



COMPAG
FEDERAZIONE NAZIONALE
DELLE RIVENDITE AGRARIE



CORONAVIRUS: NUOVO DPCM 17 MAGGIO 2020 e LE LINEE GUIDA PER LE ATTIVITA' COMMERCIALI

E' stato pubblicato ieri il nuovo Dpcm recante le misure per il contenimento dell'emergenza epidemiologica da Covid-19 in vigore dal 18 maggio.

Abbiamo riassunto i principali punti che sono di interesse per lo svolgimento delle vostre attività lavorative. I punti chiave sono quelli che ormai tutti conosciamo bene: distanziamento sociale, dispositivi di protezione individuale, sanificazione degli ambienti.

Come indicato anche nelle precedenti comunicazioni è importante stabilire delle prassi operative chiare e documentate, in modo da poter dimostrare quanto fatto in caso di controlli da parte delle autorità competenti. Ad esempio può essere opportuno far sottoscrivere al proprio personale un modulo con le generalità del dipendente e la presa visione delle informazioni igienico-sanitarie di seguito riportate. Analogamente per la consegna dei dispositivi di protezione. Per la sanificazione del punto vendita buona prassi quella di scrivere un dettaglio operativo di come si opera con l'elenco di data, ora e firma dell'operatore che ha eseguito l'operazione.

Riportiamo le misure previste per gli esercizi commerciali e alcune indicazioni utili per specifici aspetti.

Misure per gli esercizi commerciali

1. Mantenimento in tutte le attività e le loro fasi del distanziamento interpersonale.
2. Garanzia di pulizia e igiene ambientale con frequenza almeno due volte giorno ed in funzione dell'orario di apertura.
3. Garanzia di adeguata aereazione naturale e ricambio d'aria.
4. Ampia disponibilità e accessibilità a sistemi per la disinfezione delle mani. In particolare, detti sistemi devono essere disponibili accanto a tastiere, schermi touch e sistemi di pagamento.
5. Utilizzo di mascherine nei luoghi o ambienti chiusi e comunque in tutte le possibili fasi lavorative laddove non sia possibile garantire il distanziamento interpersonale.
6. Uso dei guanti "usa e getta" nelle attività di acquisto, particolarmente per l'acquisto di alimenti e bevande.
7. Accessi regolamentati e scaglionati secondo le seguenti modalità:
 - a) attraverso ampliamenti delle fasce orarie;
 - b) per locali fino a quaranta metri quadrati può accedere una persona alla volta, oltre a un massimo di due operatori;
 - c) per locali di dimensioni superiori a quelle di cui alla lettera b), l'accesso è regolamentato in funzione degli spazi disponibili, differenziando, ove possibile, i percorsi di entrata e di uscita.
8. Informazione per garantire il distanziamento dei clienti in attesa di entrata.



COMPAG
FEDERAZIONE NAZIONALE
DELLE RIVENDITE AGRARIE



CONFCOMMERCIO
IMPRESE PER L'ITALIA

Misure relative ai dipendenti

Dispositivi di protezione individuale

Il personale dovrà essere dotato di specifici dispositivi di protezione individuale (DPI) alcuni dei quali comuni a tutto il personale, altri che si differenziano a seconda del tipo di mansione svolta. Ciascun lavoratore dovrà ricevere formazione/addestramento necessario per il corretto uso dei DPI e, pertanto, dovrà utilizzarli conformemente alle informazioni ricevute. Ciascun lavoratore dovrà custodire i propri DPI senza apportare agli stessi modifiche e dovrà segnalare immediatamente al datore di lavoro qualsiasi difetto o inconveniente. Qualora il lavoro imponga di lavorare a distanza interpersonale minore di un metro e non siano possibili altre soluzioni organizzative è comunque necessario l'uso delle mascherine, e altri dispositivi di protezione (guanti, occhiali, tute, cuffie, camici, ecc...) conformi alle disposizioni delle autorità sanitarie. All'interno dei luoghi di lavoro sulla base del complesso dei rischi valutati e, a partire dalla mappatura delle diverse attività dell'azienda, si adotteranno i DPI idonei. In generale si ricorda che le mascherine monouso sono distribuite in confezioni sterili, ragione per cui occorre lavare bene le mani prima di toccarle altrimenti si rischia di infettarle e annullarne l'effetto protettivo ed è parimenti importante lavarsi le mani anche dopo averle tolte. Si ricorda che i guanti non sostituiscono la corretta igiene delle mani e devono essere ricambiati ogni volta che si sporcano ed eliminati correttamente nei rifiuti indifferenziati. Non devono essere riutilizzati. Anche se coperte dai guanti le mani non devono entrare a contatto con bocca, naso e occhi. Si ricorda che il lavaggio molto frequente delle mani da parte dell'operatore appare la procedura più semplice e idonea a mantenere un buon livello igienico. L'Azienda è tenuta a fornire ai dipendenti gli appropriati DPI compreso il gel idroalcolico per la disinfezione delle mani.

Informazione e formazione dei lavoratori

Il personale deve essere adeguatamente informato e formato:

- sulle misure di prevenzione e mitigazione dei contagi da Covid-19;
- le corrette tecniche di igienizzazione delle mani;
- le corrette modalità d'uso dei DPI.

Il datore di lavoro provvederà pertanto a formare ed informare il proprio personale tramite momenti formativi interni che includano la presente linea guida e le eventuali procedure aziendali organizzative interne per la prevenzione della diffusione del virus responsabile del COVID-19. Ogni membro del personale, sia dipendente della struttura, sia dipendente di ditte terze operanti nella struttura, dovrà rispettare rigorosamente le misure indicate nelle presenti linee guida.



COMPAG
FEDERAZIONE NAZIONALE
DELLE RIVENDITE AGRARIE



CONFCOMMERCIO
IMPRESE PER L'ITALIA

Accesso all'esercizio della clientela

All'ingresso dell'esercizio dovrà essere installata apposita cartellonistica che ricorda ai clienti le misure comportamentali (obbligo di mantenere le distanze di almeno un metro, di evitare assembramenti etc.). La comunicazione dovrà essere esposta in maniera ben visibile ed il prospetto dovrà contenere le prescrizioni di legge. I cartelli dovranno essere anche in lingua inglese. Per evitare assembramenti di clienti all'ingresso dell'esercizio devono essere adottate adeguate soluzioni organizzative. Si prevede, ove possibile, una separazione degli accessi di entrata e di uscita. Al fine di garantire il rispetto della distanza interpersonale di almeno un metro ed evitare gli assembramenti all'interno dell'esercizio, gli accessi da parte della clientela dovranno essere regolamentati e scaglionati secondo le seguenti modalità:

- a) attraverso ampliamenti delle fasce orarie;
- b) per locali fino a quaranta metri quadrati può accedere una persona alla volta, oltre a un massimo di due operatori;
- c) per locali di dimensioni superiori a quelle di cui alla lettera b), l'accesso è regolamentato in funzione degli spazi disponibili, differenziando, ove possibile, i percorsi di entrata e di uscita. Potrà essere inoltre valutato il posizionamento di un sistema di elimina code all'ingresso, che consenta di sostare all'esercenti in attesa fuori dall'esercizio evitando in contesti logistici problematici il formarsi di lunghe file. Si promuove altresì, ove possibile e consono in relazione alla tipologia dell'esercizio, l'acquisto mediante ordinazione telefonica o on line. Si raccomanda altresì attenzione all'atto del pagamento. Se il pagamento viene effettuato in contante o POS portatile, l'operatore provvede alla disinfezione delle mani e del POS al termine dell'operazione.

Misure all'interno dell'esercizio

Gli ambienti di vendita devono essere puliti ed igienizzati con una frequenza di almeno due volte giorno ed in funzione dell'orario di apertura. Dovrà essere garantita un'adeguata aerazione naturale e ricambio d'aria. All'interno degli esercizi dovrà esserci ampia disponibilità e accessibilità a sistemi per la disinfezione delle mani. In particolare, detti sistemi devono essere disponibili accanto a tastiere, schermi touch e sistemi di pagamento. È obbligatorio anche per la clientela l'utilizzo di mascherine nei luoghi o ambienti chiusi e comunque in tutte le possibili fasi lavorative laddove non sia possibile garantire il distanziamento interpersonale, nonché l'uso dei guanti "usa e getta" nelle attività di acquisto, particolarmente per l'acquisto di alimenti e bevande. In relazione alla logistica degli spazi ed alla dimensione dei locali, dovranno essere altresì valutate idonee



COMPAG

FEDERAZIONE NAZIONALE
DELLE RIVENDITE AGRARIE



CONFCOMMERCIO
IMPRESE PER L'ITALIA

misure (in relazione all'allocazione della merce, alle corsie di transito tra scaffali etc.) per garantire il distanziamento interpersonale di almeno un metro all'interno del locale. Al fine di garantire il distanziamento interpersonale di almeno un metro in caso di servizio al banco o alla cassa, si suggerisce il posizionamento di opportuni segnalamenti a terra e di sistemi di protezione (quali ad es. barriere in plexiglas).

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

L'azienda assicura la pulizia e igiene degli ambienti e delle attrezzature con frequenza almeno due volte giorno ed in funzione dell'orario di apertura. Tutti gli ambienti devono essere arieggiati giornalmente. Nel caso che un dipendente risulti affetto a COVID-19 e abbia stazionato all'interno dei locali aziendali in fase di contagiosità si procede alla pulizia e disinfezione dei suddetti locali come da procedure del documento Indicazioni pulizia e disinfezione. Anche se non ci sono evidenze che il COVID-19 possa trasmettersi attraverso l'aria (se non a causa delle goccioline provenienti dal respiro, tosse e starnuti nelle immediate prossimità di persone malate) bisogna comunque prestare la dovuta attenzione alla qualità della stessa e, in particolare: – impianti di riscaldamento/raffrescamento: pulire settimanalmente in base alle indicazioni fornite dal produttore, a impianto fermo, i filtri dell'aria di ricircolo per mantenere bassi i livelli di filtrazione/rimozione adeguati. La polvere catturata dai filtri rappresenta un ambiente favorevole alla proliferazione di batteri e funghi e, comunque, di agenti biologici; – impianti di ventilazione: assicurarsi che sia annullato il ricircolo dell'aria. Per quel che concerne la gestione di eventuali spazi comuni destinati ai dipendenti (ingressi, spogliatoi, ecc..), occorre favorire un'organizzazione funzionale ad evitare il più possibile contatti interpersonali ed assicurarne un'adeguata pulizia, garantendo al personale la presenza di detersivi/gel sanificanti per le mani.

(Nel caso in cui ne abbiate bisogno possiamo fornirvi la versione integrale del Protocollo condiviso di regolamentazione negli ambienti di lavoro. E' INOLTRE IMPORTANTE VERIFICARE LA PRESENZA DI ULTERIORI INDICAZIONI IN SPECIFICHE ORDINANZE REGIONALI).