



**CONFCOMMERCIO**  
IMPRESE PER L'ITALIA

**SICILIA**

## **PRINCIPI GENERALI**

Le misure indicate per ogni settore merceologico intendono sostenere un modello di ripresa delle attività economiche e produttive che sia compatibile con la tutela della salute di utenti e lavoratori.

In continuità con le indicazioni di livello nazionale, in particolare con il protocollo sottoscritto dalle parti sociali il 24 aprile (approvato dal DPCM del 26 aprile 2020), le disposizioni specifiche per le singole categorie hanno l'obiettivo di ridurre il rischio di contagio per i singoli e per la collettività in tutti i settori produttivi ed economici.

Tutte le disposizioni vanno adottate inserendole nel più generale contesto del decreto legislativo 9 aprile 2008, n.81, che costituisce la cornice naturale per supportare la gestione integrata del rischio connesso all'attuale pandemia.

Va sottolineato in ogni caso che solo la partecipazione consapevole e attiva di ogni singolo utente e lavoratore, con pieno senso di responsabilità, potrà risultare determinante, non solo per lo specifico contesto aziendale, ma per l'intera collettività.

Vanno dunque considerate, nell'applicazione delle disposizioni specifiche per ogni categoria, come sempre valide ed obbligatorie tutte le norme generali di prevenzioni del contagio da Covid-19, quali, ad esempio: il rispetto della distanza interpersonale minima di 1 metro, la frequente igienizzazione delle mani, l'utilizzo dei dpi prescritti in ogni caso in cui la distanza minima non sia garantita, etc...

## NORMATIVA DI RIFERIMENTO

- Protocollo sicurezza ambienti di lavoro del 24 aprile
- Allegato 5 DPCM 26 aprile 2020
- DL n.33 16 maggio 2020
- DCPM del 17 maggio 2020
- Ordinanza del Presidente della Regione Siciliana n. 21 del 17 maggio 2020

## ULTERIORI DISPOSIZIONI

- Procedure di pulizia, disinfezione e sanificazione, di aerazione degli ambienti e di gestione dei rifiuti
- Rapporto ISS COVID-19 n. 19/2020 "Raccomandazioni ad interim sui disinfettanti nell'attuale emergenza COVID-19: presidi medico chirurgici e biocidi"
- Rapporto ISS COVID-19 n. 5/2020 "Indicazioni ad interim per la prevenzione e gestione degli ambienti indoor in relazione alla trasmissione dell'infezione da virus SARS-CoV-2"
- Rapporto ISS COVID-19 n. 3/2020 "Indicazione ad interim per la gestione dei rifiuti urbani in relazione alla trasmissione dell'infezione da virus SARS-CoV-2",
- Rapporto ISS COVID-19 n. 21/2020 "Guida per la prevenzione della contaminazione da Legionella negli impianti idrici di strutture turistico-ricettive e altri edifici ad uso civile e industriale non utilizzato durante la pandemia COVID-19".

**Riportiamo di seguito le principali disposizioni connesse ai Protocolli di Sicurezza anti COVID-19 per le categorie economiche rappresentate:**



## È OBBLIGATORIO

- Dare ai clienti e al personale adeguata informazione sulle misure di prevenzione, comprensibile anche per i clienti di altra nazionalità
- Mettere a disposizione ampie quantità di gel igienizzanti per le mani (soluzioni idro-alcoliche) in più punti del locale ed in particolare all'entrata e vicino ai servizi igienici (che dovranno essere puliti più volte al giorno)
- Negli esercizi che dispongono di posti a sedere non possono essere presenti all'interno del locale più clienti di quanti siano i posti a sedere
- Negli esercizi che non dispongono di posti a sedere, consentire l'ingresso ad un numero massimo di clienti per volta, tale da assicurare il mantenimento di almeno 1 metro di distanza tra i clienti
- Disporre i tavoli in modo tale che le sedute garantiscano il distanziamento interpersonale di almeno 1 metro (ad eccezione delle persone che in base alle disposizioni vigenti non siano tenute al rispetto del distanziamento, ad esempio: familiari conviventi)
- E' responsabilità del cliente indicare se con le persone al proprio tavolo si è soggetti o meno al rispetto del distanziamento interpersonale di 1 metro
- Le sedute possono essere disposte a distanza inferiore ad 1 metro solo ricorrendo a barriere fisiche tra i tavoli, adeguate a prevenire il contagio tramite droplet
- La consumazione al banco è consentita solo nel rispetto della distanza di 1 metro tra i clienti (ad eccezione di quelli che, sotto la propria responsabilità individuale, dichiarano di non essere soggetti a tale obbligo, come ad esempio i componenti dello stesso nucleo familiare conviventi)
- Utilizzare la mascherina (per gli operatori)
- Utilizzare la mascherina tutte le volte che non si è seduti al tavolo (per i clienti) o che non si sta consumando al banco
- Provvedere ad una igiene frequente delle mani, prima di ogni servizio al tavolo (operatori)
- Favorire il ricambio di aria negli ambienti interni ed escludere totalmente, per gli impianti di condizionamento, la funzione di ricircolo dell'aria.
- Al termine di ogni servizio prevedere consuete misure di disinfezione delle superfici



## **È VIETATO**

- Effettuare la consumazione a buffet

## **E' RACCOMANDATO**

- Favorire la consultazione del menu online sul cellulare del cliente o predisporre menu in stampa plastificata da disinfettare dopo ogni uso
- Dotare la cassa di barriere fisiche (ad esempio schermi).  
In alternativa gli operatori dovranno indossare la mascherina ed avere a disposizione gel igienizzante per le mani.
- Favorire le modalità di pagamento elettroniche, possibilmente al tavolo
- Privilegiare, laddove è possibile, l'uso degli spazi esterni
- Negli esercizi che dispongono di posti a sedere, privilegiare l'accesso tramite prenotazione, mantenere l'elenco dei soggetti che hanno prenotato, per un periodo di 14 giorni.

ristoranti, trattorie, pizzerie, self-service, bar, pub, pasticcerie, gelaterie, rosticcerie, catering, etc.



## È OBBLIGATORIO

- Dare ai clienti e al personale adeguata informazione sulle misure di prevenzione
- Regolare gli accessi al proprio esercizio commerciale in modo da evitare assembramenti e garantire almeno 1 metro di distanza tra i clienti
- Mettere a disposizione ampie quantità di gel igienizzanti per le mani (soluzioni idro-alcoliche)
- Utilizzare la mascherina (per clienti e operatori)
- Provvedere ad una igiene frequente delle mani (operatori)
- Assicurare la pulizia e la disinfezione quotidiana delle aree comuni
- Favorire il ricambio di aria negli ambienti interni
- Escludere per gli impianti di condizionamento la funzione del ricircolo d'aria

## È RACCOMANDATO

- Dotare la postazione della cassa di barriere fisiche (ad esempio schermi).  
In alternativa il personale dovrà indossare la mascherina ed avere a disposizione gel igienizzante per le mani
- Favorire le modalità di pagamento elettroniche

## DISPOSIZIONE PARTICOLARE PER I NEGOZI DI ABBIGLIAMENTO

- Occorre mettere a disposizione della clientela GUANTI MONOUSO da utilizzare obbligatoriamente per scegliere la merce in autonomia, toccandola



## È OBBLIGATORIO

- Dare ai clienti e al personale adeguata informazione sulle misure di prevenzione
- Riorganizzare gli spazi per assicurare il mantenimento di almeno 1 metro di separazione tra le singole postazioni di lavoro e tra i clienti. Dove questo non può essere garantito dovrà essere utilizzata la mascherina.
- Mettere a disposizioni ampie quantità di gel igienizzanti per le mani (soluzioni idro-alcoliche) soprattutto nelle aree di attesa
- Le attività di front-office per gli uffici ad alto afflusso di clienti esterni deve essere svolta esclusivamente nelle postazioni dotate di vetri o pareti di protezione
- Provvedere ad una igiene frequente delle mani, prima e dopo ogni servizio reso al cliente (operatori)
- Assicurare una pulizia quotidiana delle superfici di lavoro ed una disinfezione delle attrezzature prima di servire un nuovo cliente
- Nelle riunioni rispettare la distanza interpersonale minima di 1 metro e, in caso di durata prolungata, l'uso della mascherina
- Favorire il ricambio di aria negli ambienti interni
- Escludere per gli impianti di condizionamento la funzione del ricircolo d'aria

## È RACCOMANDATO

- Favorire il contatto tra i clienti tramite modalità di collegamento a distanza
- Favorire l'accesso dei clienti tramite la prenotazione
- Limitare l'area di lavoro con barriere fisiche adeguate a prevenire il contagio tramite droplet



## È OBBLIGATORIO

- Pulire e igienizzare quotidianamente le attrezzature prima dell'avvio delle operazioni di mercato di vendita;
- Per gli operatori è obbligatorio l'uso delle mascherine, mentre l'uso dei guanti può essere sostituito da una igienizzazione frequente delle mani
- Mettere a disposizione della clientela di prodotti igienizzanti per le mani in ogni banco
- Rispetto del distanziamento interpersonale di almeno un metro.
- Rispettare il distanziamento interpersonale di almeno un metro dagli altri operatori anche nelle operazioni di carico e scarico;

### DISPOSIZIONE PARTICOLARE PER LA VENDITA DI ABBIGLIAMENTO E BENI USATI

- In caso di vendita di abbigliamento: dovranno essere messi a disposizione della clientela guanti monouso da utilizzare obbligatoriamente per scegliere in autonomia, toccandola, la merce;
- in caso di vendita di beni usati: igienizzazione dei capi di abbigliamento e delle calzature prima che siano poste in vendita.



## MISURE GENERALI

- Anche attraverso misure che garantiscano il contingentamento degli ingressi e la vigilanza degli accessi, dovrà essere assicurato il rispetto dei punti 1, 4, 5, 6, 7 lett. c) e 8 dell'allegato 5 del DPCM 26 aprile 2020;
- Mantenimento in tutte le attività e le loro fasi del distanziamento interpersonale;
- Accessi regolamentati e scaglionati in funzione degli spazi disponibili, differenziando, ove possibile, i percorsi di entrata e di uscita;
- Ampia disponibilità e accessibilità a sistemi per la disinfezione delle mani. In particolare, detti sistemi devono essere disponibili accanto ai sistemi di pagamento;
- Uso dei guanti "usa e getta" nelle attività di acquisto, particolarmente per l'acquisto di alimenti e bevande; Utilizzo di mascherine sia da parte degli operatori che da parte dei clienti, ove non sia possibile assicurare il distanziamento interpersonale di almeno un metro;
- Informazione per garantire il distanziamento dei clienti in attesa di entrata: posizionamento all'accesso dei mercati di cartelli almeno in lingua italiana e inglese per informare la clientela sui corretti comportamenti.



## È OBBLIGATORIO

- Dare ai clienti e al personale adeguata informazione sulle misure di prevenzione
- Garantire il rispetto del distanziamento interpersonale di almeno 1 metro in tutte le aree comuni
- L'addetto al ricevimento deve provvedere, alla fine di ogni turno, alla pulizia del piano di lavoro e delle attrezzature utilizzate
- Gli ospiti devono sempre indossare la mascherina
- L'operatore è tenuto ad indossare la mascherina quando è in presenza di clienti ed in ogni circostanza in cui non sia possibile garantire la distanza interpersonale di almeno un metro.
- Garantire una adeguata disponibilità e accessibilità a sistemi di igiene delle mani con soluzioni idro-alcoliche in più parti della struttura
- Ogni oggetto fornito in uso agli ospiti va disinfettato prima e dopo ogni utilizzo
- L'utilizzo degli ascensori va consentito solo nel rispetto della distanza interpersonale, pur con la mascherina
- Garantire frequente pulizia e disinfezione degli ambienti e dei locali, con particolare attenzione alle aree comuni
- Verificare le caratteristiche di areazione dei locali e degli impianti di ventilazione e la successiva messa in atto in condizioni di mantenimento di adeguati ricambi e qualità dell'aria indoor\*
- Per le attività di ristorazione, si applica quanto previsto nella specifica scheda.

## È RACCOMANDATO

- Favorire la differenziazione dei percorsi all'interno delle strutture, con particolare attenzione alle zone di ingresso ed uscita
- La reception e la cassa potranno essere dotate di barriere fisiche (ad esempio schermi)
- Favorire le modalità di pagamento elettroniche e la gestione delle prenotazioni online con sistemi automatizzati di check-in e check-out



- \*garantire periodicamente l'aerazione naturale nell'arco della giornata in tutti gli ambienti dotati di aperture verso l'esterno, dove sono presenti postazioni di lavoro, personale interno o utenti esterni (comprese le aule di udienza ed i locali openspace), evitando correnti d'aria o freddo/caldo eccessivo durante il ricambio naturale dell'aria;
- aumentare la frequenza della manutenzione / sostituzione dei pacchi filtranti dell'aria in ingresso (eventualmente anche adottando pacchi filtranti più efficienti);
- in relazione al punto esterno di espulsione dell'aria, assicurarsi che permangano condizioni impiantistiche tali da non determinare l'insorgere di inconvenienti igienico sanitari nella distanza fra i punti di espulsione ed i punti di aspirazione;
- attivare l'ingresso e l'estrazione dell'aria almeno un'ora prima e fino ad una dopo l'accesso da parte del pubblico;
- nel caso di locali di servizio privi di finestre quali archivi, spogliatoi, servizi igienici, ecc., ma dotati di ventilatori/estrattori meccanici, questi devono essere mantenuti in funzione almeno per l'intero orario di lavoro;
- per quanto riguarda gli ambienti di collegamento fra i vari locali dell'edificio (ad esempio corridoi, zone di transito o attesa), normalmente dotati di minore ventilazione o privi di ventilazione dedicata, andrà posta particolare attenzione al fine di evitare lo stazionamento e l'assembramento di persone, adottando misure organizzative affinché gli stessi ambienti siano impegnati solo per il transito o pause di breve durata;
- negli edifici dotati di specifici impianti di ventilazione con apporto di aria esterna, tramite ventilazione meccanica controllata, eliminare totalmente la funzione di ricircolo dell'aria;
- relativamente agli impianti di riscaldamento/raffrescamento che fanno uso di pompe di calore, fan coil, o termoconvettori, qualora non sia possibile garantire la corretta climatizzazione degli ambienti tenendo fermi gli impianti, pulire in base alle indicazioni fornite dal produttore, ad impianto fermo, i filtri dell'aria di ricircolo per mantenere i livelli di filtrazione/rimozione adeguati.
- 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%;
- evitare di utilizzare e spruzzare prodotti per la pulizia detergenti/disinfettanti spray direttamente sui filtri per non inalare sostanze inquinanti, durante il funzionamento.



## È OBBLIGATORIO

- Dare ai clienti e al personale adeguata informazione sulle misure di prevenzione;
- Redigere un programma delle attività il più possibile pianificato (es. con prenotazione) e regolamentare gli accessi in modo da evitare condizioni di assembramento e aggregazioni; mantenere l'elenco delle presenze per un periodo di 14 giorni;
- Organizzare gli spazi negli spogliatoi e docce in modo da assicurare le distanze di almeno 1 metro (ad esempio prevedere postazioni d'uso alternate o separate da apposite barriere), anche regolamentando l'accesso agli stessi;
- Regolamentare i flussi, gli spazi di attesa, l'accesso alle diverse aree, il posizionamento di attrezzi e macchine, anche delimitando le zone, al fine di garantire la distanza di sicurezza: o almeno 1 metro per le persone mentre non svolgono attività fisica, o almeno 2 metri durante l'attività fisica (con particolare attenzione a quella intensa);
- Dotare l'impianto/struttura di dispenser con soluzioni idroalcoliche per l'igiene delle mani dei frequentatori/clienti/ospiti in punti ben visibili, prevedendo l'obbligo dell'igiene delle mani all'ingresso e in uscita.
- Dopo l'utilizzo da parte di ogni singolo soggetto, il responsabile della struttura assicura la disinfezione della macchina o degli attrezzi usati;
- Garantire la frequente pulizia e disinfezione dell'ambiente, di attrezzi e macchine (anche più volte al giorno ad esempio tra un turno di accesso e l'altro), e comunque la disinfezione di spogliatoi (compresi armadietti) a fine giornata;
- Non condividere borracce, bicchieri e bottiglie e non scambiare con altri utenti oggetti quali asciugamani, accappatoi o altro;
- Utilizzare in palestra apposite calzature previste esclusivamente a questo scopo;
- Tutti gli indumenti e oggetti personali devono essere riposti dentro la borsa personale, anche qualora depositati negli appositi armadietti; si raccomanda di non consentire l'uso promiscuo degli armadietti e di mettere a disposizione sacchetti per riporre i propri effetti personali;
- Per quanto riguarda il microclima, è fondamentale verificare le caratteristiche di aerazione dei locali e degli impianti di ventilazione e la successiva messa in atto in condizioni di mantenimento di adeguati ricambi e qualità dell'aria indoor\*.

## È VIETATO

- Utilizzare gli attrezzi e le macchine che non possono essere disinfettati;
- \*garantire periodicamente l'aerazione naturale nell'arco della giornata in tutti gli ambienti dotati di aperture verso l'esterno, dove sono presenti postazioni di lavoro, personale interno o utenti esterni (comprese le aule di udienza ed i locali openspace), evitando correnti d'aria o freddo/caldo eccessivo durante il ricambio naturale dell'aria;
- aumentare la frequenza della manutenzione / sostituzione dei pacchi filtranti dell'aria in ingresso (eventualmente anche adottando pacchi filtranti più efficienti);
- in relazione al punto esterno di espulsione dell'aria, assicurarsi che permangano condizioni impiantistiche tali da non determinare l'insorgere di inconvenienti igienico sanitari nella distanza fra i punti di espulsione ed i punti di aspirazione;
- attivare l'ingresso e l'estrazione dell'aria almeno un'ora prima e fino ad una dopo l'accesso da parte del pubblico;
- nel caso di locali di servizio privi di finestre quali archivi, spogliatoi, servizi igienici, ecc., ma dotati di ventilatori/estrattori meccanici, questi devono essere mantenuti in funzione almeno per l'intero orario di lavoro;
- per quanto riguarda gli ambienti di collegamento fra i vari locali dell'edificio (ad esempio corridoi, zone di transito o attesa), normalmente dotati di minore ventilazione o privi di ventilazione dedicata, andrà posta particolare attenzione al fine di evitare lo stazionamento e l'assembramento di persone, adottando misure organizzative affinché gli stessi ambienti siano impegnati solo per il transito o pause di breve durata;
- negli edifici dotati di specifici impianti di ventilazione con apporto di aria esterna, tramite ventilazione meccanica controllata, eliminare totalmente la funzione di ricircolo dell'aria;
- relativamente agli impianti di riscaldamento/raffrescamento che fanno uso di pompe di calore, fan coil, o termoconvettori, qualora non sia possibile garantire la corretta climatizzazione degli ambienti tenendo fermi gli impianti, pulire in base alle indicazioni fornite dal produttore, ad impianto fermo, i filtri dell'aria di ricircolo per mantenere i livelli di filtrazione/rimozione adeguati.
- 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%;
- evitare di utilizzare e spruzzare prodotti per la pulizia detergenti/disinfettanti spray direttamente sui filtri per non inalare sostanze inquinanti, durante il funzionamento.





## È OBBLIGATORIO

- Dare ai clienti e al personale adeguata informazione sulle misure di prevenzione;
- Consentire l'accesso dei clienti solo tramite prenotazione, mantenere l'elenco delle presenze per un periodo di 14 gg;
- La permanenza dei clienti all'interno dei locali è consentita limitatamente al tempo indispensabile all'erogazione del servizio o trattamento;
- Riorganizzare gli spazi, per quanto possibile in ragione delle condizioni logistiche e strutturali, per assicurare il mantenimento di almeno 1 metro di separazione sia tra le singole postazioni di lavoro, sia tra i clienti;
- Nelle aree del locale, mettere a disposizione soluzioni idro-alcoliche per l'igiene delle mani dei clienti e degli operatori, con la raccomandazione di procedere ad una frequente igiene delle mani. Eliminare la disponibilità di riviste e materiale informativo di uso promiscuo;
- L'operatore e il cliente, per tutto il tempo in cui, per l'espletamento della prestazione, devono mantenere una distanza inferiore a 1 metro devono indossare, compatibilmente con lo specifico servizio, una mascherina a protezione delle vie aeree (fatti salvi, per l'operatore, eventuali dispositivi di protezione individuale ad hoc come la mascherina FFP2 o la visiera protettiva, i guanti, il grembiule monouso, etc., associati a rischi specifici propri della mansione);
- In particolare per i servizi di estetica, nell'erogazione della prestazione che richiede una distanza ravvicinata, l'operatore deve indossare la visiera protettiva e mascherina FFP2 senza valvola;
- L'operatore deve procedere ad una frequente igiene delle mani con soluzioni idro-alcoliche (prima e dopo ogni servizio reso al cliente) e utilizzare camici/grembiuli possibilmente monouso per gli estetisti. I guanti devono essere diversificati fra quelli utilizzati nel trattamento da quelli usualmente utilizzati nel contesto ambientale.
- Assicurare una adeguata pulizia e disinfezione delle superfici di lavoro prima di servire un nuovo cliente e una adeguata disinfezione delle attrezzature e accessori. Igienizzazione delle postazioni di lavoro dopo ogni cliente. Assicurare regolare pulizia e disinfezione dei servizi igienici.



## È OBBLIGATORIO

- Favorire il regolare e frequente ricambio d'aria negli ambienti interni ed escludere totalmente, per gli impianti di condizionamento, la funzione di ricircolo dell'aria.
- Per gli operatori è obbligatorio l'uso delle mascherine, mentre l'uso dei guanti può essere sostituito da una igienizzazione frequente delle mani
- Mettere a disposizione della clientela di prodotti igienizzanti per le mani in ogni banco;
- Rispetto del distanziamento interpersonale di almeno un metro;
- Rispettare il distanziamento interpersonale di almeno un metro dagli altri operatori anche nelle operazioni di carico e scarico.

## E' VIETATO

- Sono inibiti, dove presenti, l'uso della sauna, il bagno turco e le vasche idromassaggio.

## E' RACCOMANDATO

- L'area di lavoro, laddove possibile, può essere delimitata da barriere fisiche adeguate a prevenire il contagio tramite droplet;
- La postazione dedicata alla cassa può essere dotata di barriere fisiche (es. schermi); in alternativa il personale deve indossare la mascherina e avere a disposizione gel igienizzante per le mani.
- In ogni caso, favorire modalità di pagamento elettroniche, eventualmente in fase di prenotazione.
- evitare di utilizzare e spruzzare prodotti per la pulizia detergenti/disinfettanti spray direttamente sui filtri per non inalare sostanze inquinanti, durante il funzionamento.