

Fase 2, le linee guida della Regione Lazio

ROMA – Linee di indirizzo per la riapertura delle Attività Economiche, Produttive e Ricreative.

SCHEDE TECNICHE

Si riportano nelle sezioni successive le schede tematiche relative ai principali settori di attività.

- **RISTORAZIONE**
- **STRUTTURE RICETTIVE**
- **SERVIZI ALLA PERSONA (saloni di barbieri e parrucchieri, centri estetici, istituti di bellezza, servizi di manicure e pedicure, attività di tatuaggio e piercing)**
- **COMMERCIO AL DETTAGLIO**
- **COMMERCIO AL DETTAGLIO SU AREE PUBBLICHE (mercati, fiere e mercatini degli hobbisti)**
- **ESERCIZI COMMERCIALI DI ABBIGLIAMENTO E CALZATURE**
- **CENTRI COMMERCIALI**
- **UFFICI APERTI AL PUBBLICO**
- **MANUTENZIONE DEL VERDE**
- **MUSEI, ARCHIVI E BIBLIOTECHE**

Tutte le indicazioni riportate nelle singole schede tematiche devono intendersi come integrazioni alle raccomandazioni di distanziamento sociale e igienico-comportamentali finalizzate a contrastare la diffusione di SARS-CoV-2 in tutti i contesti di vita sociale. Per tutte le procedure di pulizia,

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

RISTORAZIONE

Le presenti indicazioni si applicano per ogni tipo di esercizio di somministrazione di pasti e bevande, quali ristoranti, trattorie, pizzerie, self-service, bar, pub, pasticcerie, gelaterie, rosticcerie (anche se collocati nell’ambito delle attività ricettive, all’interno di stabilimenti balneari e nei centri commerciali), nonché per l’attività di catering (in tal caso, se la somministrazione di alimenti avviene all’interno di una organizzazione aziendale terza, sarà necessario inoltre rispettare le misure di prevenzione disposte da tale organizzazione).

- Predisporre una adeguata **informazione** sulle misure di prevenzione, comprensibile anche per i clienti di altra nazionalità.
- Potrà essere rilevata ai clienti la **temperatura** corporea, impedendo l’accesso in caso di temperatura > 37,5 °C.

- Gestori e lavoratori non possono iniziare il turno di lavoro se la temperatura corporea è superiore a 37,5°C.
- È necessario rendere disponibili **prodotti igienizzanti** per i clienti e per il personale anche in più punti del locale, in particolare all'entrata e in prossimità dei servizi igienici, che dovranno essere puliti più volte al giorno.
- Si suggerisce di dotare i bagni di asciugamani e copriwater monouso.
- Il gestore assicura l'igienizzazione almeno due volte al giorno e la sanificazione quotidiana dei locali, degli ambienti, delle postazioni e strumenti di lavoro, dei tavoli, sedie e oggetti che vengono a contatto con i clienti, ove possibile con prodotti usa e getta.
- 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 30 giorni, nel rispetto della normativa sulla privacy. In tali attività 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 limitato di clienti per volta, in base alle caratteristiche dei singoli locali, in modo da assicurare il mantenimento di almeno **1 metro di separazione** tra i clienti.
- Laddove possibile, privilegiare l'utilizzo degli spazi **esterni** (giardini, terrazze, plateatici), sempre nel rispetto del distanziamento di almeno 1 metro.
- I **tavoli** devono essere disposti in modo che le sedute garantiscano il distanziamento interpersonale preferibilmente di almeno 1 metro e mezzo tra le persone, comunque non inferiore ad almeno 1 metro, ad eccezione delle persone che in base alle disposizioni vigenti non siano soggette al distanziamento interpersonale; detto ultimo aspetto afferisce alla responsabilità individuale. Tale distanza può essere

ridotta solo ricorrendo a barriere fisiche tra i diversi tavoli adeguate a prevenire il contagio tramite droplet, tenendo comunque conto del passaggio del personale di sala e fermo restando il divieto di assembramento.

- Ove possibile, devono essere indicati percorsi differenziati in ingresso e in uscita, occorre regolare l'afflusso alla cassa e ai bagni, e più in generale organizzare gli spostamenti all'interno del locale anche mediante segnaletica a terra, al fine di garantire il distanziamento interpersonale ed evitare incroci tra le persone.
- La consumazione al **banco** è consentita solo se può essere assicurata la distanza interpersonale di almeno 1 metro tra i clienti, ad eccezione delle persone che in base alle disposizioni vigenti non siano soggette al distanziamento interpersonale; detto ultimo aspetto afferisce alla responsabilità individuale.
- La consumazione a **buffet** non è consentita.
- Il **personale** di servizio a contatto con i clienti deve utilizzare la mascherina e deve procedere ad una frequente igiene delle mani con soluzioni idro-alcoliche (prima di ogni servizio al tavolo). Ove possibile il personale, in particolare il personale di cucina, deve indossare guanti in nitrile monouso.
- Favorire il **ricambio d'aria** negli ambienti interni ed escludere totalmente, per gli impianti di condizionamento, la funzione di ricircolo dell'aria.
- La postazione dedicata alla **cassa** può essere dotata di barriere fisiche (es. schermi); il personale deve indossare la mascherina e avere a disposizione gel igienizzante per le mani. In ogni caso, favorire modalità di pagamento elettroniche, possibilmente al tavolo.
- I clienti devono usare le mascherine all'interno dei locali quando non consumano (ad esempio per raggiungere i bagni o per pagare alla cassa). Le mascherine rimosse non devono essere poggiate sul tavolo.

- Al termine di ogni servizio al tavolo andranno previste tutte le consuete misure di disinfezione delle superfici, evitando il più possibile utensili e contenitori riutilizzabili se non igienizzati (saliere, oliere, ecc). Per i menù favorire la consultazione online sul proprio cellulare, o predisporre menù in stampa plastificata, e quindi disinfettabile dopo l'uso, oppure cartacei a perdere.
- È preferibile l'utilizzo di tovaglie e tovaglioli monouso. In caso contrario tovaglie, tovaglioli e altri tessuti per la tavola devono essere sostituiti per ogni cliente, essere messi in specifici sacchi e lavati ad almeno 60 gradi per 30 minuti.
- I clienti sono invitati ad adottare comportamenti rigorosi al tavolo, e in generale nel locale, soprattutto innalzando la supervisione dei minori accompagnati e limitando gli spostamenti nel locale alle sole attività necessarie. Si fa leva, quindi, sul senso di responsabilità di tutti.
- Non è consentito l'uso di appendiabiti comuni e del guardaroba.
- Deve essere data informazione sulle misure di sicurezza dei lavoratori come da normativa vigente; deve, altresì, essere fornita completa informazione sulle norme di comportamento dei clienti, mediante esposizione di cartellonistica all'ingresso.

STRUTTURE RICETTIVE

Le presenti indicazioni si applicano alle strutture ricettive alberghiere, complementari e alloggi in agriturismo.

- Predisporre una adeguata **informazione** sulle misure di prevenzione, comprensibile anche per i clienti di altra

nazionalità.

- Potrà essere rilevata ai clienti la **temperatura** corporea, impedendo l'accesso in caso di temperatura > 37,5 °C.
- Gestori e lavoratori non possono iniziare il turno di lavoro se la temperatura corporea è superiore a 37,5°C.
- Garantire il rispetto del **distanziamento interpersonale** di almeno un metro in tutte le **aree comuni** e favorire la **differenziazione dei percorsi** all'interno delle strutture, con particolare attenzione alle zone di ingresso e uscita. Si suggerisce, a tal proposito, di affiggere dei cartelli informativi e/o di delimitare gli spazi (ad esempio, con adesivi da attaccare sul pavimento, palline, nastri segnapercorso, ecc.).
- La postazione dedicata alla **reception** e alla **cassa** può essere dotata di barriere fisiche (es. schermi); in ogni caso, favorire modalità di pagamento elettroniche e gestione delle prenotazioni online, con sistemi automatizzati di check-in e check-out ove possibile.
- L'addetto al servizio di ricevimento deve provvedere, alla fine di ogni turno di lavoro, alla igienizzazione del piano di lavoro e delle attrezzature utilizzate.
- Gli ospiti devono sempre indossare la **mascherina**, mentre il personale dipendente è tenuto all'utilizzo della mascherina sempre quando in presenza dei clienti e comunque in ogni circostanza in cui non sia possibile garantire la distanza interpersonale di almeno un metro.
- Garantire un'ampia disponibilità e accessibilità a sistemi per l'**igiene delle mani** con soluzioni idro-alcoliche in varie postazioni all'interno della struttura, promuovendone l'utilizzo frequente da parte dei clienti e del personale dipendente.
- Ogni oggetto fornito in uso dalla struttura all'ospite, dovrà essere disinfettato prima e dopo di ogni utilizzo.
- L'utilizzo degli ascensori dev'essere tale da consentire il rispetto della distanza interpersonale, pur con la mascherina, prevedendo eventuali deroghe in caso di

componenti dello stesso nucleo familiare/gruppo di viaggiatori. È comunque preferibile usare l'ascensore una persona alla volta.

- Garantire la **frequente pulizia e disinfezione** di tutti gli ambienti e locali, con particolare attenzione alle aree comuni e alle superfici toccate con maggiore frequenza (corrimano, interruttori della luce, pulsanti degli ascensori, maniglie di porte e finestre, ecc.).
- 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. Per un idoneo microclima è necessario:
 - 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, fancoil, 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.
- Per le attività di ristorazione, si applica quanto previsto nella specifica scheda.

SERVIZI ALLA PERSONA (SALONI DI

BARBIERI E PARRUCCHIERI, CENTRI ESTETICI, ISTITUTI DI BELLEZZA, SERVIZI DI MANICURE E PEDICURE, ATTIVITÀ DI TATUAGGIO E PIERCING)

Le presenti indicazioni si applicano al settore della cura della persona: saloni di barbieri e parrucchieri, centri estetici, istituti di bellezza, servizi di manicure e pedicure, attività di tatuaggio e piercing.

- Predisporre una adeguata **informazione** sulle misure di prevenzione.
- Consentire l'accesso dei clienti solo tramite **prenotazione**, mantenere l'elenco delle presenze per un periodo di 30 giorni, nel rispetto delle norme sulla privacy. In fase di prenotazione, il gestore provvederà ad informare il cliente circa la necessità di osservare le misure di igiene personale prima di recarsi al locale per il trattamento.
- Potrà essere rilevata ai clienti la **temperatura corporea**, impedendo l'accesso in caso di temperatura > 37,5 °C.
- Gestori e lavoratori non possono iniziare il turno di lavoro se la temperatura corporea è superiore a 37,5°C.
- La permanenza dei clienti all'interno dei locali è consentita limitatamente al tempo indispensabile all'erogazione del servizio o trattamento. Consentire la presenza contemporanea di un numero limitato di clienti in base alla capienza del locale (*vedi punto successivo*).
- 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. Si suggerisce comunque una distanza di almeno 1,5 metri tra le postazioni (ad es. usando postazioni alternate).

- Ogni cliente accede al locale da solo. Nel caso di clienti che necessitano di assistenza (ad es. minori, disabili, ecc.) è consentita la presenza di un accompagnatore, da comunicare in fase di prenotazione. Le persone conviventi (e in generale le persone che in base alle disposizioni vigenti non siano soggette al distanziamento interpersonale) possono stare a una distanza inferiore da quella indicata per gli altri clienti; detto ultimo aspetto afferisce alla responsabilità individuale.
- Ove possibile, devono essere consegnati ai clienti all'ingresso sacchetti monouso per raccogliere gli effetti personali da restituire al completamento del servizio.
- L'area di lavoro, laddove possibile, può essere delimitata da **barriere** fisiche adeguate a prevenire il contagio tramite droplet.
- 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.
- Si suggerisce di dotare i bagni di asciugamani e copriwater monouso.
- Il gestore assicura l'igienizzazione almeno due volte al giorno e la sanificazione quotidiana dei locali, degli ambienti, tastiere, mouse, touch screen e degli oggetti che vengono a contatto con i clienti, ove possibile con prodotti usa e getta.
- È obbligatorio l'utilizzo di camici monouso o il cambio divisa ad ogni turno.
- Devono essere utilizzati, ove possibile, materiali monouso per i trattamenti ai clienti (asciugamani,

ciabattine, cuffiette, slip ed eventuale kit doccia e camice monouso). Gli oggetti non monouso devono essere adeguatamente igienizzati ad ogni cliente. In caso di tessuti riutilizzabili, questi devono essere sostituiti per ogni cliente e lavati ad almeno 60 gradi per 30 minuti.

- Per i centri estetici, è consigliato per gli operatori l'utilizzo di soprascarpe monouso o comunque l'uso di calzature distinte da quelle usate all'esterno del negozio. È consigliato l'utilizzo da parte dell'operatore di cuffiette per raccogliere i capelli.
- 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 utilizzati per i trattamenti devono essere diversi da quelli 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. Sanificazione delle postazioni di lavoro dopo ogni cliente. Assicurare regolare pulizia e disinfezione dei servizi igienici.
- 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.

- Sono inibiti, dove presenti, l'uso della sauna, il bagno turco e le vasche idromassaggio.
- La postazione dedicata alla **cassa** può essere dotata di barriere fisiche (es. schermi); 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.
- Deve essere data informazione sulle misure di sicurezza dei lavoratori come da normativa vigente; deve, altresì, essere fornita completa informazione sulle norme di comportamento dei clienti, mediante esposizione di cartellonistica all'ingresso.

COMMERCIO AL DETTAGLIO

Le presenti indicazioni si applicano al settore del commercio al dettaglio.

- Predisporre una adeguata **informazione** sulle misure di prevenzione.
- Potrà essere rilevata ai clienti la **temperatura** corporea, impedendo l'accesso in caso di temperatura > 37,5 °C.
- Gestori e lavoratori non possono iniziare il turno di lavoro se la temperatura corporea è superiore a 37,5°C.
- Prevedere regole di accesso, in base alle caratteristiche dei singoli esercizi, in modo da evitare assembramenti e assicurare il mantenimento di almeno **1 metro di separazione** tra i clienti.
- Ove possibile devono essere indicati percorsi

differenziati in ingresso e in uscita e occorre regolare l'afflusso alla cassa anche mediante segnaletica a terra in modo da garantire sempre il distanziamento interpersonale di almeno un metro. Si consiglia, ove possibile, la predisposizione di barriere fisiche (es. barriere in plexiglas) nelle zone dove vi è una maggiore interazione con il pubblico.

- Le persone conviventi (e in generale le persone che in base alle disposizioni vigenti non siano soggette al distanziamento interpersonale) possono stare a una distanza inferiore da quella indicata per gli altri clienti; detto ultimo aspetto afferisce alla responsabilità individuale.
- Garantire un'ampia disponibilità e accessibilità a sistemi per l'**igiene delle mani** con soluzioni idro-alcoliche, promuovendone l'utilizzo frequente da parte dei clienti e degli operatori. Devono essere disponibili, per i clienti che lo richiedano, guanti monouso.
- I clienti devono sempre indossare la mascherina, così come i lavoratori.
- L'addetto alla vendita deve procedere ad una frequente **igiene delle mani** con soluzioni idro-alcoliche (prima e dopo ogni servizio reso al cliente).
- Il gestore assicura l'igienizzazione almeno due volte al giorno e la sanificazione quotidiana dei locali, degli ambienti, delle postazioni e strumenti di lavoro, tastiere, mouse, touch screen e degli oggetti che vengono a contatto con i clienti, ove possibile con prodotti usa e getta.
- Favorire il **ricambio d'aria** negli ambienti interni ed escludere totalmente, per gli impianti di condizionamento, la funzione di ricircolo dell'aria.
- Il personale deve raccomandare ai clienti, anche mediante esposizione di cartellonistica all'ingresso, di non permanere nel negozio più del tempo necessario alla scelta e all'acquisto dei prodotti e di richiedere il

- supporto del personale per la ricerca dei prodotti.
- La postazione dedicata alla **cassa** può essere dotata di barriere fisiche (es. schermi); il personale deve indossare la mascherina e avere a disposizione gel igienizzante per le mani. In ogni caso, favorire modalità di pagamento elettroniche.
 - Deve essere data informazione sulle misure di sicurezza dei lavoratori come da normativa vigente; deve, altresì, essere fornita completa informazione sulle norme di comportamento dei clienti, mediante esposizione di cartellonistica all'ingresso.

COMMERCIO AL DETTAGLIO SU AREE PUBBLICHE (MERCATI, FIERE E MERCATINI DEGLI HOBBISTI)

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. Le persone conviventi (e in generale le persone che in base alle disposizioni vigenti non siano soggette al distanziamento interpersonale) possono stare a una distanza inferiore da quella indicata per gli altri clienti; detto ultimo aspetto afferisce alla responsabilità individuale.
- 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 assicurata 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.
- Gestori e lavoratori non possono iniziare il turno di lavoro se la temperatura corporea è superiore a 37,5°C.

Competenze dei Comuni

- I Comuni, a cui fanno riferimento le funzioni di istituzione, regolazione e gestione dei mercati, delle fiere e dei mercatini degli hobbisti dovranno regolamentare la gestione degli stessi, anche previo apposito accordo con i titolari dei posteggi, individuando le misure più idonee ed efficaci per mitigare il rischio di diffusione dell’epidemia di Covid-19, assicurando il rispetto dei punti 1, 4, 5, 6, 7 lett. c) e 8 dell’allegato 5 del DPCM 26 aprile 2020, sopra elencati nelle misure generali, tenendo in considerazione la loro localizzazione, le caratteristiche degli specifici contesti urbani, logistici e ambientali, la maggiore o minore frequentazione, al fine di evitare assembramenti ed assicurare il distanziamento interpersonale di almeno un metro nell’area mercatale.
- In particolare i Comuni nella propria regolamentazione dovranno prevedere idonee misure logistiche, organizzative e di presidio per garantire accessi scaglionati in relazione agli spazi disponibili per evitare il sovraffollamento dell’area mercatale ed

assicurare il distanziamento sociale.

- Al fine di assicurare il distanziamento interpersonale potranno altresì essere valutate ulteriori misure quali:
 - Corsie mercatali a senso unico;
 - Posizionamento di segnaletica (orizzontale e/o verticale) nelle zone prossimali ai singoli banchi e strutture di vendita per favorire il rispetto del distanziamento;
 - Maggiore distanziamento dei posteggi ed a tal fine, ove necessario e possibile, ampliamento dell'area mercatale;
 - Individuazione di un'area di rispetto per ogni posteggio in cui limitare la concentrazione massima di clienti compresenti, nel rispetto della distanza interpersonale di un metro.
- Ove ne ricorra l'opportunità i Comuni potranno altresì valutare di sospendere la vendita di beni usati.

Misure a carico del titolare di posteggio:

- pulizia e igienizzazione quotidiana delle attrezzature prima dell'avvio delle operazioni di mercato di vendita;
- è obbligatorio l'uso delle mascherine, mentre l'uso dei guanti può essere sostituito da una igienizzazione frequente delle mani;
- messa a disposizione della clientela di prodotti igienizzanti per le mani in ogni banco;
- rispetto del distanziamento interpersonale di almeno un metro sia per i clienti, sia per gli operatori, inclusi quelli impegnati nelle operazioni di carico e scarico;
- In caso di vendita di abbigliamento: dovranno essere messi a disposizione della clientela guanti monouso da utilizzare obbligatoriamente per scegliere in autonomia la merce;
- in caso di vendita di beni usati: igienizzazione dei capi di abbigliamento e delle calzature prima che siano poste in vendita.
- Gli operatori devono raccomandare ai clienti di non

permanere presso il banco/chiosco più del tempo necessario alla scelta e all'acquisto dei prodotti e di richiedere il supporto del personale per la ricerca dei prodotti, evitando di toccare la merce.

- Se l'attività commerciale è svolta con chiosco, gli operatori devono delimitare lo spazio frontale di vendita per garantire il distanziamento interpersonale.
- Deve essere data informazione sulle misure di sicurezza dei lavoratori come da normativa vigente; deve, altresì, essere fornita informazione sulle norme di comportamento dei clienti.

ESERCIZI COMMERCIALI DI ABBIGLIAMENTO E CALZATURE

- È consentita l'apertura al pubblico di tutti gli esercizi di vendita di abbigliamento e calzature, con esclusione degli esercizi e delle attività localizzati in aree o spazi aperti al pubblico in cui è vietato o interdetto l'accesso ai sensi delle disposizioni in vigore, nel rispetto della normativa vigente in tema di sicurezza sanitaria, con particolare riferimento alle misure di sanificazione e igienizzazione dei locali, dispositivi di protezione individuale per i lavoratori e distanziamento interpersonale.
- Gestore e addetti devono indossare la mascherina per tutto il tempo di permanenza nei locali e mantenere, ove possibile, un distanziamento interpersonale di almeno un metro.
- I lavoratori devono adottare tutte le precauzioni igieniche, in particolare per le mani, per le quali è raccomandato un lavaggio frequente con acqua e sapone o altri prodotti igienizzanti.
- Dovrà essere data ampia disponibilità e accessibilità a sistemi e prodotti per l'igienizzazione delle mani (preferibilmente dispenser a induzione automatica). Detti sistemi devono essere disponibili sia per il

personale, sia per i clienti, in particolare all'ingresso del negozio, presso i camerini, in prossimità della cassa. Dovranno essere disponibili, per i clienti che lo richiedano, guanti monouso.

- Gestori e lavoratori non possono iniziare il turno di lavoro se la temperatura corporea è superiore a 37,5°C.
- Il gestore assicura l'igienizzazione almeno due volte al giorno e la sanificazione quotidiana dei locali, degli ambienti, delle postazioni e strumenti di lavoro, tastiere, mouse, touch screen, dei camerini e degli oggetti che vengono a contatto con i clienti, ove possibile con prodotti usa e getta.
- 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.
- Potrà essere rilevata ai clienti la temperatura corporea, impedendo l'accesso in caso di temperatura > 37,5 °C.
- I clienti devono usare le mascherine all'interno dei negozi e devono igienizzare le mani attraverso i dispenser disponibili in negozio, in particolare appena entrano e prima di provare i capi.
- Il personale deve raccomandare ai clienti, anche mediante esposizione di cartellonistica all'ingresso, di non permanere nel negozio più del tempo necessario alla scelta e all'acquisto dei prodotti e di richiedere il supporto del personale per la ricerca dei prodotti. Qualora non sia possibile, i clienti devono usare i guanti per scegliere in autonomia i prodotti.
- Ove possibile, devono essere indicati percorsi differenziati in ingresso e in uscita e occorre regolare l'afflusso alla cassa e ai camerini anche mediante segnaletica a terra in modo da garantire sempre il distanziamento interpersonale di almeno un metro. Si consiglia, ove possibile, la predisposizione di barriere fisiche (es. barriere in plexiglas) nelle zone dove vi è

una maggiore interazione con il pubblico.

- L'afflusso di clienti dovrà essere sempre contingentato in modo da garantire il distanziamento interpersonale di almeno un metro. I clienti dovranno attendere il proprio turno di ingresso fuori dal negozio, rispettando il distanziamento interpersonale.
- Le persone conviventi (e in generale le persone che in base alle disposizioni vigenti non siano soggette al distanziamento interpersonale) possono stare a una distanza inferiore da quella indicata per gli altri clienti; detto ultimo aspetto afferisce alla responsabilità individuale.
- Si consiglia di prediligere l'utilizzo di un personal shopper per i clienti, mediante la prenotazione online o telefonica, anche per distribuire l'afflusso dei clienti negli orari di minor affollamento.
- Deve essere data informazione sulle misure di sicurezza dei lavoratori come da normativa vigente; deve, altresì, essere fornita completa informazione sulle norme di comportamento dei clienti, mediante esposizione di cartellonistica all'ingresso.

CENTRI COMMERCIALI

- È consentita l'apertura al pubblico dei centri commerciali, open mall, outlet (d'ora in poi, "centri commerciali" ove non diversamente precisato) e di tutti gli esercizi al loro interno, con esclusione delle attività localizzate in aree o spazi aperti al pubblico in cui è vietato o interdetto l'accesso ai sensi delle disposizioni in vigore, nel rispetto della normativa vigente in tema di sicurezza sanitaria, con particolare riferimento alle misure di sanificazione e igienizzazione dei locali, dispositivi di protezione individuale per i lavoratori e distanziamento interpersonale.
- Tutte le attività che sono localizzate all'interno dei

centri commerciali devono rispettare le linee guida e misure specifiche per la propria categoria in tema di sicurezza sanitaria.

- Nei parcheggi devono essere segnalati percorsi e varchi dedicati di ingresso e di uscita al centro commerciale, con relativa segnaletica orizzontale e verticale.
- I varchi di accesso agli spazi commerciali devono essere organizzati in modo da garantire una distribuzione ottimale dei flussi in entrata e in uscita, assicurando sempre il distanziamento interpersonale di almeno un metro, anche con eventuale riduzione delle porte di accesso utilizzabili, per consentire il controllo da parte del personale della sicurezza su ciascuna porta. Ciò non deve determinare, in ogni caso, assembramenti.
- In caso di code in ingresso, in prossimità dei varchi di accesso devono essere organizzati percorsi obbligati con segnaletica a pavimento, per garantire il distanziamento interpersonale di almeno un metro.
- Ogni centro commerciale deve regolare l'afflusso in modo da evitare assembramento e garantire sempre la distanza interpersonale di almeno un metro all'interno del centro commerciale, anche attraverso sistemi di conteggio degli ingressi e delle uscite. In ogni caso, occorre prevedere una superficie minima di 10m^2 a persona (con riferimento alla SLP – superficie lorda pavimentabile del centro commerciale).
- Gestori e lavoratori non possono iniziare il turno di lavoro se la temperatura corporea è superiore a $37,5^\circ\text{C}$.
- I clienti all'ingresso devono essere sottoposti alla misura della temperatura corporea (mediante termometri con misurazione a distanza – ad esempio, termometri a infrarossi – messi a disposizione dalla società di gestione del centro commerciale): è consentito l'ingresso solo a coloro con temperatura inferiore ai $37,5^\circ\text{C}$.
- Deve essere data ampia disponibilità e accessibilità a

sistemi e prodotti per l'igienizzazione delle mani (preferibilmente dispenser a induzione automatica). Detti sistemi devono essere disponibili sia per il personale, sia per i clienti, in particolare all'ingresso e all'uscita del centro commerciale, presso i bagni, all'ingresso dei singoli esercizi e attività.

- I clienti devono indossare le mascherine per tutto il tempo di permanenza nel centro commerciale, ad eccezione dei momenti di fruizione dei servizi incompatibili con il loro utilizzo (es. ristorazione, trattamenti estetici al viso).
- Ferma restando la responsabilità dei singoli punti vendita nel contingentare la presenza presso i propri spazi in base alle dimensioni e caratteristiche del locale e nel rispetto della normativa vigente, le eventuali code che potranno formarsi all'esterno di ciascun punto vendita sono regolate attraverso apposita segnaletica a terra, garantendo la distanza interpersonale.
- Tutti i lavoratori del centro commerciale, compreso il personale di vigilanza e sicurezza, devono indossare mascherine per tutto il tempo di svolgimento del proprio lavoro, nonché guanti di protezione in base alla tipologia di attività e secondo le disposizioni del centro commerciale.
- L'ingresso di fornitori e corrieri è ammesso solo in fase di chiusura del centro commerciale o in orari prestabiliti e in ogni caso è garantito il distanziamento interpersonale e controllato l'utilizzo dei dispositivi di protezione. Le aree di scarico merci sono presidiate dal personale di vigilanza ove possibile, anche con l'ausilio di telecamere e sbarre automatiche. Se possibile, gli autisti dei mezzi di trasporto rimangono a bordo dei veicoli durante le operazioni di carico e scarico.
- Laddove necessario, sono definiti dei percorsi interni, indicati con segnaletica adesiva a pavimento, per

limitare al massimo gli incroci di persone e gestire con maggiore facilità il mantenimento della distanza di sicurezza. Anche rampe e scale mobili sono dotate di segnaletica indicante il distanziamento di un metro.

- Le persone conviventi (e in generale le persone che in base alle disposizioni vigenti non siano soggette al distanziamento interpersonale) possono stare a una distanza inferiore da quella indicata per gli altri clienti; detto ultimo aspetto afferisce alla responsabilità individuale.
- L'uso di eventuali panchine o sedute deve essere limitato con segnaletica ben visibile ed eventuale interdizione totale o parziale tramite appositi sistemi (ad esempio, nastri), in modo da garantire sempre il distanziamento.
- Deve essere fissato un numero massimo di presenze contemporanee all'interno dei bagni (comunicato con appositi pannelli informativi all'esterno): il personale di sicurezza preposto controlla periodicamente il rispetto del predetto limite.
- Deve essere assicurata una frequente igienizzazione dei bagni. Nei bagni devono essere sempre disponibili prodotti per l'igienizzazione delle mani. Si suggerisce di dotare i bagni di asciugamani e copriwater monouso.
- Ove possibile, l'uso degli ascensori è riservato ai clienti con disabilità motoria o con problemi di deambulazione (da comunicare con appositi pannelli informativi all'esterno) e l'afflusso è controllato periodicamente dal personale di sicurezza preposto.
- Il personale di sicurezza preposto aiuta i clienti a rispettare le indicazioni e le norme di comportamento.
- Deve essere effettuata l'igienizzazione almeno due volte al giorno e sanificazione quotidiana delle superfici sensibili e igienizzazione continua di qualsiasi oggetto utilizzato dai clienti.
- I singoli negozi e attività sono responsabili della sanificazione e igienizzazione dei propri spazi

all'interno del centro commerciale.

- Gli impianti di condizionamento esistenti sono oggetto di manutenzione straordinaria dei filtri e relative sanificazioni periodiche. Evitare, per quanto possibile, di utilizzare esclusivamente impianti a ricircolo. Relativamente agli impianti di condizionamento si rimanda alle specifiche indicazioni del documento Rapporto ISS COVID-19 n.5 del 21 aprile 2020.
- Deve essere data informazione sulle misure di sicurezza dei lavoratori, come da normativa vigente.
- Deve essere fornita completa informazione sulle norme di comportamento dei clienti e le misure di sicurezza adottate, mediante esposizione di cartellonistica all'ingresso e presso ogni punto vendita interno, nonché mediante la trasmissione regolare di messaggi audio e video ove possibile all'interno del centro commerciale.

UFFICI APERTI AL PUBBLICO

Le presenti indicazioni si applicano al settore degli uffici, pubblici e privati, degli studi professionali e dei servizi amministrativi che prevedono accesso del pubblico.

- Predisporre una adeguata **informazione** sulle misure di prevenzione.
- Potrà essere rilevata la **temperatura** corporea, impedendo l'accesso in caso di temperatura > 37,5 °C.
- Gestori e lavoratori non possono iniziare il turno di lavoro se la temperatura corporea è superiore a 37,5°C.
- Promuovere il contatto con le persone, laddove possibile, tramite modalità di collegamento **a distanza** e soluzioni innovative tecnologiche.
- Favorire l'accesso delle persone solo tramite

prenotazione, consentendo la presenza contemporanea di un numero limitato di clienti in base alla capienza del locale (*vedi punto successivo*).

- 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 le persone (ed eventuali accompagnatori) in attesa. Dove questo non può essere garantito dovrà essere utilizzata la **mascherina** a protezione delle vie aeree.
- L'area di lavoro, laddove possibile, può essere delimitata da **barriere** fisiche adeguate a prevenire il contagio tramite droplet.
- Nelle aree di **attesa**, mettere a disposizione soluzioni idro-alcoliche per **l'igiene delle mani** delle persone, con la raccomandazione di procedere ad una frequente igiene delle mani soprattutto dopo il contatto con riviste e materiale informativo.
- L'attività di **front office** per gli uffici ad alto afflusso di persone esterne può essere svolta esclusivamente nelle postazioni dedicate e dotate di vetri o pareti di protezione.
- L'operatore deve procedere ad una frequente **igiene delle mani** con soluzioni idro-alcoliche (prima e dopo ogni servizio reso al cliente).
- Per le **riunioni** (con utenti interni o esterni) vengono prioritariamente favorite le modalità a distanza; in alternativa, dovrà essere garantito il rispetto del mantenimento della distanza interpersonale di almeno 1 metro e, in caso sia prevista una durata prolungata, anche l'uso della mascherina.
- Assicurare una adeguata **pulizia** delle superfici di lavoro prima di servire un nuovo cliente e una adeguata disinfezione delle attrezzature.
- Favorire il **ricambio d'aria** negli ambienti interni ed escludere totalmente, per gli impianti di condizionamento, la funzione di ricircolo dell'aria.

MANUTENZIONE DEL VERDE

- La consegna a domicilio del cliente di piante e fiori per piantumazioni deve avvenire nel rispetto delle indicazioni fornite in relazione al trasporto dei prodotti. Se il personale effettua la consegna del prodotto, vige l'obbligo di mascherina (se non è possibile rispettare la distanza di almeno 1 metro) e di guanti.
- Tutte le operazioni di pulizia devono essere effettuate indossando **dispositivi di protezione** (mascherina, guanti, occhiali) e aerando i locali chiusi, individuando il personale dedicato (lavoratori della stessa azienda o personale esterno).
- Le operazioni di **pulizia di tutte le superfici** (in particolare all'interno dei locali spogliatoi, dei servizi igienici e negli altri luoghi o spazi comuni) dovranno avere cadenza giornaliera utilizzando comuni detergenti; mezzi di trasporto, macchine (trattori con uomo a bordo o senza uomo a bordo, PLE) e attrezzature dovranno avere cadenza giornaliera utilizzando comuni detergenti.
- Le operazioni di disinfezione periodica devono interessare spogliatoi, servizi igienici e spazi comuni, comprese le macchine e le attrezzature (PLE, motoseghe, decespugliatori, rasaerba, scale, forbici) con particolare attenzione se a noleggio.
- L'azienda dovrà mettere a disposizione idonei mezzi detergenti, dovrà inoltre rendere disponibile all'interno dei locali e degli automezzi utilizzati per raggiungere i cantieri **i dispenser di gel idroalcolici** per le mani.
- Deve essere **regolamentato l'accesso agli spazi comuni**

(quali, ad esempio, spogliatoi, zona pausa caffè) limitando il numero delle presenze contemporanee ed il tempo di permanenza, con il rispetto in ogni caso del criterio della distanza di almeno 1 metro fra le persone.

- Relativamente alla protezione delle mani, in considerazione del rischio aggiuntivo derivante da un errato impiego di tali dispositivi, si ritiene più protettivo consentire di lavorare senza guanti monouso e disporre il lavaggio frequente delle mani con soluzioni idroalcoliche secondo opportune procedure aziendali (fatti salvi i casi di rischio specifico associati alla mansione specifica o di probabile contaminazione delle superfici).
- **Allestimento del cantiere:** i lavoratori in tutte le fasi di delimitazione del cantiere, apposizione segnaletica, scarico materiali e attrezzature devono mantenere le distanze di sicurezza. Il distanziamento attraverso l'apposizione di idonea segnaletica e/o recinzione di cantiere deve essere garantito anche nei confronti di committenti e/o cittadini.
- **Operazioni di potatura o abbattimento alberi:** l'operatore alla guida del trattore o macchine semoventi cabinate deve trovarsi da solo, sia durante le fasi di spostamento sia durante le fasi di lavorazione. Evitare se possibile l'uso promiscuo di macchine semoventi cabinate o, preliminarmente, effettuare la pulizia e disinfezione della cabina e delle superfici della macchina. Anche nel caso di uso promiscuo delle attrezzature, ad esempio motoseghe, si consiglia, preliminarmente, la disinfezione delle parti che possono veicolare il contagio.
- **Attività di sfalcio, piantumazione, creazione e cura di aree verdi:** evitare se possibile l'uso promiscuo di trattorini o macchine semoventi quali escavatori, preliminarmente effettuare la pulizia e la disinfezione delle superfici delle attrezzature.

MUSEI, ARCHIVI E BIBLIOTECHE

Le presenti indicazioni si applicano per enti locali e soggetti pubblici e privati titolari di musei, archivi e biblioteche.

- Predisporre una adeguata **informazione** sulle tutte le misure di prevenzione da adottare.
- Definire uno specifico piano di accesso per i visitatori (giorni di apertura, orari, numero massimo visitatori, sistema di prenotazione, etc.) che dovrà essere esposto e comunque comunicato ampiamente (es. canali sociali, sito web, comunicati stampa).
- Potrà essere rilevata la **temperatura** corporea, impedendo l'accesso in caso di temperatura > 37,5 °C.
- Gestori e lavoratori non possono iniziare il turno di lavoro se la temperatura corporea è superiore a 37,5°C.
- I **visitatori devono sempre indossare la mascherina**.
- Il **personale lavoratore** deve indossare la **mascherina** a protezione delle vie aeree sempre quando in presenza di visitatori e comunque quando non è possibile garantire un distanziamento interpersonale di almeno 1 metro.
- L'area di contatto tra personale e utenza all'ingresso, laddove possibile, può essere delimitata da **barriere** fisiche adeguate a prevenire il contagio tramite droplet.
- In tutti i locali mettere a disposizione soluzioni idro-alcoliche per **l'igiene delle mani**.
- Redigere un **programma degli accessi pianificato** (es. con prenotazione online o telefonica) che preveda il numero massimo di visitatori presenti e regolamentare gli accessi in modo da evitare condizioni di assembramento e aggregazione.
- Quando opportuno, **predisporre percorsi ed evidenziare le aree**, anche con segnaletica sul pavimento, per favorire il distanziamento interpersonale e che prevedano una

separazione tra ingresso e uscita.

- Assicurare una adeguata **pulizia e disinfezione** delle superfici e degli ambienti, con particolare attenzione a quelle toccate con maggiore frequenza (es. maniglie, interruttori, corrimano, etc.). Assicurare regolare pulizia e disinfezione dei servizi igienici. La pulizia di ambienti ove siano esposti, conservati o stoccati beni culturali, devono essere garantiti con idonee procedure e prodotti
- 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.
- L'utilizzo di ascensori, dove possibile, va limitato e riservato a persone con disabilità motoria.
- Regolamentare l'utilizzo di eventuali depositi e guardaroba.
- Eventuali **audioguide o supporti informativi** potranno essere utilizzati solo se adeguatamente disinfettati al termine di ogni utilizzo. Favorire l'utilizzo di dispositivi personali per la fruizione delle informazioni.
- Eventuali attività divulgative dovranno tenere conto delle regole di distanziamento sociale e si suggerisce di organizzare le stesse attraverso turni, preventivamente programmati e privilegiando gli spazi aperti.
- Per quanto concerne il trattamento di fondi documentari e collezioni librerie, non potendo essere sottoposti a procedure di disinfezione poiché dannosi per gli stessi, si rimanda alle procedure di stoccaggio in isolamento degli stessi dopo il loro utilizzo.