COMUNE DI BARCELLONA POZZO DI GOTTO
CITTA' METROPOLITANA DI MESSINA

DELIBERAZIONE DELLA GIUNTA MUNICIPALE N. 134 DELL' 8-06-2020

OGGETTO:ORGANIZZAZIONE DEI CENTRI ESTIVI. APPROVAZIONE LINEE GUIDA OPERATIVE PER LA PREVENZIONE,CONTRASTO E CONTROLLO DELL'EMERGENZA COVID-19. ANNO 2020

L'anno duemilaventi addi' otto del mese di giugno.....
alle ore .....12,35... nella Casa Comunale e nella consueta sala delle adunanze, a seguito di invito di convocazione, si è riunita la Giunta Municipale con l'intervento dei signori:

				P	A
1	MATERIA	ROBERTO	SINDACO	x	
2	MUNAFO'	NINO	ASSESSORE	x	
3	PINO	ANGELITA	ASSESSORE	x	
4	PINO	ANGELO PARIDE	ASSESSORE	x	
5	PINO	TOMMASO	ASSESSORE		x
6	RAIMONDO	ANTONIO	ASSESSORE	x	
7	SOTTILE	FILIPPO	ASSESSORE V.SINDACO	x	

Partecipa il V. Segretario Comunale Dott.ssa Elisabetta Bartolone
Essendo legale il numero degli intervenuti, il Sindaco Dott. Roberto Materia assume la presidenza e dichiara aperta la seduta per la trattazione dell'oggetto sopra indicato.

LA GIUNTA MUNICIPALE

Vista l'allegata proposta di deliberazione concernente l'oggetto;

Dato atto che la stessa è corredata dei pareri prescritti dall'art. 53 della legge 08/06/1990 n. 142 recepita dalla L.R. n. 48/91 e successive modifiche ed integrazioni;

Ritenuto che la proposta di che trattasi è meritevole di approvazione;

Vista la L.R. 44/91;

Con votazione unanime resa e verificata nei modi e forme di legge;

DELIBERA

APPROVARE e far propria l'allegata proposta di deliberazione avente per oggetto: ***"Organizzazione dei centri estivi: Approvazione linee guida operative per la prevenzione,contrasto e controllo dell'Emergenza Covid-19 anno 2020"***

che forma parte integrante e sostanziale del presente atto.

A questo punto il Presidente pone in votazione la proposta di immediata esecutività della proposta testè approvata.

LA GIUNTA MUNICIPALE

Con separata votazione resa all'unanimità di voti favorevoli espressi in forma palese dichiara la presente deliberazione immediatamente esecutiva

COMUNE DI BARCELLONA POZZO DI GOTTO

CITTA' METROPOLITANA DI MESSINA

PROPOSTA DI DELIBERAZIONE DI GIUNTA MUNICIPALE N. 123 del 5-6-2020

Settore competente: VI - SUAP
Proponente: Assessore alle Politiche Giovanili

L'ASSESSORE

Premesso che:

- con delibera del Consiglio dei ministri del 31 gennaio 2020 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;
- con decreto-legge 23 febbraio 2020, n. 6, sono state disposte "Misure urgenti in materia di contenimento e gestione dell'emergenza epidemiologica da COVID-19";
- con decreto legge 25 marzo 2020, n.19, sono state specificate "Misure urgenti in materia di contenimento e gestione dell'emergenza epidemiologica da COVID-19";
- con decreto legge 16 maggio 2020, n.33, sono state aggiornate "Misure urgenti in materia di contenimento e gestione dell'emergenza epidemiologica da COVID-19";
- che con DPCM 17 maggio 2020 sono state dettate Disposizioni attuative relative al D.L. 25 marzo 2020 n. 19 ed al D.L. 16 maggio 2020 n. 33;"
- che tali disposizioni attuative, all'allegato, 8 dettano "Linee guida per la gestione in sicurezza di opportunità organizzate di socialità e gioco per bambini ed adolescenti nell'emergenza coronavirus"

Considerato che:

- il periodo estivo, caratterizzato dalla sospensione delle attività scolastiche, può rappresentare un'opportunità per bambini e ragazzi che possono sperimentare, in proposte diversificate e innovative, forme diverse di aggregazione in contesti nuovi e all'aria aperta;
- è interesse preminente dell'Amministrazione comunale, anche per gli effetti sociali e per il tessuto economico-sociale della città, che le imprese dei servizi che gestiscono ed organizzano i centri estivi,in previsione della riapertura che dovrebbe essere disposta dalle competenti autorità sulla base dei dati epidemiologici, debbano pertanto essere messe, fin da subito, in grado di svolgere la propria attività, nel rispetto delle idonee prescrizioni adottate in materia di distanziamento sociale contemperando l'interesse pubblico alla tutela della salute e la tutela dell'iniziativa economica privata, avendo però la possibilità di contenere gli effetti negativi delle limitazioni all'attività derivanti dalle prescrizioni sanitarie mediante misure temporanee ed eccezionali di esercizio dell'attività
- si ritiene che un'equa contemperazione dell'interesse pubblico alla tutela della salute e la tutela dell'iniziativa economica privata, nel senso immediatamente sopra esposto, possa essere ravveduta nella applicazione delle Linee guida dettate nel DPCM 17 maggio 2020 allegato 8 "Linee guida per la gestione in sicurezza di opportunità organizzate di socialità e gioco per bambini ed adolescenti nell'emergenza coronavirus"
- da diversi anni l'Amministrazione comunale sostiene le iniziative per la realizzazione dei Centri Estivi che si realizza in attività ludico-didattiche-educative durante il periodo estivo, in sedi adeguate allo svolgimento delle attività
- i Centri Estivi risultano di estrema rilevanza quali servizio di supporto per quelle famiglie che vogliono offrire ai propri figli altri momenti ricreativi e d'aggregazione, nel periodo estivo;

Preso atto che:

- compito dell'Amministrazione Comunale è garantire delle proposte formative ed innovative per i suoi giovani cittadini;
- è necessario valorizzare l'associazionismo ponendosi quale interlocutore per

sostenere e mettere in rete le diverse attività offerte;

Richiamati:

- i contenuti del DPCM 17 maggio 2020, in particolare l'allegato 8 al punto 3.9, che attribuisce competenza ai comuni in ordine a "specifici progetti da sottoporre preventivamente alla approvazione del Comune nel cui territorio si svolge l'attività, nonchè per quanto di competenza,da parte delle competenti autorità sanitarie locali";

Ritenuto:

di consentire l'organizzazione dei Centri Estivi a quanti, possedendone i titoli, presenteranno un progetto che possieda i requisiti contenuti nella SCIA e nelle allegate Linee Guida. Il progetto dovrà essere valutato nel suo complesso, positivamente e risultare aderente alle vigenti disposizioni di Legge,da una Commissione individuata dall'amministrazione comunale e composta come di seguito

Dirigente S.U.A.P.	Presidente
Dirigente UTC Settore IV	Componente
Dirigente Settore III	Componente

Ritenuto Altresì:

specificare che faranno parte della Richiesta, da presentarsi, per farne parte integrante e sostanziale, i seguenti allegati, essi, in uno, alla presente deliberazione

- SCIA
- PROTOCOLLO per attività ludico-ricreative- Centri estivi etc.
- SCHEDA sanitaria per minori
- DICHIARAZIONI su possesso requisiti e progetto organizzativo
- PATTO di responsabilità reciproca
- INDICAZIONI tecniche per attività di pulizia, disinfezione e sanificazione etc.
- INDICAZIONI tecniche per le attività di produzione, commercializzazione etc.

Specificato:
che le linee guida di cui alla presente delibera potranno essere aggiornate,integrate o modificate sulla base dell'evoluzione delle disposizioni del governo,dell'evoluzione dello scenario epidemiologico,nonché da eventuali indirizzi di carattere tecnico-scientifico di livello nazionale o internazionale

Dato atto:
che non vi sono spese a carico dell'Amministrazione Comunale per la predisposizione degli atti suddetti;

Visto:
il D.Lvo n. 267 del 18 agosto 2000 T.U. delle Leggi sull'Ordinamento degli Enti Locali;

Acquisiti: i pareri di regolarità tecnico-amministrativa attestanti la regolarità e la correttezza dell'azione amministrativa e di regolarità contabile espressi, ai sensi dell'art. 49 D.Lgs. n. 267/2000;

per le motivazioni espresse in premessa

DELIBERA

1. Di approvare,per i motivi indicati in premessa,la realizzazione di attività ludico-educative denominate Centri Estivi diurni per l'anno 2020;

2. Di approvare le linee guida per la formulazione dei Progetti rivolti all'Utenza della scuola dell'infanzia,della scuola primaria e della scuola secondaria,di I° grado,stabilendo che la realizzazione dei centri estivi sia curata da realtà significative sulla base delle procedure di individuazione indicate in premessa,che si approvano integralmente;

3. che non vi sono spese per l'Amministrazione Comunale per la predisposizione degli atti suddetti

Il Responsabile del Procedimento
Raffaello dott. Lucchesi

Il Proponente

Versione del 05/.06./2020
SUAP Bastia Umbra P.G.

COMUNE DI BARCELLONA POZZO DI GOTTO

PROVINCIA DI MESSINA

SETTORE VI° SUAP

PARERE DI REGOLARITA' TECNICA

Ai sensi dell'art. 53 della Legge 08/06/1990 n. 142 recepito dall'art. 1 della L.R. 11/12/1991 n. 48, così come sostituito dall'art. 12 della L.R. 23/12/2000 n. 30, dell'art. 147 bis del TUEL e del vigente regolamento sui controlli interni in ordine alla regolarità tecnica si esprime parere FAVOREVOLE

Barcellona P.G. 5/6/2020

IL DIRIGENTE DEL SETTORE

Marina La Monica

VISTO DI REGOLARITA' CONTABILE ED ATTESTANTE LA COPERTURA FINANZIARIA

Ai sensi dell'art. 53 della Legge 08/06/1990 n. 142 recepito dall'art. 1 della L.R. 11/12/1991 n. 48, così come sostituito dall'art. 12 della L.R. 23/12/2000 n. 30, dell'art. 147 bis del TUEL e del vigente regolamento sui controlli interni in ordine alla regolarità contabile si esprime parere FAVOREVOLE e si attesta la copertura finanziaria di € _____ sul cap. _____ del Bilancio Comunale.

Barcellona P.G. _____

IL DIRIGENTE DEL SETTORE

_____

SEGNALAZIONE CERTIFICATA INIZIO ATTIVITA'	COMUNE DI BARCELLONA P.G.
❒ CENTRI ESTIVI ❒ SERVIZI RICREATIVI PER MINORI	

Da inviare in via telematica al seguente indirizzo PEC:barcellonapdg-suap@pcert.postecert.it

il/la sottoscritto/a(*)					
nato a					
il		C.F.			
residente a (*)		CAP.(*)			
Indirizzo(*)		Località/frazione			
tel.		fax		cellulare	
e- mail		PEC mail			

le sezioni seguenti sono da compilare nel caso agisca per conto di altra persona fisica o giuridica da compilare in caso di RAPPRESENTANTE DI SOCIETA':

motivazione della rappresentanza(*)	[ ] Amministratore unico [ ] Legale rappresentante [ ] Curatore fallimentare [ ] Liquidatore [ ] Procuratore [ ] Institore [ ] Amministratore delegato [ ] Erede [ ] Legale rappresentante della comunione ereditaria [ ] Altro

dell'impresa(*)			
con sede legale in(*)	(Prov:)	CAP.(*)	
Indirizzo(*)			
tel.		fax	
e-mail			
C.F.		P.IVA.	
iscritta alla CCIAA di		n.	
Codice ATECO dell'attività			

da compilare in caso di RAPPRESENTANTE LEGALE DI PRIVATO:

motivazione della rappresentanza(*)	[ ] Legale rappresentante di minore [ ] Legale rappresentante di adulto interdetto [ ] Altro

del Signor(*)			
nato a(*)	(Prov:)		
il(*)		C.F.(*)	
residente a(*)	(Prov:)	CAP.(*)	
indirizzo(*)		numero	
Località/frazione			

da compilare in caso di RAPPRESENTANTE DI ENTE/ASSOCIAZIONE:

motivazione della rappresentanza(*)	[ ] Delegato [ ] Dipendente con rappresentanza [ ] Altro		
dell'Impresa(*)			
con sede legale in(*)	(Prov:)	CAP.(*)	
indirizzo(*)			
tel.		fax	
e-mail			
C.F.(*)		P.IVA.(*)	

informazioni relative all''iscrizione al Registro delle Persone Giuridiche:

regione		numero	

da compilare in caso di PROFESSIONISTA/ALTRO SOGGETO MUNITO DI PROCURA:

descrizione qualifica(*)	[ ] Architetto [ ] Ingegnere [ ] Avvocato [ ] Dottore commercialista [ ] Geometra [ ] Soggetto non professionista [ ] Perito industriale [ ] Altro [ ] Operatore associazione di categoria
dati iscrizione all''albo(*)	[ ] Ordine dei Farmacisti [ ] Ordine degli architetti [ ] Collegio dei geometri [ ] Ordine dei giornalisti [ ] Ordine degli infermieri (di prossima attuazione) [ ] Ordine dei geologi [ ] Ordine dei consulenti del lavoro [ ] Consiglio nazionale dei Periti Industriali [ ] Collegio dei Periti Industriali [ ] Albo dei dottori agronomi e dottori forestali [ ] Albo unico dei promotori finanziari [ ] Ordine dei medici [ ] Ordine degli psicologi [ ] Ordine dei dottori commercialisti [ ] Ordine degli avvocati [ ] Ordine dei notai [ ] Ordine degli ingegneri [ ] Altro [ ] Iscrizione all'albo non richiesta

n.albo(*)		provincia iscrizione(*)		Data iscrizione(*)	

ai sensi del DPR 445/2000 dichiaro di essere stato incaricato da parte del titolare alla presentazione della presente procura speciale			
sottoscritta li(*)		e custodita in originale presso(*)	
profilo del titolare del servizio:			

da compilare nel caso il titolare sia PERSONA FISICA:

nome e cognome(*)			
nato a(*)			
il(*)		C.F.(*)	
residente a(*)	(Prov:)	CAP.(*)	
indirizzo(*)			

da compilare nel caso il titolare sia PERSONA GIURIDICA:

denominazione(*)			
con sede legale in(*)	(Prov:)	CAP.(*)	
indirizzo(*)			
tel.		fax	
e-mail			
C.F.(*)		P.IVA.(*)	
iscritta alla CCIAA di		n.	
dati rappresentante legale:			
nome e cognome		C.F.	

SEGNALA SCIA per l'esercizio dell'attività di centro estivo/servizio ricreativo per minori - Avvio	Oggetto SCIA per l'esercizio dell'attività di centro estivo/servizio ricreativo per minori - Avvio

consapevole che le dichiarazioni false, la falsità negli atti e l'uso di atti falsi comportano l'applicazione delle sanzioni penali previste dagli artt. 75 e 76 del D.P.R. 445/2000 e la decadenza dai benefici eventualmente conseguenti al provvedimento emanato sulla base della dichiarazione non veritiera o, nel caso di SCIA, l'applicazione delle sanzioni penali di cui all'art. 19, comma 6, della legge 241/1990.

DICHIARA

per SCIA per l'avvio dell'esercizio di attività di:

- ☐ **centro estivo**
- ☐ **servizi ricreativi per minori**

che:

☐ non sussistono nei propri confronti cause di divieto, decadenza o sospensione previste art. 67 del D.lgs. 6/9/2011 n. 159 "Effetti delle misure di prevenzione previste dal Codice delle leggi antimafia e delle misure di prevenzione, nonché nuove disposizioni in materia di documentazione antimafia"

N.B. In caso di società compilare anche l'allegato A

di segnalare l'inizio dell'attività di estivo/servizio ricreativo per minori

presso la struttura denominata:

di proprietà di:	

autorizzata e funzionante con la seguente destinazione:

O	scolastica
O	struttura extra scolastica già soggetta a particolari normative per la propria destinazione d'uso che la rendono idonea ad ospitare collettività di minori
O	altra struttura — specificare:

per un numero massimo di minori		di età compresa tra anni:		e anni:	
per turno di:					
nel periodo dal		al			

che la sede dell'attività è:			
nel Comune di:		Prov.:	
Via/Piazza:	n.:	CAP:	
Tel.:		Fax:	
e-mail:			
sito web:			
Riferimenti catastali:			
O	NCT		
O	NCEU		
Foglio:		Numero/mappale:	
Subalterno:			
O	presente	specificare:	
O	NON presente		

che la struttura utilizzata:	
☐	è conforme alle vigenti normative in materia di igiene e sanità, prevenzione incendi, sicurezza degli impianti e accessibilità

che il responsabile delle attività educative, ricreative e gestionali è:			
Cognome:		Nome:	

in possesso dei requisiti previsti

☐	maggiore età
☐	diploma di scuola secondaria di secondo grado
☐	documentata esperienza in campo educativo (si allega documentazione)

che il personale impiegato in qualità di educatore:	
☐	è maggiorenne
☐	è in possesso del diploma di scuola secondaria di secondo grado o laurea preferibilmente ad indirizzo socio educativo
O	è utilizzato secondo un rapporto di 1 educatore per un numero di bambini pari a 20
O	è utilizzato secondo un rapporto più 1 educatore per un numero di

	favorevole:	bambini pari a:	

che il personale impiegato, sia educativo che ausiliario:	
☐	non si trova nella situazione indicata agli articoli 5 e 8 della Legge 6 febbraio 2006, n. 38 "Disposizioni in materia di lotta contro lo sfruttamento sessuale dei bambini e la pedopornografia anche a mezzo internet"

che, relativamente alle presenze:	
☐	verrà istituito apposito registro per annotare giornalmente le presenze dei minori e degli adulti,

che nella struttura adibita a centro estivo/servizio ricreativo per minori:	
O	non sono somministrati alimenti e bevande
O	sono somministrati alimenti e bevande e il personale addetto alla preparazione/somministrazione/porzionamento dei pasti nelle strutture possiede l'attestato di formazione Dichiara inoltre che a garanzia della salubrità dei pasti somministrati presso i centri estivi è fatto riferimento alle norme europee, nazionali e regionali vigenti in materia di sicurezza alimentare e all'osservanza delle "Linee guida per l'offerta di alimenti e bevande salutari nelle scuole e strumenti per la sua valutazione e controllo"

che verranno utilizzati:	
O	Solo spazi interni
C	Solo spazi esterni
C	Spazi interni ed esterni

e che la struttura è dotata di :

☐	spazi esterni destinati allo svolgimento delle attività comprensivo dello spazio per la ristorazione (valore minimo di riferimento: 5 mq/utente)	mq:	
☐	spazi interni destinati allo svolgimento delle attività (valore minimo di riferimento: 2 mq/utente)	mq:	
☐	servizi igienici con wc (valore minimo di riferimento: 1 ogni 25 utenti)	n°:	
☐	servizi igienici con lavabo (valore minimo di riferimento: 1 ogni 15 utenti)	n°:	
☐	servizi igienici per disabili (valore minimo di riferimento: almeno 1)	n°:	
☐	servizi igienici per educatori: almeno 1	n°:	
☐	cassetta di pronto soccorso: almeno 1 (deve essere assicurata la presenza)	n°:	

che: è presente personale ausiliario n.:		

relativamente ai requisiti di agibilità e conformità edilizia, i locali sono utilizzabili in quanto:	
Unità immobiliare n.	
[ ] 1 unica unità	

[ ] 1 unica unità

[ ] 1 unica unità

[ ] 1 unica unità

Il CERTIFICATO di CONFORMITA' EDILIZIA e di AGIBILITA':

[ ]
[ ]
[ ]
[ ]

	è stato ottenuto	con prot.	in data
	[ ] [ ] [ ] [ ] [ ]	_____ _____ _____ _____ _____	_____ _____ _____ _____ _____

la SEGNALAZIONE CERTIFICATA DI CONFORMITÀ EDILIZIA E DI AGIBILITÀ

[ ]
[ ]
[ ]
[ ]

	è stato depositato	con prot.	in data
	[ ] [ ] [ ] [ ] [ ]	_____ _____ _____ _____ _____	_____ _____ _____ _____ _____

C è presentato contestualmente alla presente pratica.

Inoltre specifico che INTERVENTI EDILIZI successivi alla AGIBILITA', che necessitino di comunicazioni o istanze al Comune:

NON SONO STATI ESEGUITI
[ ]
[ ]
[ ]
[ ]
[ ]

SONO STATI ESEGUITI, pertanto il Certificato è stato aggiornato dai seguenti Atti/Pratiche (CIL, scheda tecnica, collaudo Dpr.160/2010, ecc.):
[ ]
[ ]
[ ]
[ ]
[ ]

	Specificare il tipo _____ _____ _____ _____ _____	con prot. _____ _____ _____ _____ _____	in data _____ _____ _____ _____ _____

si impegna:

☐ a garantire copertura assicurativa di personale e utenza

di:

☐ Impegnarsi a comunicare, entro i termini previsti dalla normativa di settore, ogni eventuale variazione dei dati contenuti nella presente istanza

che i recapiti telefonici del centro estivo/servizio ricreativo per minori sono i seguenti:

☐ Telefono fisso ☐ Cellulare

che per maggior chiarezza, si precisa:

○ non è necessaria nessuna nota aggiuntiva

○ per maggior chiarezza, preciso che: (specificare):

ALLEGA

per: SCIA per l'esercizio dell'attività di centro estivo/servizio ricreativo per minori - Avvio

Documento

Copia documento d'identità in corso di validità ai sensi del DPR 445/2000 (OBBLIGATORIO per chi non firma digitalmente)

Progetto organizzativo contenente l'indicazione delle principali attività proposte (ludico-ricreative, sportive, educative, laboratoriali)

Elenco completo delle persone che lavorano presso i centri estivi con nome, cognome e data di nascita

dichiarazione di altri soci tenuti a fornire autocertificazione antimafia (Allegato A)

Copia della carta di soggiorno o del permesso di soggiorno con idonea motivazione e in corso di validità (se il permesso scade entro 30 giorni, allegare copia della ricevuta della richiesta di rinnovo)

Copia del documento d'identità in corso di validità ai sensi del D.P.R. 28.12.2000 n.445 art.38 degli altri soci (OBBLIGATORIO per chi non sottoscrive digitalmente)

Documentazione che attesta esperienza nel settore del responsabile delle attività educative, ricreative e gestionali

Certificato Penale di ogni persona che lavora presso la struttura

Il sottoscritto autorizza il trattamento dei dati forniti e dichiara di essere previamente informato, ai sensi e per gli effetti di cui all'articolo 13 del D.Lgs. n. 196 del 2003, che i dati personali forniti saranno trattati dall'Ufficio ricevente esclusivamente nell'ambito del procedimento per il quale i dati sono resi, e che potranno essere comunicati ad altri soggetti, anche con mezzi informatici, solo per ragioni istituzionali, per operazioni e servizi connessi ai procedimenti e provvedimenti che lo riguardano.

Dichiara, altresì, di essere informato che in ogni momento potrà esercitare i diritti previsti all'articolo 7 del summenzionato decreto legislativo.

Data presentazione: _._._____

FIRMA

_____

PROTOCOLLO PER ATTIVITÀ LUDICO-RICREATIVE – CENTRI ESTIVI – PER I BAMBINI E GLI ADOLESCENTI DAI 3 AI 17 ANNI

Premessa

L'obiettivo del presente Protocollo, è fornire indicazioni operative, omogenee sul territorio Comunale , finalizzate a incrementare l'efficacia delle misure precauzionali di contenimento da adottare per contrastare l'epidemia di Covid 19, in relazione alla possibile apertura delle attività dei centri estivi a decorrere dall'8 giugno 2020.
È facoltà dei genitori dei bambini frequentanti la scuola dell'infanzia (non essendo scuola dell'obbligo), valutare l'eventuale iscrizione al centro estivo anche nel mese di giugno.

Il presente Protocollo, redatto in coerenza con le *Linee guida per la gestione in sicurezza di opportunità organizzate di socialità e gioco per bambini ed adolescenti nella fase 2 dell'emergenza COVID-19*, previste dall'Allegato 8 al Dpcm 17 maggio 2020, punto 3, ne fornisce la contestualizzazione alla realtà del Comune, caratterizzata da una consistente, diffusa, ampia e plurale rete di servizi estivi, sviluppatasi anche grazie alla preesistente normazione specificando le indicazioni concernenti l'apertura e l'organizzazione dei centri estivi per l'anno 2020.

1. ACCESSIBILITÀ DEGLI SPAZI, REQUISITI STRUTTURALI E DOTAZIONI MINIME DEI CENTRI ESTIVI

Sono validi per i centri estivi i requisiti strutturali posseduti dalle scuole e da altre strutture extrascolastiche già soggette a particolari normative per la loro destinazione d'uso che le rendano idonee ad ospitare collettività di minori.
Il Comunepuò individuare altre tipologie di spazi e di immobili che, per le loro caratteristiche strutturali e con un'attenta valutazione dell'adeguatezza dal punto di vista della sicurezza, sono considerate idonee allo svolgimento dei centri estivi, utilizzando le potenzialità di accoglienza di spazi per l'infanzia e delle scuole o altri ambienti similari come ludoteche, centri per famiglie, oratori, fattorie didattiche, colonie estive, spazi di aggregazione, ecc.

In considerazione delle necessità di adottare tutte le misure di sicurezza necessarie a ridurre i rischi di contagio e garantire il distanziamento interpersonale di almeno un metro, è fondamentale l'organizzazione in piccoli gruppi per fasce d'età e l'organizzazione di una pluralità di diversi spazi per lo svolgimento delle attività programmate.
È opportuno privilegiare il più possibile le attività in spazi aperti all'esterno, anche se non in via esclusiva, e tenendo conto di adeguate zone d'ombra. Vista l'organizzazione in piccoli gruppi, è necessario uno sforzo volto ad individuare una pluralità di diversi spazi per lo svolgimento delle attività dei centri estivi nell'ambito del territorio comunale.
In caso di attività in spazi chiusi, è raccomandata l'aerazione abbondante dei locali, con il ricambio di aria che deve essere frequente: tenere le finestre aperte per la maggior parte del tempo.

In relazione ai servizi igienici, sono necessarie le seguenti dotazioni in relazione agli iscritti:

- WC 1/25
- Lavabo 1/15

Si precisa che almeno un servizio igienico deve essere accessibile alle persone con disabilità. La conformità alle norme vigenti in materia di accessibilità e di superamento delle barriere architettoniche potrà essere assicurata anche con opere provvisionali. Occorre prevedere inoltre 1 servizio igienico riservato ad operatori e volontari.

Nel caso di domande superiori alla ricettività, dovranno essere tenuti in considerazione, anche in relazione al contesto socio-economico locale, alcuni criteri di priorità per l'accesso ai servizi:

- la condizione di disabilità del bambino o adolescente;
- la documentata condizione di fragilità del nucleo familiare di provenienza del bambino o adolescente;
- i nuclei familiari con maggiori difficoltà nella gestione dei bambini e adolescenti (ad es. entrambi i genitori lavoratori, madri singole o padri singoli, impossibilità di accedere al lavoro agile/smart-working).

2 REQUISITI FUNZIONALI DEL CENTRO ESTIVO

2.1 Personale: titoli richiesti, standard per il rapporto numerico fra personale e bambini ed adolescenti

Nei centri estivi è richiesta la presenza:

1. di un <u>responsabile</u>, con ruolo di coordinatore in possesso del diploma di scuola secondaria di secondo grado e possibilmente del titolo di educatore o insegnante, o di documentata esperienza in campo educativo. Per i Centri estivi, che accolgono un numero di iscritti al turno settimanale superiore a 20, il "responsabile" dovrà essere in possesso di un titolo di formazione professionale o scuola secondaria di secondo grado o universitario – anche triennale – inerente uno dei seguenti ambiti: educativo, formativo, pedagogico, psicologico, sociale, artistico, umanistico, linguistico, ambientale, sportivo. Sono compresi fra i titoli ammissibili per svolgere il ruolo di responsabile del centro estivo il baccalaureato dei sacerdoti nonché i titoli di baccalaureato triennale e laurea magistrale quinquennale rilasciati dagli Istituti Superiori di Scienze Religiose. In assenza di tale titolo in capo al "responsabile", il soggetto gestore dovrà avvalersi per almeno 3 ore settimanali, di soggetto esterno e in possesso di titolo di studio come sopra specificato;

2. di <u>operatori</u> nella seguente misura:

- per i bambini in età di scuola dell'infanzia (dai 3 ai 5 anni), un rapporto di un adulto ogni 5 bambini;
- per i bambini in età di scuola primaria (dai 6 agli 11 anni), un rapporto di un adulto ogni 7 bambini;
- per gli adolescenti in età di scuola secondaria (dai 12 ai 17 anni), un rapporto di un adulto ogni 10 adolescenti.

Tale personale deve essere in possesso del diploma di scuola secondaria di secondo grado o di titolo anche di laurea, anche triennale, preferibilmente a specifico indirizzo socio-educativo con funzione di educatore.

3. di <u>personale ausiliario</u>, nella misura funzionale allo svolgimento delle attività, tenuto conto della necessaria riorganizzazione per rispettare le misure di precauzione e sicurezza.

È consentita inoltre la presenza di volontari di età pari o superiore a 16 anni, purché ne venga garantita la supervisione attiva da parte del responsabile del centro estivo. Tali volontari non concorrono alla determinazione del rapporto numerico.

Al personale e ai volontari coinvolti nella gestione del centro estivo è richiesta una formazione in merito alle norme igienico sanitarie, sui temi della prevenzione di COVID-19, nonché per gli aspetti di utilizzo dei dispositivi di protezione individuale, fornita eventualmente con modalità a distanza, anche in collaborazione con il servizio competente e i Dipartimenti di sanità pubblica.

Ai centri estivi si applica la legge 6 febbraio 2006, n. 38 "Disposizioni in materia di lotta contro lo sfruttamento sessuale dei bambini e la pedopornografia anche a mezzo Internet" che prevede l'interdizione perpetua da qualunque incarico nelle scuole di ogni ordine e grado, nonché da ogni ufficio o servizio in istituzioni o strutture pubbliche o private frequentate prevalentemente da minori» per i condannati per i reati previsti dalla legge stessa, nonché per chi abbia "patteggiato" ai sensi dell'art. 444 del codice di procedura penale. Conseguentemente il personale e i volontari presenteranno al gestore una dichiarazione che attesti l'assenza di tali condanne, anche a seguito di patteggiamento.
Il D.Lgs. 4 marzo 2014, n. 39 ha introdotto l'obbligo di richiedere il certificato penale "per chi intenda impiegare al lavoro una persona per lo svolgimento di attività professionali o attività volontarie organizzate che comportino contatti diretti e regolari con minori, al fine di verificare l'esistenza di condanne per taluno dei reati di cui agli articoli 600-bis, 600-ter, 600-quater, 600-quinquies e 609-undecies del codice penale, ovvero l'irrogazione di sanzioni interdittive all'esercizio di attività che comportino contatti diretti e regolari con minori."[1]

2.2 Orientamenti generali per la programmazione delle attività e di stabilità nel tempo della relazione fra operatori ed i gruppi di bambini ed adolescenti

Sarà necessario lavorare per piccoli gruppi di bambini o adolescenti, garantendo la condizione della loro stabilità con gli stessi operatori attribuiti per tutto il tempo di svolgimento delle attività. Si richiede il massimo sforzo organizzativo per costituire piccoli gruppi di bambini o adolescenti omogenei anche in riferimento al numero di turni settimanali complessivamente frequentati.
Qualora il numero di turni settimanali frequentati da bambini o adolescenti del medesimo gruppo sia diverso, non si preclude, se necessaria, l'integrazione del piccolo gruppo nel successivo turno settimanale, privilegiando il più possibile la continuità e stabilità dei gruppi. Si deve tendere a mantenere la relazione tra ogni bambino o adolescente e gli stessi operatori per l'intera durata di frequentazione, evitando che nei turni settimanali gli stessi operatori lavorino con più gruppi.
Le condizioni di cui sopra proteggono dalla possibilità di diffusione allargata del contagio, nel caso tale evenienza si venisse a determinare, garantendo altresì la possibilità di puntuale tracciamento del medesimo.
La realizzazione delle diverse attività programmate deve realizzarsi inoltre nel rispetto delle seguenti principali condizioni:

- [1] si ricorda che per quanto riguarda il personale volontario le circolari interpretative utili sono rinvenibili nel sito www. Giustizia.it e nel sito del Ministero del Lavoro e delle Politiche Sociali e che attualmente tali documenti (circolare 1104/2014 del Ministero del Lavoro e delle Politiche Sociali e scheda pratica 1 agosto 2018/Ministero di Giustizia) prevedono che per i volontari non vi sia obbligo del certificato penale. "L'obbligo di richiedere il certificato penale sorge solo quando si intenda stipulare un contratto di lavoro e non quando ci si avvale di semplici forme di collaborazione";

- continuità di relazione fra gli operatori ed i piccoli gruppi di bambini o adolescenti, anche al fine di consentire l'eventuale tracciamento di potenziali casi di contagio;
- non previsione di attività che comprendano assembramenti di più persone, come le feste periodiche con le famiglie, privilegiando forme audiovisuali di documentazione ai fini della comunicazione ai genitori dei bambini.
- le presenze dei bambini, dei ragazzi e degli adulti devono essere giornalmente annotate in un apposito registro.

2.3 Attività preliminare di coinvolgimento formativo degli ospiti dei centri estivi per la tutela della salute per il corretto svolgimento dell'attività motoria e sportiva

La salute dei bambini e dei ragazzi e la difesa preventiva contro eventuali forme di diffusione di focolai di Covid-19 nei centri estivi è determinata in misura significativa dall'opera di informazione e formazione che gli operatori, i tutor e qualsiasi altra figura professionale deputata all'accoglienza di bambini e adolescenti sapranno comunicare all'inizio del periodo di permanenza. Si possono prevedere forme di gioco di gruppo per:

- Educare al distanziamento visualizzando (con strisce e/o aste) la lunghezza dei due metri (per l'attività sportiva) e del metro (per ogni altra attività);

- Rendere usuale la pratica della sanificazione delle mani ogni volta che si accede ad una struttura sportiva per praticare attività motoria o sportiva e al termine dell'attività stessa;

- Educare a non portare mai le mani sulla faccia, in particolare se l'attività sportiva prevede utilizzo di ausili e strumenti quali ad esempio: tappetini, cuscini, palle, bastoni, pesi, corde, ecc.

2.3.1 Modalità di sanificazione di ausili e strumenti

Tutti gli ausili utilizzati per l'attività motoria e sportiva vanno sanificati con tipologie di prodotti autorizzati dalle vigenti disposizioni almeno due volte al giorno: la mattina, prima del loro utilizzo e la sera, a conclusione di tutte le attività.

2.3.2 Limitazione dell'uso comune degli ausili e strumenti

È necessario limitare il più possibile l'uso comune degli ausili e degli strumenti. In particolare, non vanno mai scambiati e ne deve essere garantito l'uso personale: tappetini per esercizi a corpo libero, racchette, mazze e guantoni da baseball, caschi per ciclismo, guantini, teli.

Considerata l'impossibilità di determinare un uso soggettivo in particolare per palle e palloni, per essi vanno previste forme di sanificazione a termine di ogni attività in cui se ne faccia utilizzo. Utile accorgimento sarà quello di far lavare a fondo o sanificare le mani prima e dopo l'uso.

Gli strumenti costituiti da materiali, stoffa o feltro, come nel caso delle palline da tennis, che permettono solo una breve sopravvivenza del virus, possono essere tenuti in un contenitore e non devono essere utilizzati almeno 12 ore fra un giorno e l'altro.

Le attività che si configurano come attività motoria individuale possono essere svolte nel rispetto delle indicazioni contenute nel regolamento delle misure per il contrasto e il contenimento della diffusione del virus Covid-19 in relazione allo svolgimento in sicurezza delle attività di PALESTRE E PALESTRE CHE PROMUOVONO SALUTE

Le attività che si configurano come attività sportiva di gruppo in squadra possono essere svolte nel rispetto delle indicazioni contenute nelle "Linee-Guida ai sensi del Decreto del Presidente del Consiglio dei Ministri 17 Maggio 2020, art.1, lett. e). Modalità di svolgimento degli allenamenti per gli sport di squadra" dell'Ufficio per lo Sport – Presidenza del Consiglio dei Ministri e nel documento Politecnico di Torino - CONI "Lo Sport riparte in sicurezza Prevenzione e mitigazione del rischio di trasmissione del contagio da SARS-CoV-2 nei siti dedicati all'attività sportiva".

2.3.4 Giochi motori

L'esercizio fisico, inteso come gioco di movimento, ha un ruolo prioritario per la salute, in età evolutiva e, oltre ad essere divertente, contribuisce a migliorare le condizioni di salute fisica e a promuovere il benessere psicologico, soprattutto tenuto conto delle ricadute sulla popolazione infantile dal periodo di lock-down.

Inoltre, nella situazione attuale di emergenza, fare ogni giorno movimento è anche un modo semplice ed efficace per evitare stress e senso di frustrazione in queste fasce di età. Con l'esercizio fisico vengono infatti scaricate le tensioni accumulate, con riduzione di agitazione e conflittualità, aumentano le energie e lo stato di benessere generale, migliorano la qualità del sonno, l'autostima, la fiducia in sé stessi.

All'interno dei centri estivi vanno pertanto privilegiate le attività soprattutto all'aria aperta. Per i giochi motori alcuni esempi, che permettono di mantenere le precauzioni già indicate per le attività all'interno dei centri estivi, possono essere rappresentati da:

Per la fascia d'età 3-4 anni

- Salto della corda
- Capriole
- Ballo non di coppia
- Gioco dello specchio: porsi di fronte ai bambini mantenendo distanze, e invitarli a copiare tutti i movimenti.

Per la fascia d'età 5-7 anni

- Percorso a ostacoli: creare un percorso ad ostacoli divertente che includa diversi movimenti e mantenga le distanze.
- Campana

Per la fascia d'età 8-11 anni

- Catena di movimenti: una persona inizia il gioco eseguendo un movimento a piacere, il giocatore successivo esegue il primo movimento e ne aggiunge un altro, e così via per ogni giocatore, formando una catena di movimenti. Si continua finché la sequenza della catena non viene interrotta (per errore o per dimenticanza). L'ultimo giocatore che esegue correttamente tutti i movimenti della sequenza è il vincitore.
- Salto in lungo.

Per la fascia d'età 12-17 anni

- Altri giochi da individuarsi a cura degli organizzatori.

2.4 Principi generali di igiene e pulizia

Considerato che l'infezione virale si realizza per droplets (goccioline di saliva emesse tossendo, starnutendo o parlando) o per contatto (toccare, abbracciare, dare la mano o anche toccando bocca, naso e occhi con le mani precedentemente contaminate), le misure di prevenzione da applicare sempre sono le seguenti:

1) lavarsi frequentemente le mani in modo non frettoloso;
2) non tossire o starnutire senza protezione (mascherina, fazzoletto, la piega del gomito,...);
3) mantenere il distanziamento fisico di almeno un metro dalle altre persone;
4) non toccarsi il viso con le mani;
5) pulire frequentemente le superfici con le quali si vie a contatto;
6) arieggiare frequentemente i locali.

Particolare considerazione deve essere rivolta all'utilizzo corretto delle mascherine da indossare per tutte le persone che accedono al centro, valutandone le diverse modalità con particolare riguardo alla fascia di età 3-5 anni e compatibilmente al grado e tipo di disabilità, facendo comunque attenzione alle misure di igiene e distanziamento.

Le operazioni di pulizia approfondita delle attrezzature e degli oggetti utilizzati per la realizzazione delle attività e dei materiali devono essere svolte, con frequenza almeno giornaliera, con un detergente neutro. Si suggerisce di utilizzare giochi e materiali che possono essere igienizzati più facilmente (quindi costruzioni in legno o plastica o materiale riciclato facilmente lavabile, piuttosto che oggetti di stoffa o di peluche) e di non mescolare i giochi fra diversi gruppi di bambini (ogni gruppo deve avere la sua scorta di giochi). Oltre al normale lavaggio e disinfezione di fine giornata i giochi andranno lavati e disinfettati anche tramite l'uso di salviettine igienizzanti (imbevute di alcool), se portati alla bocca da un bambino. L'operatore addetto al lavaggio dei giocattoli, così come chiunque provveda alla pulizia delle superfici o allo smaltimento dei vestiti eventualmente sporchi, deve igienizzare le mani dopo le operazioni di pulizia e può utilizzare guanti (che vanno poi correttamente smaltiti o sanificati).

I servizi igienici richiedono di essere oggetto di pulizia dopo ogni volta che sono stati utilizzati, e di "disinfezione" almeno giornaliera con soluzioni a base di ipoclorito di sodio allo 0,1% di cloro attivo o altri prodotti virucidi autorizzati seguendo le istruzioni per l'uso fornite dal produttore.

2.5 Somministrazione pasti

A garanzia della salubrità dei pasti eventualmente somministrati presso i centri estivi, deve essere fatto riferimento alle INDICAZIONI TECNICHE PER LE ATTIVITA' DI PRODUZIONE, COMMERCIALIZZAZIONE E SOMMINISTRAZIONE DI ALIMENTI IN RELAZIONE AL RISCHIO SARS CoV-2

Prima dell'eventuale consumo di pasti occorre provvedere al lavaggio delle mani e nel momento del consumo del pasto è necessario porre attenzione alla non condivisione dell'utilizzo di posate e bicchieri da parte di più bambini.

La somministrazione del pasto può prevedere la distribuzione in monoporzione, in vaschette separate unitamente a posate, bicchiere e tovagliolo monouso e possibilmente compostabili.

3 REQUISITI SANITARI PER L'AMMISSIONE DEI MINORI E DEL PERSONALE

Al fine di rilevare la presenza di eventuali problemi di salute del minore è opportuno che gli adulti titolari della responsabilità genitoriale segnalino al gestore le eventuali condizioni in merito a:

- allergie/intolleranze alimentari (ai fini della dieta appropriata);
- patologie croniche e/o terapie in atto (inclusi i farmaci da assumere al bisogno per patologie ad accessi parossistici come ad esempio l'asma bronchiale).

Tali condizioni possono essere riportate nella "Scheda sanitaria per minori" (allegato al presente Protocollo) autocertificate da chi esercita la responsabilità genitoriale.

Non è richiesto certificato medico per la frequenza del centro estivo.

Il personale addetto alla struttura non deve presentare alcun certificato di idoneità sanitaria. Il personale addetto alla preparazione dei pasti (ove presente) è tenuto a possedere l'attestato di formazione adeguato. Occorre prevedere un certo numero di operatori sostituti disponibili nel caso in cui qualche operatore dovesse contagiarsi o rimanere in isolamento come previsto da normative e protocolli di controllo dell'epidemia.

In caso di comparsa di sintomi durante la frequenza al centro per i bambini e i ragazzi e per gli operatori che possano far rientrare il caso nei criteri di caso sospetto positivo al COVID-19, l'Ente Gestore provvede all'isolamento immediato del caso sospetto e ad informare immediatamente il medico curante e, qualora si trattasse di un minore, anche i familiari. Il medico curante provvederà a contattare subito il Dipartimento di Sanità Pubblica (DSP) per la programmazione dell'effettuazione del tampone naso-faringeo e per disporre le modalità di gestione e le precauzioni da adottare in attesa degli approfondimenti diagnostici, compreso l'immediato allontanamento della persona sintomatica dalla struttura, nel caso di un minore a cura del genitore o altro adulto responsabile. Nel caso di adulto o minore positivo, non può essere ammesso al centro estivo fino ad avvenuta e piena guarigione certificata secondo i protocolli previsti.

3.1 Accompagnamento e ritiro dei bambini e adolescenti. Triage in accoglienza

I punti di accoglienza del centro estivo devono essere all'esterno o in un opportuno ingresso separato dell'area o struttura per evitare che gli adulti accompagnatori entrino nei luoghi adibiti allo svolgimento delle attività. È inoltre necessario che gli ingressi e le uscite siano scaglionati, onde evitare assembramento nelle aree interessate.

Nel punto di accoglienza deve essere disponibile una fontana o un lavandino con acqua e sapone o, in assenza di questa, di gel idroalcolico per l'igienizzazione delle mani del bambino prima che entri nella struttura. Similmente, il bambino o adolescente deve igienizzarsi le mani una volta uscito dalla struttura prima di essere riconsegnato all'accompagnatore. Il gel idroalcolico deve ovviamente essere conservato fuori dalla portata dei bambini per evitare ingestioni accidentali.
L'igienizzazione delle mani deve essere realizzata anche nel caso degli operatori che entrano in turno.

Nello svolgimento della procedura di triage l'accompagnatore è tenuto a informare l'operatore all'ingresso, sullo stato di salute corrente del bambino o dell'adolescente, in particolare dichiarando se ha avuto sintomi quali febbre, tosse, difficoltà respiratoria o altro; se ha avuto sintomi compatibili al Covid19 non è possibile accedere alle attività.

È possibile prevedere la verifica della temperatura corporea con rilevatore di temperatura corporea o termometro senza contatto (da pulire con una salvietta igienizzante o cotone imbevuto di alcool prima del primo utilizzo e alla fine dell'accoglienza e in caso di possibile contaminazione, ad esempio se il bambino inavvertitamente entra in contatto con lo strumento o si mette a tossire durante la misurazione). In caso di temperatura superiore a 37,5 gradi non è possibile l'accesso alle attività.

La stessa procedura va posta in essere all'entrata per gli operatori, che, in presenza di sintomi compatibili al Covid19, devono rimanere a casa e allertare il loro MMG e il soggetto gestore. In ogni caso in presenza di sintomi o temperatura superiore a 37,5 gradi non possono svolgere attività.

3.2 Attenzioni speciali per l'accoglienza di bambini e adolescenti con disabilità

Nella consapevolezza delle particolari difficoltà che le misure restrittive per contenere i contagi hanno comportato per bambini ed adolescenti con disabilità, e della necessità di includerli in una graduale ripresa della socialità, particolare attenzione e cura vanno rivolte alla definizione di modalità di attività e misure di sicurezza specifiche per coinvolgerli nelle attività estive.
Il rapporto numerico, nel caso di bambini ed adolescenti con disabilità, deve essere potenziato integrando la dotazione di operatori nel gruppo in cui viene accolto il bambino ed adolescente, adottando il rapporto numerico a 1 educatore per 1 bambino o adolescente con disabilità, salvo casi specifici previa attenta valutazione.
Il personale coinvolto deve essere adeguatamente formato anche a fronte delle diverse modalità di organizzazione delle attività, tenendo anche conto delle difficoltà di mantenere il distanziamento, così come della necessità di accompagnare bambini ed adolescenti con disabilità nel comprendere il senso delle misure di precauzione.

4 PROCEDURE PER L'APERTURA DEI CENTRI ESTIVI

I soggetti gestori, contestualmente all'apertura del servizio, anche qualora esso si svolga presso strutture o spazi, normalmente destinati ad altra attività, inoltrano Dichiarazione sostitutiva dell'atto di notorietà (ai sensi dell'art. 47 del DPR 28/12/2000, n. 445 "Testo unico delle disposizioni legislative e regolamentari in materia di documentazione amministrativa"). Tale Dichiarazione va inviata al Comune , firmata dal soggetto gestore o dal legale rappresentante della persona giuridica attesta il possesso dei requisiti previsti dal presente Protocollo e l'impegno a provvedere alla copertura assicurativa di tutto il personale coinvolto, degli eventuali operatori volontari e dei frequentanti al campo estivo.
La Dichiarazione deve essere redatta secondo il fac-simile, allegato al presente Protocollo.

Ai fini dei controlli di pertinenza, il comune trasmette all'Ausl competente l'elenco dei centri estivi attivati.

Nella prospettiva di ricercare il giusto bilanciamento tra la massima tutela della sicurezza e della salute e il diritto alla socialità, al gioco ed in generale all'educazione dei bambini e degli adolescenti, occorre prendere atto che in questa fase di emergenza sanitaria da Covid 19, non è possibile azzerare completamente il rischio di contagio, ma è necessario ridurlo al minimo attraverso il rigoroso rispetto delle misure di precauzione e sicurezza indicate nelle Linee guida nazionali, nel presente Protocollo e in quelli richiamati.

È possibile prevedere che enti gestori e famiglie condividano un patto di responsabilità reciproca in cui dichiarino

di essere informati e consapevoli dei possibili rischi di contagio da virus COVID-19 derivanti dalla frequenza dei luoghi di attività, e delle misure di precauzione e sicurezza indicate.

Dal punto di visto giuridico tale patto non libera i soggetti che lo sottoscrivono da eventuali responsabilità in caso di mancato rispetto delle normative relative al contenimento dell'epidemia Covid-19, delle normative ordinarie sulla sicurezza sui luoghi di lavoro, delle "Linee guida per la gestione in sicurezza di opportunità organizzate di socialità e gioco per bambini ed adolescenti nella fase 2 dell'emergenza COVID-19" di cui al DPCM 17 maggio

2020, e del presente Protocollo

.

A tal fine si allega un fac-simile (Allegato), che può essere adattato e integrato dai soggetti gestori.

VIGILANZA E SANZIONI

Le funzioni di controllo e vigilanza sui centri estivi a favore di minori sono attribuite al Comune e comprendono la vigilanza sul funzionamento delle strutture, dei servizi e delle attività, fatti salvi i controlli di competenza dell'autorità sanitaria.

Nel caso in cui venisse attivato un centro estivo in assenza di presentazione della dichiarazione da parte del soggetto gestore, il Comune ordina la sospensione delle attività fino all'effettuazione dei necessari controlli.

Elenco Allegati:

Scheda sanitaria per minori
Fac-simile Dichiarazione su possesso dei requisiti e progetto organizzativo
Fac-simile "Patto di responsabilità reciproca"

SUAP
Barcellona P.G.
05/06/2020

SCHEDA SANITARIA PER MINORI
SANITARY CARD FOR MINORS

Cognome = surname — nome = first name

Luogo e data di nascita = place and date of birth — nazionalità = nationality

Residenza-indirizzo-telefono = domicile-complete address-phone

Medico curante = doctor in charge — libretto sanitario — AUSL

MALATTIE PREGRESSE - PREVIOUS DISEASES

Morbillo - measles	Si - yes	no	Non so - unknown	Vaccinato - vaccinated	Si - yes	no
Parotite - mumps	Si - yes	no	Non so - unknown	Vaccinato - vaccinated	Si - yes	no
Pertosse - whooping cough	Si - yes	no	Non so - unknown	Vaccinato - vaccinated	Si - yes	no
Rosolia - rubella	Si - yes	no	Non so - unknown	Vaccinato - vaccinated	Si - yes	no
Varicella - varicella	Si - yes	no	Non so - unknown	Vaccinato - vaccinated	Si - yes	no

ALLERGIE - ALLERGIES

		Specificare - specify
Farmaci	Drugs	
Pollini	Pollens	
Polveri	Dusts	
Muffe	Moulds	
Punture insetti	Insect stings	

Altro - other diseases _____

_____

documentazione allegata inserendo patologie e terapie in atto - included papers concerning diseases and therapies in progress: _____

_____

intolleranze alimentari - food intolerances: _____

_____

Data = date

Firma di chi esercita la potestà parentale signature of the person exercising parental authority

Facsimile PATTO DI RESPONSABILITÀ RECIPROCA
TRA IL GESTORE DEL CENTRO ESTIVO
E LE FAMIGLIE DEI BAMBINI ISCRITTI

circa le misure organizzative, igienico-sanitarie e ai comportamenti individuali volti al contenimento della diffusione del contagio da Covid-19

Il sottoscritto _____, responsabile del Centro Estivo _____, realizzato presso la sede _____

e il/la signor/a _____, in qualità di genitore o titolare della responsabilità genitoriale) di _____, nato a _____ (_____), residente in _____, via _____ e domiciliato in _____, via _____, entrambi consapevoli di tutte le conseguenze civili e penali previste in caso di dichiarazioni mendaci,

SOTTOSCRIVONO IL SEGUENTE PATTO DI RESPONSABILITÀ RECIPROCA INERENTE LA FREQUENZA DI _____AL CENTRO ESTIVO SOPRA MENZIONATO.

in particolare, il genitore (o titolare di responsabilità genitoriale) dichiara:

- di essere a conoscenza delle misure di contenimento del contagio vigenti alla data odierna;

- che il figlio, o un convivente dello stesso all'interno del nucleo familiare non è sottoposto alla misura della quarantena ovvero che non è risultato positivo al COVID-19;

- di impegnarsi a trattenere il proprio figlio al domicilio in presenza di febbre (uguale o superiore a 37,5°) o di altri sintomi quali mal di gola, congestione nasale, congiuntivite, perdita dell'olfatto o del gusto e di informare tempestivamente il pediatra e il gestore del centro estivo della comparsa dei sintomi o febbre;

- (FACOLTATIVO) di essere consapevole ed accettare che il proprio figlio sia sottoposto a misurazione della febbre con termometro senza contatto prima dell'accesso al centro e che, in caso di febbre uguale o superiore i 37,5° o di presenza delle altre sintomatologie sopra citate, non potrà essere ammesso al centro estivo e rimarrà sotto la sua responsabilità;

- di essere consapevole ed accettare che, in caso di insorgenza di febbre (uguale o superiore a 37,5°) o di altra sintomatologia (tra quelle sopra riportate), l'Ente Gestore provvede all'isolamento immediato del bambino o adolescente e ad informare immediatamente il medico curante/pediatra di libera scelta e i familiari. Il medico curante/pediatra di libera scelta valuterà il caso e provvederà, eventualmente, a contattare il Dipartimento di Sanità Pubblica (DSP) per la programmazione dell'effettuazione del tampone naso-faringeo e per disporre le modalità di gestione e le precauzioni da adottare in attesa degli approfondimenti diagnostici, compreso l'immediato allontanamento della

persona sintomatica dalla struttura, a cura del genitore o altro adulto responsabile.

- di essere consapevole che il proprio figlio/a dovrà rispettare le indicazioni igienico sanitarie all'interno del centro;

- di essere stato adeguatamente informato dagli organizzatori del centro estivo di tutte le disposizioni organizzative e igienico sanitarie per la sicurezza e per il contenimento del rischio di diffusione del contagio da Covid-19 ed in particolare:

- delle disposizioni per gli accessi e l'uscita dalla struttura;
- di non poter accedere, se non per situazioni di comprovata emergenza, all'area del centro estivo, durante lo svolgimento delle attività ed in presenza dei bambini;

- di impegnarsi ad adottare, anche nei tempi e nei luoghi della giornata che il proprio figlio non trascorre al Centro Estivo, comportamenti di massima precauzione circa il rischio di contagio;

- di essere consapevole che nel momento di una ripresa di attività di interazione, seppur controllata, non è possibile azzerare il rischio di contagio che invece va ridotto al minimo attraverso la scrupolosa e rigorosa osservanza delle misure di precauzione e sicurezza previste da appositi protocolli per lo svolgimento delle attività; per questo è importante osservare la massima cautela anche al di fuori del contesto dei centri estivi.

in particolare, il gestore dichiara:

- di aver fornito, contestualmente all'iscrizione, puntuale informazione rispetto ad ogni dispositivo organizzativo e igienico sanitario adottata per contenere la diffusione del contagio da Covid-19 e di impegnarsi, durante il periodo di frequenza al centro estivo, a comunicare eventuali modifiche o integrazioni delle disposizioni;

- che per la realizzazione del centro estivo si avvale di personale adeguatamente formato su tutti gli aspetti riferibili alle vigenti normative in materia di organizzazione di servizi estivi, in particolare sulle procedure igienico sanitarie di contrasto alla diffusione del contagio. Il personale stesso si impegna ad osservare scrupolosamente ogni prescrizione igienico sanitaria e a recarsi al lavoro solo in assenza di ogni sintomatologia riferibile al Covid-19;

- di impegnarsi a realizzare le procedure di triage all'ingresso e ad adottare tutte le prescrizioni igienico sanitarie previste dalla normativa vigente, tra cui le disposizioni circa il distanziamento;

- di non promuovere attività che comportino il contatto tra diversi moduli di bambini nei quali è organizzato il centro estivo;

- di attenersi rigorosamente e scrupolosamente, nel caso di acclarata infezione da Covid-19 da parte di un bambino o adulto frequentante il centro estivo, a ogni disposizione dell'autorità

sanitaria locale;

La firma del presente patto impegna le parti a rispettarlo in buona fede. Dal punto di vista giuridico, non libera i soggetti che lo sottoscrivono da eventuali responsabilità in caso di mancato rispetto delle normative relative al contenimento dell'epidemia Covid-19, delle normative ordinarie sulla sicurezza sui luoghi di lavoro, delle Linee guida per la gestione in sicurezza di opportunità organizzate di socialità e gioco per bambini ed adolescenti nella fase 2 dell'emergenza COVID-19, e del relativo Protocollo regionale per attività ludico-ricreative e centri estivi per bambini e adolescenti.

Il genitore
(o titolare della responsabilità genitoriale)

_____

Il responsabile del Centro Estivo

_____

Suap

Barcellona P.G.

05/06/020

AL COMUNE DI BARCELLONA P:G.
Indirizzo SUAP Via del Mare n. 22
Cap 98051 città Barcellona P.G.

DICHIARAZIONE SU POSSESSO REQUISITI E PROGETTO ORGANIZZATIVO

Il sottoscritto _____,

in qualità di (presidente, rappresentante legale...)

dell'ente gestore:_____

_____ C.F. _____,

nato a _____prov. _____il _____

Residente a _____CAP _____Via _____n. _____,

Consapevole che le dichiarazioni false, la falsità negli atti e l'uso di atti falsi comportano l'applicazione delle sanzioni penali previste dall'art. 76 del D.P.R.445/2000 e la decadenza dai benefici eventualmente conseguenti al provvedimento emanato sulla base della dichiarazione non veritiera.

DICHIARA

che non sussistono nei propri confronti cause di divieto, decadenza o sospensione previste art. 67 del D.lgs. 6/9/2011 n. 159 "Effetti delle misure di prevenzione previste dal Codice delle leggi antimafia e delle misure di prevenzione, nonché nuove disposizioni in materia di documentazione antimafia;

che l'attività di centro estivo si svolgerà presso la struttura denominata: _____
Via/piazza e n. _____
Cap Città _____

di proprietà di: _____

funzionante con la seguente destinazione:

- scolastica
- struttura extra scolastica già soggetta a particolari normative per la propria destinazione d'uso che la rendono idonea ad ospitare collettività di minori
- altra struttura specificare: _____

per un numero massimo di minori tale da garantire il prescritto distanziamento fisico di età compresa tra anni:_____ e anni: _____

Dichiara:

- che la struttura utilizzata è conforme alle vigenti normative in materia di igiene e sanità e sicurezza e di osservare le prescrizioni igienico sanitarie previste dalle Linee guida nazionali e dal protocollo regionale;

- che il responsabile delle attività educative, ricreative e gestionali è:
  Cognome:_____ Nome: _____
  si trova in possesso di requisiti previsti dal Protocollo per i centri estivi, ovvero: maggiore età, titolo di studio, documentata esperienza in campo educativo (si allega documentazione)

- che il personale impiegato in qualità di operatore per il centro estivo è maggiorenne, ed è in possesso del diploma di scuola secondaria di secondo grado o laurea preferibilmente ad indirizzo socio educativo;

- che vengono applicati i seguenti rapporti tra operatori e iscritti:

- per i bambini in età di scuola dell'infanzia (dai 3 ai 5 anni), un rapporto di un adulto ogni 5 bambini;
- per i bambini in età di scuola primaria (dai 6 agli 11 anni), un rapporto di un adulto ogni 7 bambini;
- per gli adolescenti in età di scuola secondaria (dai 12 ai 17 anni), un rapporto di un adulto ogni 10 adolescenti

- di essere consapevole che Il rapporto numerico previsto, nel caso di bambini e ragazzi con disabilità, dovrebbe essere di un educatore a bambino/ragazzo, salvo casi specifici previa attenta valutazione.

Dichiara inoltre che:

- è impiegato il personale ausiliario nel numero di: _____
- è impiegato personale volontario nel numero di: _____
- il personale impiegato, sia educativo che ausiliario, non si trova nella situazione indicata agli articoli 5 e 8 della Legge 6 febbraio 2006, n. 38 "Disposizioni in materia di lotta contro lo sfruttamento sessuale dei bambini e la pedopornografia anche a mezzo internet"
- relativamente alle presenze verrà istituito apposito registro per annotare giornalmente le presenze dei minori e degli adulti
- nella struttura adibita a centro estivo:
  - ☐ non sono consumati pasti
  - ☐ sono consumati pasti forniti dall'esterno
  - ☐ sono preparati e consumati pasti secondo quanto espressamente previsto dal protocollo "Indicazioni tecniche per le attività di produzione, commercializzazione e somministrazione di alimenti in relazione al rischio SARS CoV-2"

Dichiara che:

- l'attività estiva prevista ha la durata di n.___ settimane

dal _____al _____

con orario di apertura dalle _____alle_____ dei giorni settimanali da _____ a_____

- per le attività verranno utilizzati spazi interni ed esterni e che la struttura è dotata di una piantina, dove gli ambienti, gli spazi e la loro organizzazione funzionale (es: accessi, aree gioco, aree servizio ecc.) siano rappresentati in modo chiaro e tale da costituire una base di riferimento per gli spostamenti

- il prospetto della programmazione settimanale delle attività è la seguente:

_____

_____

_____

_____

_____

_____

_____

_____

- in caso di accoglienza di bambini e adolescenti con disabilità verranno utilizzate le seguenti modalità di accoglienza (identificando anche le modalità di consultazione dei servizi sociosanitari al fine di concordare le forme di individualizzazione del progetto di attività da proporre e utilizzare)

_____

_____

- che autorizza il trattamento dei dati forniti e dichiara di essere previamente informato, ai sensi e per gli effetti di cui all'articolo 13 del D.Lgs. n. 196 del 2003, che i dati personali forniti saranno trattati dall'Ufficio ricevente esclusivamente nell'ambito del procedimento per il quale sono resi, e che potranno essere comunicati ad altri soggetti, anche con mezzi informatici, solo per ragioni istituzionali, per operazioni e servizi connessi ai procedimenti e provvedimenti che lo riguardano. Dichiara altresì di essere informato che in ogni momento potrà esercitare i diritti previsti all'articolo 7 del summenzionato decreto legislativo.

Luogo e data, _____

Firma _____

Suap
Barcellona P.G.
05/06/2020

INDICAZIONI TECNICHE PER ATTIVITÀ DI PULIZIA, DISINFEZIONE E SANIFICAZIONE IN RELAZIONE AL RISCHIO SARS CoV-2

Il presente documento fornisce indicazioni tecniche specifiche e sintetiche per una buona prassi operativa delle attività di pulizia, disinfezione e sanificazione in relazione al rischio di esposizione al virus SARS CoV-2 ed è indirizzato a coloro che nei luoghi di lavoro programmano questi interventi e alle Imprese di Servizi che li eseguono. Il susseguirsi delle disposizioni sull'epidemia in corso, così come la progressione delle conoscenze sul virus SARS CoV-2, danno al presente documento un carattere di temporaneità e ci si impegna a tempestivi aggiornamenti in coerenza con l'evoluzione di norme e disposizioni tecniche.

Documenti di riferimento per approfondimenti sono prodotti dall'Istituto Superiore di sanità e dalle Associazioni di categoria delle Imprese di Servizi.

Per quanto riguarda gli effetti dei prodotti ad azione biocida sul nuovo Coronavirus, l'Istituto Superiore di Sanità ha redatto un documento[1] *"Raccomandazioni ad interim sui disinfettanti nell'attuale emergenza COVID-19: presidi medico-chirurgici e biocidi"* contenente un'ampia panoramica relativa all'ambito della "disinfezione", a partire dalla tipologia dei prodotti disponibili sul mercato, la loro efficacia, le informazioni sui pericoli, la normativa di riferimento nonché le condizioni per un utilizzo corretto e consapevole.

Un altro documento[2] prodotto dall'istituto Superiore di Sanità, *"Indicazioni ad per la prevenzione e gestione degli ambienti indoor in relazione alla trasmissione dell'infezione da virus SARS-CoV-2"* fornisce indicazioni per la prevenzione e gestione degli ambienti indoor in relazione alla trasmissione dell'infezione da virus SARS-CoV-2.

Più recentemente l'Istituto Superiore di Sanità ha emanato un nuovo documento[3] recante *"Indicazioni per la sanificazione degli ambienti interni per prevenire la trasmissione di SARS-COV 2. Versione dell'8 maggio 2020"*.

Anche le Associazioni di Categoria hanno prodotto documenti di riferimento per le presenti indicazioni operative. L'Associazione Nazionale delle Imprese di Disinfestazione (A.N.I.D.) ha reso disponibile una linea guida[4] di buone prassi igieniche nei confronti di SARS-CoV-2 e l'Associazione Imprese Disinfestazione professionale (A.I.D.P.I) ha dato indicazioni[5] con un documento orientativo per l'emergenza COVID 19.

---

[1] Gruppo di lavoro ISS Biocidi COVID-19. Raccomandazioni ad interim sui disinfettanti nell'attuale emergenza COVID-19: presidi medico-chirurgici e biocidi. Versione del 25 aprile 2020. Roma: Istituto Superiore di Sanità; 2020. (Rapporto ISS COVID-19, n. 19/2020).

[2] Gruppo di lavoro ISS Ambiente e Qualità dell'aria indoor. *Indicazioni ad per la prevenzione e gestione degli ambienti indoor in relazione alla trasmissione dell'infezione da virus SARS-CoV-2.* Versione del 23 marzo 2020. Roma: Istituto Superiore di Sanità; 2020. (Rapporto ISS COVID-19, n. 5/ 2020).

[3] Gruppo di Lavoro ISS Prevenzione e Controllo delle Infezioni *Indicazioni per la sanificazione degli ambienti interni per prevenire la trasmissione di SARS-COV 2.* Versione dell'8 maggio 2020 Roma: Istituto Superiore di Sanità; 2020. (Rapporto ISS COVID-19, n. 20/ 2020).

[4] A.N.I.D. Buone prassi igieniche nei confronti di SARS-CoV-2 Rev.01 - https://www.disinfestazione.org/linee-guida-disinfezione-sars-cov-2/

[5] A.I.D.P.I. https://aidpi.it/news/attivita-di-sanificazione-documento-orientativo-per-l-emergenza-covid-19/

PREMESSA

La trasmissione del virus SARS-CoV-2, avviene prevalentemente mediante il contatto interumano tra persona e persona, attraverso l'inalazione di micro-goccioline (droplets), di dimensioni uguali o maggiori di 5 µm di diametro generate dalla tosse o starnuti di un soggetto infetto. Può avvenire anche per contatto indiretto se oggetti e superfici vengono contaminati da droplets o direttamente da secrezioni.

La trasmissione per via aerea (con droplets di dimensioni <5 µm) è considerata meno rilevante e si può verificare negli ambienti sanitari, in relazione alla generazione di aerosol a seguito di specifiche procedure, quali, ad esempio, intubazione o ventilazione forzata.
I tempi di sopravvivenza di SARS-CoV-2 al di fuori dell'organismo infetto non sono completamente noti in quanto ad oggi non esistono studi specifici in tal senso. Una recente revisione della letteratura scientifica[6] ha preso in esame la persistenza nell'ambiente dei coronavirus. Sono stati analizzati parecchi studi relativi a coronavirus umani e di ambito veterinario. La maggior parte dei dati esaminati si riferisce al ceppo di coronavirus umano endemico (HCoV-) 229E, che può rimanere attivo a temperatura ambiente su diverse superfici inanimate come metallo, vetro o plastica in un tempo compreso da 2 ore a 9 giorni. In un recentissimo lavoro[7] è stata valutata la resistenza ambientale di SARS-CoV-2 nell'aerosol e su diverse superfici inanimate. In particolare è stata fatta distinzione fra il ricercare solo l'RNA del virus e ritrovare particelle virali integre in grado di infettare il nostro organismo. Quello che è emerso è che le particelle integre del virus possono essere ritrovate nell'aerosol fino a 3 ore, sul rame fino a 4 ore, sul cartone fino a 24 ore e fino a 3 giorni sulla plastica e sull'acciaio. Tali dati dimostrano la possibilità di trasmissione di SARS-CoV-2 tramite aerosol ed oggetti inanimati.

DEFINIZIONI

I diversi Decreti, gli atti normativi e i due Protocolli sottoscritti dal Presidente del Consiglio e dalle Parti Sociali in data 14 marzo 2020 e 24 aprile 2020 ribadiscono in più punti la necessità di operare una pulizia e la sanificazione dei luoghi di lavoro quale misura di contrasto e contenimento della diffusione del virus SARS-CoV-2.

Nei documenti citati non risulta chiaramente definito il termine sanificazione, al punto che in alcune parti sembra essere usato come sinonimo di igienizzazione. In definitiva la "sanificazione" degli ambienti, delle postazioni di lavoro e delle aree comuni, non può che riferirsi ad attività di pulizia prima e di disinfezione e/o di disinfestazione poi.

Pare opportuno quindi precisare cosa si intende con pulizia, disinfezione e in quali situazioni è necessario procedere ad una sanificazione.

<u>Pulizia (o detersione)</u>: 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 detergenti 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.

<u>Disinfezione:</u> 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

---

[6] Kampf G et al., Persistence of coronaviruses on inanimate surfaces and their inactivation with biocidal agents, Springer Journal of Hospital Infection 104 (2020)
[7] van Doremalen N. et al - Aerosol and surface stability of SARS-CoV-2 compared to SARS-CoV-1; New England Journal of Medicine, 2020

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. Per quanto riguarda principi attivi e tempi di esposizione dei disinfettanti verso SARS CoV-2 si può fare riferimento alle indicazioni ISS[2].

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).

Pulizia e Disinfezione possono essere effettuate direttamente ed in autonomia da parte delle aziende e delle strutture operative e commerciali sia in fase di riapertura che di prosecuzione dell'attività. In alternativa possono essere effettuate da Imprese di Pulizia e/o di Disinfestazione regolarmente registrate per tali attività ed abilitate in base alla normativa vigente[8]: i requisiti che sono richiesti alle Imprese per svolgere le sole attività di pulizia e disinfezione afferiscono esclusivamente alla capacità economica e all'onorabilità. Tali imprese sono soggette alla sola dichiarazione di inizio attività da presentare alla Camera di commercio, industria, artigianato e agricoltura.

La sanificazione, quale processo di maggiore complessità, può essere svolta dalle Imprese di Disinfestazione, caratterizzate oltre che dai precedenti requisiti, anche dal più stringente requisito di capacità tecnico-professionale[9].

IL PROGRAMMA DI INTERVENTO

Il programma d'intervento si deve basare su buone prassi igieniche in cui vengono riportate in modo specifico tutte le istruzioni per lo svolgimento delle operazioni di pulizia e disinfezione. Le disinfezioni sono efficaci nell'ambito di un piano operativo in cui la pulizia precede il trattamento seguendo modalità operative appropriate in materia di concentrazione dei prodotti utilizzati, tempo di contatto, temperatura e pH[10].

I metodi di applicazione disponibili consentono di veicolare il disinfettante a contatto con la superficie interessata. La scelta del metodo ottimale, e quindi della specifica attrezzatura, dipende dal contesto e dalle condizioni specifiche dell'ambiente in cui si deve operare.

Il programma d'azione va progettato predisponendo, assieme al Responsabile della sicurezza RSPP, una valutazione dei rischi specifici per l'esecuzione del lavoro, definendo le attrezzature occorrenti, i prodotti necessari (che dovranno essere tutti registrati ed avere un'efficacia virucida dimostrata), le conseguenti misure organizzative, operative e comportamentali da adottare, le misure di prevenzione e protezione collettive e individuali (DPI).

Possono presentarsi due tipi di situazioni[11]:
- il caso in cui si debba operare in un ambiente in cui ha stazionato un soggetto positivo a SARS CoV-2
- il caso, più semplice, in cui vi è la necessità di adottare misure preventive.

---

[8] Legge 2 aprile 2007, n. 40 - Art.10 comma 3
[9] Decreto del Ministro dell'industria, del commercio e dell'artigianato 7 luglio 1997, n. 274, e successive modificazioni
[10] Linee guida per un corretto utilizzo dei prodotti disinfettanti per la tutela della collettività.
[11] A.N.I.D. Buone prassi igieniche nei confronti di SARS-CoV-2 Rev.01 - https://www.disinfestazione.org/linee-guida-disinfezione-sars-cov-2/

Per intervenire nelle aree ove ha stazionato un soggetto positivo a SARS CoV-2 il programma di intervento comprenderà le fasi di pulizia e disinfezione nonché di sanificazione previa specifica valutazione del rischio come più avanti spiegato.

Un programma di intervento di natura preventiva si attua nei casi in cui non si è a conoscenza della presenza o meno di coronavirus, ma si vuole comunque garantire la disinfezione ambientale.
Nella programmazione di interventi preventivi in edifici siti in Comuni ad accertata, elevata, circolazione virale oppure di interventi su locali cui ha stazionato un soggetto positivo al virus, è importante la quantificazione del rischio, che va impostata considerando la probabilità che un evento accada e l'entità del danno che questo evento può provocare. Il responsabile definirà il livello di rischio sulla base dei fattori che possono essere rilevanti:

- la frequenza dello stazionamento di persone nei locali,
- il numero di persone nella stessa area,
- l'umidità ambientale,
- i dettagli sulla permanenza nei locali del soggetto positivo (presenza in fase di contagiosità, aree frequentate, ecc.)
- il numero di giorni in cui la struttura è rimasta chiusa per effetto delle misure di Sanità pubblica.

Il responsabile del servizio, mediante sopralluogo, progetterà l'intervento tenendo conto di diversi fattori (es. contesto, tipologia di aree e locali da trattare, tipologia di prodotti e materiali, presenza eventuale di generi alimentari, presenza di persone sensibili, tipologia di superfici, dettaglio delle metrature e delle volumetrie, presenza di punti ciechi o di difficile accesso, ecc.).

Si sintetizzano di seguito i principi generali del programma di intervento declinato per locali a lunga permanenza e/o frequentazione e per locali a uso saltuario e/o a bassa frequentazione.

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 prima cosa occorre rimuovere, ove possibile, gli oggetti presenti sugli arredi e confinarli in un ambiente dedicato alla sanificazione manuale. Assicurarsi inoltre che le apparecchiature siano distaccate dalla corrente elettrica prima di procedere con le attività previste. Le operazioni di pulizia, disinfezione e sanificazione vanno eseguite spostandosi dalle aree meno inquinate verso quelle più inquinate e devono procedere dall'alto al basso per concludersi con il pavimento. Nell'effettuare le operazioni di disinfezione gli addetti devono usare tutti gli accorgimenti necessari per evitare di sollevare polvere o schizzi di acqua[12].

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

[12] A.N.I.D. Buone prassi igieniche nei confronti di SARS-CoV-2 Rev.01 - https://www.disinfestazione.org/linee-guida-disinfezione-sars-cov-2/

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.

Per i dettagli sui principi attivi si può fare riferimento documento ISS n. 19/2020 e alle Linee Guida A.N.I.D. utili anche per approfondimenti sulla modalità di esecuzione.

La frequenza della disinfezione e la valutazione sulla 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 breve o saltuario e/o a bassa 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 nelle superfici valutate a più alto rischio con i prodotti indicati sopra.

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.

SANIFICAZIONE

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.

Riepilogo delle operazioni utili e soggetti abilitati allo svolgimento			
Quando	**Operazioni**	**Soggetti**	**Modalità**
Riapertura dopo il lockdown	1. Pulizia approfondita di superfici, oggetti ed ambienti	In autonomia oppure mediante Imprese di Servizi	Con detergenti
	2. Disinfezione approfondita di superfici, oggetti ed ambienti	In autonomia oppure mediante Imprese di Servizi	Con prodotti ad azione virucida (PMC/Prodotti Biocidi/prodotti in libera vendita)
In ordinarietà	1. Pulizia giornaliera dei locali, degli ambienti, delle postazioni di lavoro e delle aree comuni maggiormente esposte al contatto con le persone	In autonomia oppure mediante Imprese di Servizi	Con detergenti
	2. Disinfezione giornaliera dei locali, degli ambienti, delle postazioni di lavoro e delle aree comuni maggiormente esposte al contatto con le persone	In autonomia oppure mediante Imprese di Servizi	Con prodotti ad azione virucida (PMC/Prodotti Biocidi/prodotti in libera vendita)
Presenza di un soggetto risultato positivo al virus	1. Pulizia approfondita dei locali, degli ambienti, delle postazioni di lavoro e delle aree comuni maggiormente esposte al contatto con le persone	In autonomia oppure mediante Imprese di Servizi	Con detergenti
	2. Disinfezione approfondita dei locali, degli ambienti, delle postazioni di lavoro e delle aree comuni maggiormente esposte al contatto con le persone	In autonomia oppure mediante Imprese di Servizi	Con prodotti ad azione virucida (PMC/Prodotti Biocidi/prodotti in libera vendita)
	3. Sanificazione previa valutazione e quantificazione del rischio	Imprese di Disinfestazione, Derattizzazione e Sanificazione	Con PMC/Prodotti Biocidi ed attrezzature dedicate

INDICAZIONI TECNICHE PER LE ATTIVITA' DI PRODUZIONE, COMMERCIALIZZAZIONE E SOMMINISTRAZIONE DI ALIMENTI IN RELAZIONE AL RISCHIO SARS CoV-2

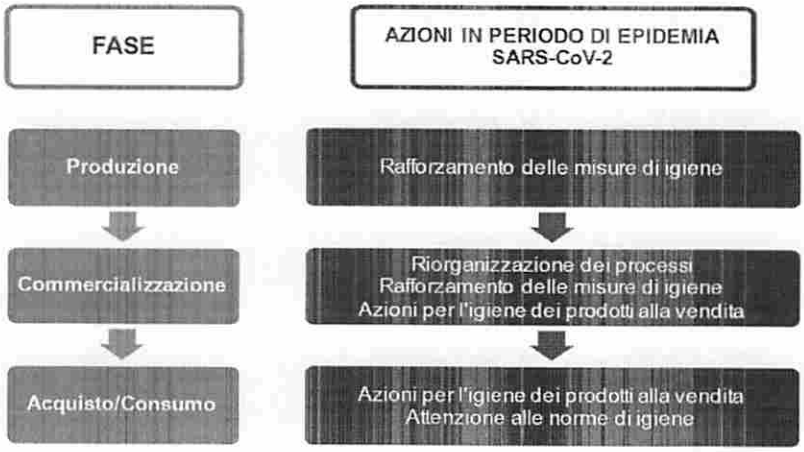
Obiettivo del presente protocollo di regolamentazione è fornire indicazioni operative finalizzate a incrementare l'efficacia delle misure precauzionali di contenimento adottate per contrastare l'epidemia di SARS CoV-2 nelle aziende alimentari ovvero le aziende riconosciute o registrate ai sensi dei Regolamenti (CE) 852/2004 e 853/2004 che producono, commercializzano, e somministrano alimenti. La specificità rappresentata dalle aziende alimentari è quella di dovere garantire la sicurezza e salubrità degli alimenti prodotti e al contempo garantire la sicurezza degli operatori del settore e dei consumatori rispetto alla possibilità di contagiarsi durante i contatti che avvengono nello svolgimento delle attività.

A livello nazionale ed europeo, la sicurezza degli alimenti è garantita tramite un approccio "dal campo alla tavola", che comprende requisiti relativi tanto ai prodotti alimentari quanto alla salute e al benessere degli animali e delle piante. Principi fondanti della legislazione alimentare, che interessa sia gli operatori del settore che l'attività di controllo ufficiale in sicurezza alimentare sono: la responsabilità dell'Operatore del Settore Alimentare (OSA) per la salubrità dell'alimento da lui prodotto, trasformato, importato, commercializzato o somministrato, l'adozione di una strategia di controlli integrati lungo tutta la filiera alimentare e inoltre il coinvolgimento del consumatore come parte attiva della sicurezza alimentare.

Al fine di garantire la sicurezza degli alimenti, gli operatori del settore alimentare devono assicurare la piena e costante adesione alle pratiche igieniche e alle procedure di pulizia e disinfezione, come richiesto dalla normativa e come definito nei manuali di buona prassi igienica di settore (GHP) e nei piani HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points) aziendali. **Le buone pratiche igieniche (Good Hygiene Practices, GHP) costituiscono un elemento fondamentale per la prevenzione della dispersione del SARS CoV-2 negli ambienti di produzione, trasformazione e commercializzazione e somministrazione degli alimenti.** E' pertanto importante **rafforzare e integrare tali pratiche che si trovano già dettagliate nei piani di autocontrollo** presenti in ogni stabilimento di produzione, commercializzazione e distribuzione di alimenti, in quanto utili anche per la prevenzione del Coronavirus.

Ad oggi non vi è alcuna evidenza scientifica che dimostri la trasmissione del virus Covid-19 con il consumo di alimenti. In particolare, sembra che il virus non possa sopravvivere negli alimenti e quindi trasmettersi attraverso questi.

Poiché la trasmissione del virus avviene prevalentemente mediante il contatto interumano tra persona e persona, attraverso l'inalazione di micro goccioline (droplets) generate dalla tosse o dagli starnuti di un soggetto infetto che poi si propagano per brevi distanze e possono raggiungere le mucose o le congiuntive di soggetti suscettibili nelle immediate vicinanze o depositarsi su oggetti e superfici , è opportuno, nelle fasi di produzione e commercializzazione degli alimenti, porre una particolare attenzione alla prevenzione della diffusione del virus SARS-CoV-2 (emissione di droplets da parte di soggetti infetti, loro deposizione sulle superfici, e conseguente trasferimento del virus attraverso il contatto).



Azioni specifiche in periodo di epidemia da SARS-COV-2 nelle fasi dalla produzione al consumo di alimenti

Rapporto ISS COVID 19, n.17/2020: "Indicazioni sull'igiene degli alimenti durante l'epidemia da virus SARS-CoV-2

Sono previste due diverse tipologie di obblighi da parte degli OSA in relazione all'autocontrollo.
Per le microimprese alimentari che non svolgono alcuna attività di preparazione, produzione o trasformazione di prodotti alimentari, oppure che svolgono semplici operazioni di preparazione degli alimenti o in cui la manipolazione degli alimenti segue procedure consolidate, con DGR 1869/2008, si è definita un'applicazione flessibile e semplificata dei principi del sistema HACCP che prevede la predisposizione e la realizzazione da parte delle imprese alimentari di procedure basate sull'applicazione di misure igieniche di base (cosiddetti PRE-REQUISITI).
Tutti gli altri OSA, riconosciuti e/o registrati ai sensi dei Regolamenti (CE) 852 e 853/2004, che non rientrano nella precedente categoria, devono implementare nel loro sistema di autocontrollo, oltre ai prerequisiti, anche un sistema HACCP.
I prerequisiti comprendono fra l'altro:

- requisiti infrastrutturali e attrezzature compresa la manutenzione
- requisiti delle materie prime e qualifica fornitori
- corretta manipolazione dell'alimento (incluso il confezionamento e il trasporto)
- igiene delle lavorazioni
- gestione dei rifiuti e corretta gestione degli scarti di lavorazione
- controllo degli infestanti
- procedure igieniche (pulizia e disinfezione)
- qualità dell'acqua (modalità di approvvigionamento idrico)
- controllo delle temperature e mantenimento della catena del freddo
- igiene del personale: piano di igiene del personale articolato in igiene dell'abbigliamento, sistemi di lavaggio delle mani, norme comportamentali per il personale.
- salute del personale.
- formazione del personale che preveda la partecipazione con verifica dell'apprendimento a corsi interni/esterni all'azienda, addestramento con affiancamento.

Tutti i prerequisiti, se correttamente applicati, sono utili anche per la prevenzione della trasmissione del SARS CoV-2.

Il presente protocollo contiene misure che seguono la logica del principio di precauzione e sono coerenti con gli obblighi previsti dalla legislazione specifica, comunitaria, nazionale e regionale, in materia di sicurezza alimentare.

1. INFORMAZIONE

L'OSA, in qualità di primo responsabile degli alimenti da lui importati, prodotti, commercializzati, somministrati, deve garantire l'informazione sulle regole di accesso e comportamento in ogni azienda alimentare.

In qualità di datore di lavoro, attraverso le modalità che risultano più idonee ed efficaci, informa tutti i lavoratori, ma anche i fornitori, i clienti, i consumatori, le autorità competenti per i controlli ufficiali, circa le disposizioni vigenti, in merito al contenimento della diffusione del Coronavirus, ad es. consegnando e/o affiggendo all'ingresso e nei luoghi maggiormente visibili dei locali aziendali, appositi depliants informativi o con specifica cartellonistica che descriva graficamente e per immagini le azioni preventive da adottare.
Nel caso di presenza di lavoratori, fornitori e clienti stranieri, le informazioni devono essere rese disponibili almeno anche in lingua inglese.

In particolare, le informazioni devono riguardare:

- l'obbligo di rimanere al proprio domicilio in presenza di febbre (oltre 37.5°) o altri sintomi influenzali e in quel caso di chiamare il proprio medico di medicina generale (MMG)
- i prerequisiti di accesso, tra cui non essere sottoposti a regime di isolamento fiduciario o di quarantena a seguito di provvedimento emanato dall'Autorità sanitaria competente;
- l'obbligo di rimanere al proprio domicilio in presenza di febbre (oltre 37.5°) o altri sintomi influenzali e l'indicazione di contattare in tali casi il proprio medico di medicina generale;
- la consapevolezza e l'accettazione del fatto di non poter fare ingresso, o di poter permanere nei locali, laddove sussistano le condizioni di pericolo sopra citate;
- l'impegno a informare tempestivamente e responsabilmente il datore di lavoro della presenza di qualsiasi sintomo influenzale durante l'espletamento della prestazione lavorativa, avendo cura di rimanere ad adeguata distanza dalle persone presenti;
- l'impegno a rispettare le buone pratiche igieniche e le misure di distanziamento necessarie.

Gli eventuali operatori di aziende terze devono essere informati circa le procedure di accesso ai locali ricevendole in anticipo, in modalità telematica, o in ingresso su supporto cartaceo.

2. MODALITA' DI INGRESSO IN AZIENDA

Non si ritiene obbligatoria la misurazione della temperatura per accedere in azienda, ma il datore di lavoro è tenuto ad informare tutto il personale relativamente all'obbligo di astensione dal lavoro in caso di infezione respiratoria e/o febbre (Temperatura maggiore di 37,5°C).
Deve essere garantita la rigorosa applicazione del principio di astensione dal lavoro del personale che accusi sintomatologia compatibile con malattie trasmissibili con alimenti (Regolamento (CE) 852/2004) e, in ottemperanza alle indicazioni per fronteggiare l'epidemia SARS CoV-2, sintomatologia da infezione respiratoria e/o febbre (Temperatura maggiore di 37,5°C). In questo caso è necessaria la segnalazione al medico competente aziendale e al medico di medicina generale.
Il rientro al lavoro di eventuali dipendenti risultati positivi all'infezione da COVID 19 dovrà essere preceduto da una certificazione rilasciata dal Dipartimento di Sanità Pubblica territorialmente competente da cui risulti la "avvenuta negativizzazione" del tampone naso-faringeo secondo le modalità previste per tali casi.

3. MODALITA' DI ACCESSO DEI FORNITORI ESTERNI

Tra i prerequisiti che gli operatori del settore alimentare devono implementare per prevenire la contaminazione degli alimenti da parte degli agenti patogeni responsabili di malattie trasmesse da alimenti e del virus SARS CoV -2 vi è la gestione dei fornitori.

Gli autisti e il personale addetto alle consegne dei prodotti alimentari devono conoscere i potenziali rischi legati alla trasmissione e diffusione del virus SARS CoV- 2. Il virus può diffondersi attraverso il contatto diretto o una superficie contaminata (come il volante, le maniglie delle porte, apparecchi e telefoni mobili, ecc.) e pertanto l'igiene delle mani e il distanziamento fisico sono di primaria importanza. Inoltre la sanificazione delle superfici di contatto è fondamentale per evitare le contaminazioni crociate.

Nel contesto attuale, le imprese alimentari devono ridurre allo stretto necessario i contatti con l'esterno, per cui nei confronti di fornitori ed autisti dei camion che trasportano es. animali vivi (stabilimenti di macellazione) o materie prime di vario genere, devono essere implementate specifiche azioni preventive, quali:

- modalità di accesso, individuando specifiche procedure di ingresso, transito e uscita, mediante percorsi e tempistiche predefinite, al fine di ridurre le occasioni di contatto con il personale che opera all'interno della azienda,
- utilizzo da parte del fornitore di idonea mascherina e guanti. Se ne è sprovvisto, deve rimane nel proprio mezzo o mantenere la distanza di almeno un metro dagli altri operatori,
- per limitare l'accesso agli uffici e ad altri spazi di servizio dovrebbero essere privilegiate modalità informatiche per la trasmissione e lo scambio di documentazione. Qualora non sia possibile evitare lo scambio di documentazione cartacea, si rispettano le seguenti regole:
  - mantenere la distanza di almeno un metro
  - dotarsi di mascherine e guanti per ricevere e firmare la documentazione
  - prevedere accessi contingentati preferendo le modalità su appuntamento
  - disporre adeguato ricambio di aria degli ambienti
  - dotare gli uffici/spazi di ricevimento di distributori di soluzione disinfettante e salviette monouso, contenitori per rifiuti apertura automatica o a pedale.

Durante le attività di carico e scarico degli alimenti i trasportatori dovranno osservare rigorosamente la distanza di un metro, e disinfettarsi le mani o i guanti prima dello scambio dei documenti di consegna al personale della ditta.

Nella restituzione dei resi è preferibile utilizzare contenitori e imballi monouso. In caso di contenitori riutilizzabili, vanno implementati appositi protocolli per l'igiene e la sanificazione (pulizia e disinfezione).

4. PULIZIA E DISINFEZIONE IN AZIENDA

L'azienda alimentare assicura, mediante una specifica procedura, la pulizia giornaliera e la disinfezione periodica dei locali, degli ambienti, delle postazioni di lavoro e delle aree comuni. La pulizia e la disinfezione sono azioni fondamentali che, insieme al distanziamento interpersonale, possono evitare la diffusione del virus.

Le principali pratiche igieniche adottate dagli OSA per evitare la contaminazione degli alimenti da parte di microrganismi nocivi per la salute umana quando si manipolano, preparano, trasformano, confezionano e somministrano gli alimenti, rappresentano un approccio idoneo anche nei confronti della diffusione del SARS CoV -2.

In particolare, il programma di pulizia e disinfezione, già presente nelle aziende alimentari, prevede:

- pulizia e disinfezione degli ambienti di lavoro e delle pertinenze
- pulizia e disinfezione pre-operativa e operativa delle superfici a contatto

Il programma prerequisito di pulizia e disinfezione deve specificare:

- l'individuazione dei locali e delle attrezzature dello stabilimento da sottoporre alle operazioni di pulizia e disinfezione, comprese le aree esterne

- gli utensili utilizzati per le operazioni di pulizia e disinfezione (spazzole, spatole, lance, ecc.) comprese loro custodia e manutenzione;
- le schede tecniche dei prodotti utilizzati. In caso di utilizzo di prodotti che si trovano comunemente in commercio, le schede tecniche possono essere sostituite dalle etichette dei prodotti. Tutti i prodotti devono essere idonei per l'utilizzo nelle industrie alimentari;
- le modalità di pulizia e disinfezione distinte per aree, attrezzature, ecc. (concentrazioni e modalità d'uso dei prodotti, tempi di contatto) e per tempi di esecuzione;
- la frequenza degli interventi di pulizia e disinfezione;
- la formazione del personale in materia;
- la manutenzione igienica dell'area esterna e delle pertinenze dell'impianto, soprattutto in relazione alla pulizia delle zone di transito ed alla prevenzione dello sviluppo di infestanti (integrità della recinzione, sfalcio delle erbe, accatastamento di attrezzature o materiali vari, presenza di materiale organico).

Per le aziende alimentari che utilizzano per la pulizia dei locali e delle attrezzature aria compressa e/o acqua sotto pressione, o altri metodi che possono produrre spruzzi o aerosolizzare materiale nell'ambiente, è necessario operare in totale assenza di alimenti .
L'utilizzo di aspirapolvere deve essere effettato solo dopo un'adeguata disinfezione.

Negli esercizi di vendita e somministrazione le attività di pulizia e disinfezione devono essere effettuate con una frequenza minima di almeno due volte al giorno.

In particolare negli esercizi di vendita e somministrazione di alimenti , è necessario garantire la pulizia e la disinfezione delle superfici toccate più frequentemente, come ad esempio maniglie di banchi o armadi frigoriferi, tastiere/touchscreen, bilance, nastri trasportatori e aree di deposizione degli acquisti alla cassa, aree di imbustamento e tastiere dei terminali POS, nonché dei carrelli e dei cestini eventualmente presenti nel punto o area vendita con particolare attenzione alle maniglie per il trasporto e/o traino.

Durante le ore di apertura al pubblico, i servizi igienici e gli altri luoghi o spazi comuni devono essere puliti e disinfettati con maggior frequenza.

Tutto il personale deve attenersi alle norme di comportamento igienico sanitario per concorrere a mantenere la massima pulizia e salubrità di tali ambienti.

Occorre arieggiare gli ambienti sia durante sia dopo l'uso dei prodotti per la pulizia e la disinfezione, aumentando temporaneamente i tassi di ventilazione dei sistemi VMC o aprendo le finestre.

Nel caso della ristorazione, la biancheria da sala e da cucina, le tende e altri materiali di tessuto devono essere sottoposti a un ciclo di lavaggio con acqua calda a 60-90 °C con comuni detersivi. La biancheria deve essere maneggiata con guanti.

Come previsto dalla circolare del Ministero della salute n. 5443 del 22 febbraio 2020, in presenza di una persona con COVID19 confermato, occorre effettuare una pulizia e disinfezione straordinaria degli ambienti, ma non è necessario interrompere l'attività (chiusura del locale).

4.1 Microclima

Per garantire un idoneo microclima è necessario:

- evitare correnti d'aria o freddo/caldo eccessivo durante il ricambio naturale dell'aria,
- **eliminare totalmente la funzione di ricircolo dell'aria condizionata** per evitare l'eventuale trasporto di agenti patogeni (batteri, virus, ecc.) in tutti i locali di produzione, commercializzazione e somministrazione degli alimenti.

Gli impianti di ventilazione (Ventilazione Meccanica Controllata- VMC) che movimentano aria attraverso un motore/ventilatore e consentono il ricambio dell'aria di un edificio con l'esterno devono mantenere attivi l'ingresso e l'estrazione dell'aria 24 ore su 24, 7 giorni su 7.
Le prese e le griglie di ventilazione devono essere pulite con panni puliti in microfibra inumiditi con acqua e sapone, oppure con alcool etilico al 75%.

5. PRECAUZIONI IGIENICHE PERSONALI

Tutti gli operatori del settore alimentare devono garantire l'adozione delle misure igieniche previste fra i prerequisiti del piano di autocontrollo, in particolare il lavaggio frequente e adeguato delle mani con sapone.

I disinfettanti possono essere usati come misura aggiuntiva, ma non possono sostituire un accurato lavaggio delle mani. In linea con le raccomandazioni dell'Organizzazione Mondiale della Sanità per ridurre l'esposizione e la trasmissione del virus SARS-CoV-2, gli operatori addetti al settore alimentare devono lavarsi le mani per almeno 20 secondi con acqua calda e sapone liquido e asciugarle con salviette monouso:

- prima di iniziare il lavoro,
- dopo ogni pausa o allontanamento dalla postazione,
- dopo aver toccato naso, bocca, occhi, orecchie,
- dopo essersi soffiati il naso, aver starnutito o tossito, orientati in direzione opposta alle altre persone o all'interno del gomito,
- prima di manipolare alimenti cotti o pronti al consumo,
- dopo aver manipolato o preparato alimenti crudi,
- dopo aver toccato rifiuti,
- dopo le operazioni di pulizia,
- dopo l'uso del bagno,
- dopo aver mangiato, bevuto o fumato
- dopo aver toccato il denaro

Occorre inoltre rispettare le regole di igiene personale (taglio delle unghie, rimozione di accessori e gioielleria, mantenimento in ordine di barba, baffi, capelli, ecc.) e l'utilizzo di abbigliamento idoneo per gli ambienti di produzione (indumenti specifici per il lavoro, camici, copricapo, calzari, ecc.).

6. DISPOSITIVI DI PROTEZIONE INDIVIDUALE

I dispositivi di protezione individuale (DPI), in particolare **mascherine e guanti**, sono efficaci nel ridurre la diffusione di virus e della malattia all'interno delle aziende alimentari, se correttamente utilizzati.

E' comunque fondamentale garantire il distanziamento fisico e le misure igienico-sanitarie riportate al precedente capitolo, in particolare il lavaggio delle mani in ogni fase della lavorazione, produzione e commercializzazione.

6.1. Utilizzo di guanti

Gli operatori del settore alimentare possono usare guanti idonei al contatto con gli alimenti, ma l'utilizzo di tali guanti non può comunque sostituire il corretto lavaggio delle mani. Il virus COVID-19 e altri microrganismi possono contaminare i guanti monouso nello stesso modo in cui possono contaminare le mani. Indossare guanti monouso può dare un falso senso di sicurezza e può portare il personale a non lavarsi le mani in modo appropriato.

I guanti devono essere cambiati frequentemente e a ogni cambio occorre lavarsi le mani. In particolare, i guanti devono essere cambiati dopo aver svolto attività non legate agli alimenti, come ad esempio aprire e

chiudere le porte, svuotare i cestini dei rifiuti, ecc. I lavoratori devono evitare di toccarsi il viso, la bocca e gli occhi quando indossano i guanti. La rimozione dei guanti monouso può portare alla contaminazione delle mani stesse.

6.2. Utilizzo di mascherine

Tali dispositivi, che in alcune tipologie di lavorazione di alimenti considerati particolarmente a rischio di contaminazione microbiologica vengono già adottati come presidio igienico, sono idonei anche per ridurre la possibilità di diffusione da parte di soggetti inconsapevolmente infetti, del virus SARS-CoV-2 tramite droplets, che lo possono veicolare sugli alimenti. L'uso delle mascherine deve essere preso in considerazione negli ambienti destinati alla manipolazione degli alimenti, in particolare quando non si riescono a garantire adeguate distanze fra gli operatori. Devono essere altresì utilizzate in fase di distribuzione, commercializzazione e somministrazione degli alimenti poiché, minimizzando la diffusione delle droplets respiratorie, costituiscono uno strumento adeguato di prevenzione e consentono all'OSA di meglio ottemperare al requisito legislativo relativo alla commercializzazione di prodotti privi di potenziali pericoli per il consumatore. Per un corretto utilizzo della mascherina è necessario:

- lavare le mani prima di indossarla e utilizzare gli elastici o le stringhe senza toccare la parte centrale;
- coprire bene la bocca, il naso e il mento;
- dopo averla tolta, senza toccare la parte centrale, lavare subito le mani.

La mascherina va indossata in tutti i luoghi chiusi e accessibili al pubblico e all'aperto quando non siamo sicuri di poter mantenere la distanza di almeno un metro da altre persone.

Si ricorda che l'uso della mascherina non sostituisce il rispetto delle regole di distanziamento sociale e igiene delle mani.

7. GESTIONE SPAZI COMUNI

L'accesso agli spazi comuni, comprese le mense, le aree fumatori e gli spogliatoi, deve essere contingentato, prevedendo un tempo ridotto di sosta all'interno di tali spazi, il mantenimento della distanza di sicurezza di 1 metro tra le persone all'interno di essi ed una ventilazione continua dei locali.

Occorre quindi:

- provvedere alla organizzazione degli spazi e alla sanificazione degli spogliatoi per garantire idonee condizioni igieniche sanitarie;
- garantire la pulizia giornaliera e la disinfezione periodica, con prodotti appositi, dei locali mensa, delle tastiere dei distributori di bevande e snack;
- garantire il ricambio dell'aria degli ambienti/spazi dove sono presenti i distributori automatici di bevande e alimenti.

Nel caso di locali senza finestre (es. archivi, spogliatoi, bagni, ecc.), ma dotati di ventilatori/estrattori, questi devono essere mantenuti in funzione per tutto il tempo di permanenza del personale.

8. ORGANIZZAZIONE AZIENDALE (TURNAZIONE, RIMODULAZIONE DEI LIVELLI PRODUTTIVI)

Tutte le imprese alimentari devono garantire le disposizioni sul distanziamento fisico. Nei casi in cui l'ambiente di lavoro renda difficile mantenere le distanze, i datori di lavoro devono stabilire le misure da adottare per proteggere i lavoratori.

Si riportano degli esempi di misure pratiche per mantenere il distanziamento fisico nell'ambiente lavorativo:

- fornire ai dipendenti DPI. Quando i dispositivi di protezione vengono indossati durante tutte le attività, è infatti possibile ridurre la distanza tra i lavoratori;
- distanziare le postazioni, anche se dovesse comportare una riduzione della velocità delle lavorazioni;
- alternare le postazioni di lavoro sui due lati della linea produttiva, in modo che i lavoratori non stiano uno di fronte all'altro;
- limitare il numero degli addetti in ogni area di preparazione alimenti;
- organizzare il personale in gruppi di lavoro o squadre organizzate in turni per ridurre l'interazione e il contatto fra i gruppi.

9. GESTIONE DELLE ENTRATE ED USCITE DEI DIPENDENTI E DEI CONSUMATORI

Si favoriscono orari di ingresso/uscita scaglionati in modo da evitare il più possibile contatti nelle zone comuni (ingressi, spogliatoi, sala mensa). Dove è possibile, occorre dedicare una porta di entrata e una porta di uscita nei locali, garantendo la presenza di detergenti segnalati da apposite indicazioni.

10. FORMAZIONE

Le buone pratiche igieniche (Good Hygiene Practices, GHP) costituiscono un elemento fondamentale per la prevenzione della dispersione del SARS CoV-2 negli ambienti di produzione, trasformazione e commercializzazione degli alimenti. L'adesione scrupolosa a tali pratiche deve essere rafforzata (anche mediante idonee attività di formazione/training) in fase epidemica da SARS CoV-2 per ridurre il rischio di contaminazione delle superfici, incluse quelle degli alimenti.

11. NORME IGIENICHE E PRECAUZIONI NELLA COMMERCIALIZZAZIONE E SOMMINISTRAZIONE DEGLI ALIMENTI

Gli esercizi di commercio e somministrazione alimentare sono considerati OSA ai sensi del Regolamento (CE) 852/2004 relativo all'igiene dei prodotti alimentari. Come tali sono pertanto tenuti al rispetto delle norme sull'igiene e la sicurezza degli alimenti, incluso l'obbligo di mettere in atto procedure "prerequisiti" basate sui principi del sistema HACCP (vedi introduzione). In qualità di OSA sono soggetti a controllo ufficiale da parte delle autorità sanitarie competenti. In relazione al diffondersi dell'epidemia di SARS CoV-2 e all'esigenza di garantire nei luoghi di commercio e somministrazione alimentare il rispetto delle indicazioni di distanziamento sociale, onde evitare occasioni di contagio interumano, e la massima tutela dell'igiene dei prodotti, è necessario affiancare le consuete pratiche previste con **misure straordinarie**, quali:

- utilizzo, per tutti gli addetti alla preparazione, distribuzione, somministrazione degli alimenti, alla gestione degli scaffali, alla gestione dei magazzini e alla cassa, di guanti e mascherine, ove ritenuto necessario;
- disponibilità, per gli addetti che manipolano direttamente gli alimenti (es. reparti panetteria, gastronomia, macelleria, ecc.), di distributori di spray/gel disinfettanti per le mani e di quantitativi

adeguati di guanti idonei al contatto con alimenti e di mascherine, onde consentire un loro cambio frequente;

- prevedere, per le operazioni di movimentazione e sistemazione dei prodotti alimentari sulle scaffalature e nei banchi frigo che si possono svolgere anche durante l'orario di apertura, la garanzia del distanziamento fisico fra operatori e clienti;
- prevedere operazioni di pulizia straordinaria dei locali da parte del personale addetto, previo allontanamento della clientela dall'area di interesse;
- vietare le degustazioni alimentari con esposizione di alimenti a libero servizio; qualora vengano proposte delle degustazioni, queste dovranno essere effettuate esponendo alimenti protetti, senza possibilità di accesso diretto da parte dei consumatori, ma con personale addetto alla distribuzione e somministrazione in monoporzioni.
- vietare negli esercizi di somministrazione buffet a self- service con alimenti esposti; nei banchi di distribuzione si raccomandano mono porzioni preconfezionate;
- utilizzare esclusivamente condimenti, salse, pane, crakers, grissini in confezioni monodose. Qualora questi alimenti fossero prodotti dall'OSA, potranno essere somministrati direttamente ai singoli consumatori/clienti, in monoporzione.

11.1 Modalità di accesso e gestione per le aree di vendita e somministrazione

Allo scopo di ridurre il numero degli accessi fisici ai punti vendita o alle aree di vendita e somministrazione, occorre valutare, anche in ragione della tipologia di esercizio commerciale e delle possibilità organizzative, l'incentivazione dell'ordinazione/vendita a distanza online, sia con modalità di consegna a domicilio che con ritiro dei prodotti direttamente da parte del cliente, in fascia oraria concordata. Laddove l'OSA gestisca servizi di consegna a domicilio dei prodotti, sia gli addetti alla preparazione che gli addetti alla consegna sono tenuti, ove applicabile, al rispetto delle medesime indicazioni a tutela dell'igiene degli alimenti riportate in questo documento.

In sintesi, le misure pratiche per il contenimento della diffusione del SARS-CoV2, sono:

- porre all'ingresso del punto o dell'area di vendita/somministrazione una corretta informazione relativamente al divieto di accesso di persone con sintomi simil-influenzali o comunque riconducibili ad infezioni SARS CoV-2;
- porre all'ingresso del punto o dell'area di vendita e somministrazione 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 gli esercizi commerciali e di ristorazione, che le code per l'accesso e alle casse si svolgano nel rispetto del corretto distanziamento individuale;
- garantire all'interno **del punto vendita o dell'area di vendita** l'ingresso esclusivamente a un numero di persone tale da assicurare 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 (Allegato 5 DPCM 10/04/2020);
- rivalutare la capienza dei locali di **ristorazione e somministrazione** in relazione all'obbligo di mantenere il rispetto del distanziamento sociale. Gli utenti dovranno consumare i pasti in tavoli che consentano il distanziamento sociale di almeno 1 metro dagli altri avventori;
- valutare, laddove la struttura del locale o dell'area commerciale o di somministrazione lo consenta, l'istituzione di percorsi obbligati unidirezionali, per garantire un flusso ordinato della clientela garantendo, laddove possibile, i percorsi di entrata e di uscita differenziati;
- prediligere, la somministrazione di alimenti in aree esterne, all'aperto.

12. CONTROLLO UFFICIALE

Gli operatori del settore alimentare, secondo quanto previsto dall'art.15 del Regolamento (UE) 625/2017, sono soggetti a controllo ufficiale da parte delle Autorità Competenti. Per questo motivo sono tenuti a garantire l'accesso ai a locali e alle attrezzature, nonché alla documentazione aziendale sia in forma cartacea

che informatica, in particolare ai manuali di autocontrollo. Anche gli addetti al controllo ufficiale, nell'ambito delle attività previste, devono rispettare le **misure per il contrasto e il contenimento della diffusione del virus SARS CoV-2 nelle aziende.**

13. OBBLIGHI PER IL CONSUMATORE

La sicurezza degli alimenti è un obiettivo che richiede, anche in condizioni ordinarie, la partecipazione proattiva del consumatore, che è chiamato al rispetto delle norme igieniche durante le fasi di acquisto, conservazione, preparazione e consumo degli alimenti, mediante azioni quali l'utilizzo dei guanti monouso nel reparto ortofrutta/panetteria, il mantenimento delle temperature di conservazione, la corretta separazione degli alimenti crudi da quelli cotti, ecc. In periodo di epidemia di SARS CoV-2, tuttavia, il momento dell'acquisto alimentare si connota necessariamente come uno dei momenti in cui viene a determinarsi la compresenza di diversi individui – alcuni dei quali vulnerabili quali i soggetti anziani – all'interno di spazi delimitati, con potenziali implicazioni rispetto ai requisiti di distanziamento e di garanzia di igiene per i prodotti alimentari esposti. Tale situazione di carattere straordinario richiede pertanto l'attuazione di precauzioni aggiuntive da parte del consumatore onde garantire la sicurezza degli alimenti, per sé e per gli altri cittadini al fine di ottemperare alle norme di distanziamento sociale, l'utilizzo di mascherine e guanti.

Bibliografia:

- Covid19 and Food Safety: Guidance for competent authorities resposible for national food safety control systems. Interim guidance 22 April 2020 – Food and Agriculture Organization of The United Nations; World Health Organisation .
- Rapporto ISS COVID 19, n.17/2020: "Indicazioni *ad interim* sull'igiene degli alimenti durante l'epidemia da virus SARS-CoV-2" Gruppo Sanità Pubblica Veterinaria e Sicurezza Alimentare, versione del 19 Aprile 2020.
- Commissione Europea Direzione Generale Salute e Sicurezza alimentare. Gestione delle crisi nei settori alimentare, degli animali e delle piante. Igiene alimentare – Domande e risposte- 8 aprile 2020
- Regolamento (CE) N. 852/2004 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO del 29 aprile 2004 sull'igiene dei prodotti alimentari.
- Regolamento 853/2004 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004 che stabilisce norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale.
- Regolamento (UE) 2017/625 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 15 marzo 2017, relativo ai controlli ufficiali e alle altre attività ufficiali effettuati per garantire l'applicazione della legislazione sugli alimenti e sui mangimi, delle norme sulla salute e sul benessere degli animali, sulla sanità delle piante nonché sui prodotti fitosanitari, recante modifica dei regolamenti (CE) n. 999/2001, (CE) n. 396/2005, (CE) n. 1069/2009, (CE) n. 1107/2009, (UE) n. 1151/2012, (UE) n. 652/2014, (UE) 2016/429 e (UE) 2016/2031 del Parlamento europeo e del Consiglio, dei regolamenti (CE) n. 1/2005 e (CE) n. 1099/2009 del Consiglio e delle direttive 98/58/CE, 1999/74/CE, 2007/43/CE, 2008/119/CE e 2008/120/CE del Consiglio, e che abroga i regolamenti (CE) n. 854/2004 e (CE) n. 882/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio, le direttive 89/608/CEE, 89/662/CEE, 90/425/CEE, 91/496/CEE, 96/23/CE, 96/93/CE e 97/78/CE del Consiglio e la decisione 92/438/CEE del Consiglio (regolamento sui controlli ufficiali)
- Regolamento di esecuzione (UE) 2020/466 della Commissione, del 30 marzo 2020, relativo a misure temporanee volte a contenere rischi sanitari diffusi per l'uomo, per gli animali e per le piante e per il benessere degli animali in occasione di determinate gravi disfunzioni dei sistemi di controllo degli Stati membri dovute alla malattia da coronavirus (COVID-19) .

Il presente verbale, dopo la lettura, si sottoscrive per conferma

IL SINDACO
Dr. Roberto Carmelo Materia

L'Assessore Anziano

Il Segretario Generale
Dott. Giuseppe Torre

La presente è copia conforme all'originale

Lì _____

Il Segretario Generale

CERTIFICATO DI PUBBLICAZIONE

Il sottoscritto Segretario, su conforme attestazione del responsabile della pubblicazione, certifica che la presente deliberazione è stata pubblicata all'Albo Pretorio on line il giorno 8.06.2020 per 15 giorni consecutivi ai sensi e per gli effetti dell'art. 11 bis della L.R. 44/91 e che contro la stessa ..... sono stati presentati reclami . In fede.

Dalla residenza Municipale lì

Il responsabile della pubblicazione Albo

Il Segretario Generale

Il sottoscritto Segretario Generale, visti gli atti d'ufficio,

ATTESTA

che la presente deliberazione, in applicazione della L.R. 30 dicembre 1991, n. 44 e successive modifiche ed integrazioni, pubblicata all'albo on line, per quindici giorni consecutivi, dal 8.06 al 23.06.2020

[ ] è divenuta esecutiva il giorno

[X] è stata dichiarata immediatamente esecutiva

[ ] in data .... è stata trasmessa al settore ..... per l'esecuzione

Il Segretario Generale