTO l’art.2 (Sanzioni e controlli) del citato decreto-legge n.33 del 2020 convertito dalla legge 14 luglio 2020, n.74, a mente del quale “1. Salvo che il fatto costituisca reato diverso da quello di cui all’articolo 650 del codice penale, le violazioni delle disposizioni del presente decreto, ovvero dei decreti e delle ordinanze emanati in attuazione del presente decreto, sono punite con la sanzione amministrativa di cui all’articolo 4, comma 1, del decreto-legge 25 marzo 2020, n. 19, convertito, con modificazioni, dalla legge 22 maggio 2020, n.35. Nei casi in cui la violazione sia commessa nell’esercizio di un’attività di impresa, si applica altresì la sanzione amministrativa accessoria della chiusura dell’esercizio o dell’attività da 5 a 30 giorni. 2. Per l’accertamento delle violazioni e il pagamento in misura ridotta si applica l’articolo 4, comma 3, del decreto-legge n. 19 del 2020. Le sanzioni per le violazioni delle misure disposte da autorità statali sono irrogate dal Prefetto. Le sanzioni per le violazioni delle misure disposte da autorità regionali e locali sono irrogate dalle autorità che le hanno disposte. All’atto dell’accertamento delle violazioni di cui al secondo periodo del comma 1, ove necessario per impedire la prosecuzione o la reiterazione della violazione, l’autorità procedente può disporre la chiusura provvisoria dell’attività o dell’esercizio per una durata non superiore a 5 giorni. Il periodo di chiusura provvisoria è scomputato dalla corrispondente sanzione accessoria definitivamente irrogata, in sede di sua esecuzione. In caso di reiterata violazione della medesima disposizione la sanzione amministrativa è raddoppiata e quella accessoria è applicata nella misura massima. 2 bis. I proventi delle sanzioni amministrative pecuniarie, relative alle violazioni delle disposizioni previste dal presente decreto accertate successivamente alla data di entrata in vigore della legge di conversione del presente decreto, sono devoluti allo Stato quando le violazioni siano accertate da funzionari, ufficiali ed agenti dello Stato. I medesimi proventi sono devoluti alle regioni, alle province e ai comuni quando le violazioni siano accertate da funzionari, ufficiali ed agenti, rispettivamente, delle regioni, delle province e dei comuni.3. Salvo che il fatto costituisca reato punibile ai sensi dell’articolo 452 del codice penale o comunque più grave reato, la violazione della misura di cui all’articolo 1, comma 6, è punita ai sensi dell’articolo 260 del regio decreto 27 luglio 1934, n. 1265”;

VISTO il DPCM 26 aprile 2020 e, in particolare, l’art.2, comma 11, a mente del quale “Per garantire lo svolgimento delle attività produttive in condizioni di sicurezza, le Regioni monitorano con cadenza giornaliera l’andamento della situazione epidemiologica nei propri territori e, in relazione a tale andamento, le condizioni di adeguatezza del sistema sanitario regionale. I dati del monitoraggio sono comunicati giornalmente dalle Regioni al Ministero della Salute, all’Istituto superiore di sanità e al comitato tecnico-scientifico di cui all’ordinanza del

Giunta Regionale della Campania



Il Presidente

Capo del dipartimento della protezione civile del 3 febbraio 2020, n. 630, e successive modificazioni. Nei casi in cui dal monitoraggio emerga un aggravamento del rischio sanitario, individuato secondo i principi per il monitoraggio del rischio sanitario di cui all'allegato 10 e secondo i criteri stabiliti dal Ministro della salute entro cinque giorni dalla data del 27 aprile 2020, il Presidente della Regione propone tempestivamente al Ministro della Salute, ai fini dell'immediato esercizio dei poteri di cui all'art. 2, comma 2, del decreto-legge 25 marzo 2020, n. 19, le misure restrittive necessarie e urgenti per le attività produttive delle aree del territorio regionale specificamente interessate dall'aggravamento”;

VISTO il Decreto del Ministro della Salute 30 aprile 2020, recante i *Criteri relativi alle attività di monitoraggio del rischio sanitario di cui all'allegato 10 del decreto del Presidente del Consiglio dei Ministri del 26 aprile 2020, richiamato dalla menzionata disposizione di cui all'art.1, comma 16 del decreto legge n.33 del 2020, ove si dispone che “Una classificazione di rischio moderato/alto/molto alto porterà ad una rivalutazione e validazione congiunta con la Regione/P.A. interessata che porterà a integrare le informazioni da considerare con eventuali ulteriori valutazioni svolte dalla stessa sulla base di indicatori di processo e risultato calcolati per i propri servizi. Qualora si confermi un rischio alto/molto alto, ovvero un rischio moderato ma non gestibile con le misure di contenimento in atto, si procederà ad una rivalutazione delle stesse di concerto con la Regione/P.A. interessata, secondo quanto previsto dall'articolo 2, comma 11 del DPCM 26/4/2020. Se non sarà possibile una valutazione secondo le modalità descritte, questa costituirà di per sé una valutazione di rischio elevata, in quanto descrittiva di una situazione non valutabile e di conseguenza potenzialmente non controllata e non gestibile. Una classificazione aggiornata del rischio per ciascuna Regione/P.A. deve avvenire almeno settimanalmente. Il Ministero della Salute, tramite apposita cabina di regia, che coinvolgerà le Regioni/PP.AA. e l'Istituto Superiore di Sanità, raccoglie le informazioni necessarie per la classificazione del rischio e realizza una classificazione settimanale del livello di rischio di una trasmissione non controllata e non gestibile di SARS-CoV-2 nelle Regioni/PP.AA.(omissis)”;*

VISTI il DPCM 11 giugno 2020 e il DPCM 14 luglio 2020;

VISTO il Decreto Legge 30 luglio 2020, n. 83, con il quale lo stato di emergenza è stato prorogato fino al 15 ottobre 2020 ed è stato disposto che, nelle more dell'adozione dei decreti del Presidente del Consiglio dei ministri, ai sensi dell'articolo 2, comma 1, del decreto-legge n. 19 del 2020, e comunque per non oltre dieci giorni dalla data di entrata in vigore del medesimo decreto legge, continua ad applicarsi il decreto del Presidente del Consiglio dei ministri del 14 luglio 2020, pubblicato nella Gazzetta Ufficiale del 14 luglio 2020, n. 176;

VISTA l'Ordinanza del Ministro della Salute del 1 agosto 2020;

VISTO il DPCM 7 agosto 2020 ;

VISTE le Ordinanze del Ministro della Salute 12 agosto 2020 e 21 settembre 2020;

4/84

Giunta Regionale della Campania



Il Presidente

VISTO

il DPCM 7 settembre 2020, recante *Ulteriori disposizioni attuative del decreto-legge 25 marzo 2020, n. 19, recante misure urgenti per fronteggiare l'emergenza epidemiologica da COVID-19, e del decreto-legge 16 maggio 2020, n. 33, recante ulteriori misure urgenti per fronteggiare l'emergenza epidemiologica da COVID-19*, pubblicato in pari data, con il quale le misure di cui al decreto del Presidente del Consiglio dei ministri 7 agosto 2020 sono state prorogate sino al 7 ottobre 2020, salvo quanto previsto dal comma 4, sono state altresì confermate, sino al 7 ottobre 2020, le disposizioni contenute nelle ordinanze del Ministro della salute 12 agosto 2020 e 16 agosto 2020, salve le specifiche modifiche ed integrazioni apportate dallo stesso DPCM e sono stati approvati il nuovo allegato 15 (*Linee guida per l'informazione agli utenti e le modalità organizzative per il contenimento della diffusione del COVID-19 in materia di trasporto pubblico*) in sostituzione dell'allegato 15 di cui al DPCM 7 agosto 2020, il nuovo allegato 16 (*Linee guida per il trasporto scolastico dedicato*), il nuovo allegato 20 (*Spostamenti da e per l'estero*) nonché l'allegato 21 (*Indicazioni operative per la gestione di casi e focolai di Sars-Cov-2 nelle scuole e nei servizi educativi dell'infanzia*) e l'allegato 22 (*Protocollo per la gestione di casi confermati e sospetti di covid-19 nelle aule universitarie*);

VISTA l'Ordinanza regionale n. 72 del 24 settembre 2020;

VISTA l'Ordinanza regionale n. 73 del 25 settembre 2020, con la quale è stato, tra l'altro, stabilito che “ *E' consentita la partecipazione del pubblico alle partite di calcio professionistico di serie A in programma sul territorio campano nei giorni 27 settembre 2020 e 30 settembre 2020 entro il limite massimo di n. 1000 spettatori, a condizione del pieno rispetto – da parte delle società, dei gestori e degli utenti- delle seguenti disposizioni, dettate dall'art.1, comma 6, lett. e) del DPCM 7 agosto: - la presenza di pubblico è consentita esclusivamente nei settori degli impianti sportivi nei quali sia possibile assicurare la prenotazione e assegnazione preventiva del posto a sedere, per l'intera durata dell'evento, nel rispetto del distanziamento interpersonale, sia frontalmente che lateralmente, di almeno 1 metro, ad eccezione delle persone che, in base alla disciplina vigente, non sono soggette a distanziamento interpersonale. Dette persone potranno sedere accanto, salvo l'obbligo di mantenere il distanziamento di almeno un metro dagli altri spettatori; - obbligo di misurazione della temperatura all'accesso e divieto di ingresso ove la temperatura sia superiore a 37,5 C°; - obbligo di utilizzo della mascherina a protezione delle vie respiratorie, anche all'aperto; nonché delle seguenti ulteriori prescrizioni: - obbligo di assicurare la presenza di dispenser di gel e/o soluzioni igienizzanti, subordinando l'accesso alla previa igienizzazione delle mani; - divieto di assistere all'evento da postazioni in piedi; - vendita di biglietti esclusivamente on-line e/o in prevendita per evitare code e assembramenti alle biglietterie che dovranno essere chiuse al momento dell'evento; Giunta Regionale della Campania Il Presidente - registrazione, nel rispetto della normativa sulla privacy, dei dati relativi agli acquirenti e conservazione per almeno 14 gg. degli elenchi nominativi di coloro che hanno acquistato i biglietti, rendendoli pagina disponibili, su richiesta, alle strutture sanitarie in caso di necessità di svolgere attività di contact-tracing; - pianificazione di un numero congruo di varchi per l'accesso del pubblico così da evitare assembramenti nel momento del controllo temperatura e biglietti; - divieto di introdurre all'interno del palazzetto striscioni, bandiere o altro materiale; - divieto di contatto fra giocatori e spettatori alla fine della partita; - scaglionamento a gruppi degli spettatori nella fase di deflusso al termine*”

Giunta Regionale della Campania



Il Presidente

della manifestazione tramite un programma definito, diffuso dallo speaker e coordinato dal personale di vigilanza accuratamente formato; - presenza di un servizio di steward con il compito di assistere il pubblico e controllare il rispetto delle misure comportamentali; - non è consentita l'attività di bar, bouvette, distributori automatici”;

VISTA l'Ordinanza regionale n.75 del 29 settembre 2020, con la quale, per le motivazioni ivi espresse, è stato stabilito, tra l'altro, che:

“Con decorrenza immediata e fino al 7 ottobre 2020, salve ulteriori modifiche in conseguenza dell'andamento della situazione epidemiologica quotidianamente rilevata:

- 1.4 l'esercizio e la fruizione delle attività connesse a Cinema, Teatri e Spettacoli dal vivo, Ristorazione e Bar, Wedding e Cerimonie, è subordinato alla stretta osservanza delle misure di cui ai Protocolli allegati sub 1, 2, e 3 allegati al presente provvedimento, che vengono approvati in sostituzione dei Protocolli da ultimo confermati con Ordinanza n.72 del 24 settembre 2020; (omissis)..1.4. resta sospesa l'attività di sagre e fiere e, in generale, ogni attività o evento il cui svolgimento o fruizione non si svolga in forma statica e con postazioni fisse. (omissis); 2. con decorrenza dal 1 ottobre, lo svolgimento di feste e di ricevimenti è consentito esclusivamente nel rispetto del limite massimo di n.20 partecipanti per ciascun evento e nell'osservanza delle ulteriori misure di cui ai Protocolli di cui al punto 1.1. (omissis)”;*

VISTO l'atto n.34 del 29 settembre 2020, pubblicato sul BURC in pari data, con il quale le disposizioni di cui all'Ordinanza n.75 cit. sono chiarite ed integrate nei termini seguenti:

- “1. La disposizione di cui al punto 2 (“Con decorrenza dal 1 ottobre 2020, lo svolgimento di feste e di ricevimenti è consentito esclusivamente nel limite massimo di n.20 partecipanti per ciascun evento e nell'osservanza delle ulteriori misure di cui ai Protocolli di cui al punto 1.1”) si applica a feste e ricevimenti svolti tanto in locali pubblici o aperti al pubblico quanto in luoghi privati.*
- 2. Le norme precauzionali di cui ai Protocolli di settore richiamati al punto 1.1. della medesima ordinanza dovranno essere comunque osservate.*
- 3. Con esclusivo riferimento alle feste e ricevimenti già organizzati ed in programma fino al 4 ottobre 2020, fermo restando l'obbligo di osservanza delle misure precauzionali sopra citate, l'indicato limite numerico non opera ove l'evento si svolga in forma statica (con soli posti a sedere preassegnati), con esclusione di buffet, e la composizione dei singoli tavoli preveda la partecipazione di soli congiunti.*
- 4. Si chiarisce, altresì, che il limite massimo di n.20 partecipanti è riferito allo svolgimento di singole feste o ricevimenti, e non costituisce limitazione ai "coperti" destinati all'utenza ordinaria, rispetto ai quali non si pone l'esigenza di evitare gli assembramenti e la multipla interazione personale tipica degli eventi celebrativi con partecipazione di invitati.*
- 5. Lo svolgimento di congressi, tipicamente in forma statica, non rientra nelle previsioni di sospensione di cui al punto 1.4”;*

VISTA la nota, acquisita al prot. 27395/UDCP/GAB/CG del 30 settembre 2020, con la quale la società Benevento Calcio ha chiesto che il regime già adottato con Ordinanza n.73 del 25 settembre 2020 venga confermato con riferimento alla partita Benevento vs Bologna in programma domenica 4 ottobre 2020;

Giunta Regionale della Campania



Il Presidente

CONSIDERATO

-che, in apposita riunione convocata in data 2 ottobre 2020 presso la Presidenza della Regione Campania con componenti dell'Unità di crisi regionale e diversi rappresentanti di Federalberghi, Confcommercio, Aicast, Federmatrimoni e altri enti esponenziali di operatori ed addetti alle attività di ristorazione e ricevimenti, è stato preso atto che, in conseguenza delle disposizioni restrittive di cui alla citata ordinanza n.75 del 29 settembre 2020 in tema di ricevimenti, la realizzazione di diversi eventi, per lo più nuziali, già programmati presso strutture ricettive nel territorio campano, è stata spostata fuori regione, ove non vigono analoghe limitazioni allo svolgimento di eventi, in strutture site in aree limitrofe al territorio campano;

-che, nella medesima riunione, i rappresentanti delle categorie interessate si sono unanimemente dichiarati disponibili alla adozione di ulteriori misure di precauzione e sicurezza nonché ad assumere direttamente la responsabilità della osservanza delle prescrizioni che saranno imposte a fini di maggior tutela sanitaria, nella prospettiva del superamento del limite del numero di partecipanti ai ricevimenti attualmente previsto dall'Ordinanza n.75 cit.;

- che nella stessa riunione, oltre che in plurime missive pervenute in relazione alle menzionate disposizioni dell'Ordinanza n.75/2020, è stata segnalata la gravissima crisi per gli addetti della filiera dei ricevimenti che sarebbe connessa all'attuazione delle disposizioni di cui al menzionato art.2 dell'Ordinanza n.75/2020, ed espressa la disponibilità di tante coppie che hanno programmato per il corrente mese di ottobre le proprie nozze, alla adozione ed osservanza di ogni ulteriore accorgimento e cautela pur di non dover ulteriormente rinviare lo svolgimento dei ricevimenti di nozze;

-che, sulla base di quanto emerso nella riunione citata e preso atto che le limitazioni ad oggi previste con riferimento al territorio regionale, in assenza di analoghe disposizioni in regioni contermini, non appaiono suscettibili di svolgere la funzione di prevenzione sanitaria auspicata, ingenerandosi una mobilità dell'utenza verso località limitrofe, che vanifica la finalità perseguita di contenimento delle occasioni di contatto, peraltro con ulteriori rischi di diffusione dei contagi di per sé connessa alla mobilità interregionale conseguente, è stato convenuto e dato mandato all'Unità di crisi regionale di adeguare il Protocollo di settore, quale approvato in allegato all'Ordinanza n.75 cit., al fine della adozione di misure ulteriormente rigorose, in presenza delle quali può essere consentito lo svolgimento dei ricevimenti anche oltre il limite numerico previsto dalla menzionata Ordinanza, purchè gli spazi a disposizione siano adeguati a consentire il prescritto distanziamento dei partecipanti;

VISTO

il nuovo Protocollo relativo alle attività di Wedding e cerimonie, elaborato dall'Unità di crisi in coerenza con le determinazioni concordemente assunte nella citata riunione del 2 ottobre 2020, che prevede tra l'altro, quali misure finalizzate ad avanzare la soglia di tutela dei partecipanti ai ricevimenti e a contenere il rischio di contagi, in aggiunta alle misure già previste:

- la nomina, da parte del gestore della struttura sede del ricevimento ovvero della società di catering:
 - a) di un responsabile, chiamato a rispondere personalmente della attuazione di tutte le misure di sicurezza e di prevenzione del rischio di contagi nelle cucine e in tutte le fasi di preparazione e somministrazione dei cibi, nonché nelle attività dei camerieri e del personale di sala;

Giunta Regionale della Campania



Il Presidente

- b) di un responsabile, chiamato a rispondere personalmente della osservanza delle norme di distanziamento interpersonale e delle altre norme di sicurezza da parte dei partecipanti al ricevimento;
- il divieto di ricevimenti a buffet e di cd. “ mezzo buffet” o “a braccio”;
 - l’obbligo di posti seduti preassegnati;
 - il limite di 6 commensali per tavolo, con eccezione per i soli tavoli cui siedano tutti soggetti conviventi;
 - l’obbligo di indossare la mascherina sempre, eccetto quando ci si trovi seduti al proprio tavolo;
 - il divieto di balli e di ogni forma di assembramenti tra i partecipanti;

VISTO

- il Report definitivo di *Monitoraggio Fase 2- Report settimanale Report 19/Report completo. Dati relativi alla settimana 14-20 settembre 2020 (aggiornati al 22 settembre 2020)*, elaborato dal Ministero della Salute, Istituto Superiore di Sanità, Cabina di Regia, ai sensi del citato DM Salute 30 aprile 2020 attesta, per la Regione Campania, un valore di Rt pari ad 1,1;

RAVVISATO

- che, sulla scorta di quanto sopra rilevato e in applicazione dei principi di proporzionalità ed adeguatezza, risulta doverosa l’adozione di ogni misura finalizzata a perseguire le finalità di prevenzione del rischio sanitario sottese alle menzionate disposizioni di cui all’art.2 dell’Ordinanza n.75 cit. con modalità alternative alla previsione del limite numerico introdotto dal citato provvedimento, atte a conformare lo svolgimento dei ricevimenti a norme di sicurezza adeguate all’attuale contesto epidemiologico, che fa registrare da alcuni giorni costanti aumenti dei casi di contagio su tutto il territorio nazionale nonché, e in particolare, sul territorio regionale;
- che, con riferimento alla partita di calcio di serie A in programma nel prossimo fine settimana, nelle more delle competenti determinazioni del CTS, occorra confermare le disposizioni precauzionali di cui alla Ordinanza n.73/2020, sopra citata;
- che, nel contesto epidemiologico dato, occorra altresì prorogare le ulteriori misure adottate per la prevenzione e il contenimento dei contagi e a tutt’oggi vigenti, che verrebbero a scadenza il 4 ottobre p.v.;

VISTA la legge 23 dicembre 1978, n. 833, recante “Istituzione del servizio sanitario nazionale” e, in particolare, l’art. 32 che dispone “il Ministro della sanità può emettere ordinanze di carattere contingibile e urgente, in materia di igiene e sanità pubblica e di polizia veterinaria, con efficacia estesa all’intero territorio nazionale o a parte di esso comprendente più regioni”, nonché “nelle medesime materie sono emesse dal presidente della giunta regionale e dal sindaco ordinanze di carattere contingibile ed urgente, con efficacia estesa rispettivamente alla regione o a parte del suo territorio comprendente più comuni e al territorio comunale ”;

Giunta Regionale della Campania



Il Presidente

VISTO l'art.50 d.lgs. D.Lgs. 18 agosto 2000 n.267, a mente del quale “5. *In particolare, in caso di emergenze sanitarie o di igiene pubblica a carattere esclusivamente locale le ordinanze contingibili e urgenti sono adottate dal sindaco, quale rappresentante della comunità locale. Le medesime ordinanze sono adottate dal sindaco, quale rappresentante della comunità locale, in relazione all'urgente necessità di interventi volti a superare situazioni di grave incuria o degrado del territorio, dell'ambiente e del patrimonio culturale o di pregiudizio del decoro e della vivibilità urbana, con particolare riferimento alle esigenze di tutela della tranquillità e del riposo dei residenti, anche intervenendo in materia di orari di vendita, anche per asporto, e di somministrazione di bevande alcoliche e superalcoliche. Negli altri casi l'adozione dei provvedimenti d'urgenza, ivi compresa la costituzione di centri e organismi di referenza o assistenza, spetta allo Stato o alle regioni in ragione della dimensione dell'emergenza e dell'eventuale interessamento di più ambiti territoriali regionali*”;

VISTO il Decreto legislativo 31 marzo 1998, n. 112 che, all'art.117 (Interventi d'urgenza), sancisce che “1. *In caso di emergenze sanitarie o di igiene pubblica a carattere esclusivamente locale le ordinanze contingibili e urgenti sono adottate dal sindaco, quale rappresentante della comunità locale. Negli altri casi l'adozione dei provvedimenti d'urgenza, ivi compresa la costituzione di centri e organismi di referenza o assistenza, spetta allo Stato o alle regioni in ragione della dimensione dell'emergenza e dell'eventuale interessamento di più ambiti territoriali regionali*”;

VISTA la legge n.689/1981 ai sensi di quanto disposto dall'art. 1, comma 16 del decreto-legge n.33 del 2020;

SENTITO il Coordinatore dell'Unità di Crisi;

ORDINA

1. Con decorrenza dal 5 ottobre 2020 e fino al 20 ottobre 2020, salva ogni ulteriore determinazione in conseguenza dei provvedimenti statali *adottandi* ai sensi dell'art. 2 del decreto-legge n.19 del 2020, convertito in legge n.35 del 2020, e dell'andamento della situazione epidemiologica quotidianamente rilevata:
 - 1.1. Il Protocollo *Wedding e Cerimonie*, concernente le misure precauzionali obbligatorie per gli organizzatori e per i partecipanti a feste e ricevimenti è aggiornato secondo quanto previsto dal documento allegato 1 al presente provvedimento. Ricevimenti e feste potranno essere svolti anche oltre il limite numerico dei partecipanti previsto dall'Ordinanza n.75 del 29 settembre 2020, a condizione della puntuale osservanza delle prescrizioni del citato Protocollo;
 - 1.2. Agli organizzatori degli eventi/ricevimenti oggetto del protocollo di cui al punto 1.1 e ai gestori dei locali e strutture ricettive destinati allo svolgimento degli stessi è fatto obbligo di comunicare all'Unità di crisi regionale, all'indirizzo mail: ricevimenti.covid19@regione.campania.it, ogni sette giorni, il calendario degli eventi in programma nella settimana successiva, al fine di consentirne l'inoltro alle Forze dell'Ordine e al competente Dipartimento di prevenzione della ASL per i controlli di rispettiva competenza in ordine alla osservanza delle misure di prevenzione prescritte.

Giunta Regionale della Campania



Il Presidente

- 1.3. È dato mandato all'Unità di crisi regionale ai fini del controllo e monitoraggio periodico, in raccordo con le organizzazioni ed enti esponenziali delle categorie coinvolte, dell'attuazione del protocollo di cui al punto 1.1. e della valutazione di eventuali criticità, sul piano epidemiologico, eventualmente connesse allo svolgimento di eventi e ricevimenti.
 - 1.4. Per quanto non previsto dal presente provvedimento, restano confermate le disposizioni di cui all'Ordinanza n.75 del 29 settembre 2020, pubblicata sul BURC in pari data.
 - 1.5. Ai fini della partecipazione del pubblico alla partita di campionato di serie A Benevento vs Bologna in programma a Benevento il giorno 4 ottobre 2020, restano confermate le disposizioni di cui all' Ordinanza n.73 del 25 settembre 2020, pubblicata sul BURC in pari data.
 - 1.6. Sono altresì prorogate tutte le disposizioni di cui all'Ordinanza n.72 del 24 settembre 2020 (*"Proroga ed aggiornamento delle disposizioni per lo svolgimento delle attività economiche, sociali e ricreative. Ulteriori misure per la prevenzione e gestione del rischio di contagio"*), ivi compreso l'obbligo, su tutto il territorio regionale, di indossare la mascherina anche nei luoghi all'aperto, durante l'intero arco della giornata, a prescindere dalla distanza interpersonale, fatte salve le previsioni degli specifici protocolli di settore vigenti (ad esempio per le attività di ristorazione, bar, sport all'aperto), approvati o prorogati con le ordinanze vigenti o riportati in allegato al DPCM 7 settembre 2020; ed ivi comprese, altresì, le misure di sicurezza obbligatorie prescritte dalla menzionata ordinanza per i titolari di esercizi commerciali, culturali, ricreativi, o comunque aperti al pubblico.
2. Ai sensi di quanto disposto dall'art.2 del decreto legge n.33/2020, convertito con modificazioni dalla legge 14 luglio 2020, n.74, salvo che il fatto costituisca reato diverso da quello di cui all'articolo 650 del codice penale, le violazioni delle disposizioni della presente Ordinanza sono punite con il pagamento, a titolo di sanzione amministrativa, in conformità a quanto previsto dall'articolo 4, comma 1, del decreto-legge 25 marzo 2020, n. 19, convertito con modificazioni dalla legge n.35 del 2020 e ss.mm.ii. Nei casi in cui la violazione sia commessa nell'esercizio di un'attività di impresa, si applica altresì la sanzione amministrativa accessoria della chiusura dell'esercizio o dell'attività da 5 a 30 giorni. 2. Per l'accertamento delle violazioni e il pagamento in misura ridotta si applica l'articolo 4, comma 3, del decreto-legge n. 19 del 2020. Le sanzioni per le violazioni delle misure disposte da autorità statali sono irrogate dal Prefetto. Le sanzioni per le violazioni delle misure disposte da autorità regionali e locali sono irrogate dalle autorità che le hanno disposte. All'atto dell'accertamento delle violazioni di cui al secondo periodo del comma 1, ove necessario per impedire la prosecuzione o la reiterazione della violazione, l'autorità procedente può disporre la chiusura provvisoria dell'attività o dell'esercizio per una durata non superiore a 5 giorni. Il periodo di chiusura provvisoria è computato dalla corrispondente sanzione accessoria definitivamente irrogata, in sede di sua esecuzione. Ai sensi di quanto disposto dall'art.4, comma 5 del citato decreto-legge 25 marzo 2020, n.19, in caso di reiterata violazione del presente provvedimento la sanzione amministrativa è raddoppiata e quella accessoria è applicata nella misura massima. Per le sanzioni di competenza dell'Amministrazione regionale all'irrogazione della sanzioni, principali e accessorie, provvede la Direzione Generale per le Entrate e Politiche Tributarie (DG 50.16) con il supporto dell'Avvocatura regionale.

Giunta Regionale della Campania



Il Presidente

3. Ai sensi di quanto disposto dall'art.2, comma 2 bis del decreto legge n.33/2020, come convertito con modificazioni dalla legge 14 luglio 2020, n.74, i proventi delle sanzioni amministrative pecuniarie, relative alle violazioni delle disposizioni vigenti, accertate successivamente alla data di entrata in vigore della legge di conversione del decreto legge citato, sono devoluti allo Stato quando le violazioni siano accertate da funzionari, ufficiali ed agenti dello Stato. I medesimi proventi sono devoluti alle regioni, alle province e ai comuni quando le violazioni siano accertate da funzionari, ufficiali ed agenti, rispettivamente, delle regioni, delle province e dei comuni.
4. La presente ordinanza è comunicata, ai sensi dell'art.1, comma 16, decreto-legge n.33/2020, convertito dalla legge 14 luglio 2020, n.74, al Ministro della Salute e al Ministro dello Sport ed è notificata all'Unità di Crisi regionale, alle AA.SS.LL., alle Prefetture, all'ANCI Campania, alle Camere di Commercio ed è pubblicata sul sito istituzionale della Regione Campania, nonché sul BURC.

Avverso la presente Ordinanza è ammesso ricorso giurisdizionale innanzi al Tribunale Amministrativo Regionale nel termine di sessanta giorni dalla pubblicazione, ovvero ricorso straordinario al Capo dello Stato entro il termine di giorni centoventi.

DE LUCA


4/10/20



Emergenza epidemiologica da COVID-2019

Unità di Crisi Regionale

ex Decreto P.G.R.C. n. 51 del 20/3/2020

Allegato 01

PROTOCOLLO DI SICUREZZA
ANTI-DIFFUSIONE SARS-COV-2
WEDDING E CERIMONIE

1 **PREMESSA**

Il presente documento è stato redatto dalla Unità di Crisi della Regione Campania giusto DPGR n. 51/2020 sulla base delle disposizioni vigenti, le risultanze degli incontri di ascolto e delle proposte pervenute da Camere Commercio, delle principali associazioni di categoria, singoli ristoratori nonché di operatori nel settore del Wedding Campano e delle cerimonie.

Al fine di garantire la continuità delle attività del wedding e delle cerimonie, successiva alla fase di lockdown, tenendo conto del nuovo quadro pandemico e dell'andamento dell'epidemia rilevato al 28 settembre 2020, si rende necessaria una rimodulazione delle misure di contenimento del contagio da SARS-CoV-2 che tenga in considerazione le specificità e le modalità di organizzazione del lavoro, nonché le particolari criticità di gestione del rischio da contagio in tale settore nell'attuale contesto epidemiologico.

Le indicazioni qui fornite sono di carattere generale e rappresentano essenzialmente un elenco di criteri guida obbligatori di cui tener conto nelle singole situazioni.

Esse tengono conto delle attuali conoscenze sulle caratteristiche dell'infezione da SARS-CoV-2 e sull'impatto nelle comunità che, come noto, sono passibili di aggiornamenti all'emergere di nuove evidenze.

In particolare, tra le diverse misure di prevenzione e contenimento riconosciute a livello scientifico per contrastare la diffusione del contagio, si considerano: norme comportamentali, distanziamento sociale e *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 ulteriormente rimodulate, anche in senso più restrittivo.

Per quanto riguarda la necessità del mantenimento di adeguate distanze interpersonali le indicazioni riportate nei paragrafi seguenti in tema di distanziamento fra i commensali si basano sul presupposto che le persone che si recano presso le attività di somministrazione siano consapevoli delle condizioni di salute e di esposizione dei singoli. Pertanto maggiore attenzione è rivolta al distanziamento dei tavoli più che al distanziamento fra le persone che occupano lo stesso tavolo.

Tutte le indicazioni riportate 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. Per tutte le procedure di pulizia, disinfezione e sanificazione, di aerazione degli ambienti e di gestione dei rifiuti si rimanda alle indicazioni contenute rispettivamente: nel Rapporto ISS COVID-19 n. 19/2020 *“Raccomandazioni ad interim sui disinfettanti nell'attuale emergenza COVID-19: presidi medico chirurgici e biocidi”*, nel 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”*, e nel 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”*, e nel 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”*.

Le presenti linee guida sono state predisposte tenendo conto dei principi del *“Documento tecnico su ipotesi di rimodulazione delle misure contenitive del contagio da SARS-CoV-2 nel settore della ristorazione”* elaborato nel maggio 2020 dall'Istituto Nazionale per l'Assicurazione contro gli Infortuni sul Lavoro (INAIL) e dall'Istituto Superiore di Sanità (ISS) – ISBN 978-88-7484-617-7. Esse, infine, sono coerenti con le *“Linee di indirizzo per la riapertura delle Attività Economiche e Produttive”*, in conseguenza del nuovo coronavirus SARS-CoV-2, di cui alla

nota della Conferenza delle Regioni e delle Province Autonome prot. 20/151/CR10a/COV19 del 6 Agosto 2020.

2 MISURE GENERALI

Ferme restando le procedure già descritte nei protocolli per i servizi per la ristorazione, bar, alberghi, con particolare riferimento al layout del locale e al rispetto delle distanze minime tra gli utenti e tra i tavoli in essi riportati, trattandosi in ogni caso di particolari eventi che prevedono la partecipazione di gruppi di persone appartenenti allo stesso nucleo familiare, si riportano le seguenti ulteriori indicazioni minime. In particolare è necessario adottare adeguate soluzioni organizzative per evitare assembramenti di clienti all'ingresso dell'esercizio e all'interno della sala ristorante e gli ingressi dovranno essere contingentati in base alle dimensioni dei locali;

Le distanze che dovranno essere assicurate nei locali sono:

- 1 Mt – distanziamento tra le persone (schiena – schiena);
- 1 Mt – tra i tavoli;
- Ai Tavoli non potranno essere sedute più di 6 commensali per tavolo, con eccezione per i soli tavoli cui siedano tutti soggetti conviventi;

Le distanze dovranno essere indicate a terra con apposita segnaletica orizzontale. Qualora il rispetto di tali distanze non sia possibile, sarà necessario utilizzare idonee barriere di protezione come pannelli di dimensione minima in altezza di m. 1.60, realizzati in sicurezza con materiali sanificabili, igienizzabili e non porosi.

Si dovrà prevedere, nel planning strutturale della gestione dei tavoli e dei relativi commensali, l'utilizzo di una unica procedura che identifichi la disposizione dei tavoli secondo il criterio più consono all'organizzazione dei partecipanti, e nello specifico, attraverso la creazione di tavoli privilegiando che i partecipanti siano suddivisi per nucleo familiare stretto e comunque con un numero non superiore a 6 persone.

- Qualora possibile, si dovrà prediligere l'utilizzo di luoghi all'aperto per lo svolgimento del ricevimento.

- Ad ogni utilizzo, i luoghi dovranno essere preventivamente sanificati secondo le procedure riportate nel paragrafo specifico.

-Le aree all'aperto dovranno essere strutturate e suddivise per le diverse fasi dello svolgimento del ricevimento, dotate di idonei percorsi atti alla eliminazione delle contaminazioni crociate, servizio e per la somministrazione degli alimenti.

- E' fatto divieto di ricevimenti a buffet e di cd "mezzo buffet";

- E' fatto obbligo di indossare la mascherina sempre, eccetto quando ci si trovi seduti al proprio tavolo;

- E' vietata l'attività del ballo e ogni forma di festeggiamento che determini assembramento;

- E' fatto obbligo di preassegnare i posti a sedere;

E' consentito:

-modalità di servizio al tavolo da parte del personale di sala, ove possibile in luogo all'aperto; - le bevande verranno servite direttamente al tavolo dal personale addetto;

- non sono consentite le consumazioni al banco.

All'ingresso all'ospite sarà rilevata la temperatura corporea, impedendo l'accesso in caso di temperatura $> 37,5$ °C.

Al di fuori dei locali igienici dovranno essere previsti gel sanificanti. I locali igienici dovranno essere sanificati all'inizio di ogni turno di apertura al pubblico e almeno due volte durante l'orario di apertura.

L'ingresso ai locali sarà regolamentato da personale addetto che contingenterà l'accesso evitando assembramenti interni e in corrispondenza dell'ingresso verificando che i clienti indossino le mascherine.

E' fatto obbligo della nomina, da parte del gestore della struttura sede del ricevimento ovvero della società di catering:

- a) di un responsabile, chiamato a rispondere personalmente della attuazione di tutte le misure di sicurezza e di prevenzione del rischio di contagi nelle cucine e in tutte le fasi di preparazione e somministrazione dei cibi, nonché nelle attività dei camerieri e del personale di sala;

- b) di un responsabile, chiamato a rispondere personalmente della osservanza delle norme di distanziamento interpersonale e delle altre norme di sicurezza da parte dei partecipanti al ricevimento.

3 DISPOSIZIONI COMUNI PER TUTTE LE TIPOLOGIE DI ATTIVITA'

3.1 INFORMAZIONE / FORMAZIONE DEL PERSONALE

Il gestore è responsabile dell'applicazione dei contenuti del protocollo. , attraverso idonei mezzi di comunicazione, opuscoli informativi, affissione di informative riguardo il corretto comportamento del personale, formazione/informazione a distanza e quanto altro sia ritenuto opportuno e necessario, informa tutti i lavoratori e gli avventori, circa le disposizioni Nazionali e Regionali.

In particolare, le informazioni dovranno riguardare:

- a.** la consapevolezza di non doversi recare sul posto di lavoro, ma restare nel proprio domicilio laddove sussistano sintomi influenzali/aumento di temperatura corporea e in generale, stati di salute per i quali i provvedimenti delle Autorità impongono di informare il medico di famiglia e l'Autorità Sanitaria e di trattenersi presso il proprio domicilio;
- b.** la consapevolezza di doversi sottoporre al controllo della temperatura corporea tutti i giorni presso la sede lavorativa e che il dato non sarà registrato, ma solo utilizzato in caso di positività per poter dare indicazioni precise al medico di famiglia e all'Autorità sanitaria;
- c.** la preclusione dell'accesso al posto di lavoro a chi, negli ultimi 14 giorni, abbia avuto contatti con soggetti risultati positivi al SARS-CoV-2 o provenga da altri Stati a rischio secondo le indicazioni dell'Organizzazione Mondiale della Sanità;
- d.** l'impegno a rispettare tutte le disposizioni del datore di lavoro circa l'ingresso in azienda e la ripresa della propria attività lavorativa, in particolare, mantenere la distanza di sicurezza, osservare le regole di igiene delle mani, osservare le regole di igiene respiratoria, usare i DPI e tenere comportamenti igienicamente corretti.

Prevedere una adeguata formazione e informazione al personale in riferimento al complesso delle misure adottate cui il personale deve attenersi in particolare.

4 MODALITA' DI ACCESSO AI LOCALI PER L'OPERATORE DEL SERVIZIO E I DIPENDENTI

All'ingresso sia l'operatore del servizio sia il personale, prima dell'accesso, dovranno sottoporsi al controllo della temperatura corporea mediante l'ausilio di termometro a infrarossi.

Se la temperatura corporea dovesse risultare superiore ai 37,5 °C non sarà consentito l'accesso ai luoghi di lavoro. Le persone in tale condizione saranno trattate secondo quanto riportato nel paragrafo 14.

Dopo essersi sottoposto alla misurazione della temperatura corporea, il personale dovrà procedere alla disinfezione delle mani indossare i DPI necessari in relazione alla specifica mansione o qualora previsti abiti di lavoro. L'uso degli spogliatoi sarà contingentato ad un dipendente per volta allo scopo di garantirne l'impiego in sicurezza.

5 PRECAUZIONI COMPORTAMENTALI E MISURE DI PREVENZIONE DEL CONTAGIO

Al fine di ridurre la possibilità di contagio, anche da parte di soggetti asintomatici, occorre rispettare le raccomandazioni dell'OMS sulle misure di distanziamento sociale, pulizia delle mani e igiene respiratoria . L'OMS ritiene infatti che il distanziamento tra persone, la frequente igiene delle mani e i corretti atteggiamenti in caso di tosse e starnuti, siano le più efficaci misure per limitare la diffusione del SARS-CoV-2.

5.1 Aspetti organizzativi e gestionali

L'operatore del servizio prima di riprendere le attività di preparazione e somministrazione di alimenti, deve eseguire l'analisi del rischio della propria attività e adottare le seguenti misure in base alle caratteristiche della propria struttura:

- a.** identificare la persona preposta a fornire ogni opportuno chiarimento in merito alle disposizioni aziendali;
- b.** dotare il personale di idonei DPI opportunamente identificati nel paragrafo dedicato del presente protocollo;
- c.** ridurre il numero di addetti contemporaneamente presenti.
- d.** mettere a disposizione dispenser di soluzioni igienizzanti per la disinfezione delle mani;
- e.** redigere un piano di intervento relativo alla sanificazione di tutti gli ambienti. È consigliabile prevedere almeno una sanificazione straordinaria prima dell'apertura.

5.2 Informazioni obbligatorie

L'Operatore del servizio ha l'obbligo di informare personale e avventori delle misure di sicurezza obbligatorie. Le informazioni devono essere comunicate preventivamente con l'ausilio di opportuna segnaletica, layout, brochure e mantenute aggiornate. Le informazioni obbligatorie devono comprendere almeno le seguenti informazioni:

- a. divieto di accesso a soggetti che abbiano avuto contatti con persone risultate positive COVID-19 negli ultimi 14 giorni;
 - b. mantenimento della distanza interpersonale di almeno un metro;
 - c. contingentamento dell'uso dello spogliatoio ad un dipendente per volta;
- evitare situazioni di affollamento di ogni genere anche durante le pause.

6 DISPOSITIVI DI PROTEZIONE INDIVIDUALE E MODALITA' DI UTILIZZO

È raccomandata l'adozione delle misure relative alla fornitura ai dipendenti e all'uso corretto dei DPI secondo le seguenti modalità:

- a. è previsto, per tutti i lavoratori che condividono spazi comuni, l'utilizzo di mascherina;
- b. le mascherine, fornite dall'azienda, andranno indossate secondo modalità che impediscano l'involontaria contaminazione, compromettendone l'efficacia;
- c. per gli addetti alle pulizie dei servizi igienici oltre alle mascherine è opportuno fornire gli altri DPI ovvero: guanti in lattice, occhiali/visiere;
- d. è consigliabile fornire guanti in lattice ai lavoratori impiegati in mansioni che lo richiedono (camerieri, cassieri, receptionist);
- e. per i lavoratori impiegati in attività che prevedano l'utilizzo di alte temperature (cuochi, aiuto cuochi, pizzaioli) è da preferire il lavoro a mano nuda sollecitando una maggiore frequenza di lavaggio delle mani.

6.1 Smaltimento dei DPI

Come indicato dal rapporto dell'Istituto Superiore di Sanità "*Indicazioni ad interim per la gestione dei rifiuti urbani in relazione alla trasmissione dell'infezione da virus sars-cov-2*", aggiornato al 31 marzo 2020, tutti i DPI impiegati in ambienti di lavoro diversi dalle strutture sanitarie,

dovranno essere smaltiti nei rifiuti indifferenziati, tranne diverse disposizioni dei singoli regolamenti comunali.

Si raccomanda di:

- chiudere adeguatamente i sacchi utilizzando guanti monouso;
- non schiacciare e comprimere i sacchi con le mani;
- evitare l'accesso di animali da compagnia ai locali dove sono presenti i sacchetti di rifiuti;
- smaltire il rifiuto dal proprio esercizio quotidianamente con le procedure in vigore sul territorio (esporli fuori negli appositi contenitori, o gettarli negli appositi cassonetti rionali o di strada).

Utilizzare almeno due sacchetti uno dentro l'altro o in numero maggiore in dipendenza della resistenza meccanica degli stessi, che dovranno essere chiusi utilizzando legacci o nastro adesivo.

7 IGIENE DEL PERSONALE

Il lavoratore dovrà rispettare tutte le norme di corretta prassi igienica previste nel Manuale di Autocontrollo e in aggiunta le seguenti disposizioni atte a garantire elevati livelli di sicurezza:

- a. garantire una corretta igiene delle mani mediante il lavaggio frequente con acqua corrente calda e detergenti disinfettante per almeno un minuto;
- b. indossare tutti i DPI forniti dall'operatore del servizio in base alla propria mansione;
- c. coprire bocca e naso quando tossisce o starnutisce provvedendo a sostituire la mascherina lontano dalle zone di produzione e/o confezionamento provvedendo successivamente al lavaggio delle mani e al corretto smaltimento della mascherina dismessa;
- d. non toccare mai la mascherina mentre si lavora, in caso di necessità allontanarsi dagli alimenti, sistemare la mascherina avendo cura di toccarla solo dai lembi, lavarsi le mani e riprendere l'attività lavorativa;
- e. non toccarsi mai gli occhi, il naso o la bocca con le mani;
- f. nei momenti di pausa o fine servizio non sono consentite soste in aree comuni;
- g. ove possibile arieggiare gli ambienti per favorire il ricambio d'aria.
- h. È raccomandata la frequente pulizia delle mani con acqua e sapone per almeno 60 secondi (in alternativa è possibile utilizzare anche un disinfettante per le mani con almeno il

60% di alcool per 30 secondi), secondo quanto previsto da “*Previene le infezioni con il corretto lavaggio delle mani*” del Ministero della Salute.

8 GESTIONE DI UN CASO SINTOMATICO SOSPETTO

Ospite

Nel caso in cui un ospite o un operatore durante la permanenza all'interno della struttura o servizio, manifesti febbre e sintomi respiratori (tosse secca, mal di gola, difficoltà respiratorie), lo deve comunicare tempestivamente al personale possibilmente senza entrare in contatto diretto.

La struttura provvede tempestivamente a contattare il Dipartimento di prevenzione dell'ASL di riferimento, fatto salvo situazioni di particolari criticità, ad esempio dispnea o difficoltà respiratorie severe, in cui si chiederà l'intervento del 118.

Al fine di ridurre al minimo il rischio di contagio, nell'attesa del parere sanitario:

- raccomandare al cliente una mascherina chirurgica;
- ridurre al minimo i contatti con altre persone e indirizzarlo a un ambiente isolato con la porta chiusa, garantendo un'adeguata ventilazione naturale;
- escludere l'impianto di ricircolo dell'aria, se possibile;
- l'eventuale consegna di cibo, bevande o altro sarà effettuata lasciando quanto necessario fuori dalla porta;
- eventuali, necessità improrogabili che comportino l'ingresso di personale nel medesimo ambiente, dovranno essere svolte da persone in buona salute utilizzando gli opportuni dispositivi di protezione individuale;
- far eliminare eventuale materiale utilizzato dal cliente malato (es. fazzoletti di carta utilizzati) direttamente dal cliente in un sacchetto chiuso dallo stesso cliente e che dovrà essere smaltito insieme con i materiali infetti eventualmente prodottisi durante l'intervento del personale sanitario.

Personale dipendente o collaboratore

Se la persona che presenta i sintomi è un dipendente o un collaboratore, al momento in servizio, dovrà interrompere immediatamente l'attività lavorativa comunicandolo al datore di lavoro. Il dipendente è tenuto a rientrare al proprio domicilio adottando le necessarie precauzioni e prendere contatto con il proprio MMG. Qualora il dipendente sia domiciliato presso la struttura, al fine di ridurre al minimo il rischio di contagio, nell'attesa dell'arrivo

dei sanitari, dovranno essere adottate le misure sopra indicate in riferimento agli ospiti. È consigliabile che i dipendenti domiciliati presso la struttura siano alloggiati in camere singole poiché se uno di loro si ammala di COVID 19 tutti coloro che hanno dormito nella stessa stanza dovranno essere posti in isolamento domiciliare e allontanati dal lavoro. Se un dipendente o un collaboratore comunica da casa di avere dei sintomi, o sospetta infezione da Coronavirus, dovrà rimanere a casa e cercare subito assistenza medica. In caso di diagnosi di Covid-19 il lavoratore seguirà le istruzioni ricevute dal personale medico, incluso l'isolamento in casa fino a guarigione virologica accertata.

Kit protettivo

Presso la struttura dovrebbe essere disponibile un kit da utilizzare per coloro che presentano sintomi da Covid-19 o per coloro che si prendono cura di una persona affetta. Il kit comprende i seguenti elementi: mascherine chirurgiche per il malato e di tipo FFP2 per chi presta assistenza; protezione facciale e guanti (usa e getta); grembiule protettivo (usa e getta), tuta a maniche lunghe a tutta lunghezza; disinfettante / salviette germicide per la pulizia delle superfici e dei tessuti; sacchetto monouso per rifiuti a rischio biologico.

Persone entrate a contatto con il caso

Il personale sanitario che effettuerà la valutazione del caso provvederà all'identificazione di tutti i contatti e potrà stabilire le misure di isolamento quarantena e sorveglianza sanitaria nei loro confronti. La struttura/servizio e tutto il personale si impegna a favorire la massima collaborazione in questa fase, e valuterà d'intesa con l'autorità sanitaria, l'opportunità e le eventuali modalità di informazione delle persone non direttamente coinvolte.

9 PULIZIA, DISINFEZIONE E SANIFICAZIONE

Pulizia (o detersione): 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. Inoltre, giocano un ruolo la carica organica ed inorganica presente, il tipo ed il livello di contaminazione microbica, la concentrazione ed il tempo di esposizione al germicida.

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). Nella graduazione di complessità degli interventi rivolti all'abbattimento del virus SARS CoV-2, dopo pulizia e disinfezione, la sanificazione ha l'obiettivo di intervenire su quei punti dei locali non raggiungibili manualmente; si basa principalmente sulla nebulizzazione dei principi attivi e comprende anche altri interventi come ad esempio le pulizie in altezza e gli interventi sui condotti dell'aerazione.

La sanificazione non può essere eseguita in ambienti ove sono esposti alimenti e/o sono presenti persone o animali. È sempre bene raccomandare la successiva detersione delle superfici a contatto.

La necessità di sanificazione è stabilita in base all'analisi del rischio e non si può considerare un intervento ordinario.

La frequenza della disinfezione e la valutazione della necessità di una sanificazione occasionale o periodica saranno definite sulla base dell'analisi del rischio che tiene conto dei fattori e delle condizioni specifiche del luogo in esame.

Locali con stazionamento prolungato e/o elevata frequentazione

Rientrano nella categoria locali e aree confinate ad alta frequentazione: negozi, alberghi, mense collettive, bar e ristoranti, palestre, scuole, strutture socio-assistenziali, carceri, mezzi di trasporto pubblico, aeroporti, stazioni ferroviarie e marittime, locali di lavorazione ad elevata umidità, ecc., e in generale i locali con stazionamento prolungato in cui sono presenti superfici a contatto continuativo con l'aerosol generato dalla respirazione umana. Le misure di pulizia, disinfezione e sanificazione devono essere rivolte principalmente a quelle superfici che si trovano maggiormente esposte al contatto con le persone, come le superfici orizzontali che sono a livello del viso e del busto, e quelle più manipolate, come

maniglie di porte e finestre, corrimano, pulsantiere, fotocopiatrici, tastiere, mouse, ecc., poiché la probabilità di presenza e persistenza del virus è maggiore.

Tutte le attività di disinfezione e sanificazione devono essere eseguite dopo adeguate procedure di pulizia.

Per ciò che concerne la disinfezione delle superfici le evidenze disponibili hanno dimostrato che il virus SARS CoV-2 è efficacemente inattivato da adeguate procedure che includano l'utilizzo dei comuni disinfettanti di uso ospedaliero, quali ipoclorito di sodio (0.1% per superfici - 0,5% per servizi igienici), etanolo (62-71%) o perossido di idrogeno (0.5%), per un tempo di contatto adeguato.

Locali con stazionamento breve e/o saltuaria frequentazione

Per i locali con stazionamento breve o saltuario di persone, come ad esempio, corridoi, hall, magazzini, alcune tipologie di uffici (es quelli occupati da un solo lavoratore o con un'ampia superficie per postazione di lavoro), ecc., compresi i locali dopo chiusura superiore a 9 giorni (tempo stimato di persistenza massima del coronavirus sulle superfici inanimate), 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.

In questo caso è opportuno effettuare le operazioni di pulizia con saponi neutri seguite da risciacquo e procedere alla successiva disinfezione delle superfici valutate a più alto rischio con i prodotti indicati sopra

10 MANUTENZIONE DEGLI IMPIANTI DI ARAZIONE

Fino all'individuazione di specifiche modalità di trasmissione del SARS-CoV-2 è necessario prestare molta attenzione alla qualità dell'aria, in particolare, con frequenze maggiori procedendo alla pulizia dei filtri degli impianti di condizionamento e ventilazione. La polvere catturata dai filtri rappresenta un ambiente favorevole alla proliferazione di batteri e funghi o di altri agenti biologici.

L'OPERATORE DEL SERVIZIO nello specifico garantirà:

- 1) **Nel caso decidesse di non utilizzare condizionatori di aria:**
 - areazione naturale ed il ricambio di aria almeno ogni 20 minuti.
- 2) **Nel caso decidesse di utilizzare condizionatori di aria:**

- pulizia preliminare dei filtri degli impianti, prevedendo la sostituzione nel caso in cui lo stato di usura fosse avanzata;
- applicazione di un piano di manutenzione e pulizia periodico che garantisca l'uso in sicurezza;
- escludere totalmente, per gli impianti di condizionamento, la funzione di ricircolo dell'aria.

11 RICEVIMENTO MATERIE PRIME E ALLESTIMENTI.

Per l'accesso di fornitori esterni devono essere individuate procedure di ingresso, transito e uscita, mediante modalità, percorsi e tempistiche predefinite, al fine di ridurre le occasioni di contatto con il personale interno.

a. Dovrà essere stabilito un calendario per gli approvvigionamenti (giornaliero, settimanale) allo scopo di stabilire orari compatibili con le attività evitando che più scarichi avvengano contemporaneamente. L'orario dello scarico deve essere obbligatoriamente previsto al di fuori dell'orario di svolgimento della cerimonia;

b. laddove possibile (presenza di area di carico e scarico), il trasportatore dovrà attenersi alla distanza di un metro e comunque è tenuto ad indossare i necessari dispositivi di protezione (mascherina, guanti) in caso di discesa dal mezzo per effettuare la consegna, in caso contrario il trasportatore sarà tenuto a consegnare la merce in corrispondenza dell'area dedicata senza fare ingresso all'interno dell'attività;

c. i fornitori sono tenuti a privilegiare la trasmissione della documentazione di trasporto per via telematica ma, in caso di scambio di documenti con il personale, procedono alla preventiva igienizzazione delle mani mantenendo una distanza comunque non inferiore al metro rispetto agli altri operatori.

Per le Attività correlate allo svolgimento della Cerimonia si rimanda ai Protocolli dedicati.