

PROPOSTA MISURE ANTI COVID-19 MERCATI, POSTEGGI ISOLATI, FIERE, SAGRE E MANIFESTAZIONI

Redatto da:

dott. De Sio Matteo (*medico specialista in igiene e medicina preventiva*)

dott. Landi Francesco (*consulente chimico alimentare*)

Premessa

L'emergenza sanitaria, tuttora in essere, legata alla presenza e rapida diffusione pandemica del Coronavirus, ha indotto il Governo nazionale a sospendere molte attività produttive potenziale occasione di contagio ed in particolare quelle che, per loro stretta natura, inducono vicinanza tra persone.

Il presente documento viene redatto al fine di proporre un insieme di fondamentali regole igienico-sanitarie utili alla riattivazione non solo del commercio al dettaglio svolto su aree pubbliche, ma anche di altre manifestazioni (fiere, sagre, feste, ecc.).

Le regole hanno, ovviamente, lo scopo di prevenire il contagio da soggetti portatori del SARS-CoV 2 atteso che la circolazione del virus nella popolazione è, purtroppo, prevista per un lungo periodo di tempo.

In tal senso, è da considerare che il riavvio di attività commerciali esercitate all'aperto non può che far bene alla collettività: ciò non solo per il vantaggio economico a favore dei consumatori indotto dal ripristino di una sana competizione con la G.D.O., ma anche per l'efficace contrasto nei confronti della diffusione virale.

Atteso, infatti, che la via di trasmissione da temere è soprattutto quella respiratoria, è evidente che la naturale ventilazione delle aree esterne, già da sola, è in grado di favorire la dispersione delle goccioline di saliva o di muco infetto emesse da un ipotetico soggetto affetto, ostacolando la concentrazione del virus e riducendone la carica.

Ciò, ovviamente, in aggiunta a tutte le altre imprescindibili necessità di adeguati comportamenti, di uso di opportuni espedienti organizzativi per il contrasto dell'affollamento e dell'assembramento, di una corretta igiene delle superfici e delle mani, di strumenti aggiuntivi di tutela quali guanti e mascherine.

L'insieme delle peculiarità dei luoghi e delle particolari misure predisposte con fini di prevenzione e protezione sia degli individui della popolazione che degli operatori, non potrà che opporsi al contagio e all'insorgenza di focolai epidemici con un favorevole effetto sull'andamento della diffusione del virus.

In presenza di indicatori epidemiologici compatibili, sarà così possibile avviare il ritorno progressivo alla normalità, garantendo adeguati livelli di tutela della salute e della sicurezza della popolazione nelle sue varie componenti.

Volendo classificare il livello di rischio esistente, è possibile far riferimento al metodo che si basa su una classificazione dei livelli di rischio secondo una matrice D x P x K dove :

**Contatti: ANVA – Confesercenti Regionale Campania via Toledo 148 – 80134 Napoli – tel. 081.563519
fax 081.5542533 e-mail: info@confesercenticampania.it**

- D è il danno potenziale derivante dall'infezione da coronavirus;
- P è la probabilità di accadimento;
- K è un coefficiente di aggiustamento che tiene conto della presenza dei fattori in grado di ridurre l'entità della probabilità e/o della gravità, modulando il rischio in funzione delle cautele adottate.

Senza entrare in pratiche complicate, è intuitivo che se si interviene riducendo il più possibile il coefficiente K si riduce, di conseguenza, la probabilità che un evento possa accadere.

Quanto sopra menzionato agisce in tal senso.

Definizioni

Ai sensi della Legge regionale 21 aprile 2020, n. 7, art. 52, si definiscono :

- **commercio sulle aree pubbliche**: l'attività di vendita di merci al dettaglio e la somministrazione di alimenti e bevande effettuate sulle aree pubbliche, comprese quelle del demanio marittimo o sulle aree private delle quali il comune ha la disponibilità, attrezzate o meno, coperte o scoperte;
- **operatore**: il commerciante su aree pubbliche, abilitato a vendere al dettaglio su posteggio in concessione o in forma itinerante;
- **posteggio**: la parte di area pubblica o di area privata della quale il comune ha la disponibilità e data in concessione all'operatore;
- **posteggio isolato**: la parte di area pubblica, demaniale o di area privata della quale il comune ha la disponibilità e data in concessione all'operatore anche il modo temporaneo;
- **mercato**: l'area pubblica o privata della quale il comune ha la disponibilità composta da più posteggi, attrezzata o meno, e destinata all'esercizio dell'attività per uno o più o tutti i giorni della settimana o del mese per l'offerta integrata di merci al dettaglio, la somministrazione di alimenti e bevande, l'erogazione di pubblici servizi;
- **commercio in forma itinerante**: il commercio che viene espletato in modo itinerante su tutto il territorio regionale;
- **fiera**: la manifestazione caratterizzata dall'afflusso, nei giorni stabiliti, sulle aree pubbliche o private delle quali il comune ha la disponibilità di operatori autorizzati ad esercitare il commercio su aree pubbliche, in occasione di particolari ricorrenze, eventi o festività;
- **negozio mobile**: il veicolo immatricolato secondo il codice della strada come veicolo speciale ad uso negozio avente le caratteristiche generali di cui all'articolo 4 dell'ordinanza del Ministero della salute del 3 aprile 2002 (Requisiti igienico-sanitari per il commercio dei prodotti alimentari sulle aree pubbliche), adibito all'esercizio del commercio su aree pubbliche dei prodotti alimentari nei posteggi isolati o riuniti in un mercato;
- **banco mobile**: attrezzatura utilizzata per la vendita di generi alimentari in mercati, posteggi isolati, fiere, feste e manifestazioni, adeguata alle normative igienico sanitarie vigenti.

Regole igienico-sanitarie

Premesso che gli obblighi etico e giuridico del rispetto di norme di tutela, chiarite a più riprese dalle Autorità, sono strumenti indispensabili per il deciso contenimento dell'insorgenza di nuovi casi, sino al loro azzeramento, e necessari al rapido ripristino della normalità della vita quotidiana, si indicano alcune essenziali misure igienico-sanitarie di tipo comportamentale e strutturale utili allo scopo:

**Contatti: ANVA – Confesercenti Regionale Campania via Toledo 148 – 80134 Napoli – tel. 081.563519
fax 081.5542533 e-mail: info@confesercentiampania.it**



Regole igienico-sanitarie generali

- Indossare mascherine sempre e correttamente (con copertura della bocca e del naso), facendole ben aderire al viso;
- opportuno usare occhiali o visiere;
- indossare guanti. Lasciare all'uso professionale quelli in lattice o nitrile. Per la popolazione in generale sono sufficienti guanti in polietilene non microforati (tipo supermercato). Ciò con benefiche ricadute ai fini del loro smaltimento;
- evitare il contatto ravvicinato con persone che mostrano segni evidenti di infezioni respiratorie come tosse, starnuti o scolo nasale;
- starnutire o tossire in un fazzoletto o nel gomito flesso;
- gettare i fazzoletti utilizzati immediatamente dopo l'uso, possibilmente in un contenitore chiuso;
- lavare le mani dopo aver starnutito/tossito;
- evitare di toccare occhi, naso e bocca con mani non lavate;
- mantenere l'igiene delle mani lavandole spesso con acqua e sapone per almeno 20 secondi o disinfettarle con soluzioni alcoliche contenenti almeno il 70% di alcol;
- porre attenzione all'igiene delle superfici in generale e di lavoro, mantenendole pulite e disinfettate;
- rimanere al proprio domicilio in presenza di febbre (oltre 37.5°) o altri sintomi influenzali e di chiamare il proprio medico di famiglia e l'autorità sanitaria;
- al manifestarsi dei sintomi preoccuparsi anche di proteggere gli altri allontanandosi ed isolandosi;
- rivolgersi alle autorità sanitarie preposte (chiamare il 112 o il 1500 o il numero verde regionale di riferimento) qualora si evidenziasse casi sospetti.
- non assumere farmaci antivirali o antibiotici a meno che non siano prescritti dal medico;
- astenersi dal lavoro se si accusano sintomi respiratori.

Disinfezione

Per disinfezione si intende una operazione avente per scopo la distruzione di germi patogeni, eseguita con mezzi chimici (disinfettanti), fisici (calore secco, vapor d'acqua, acqua bollente) o meccanici.

Le indicazioni normative, al momento, individuano utile la disinfezione chimica.

In merito, affinché il prodotto utilizzato sia idoneo (cioè sia efficace contro il virus SARS-CoV 2), bisogna utilizzare preparazioni a base di alcool etilico, acqua ossigenata, ipoclorito di sodio (candeggina).

Il disinfettante può essere autoprodotta, preparandolo, come descritto dallo SCITEC del CNR, in piccole quantità sufficienti a ricoprire il fabbisogno giornaliero, pena la perdita di efficacia.

- **Alcol etilico denaturato** (rosa) al 90%: prendere 0.4 litro di alcool denaturato (circa 2 bicchieri di plastica colmi); aggiungere acqua potabile sino a raggiungere 0,5 litro.
- **Acqua ossigenata** per medicazione al 3% (10 volumi): prendere 0.1 litro di acqua ossigenata (ca. metà bicchiere di plastica); aggiungere acqua potabile sino a raggiungere 0,5 litro.
- **Candeggina** da bucato al 5%: prendere 10 ml di candeggina (circa 1 cucchiaino da minestra); aggiungere acqua potabile sino a raggiungere 0,5 litro.

Al fine di evitare pericolosi incidenti, i prodotti non devono mai essere travasati, per nessuna ragione, in contenitori per alimenti o in recipienti che non siano contraddistinti da un'etichetta che consenta d'identificarne il contenuto in modo chiaro ed inequivocabile.

Procedura disinfezione aree mercatali o fieristiche

Se si ritiene necessario intervenire per la disinfezione delle aree mercatali o fieristiche, ciò deve essere fatto mediante trattamento straordinario e non ordinario.

La disinfezione deve sempre seguire una accurata rimozione dei rifiuti ed il lavaggio delle aree.

Il conseguente limitato uso di disinfettante previene l'impatto ambientale da sostanze pericolose.

In caso di trattamento totale dell'area, avvisare prima e con adeguata tempistica la cittadinanza anche mediante i normali canali di comunicazione.

In caso di trattamento di ridotta superficie, allontanare i presenti. Non eseguire lo stesso in presenza di vento sostenuto. In ogni caso, avvisare preventivamente il circondario.

Utilizzare soluzioni allo 0.1%-0.3% di candeggina o soluzioni di ipoclorito di sodio con titolo di cloro attivo di 100 ppm.

Soluzioni al 75% idroalcoliche sono considerate migliori come versatilità e sono più innocue rispetto alle soluzioni di cloroattivi, anche se l'azione disinfettante causa la dissolvenza dell'alcol etilico è meno efficace rispetto a cloroattivi. Si potrebbe utilizzare l'alcol isopropilico ma i costi sono elevati.

Obbligatorio l'uso di adeguati D.P.I. da parte del personale disinfettore.

Consegne a domicilio

La vendita o consegna a domicilio dei prodotti, a seguito di ordinativi pervenuti anche in modalità telefonica e/o telematica, da parte di personale della attività o mediante il ricorso a corrieri esterni, sarà effettuata nel rispetto delle misure di igiene generale e di settore;

- in occasione delle vendite o consegne a domicilio, l'operatore o il fattorino dovrà attendere all'esterno degli ambiti di produzione o conservazione del cibo ed indossare guanti e mascherina durante la consegna;
- questa sarà effettuata senza contatto con il destinatario e senza la firma di avvenuta consegna. Ove ciò non sia possibile, sarà necessario l'utilizzo di mascherine e guanti;
- mascherine e dei guanti sono comunque sempre da indossare nel corso di attività lavorative che si svolgono anche in ambienti all'aperto;
- in merito al pagamento, se viene effettuato telematicamente, l'incaricato delle consegne potrà lasciare la merce all'esterno dell'abitazione ed andare via;
- diversamente, anche il cliente sarà obbligato ad indossare guanti e mascherina.

Modalità di accesso dei fornitori esterni.

- L'ingresso di fornitori esterni nelle aree mercatali è consentito solo per reali necessità ed in determinate fasce orario;
- gli autisti dei mezzi di trasporto dovranno rimanere a bordo dei propri mezzi. Non è consentito l'accesso agli spazi produttivi per alcun motivo;
- nelle fasi di carico e scarico, il trasportatore dovrà attenersi alla rigorosa distanza di almeno un metro.

Formazione degli operatori

Il personale operante all'interno delle aree mercatali deve ricevere adeguata formazione sui seguenti argomenti relativi all'emergenza COVID-19:

- virus e malattia;
- sintomi;
- modalità di trasmissione;

- igiene degli ambienti di lavoro e delle superfici;
- igiene delle mani;
- misure di prevenzione.

La formazione del personale va intesa in senso lato: una formazione adeguata non comporta necessariamente la partecipazione a corsi di formazione formali.

Le conoscenze possono essere acquisite anche attraverso l'accesso a informazioni sul web, con una formazione adeguata impartita sul posto.

Le procedure applicate dall'impresa alimentare, relative alle misure di prevenzione e contrasto della diffusione del virus, devono essere distribuite a tutto il personale impiegato all'interno dell'impresa (è da preferire la diffusione dei documenti in formato PDF ai documenti cartacei).

Tutte le persone che hanno accesso agli ambienti di lavorazione dell'impresa (visitatori esterni, Autorità competenti nei controlli ufficiali, fornitori, consulenti, tecnici, ecc.) devono essere informate sulle procedure attuate.

Gestione dei rifiuti

In genere un mercato produce, nella stragrande maggioranza, rifiuti assimilabili ai rifiuti urbani. Essi sono costituiti da carta, cartoni, carta alimentare, plastica, scarti e avanzi di verdura e frutta.

Vengono raccolti e smaltiti dall'azienda che ha in gestione il servizio ambientale locale, proprio come per i rifiuti che vengono generati nelle abitazioni. Il loro ritiro è pertanto soggetto ai regolamenti comunali che fissano il giorno di consegna e le regole per la differenziazione.

Regole precise e stringenti:

1. posizionare i contenitori di raccolta lontano dalle zone vendita diretta al cliente, tranne per quelli che raccolgono lo scarto di lavorazione posizionato dietro lo stand e vicino alla zona di mondatura;
2. usare contenitori con chiusura con meccanismo a pedale;
3. dopo il loro lavaggio ad ogni svuotamento disinfettarli con disinfettanti cloro attivi allo 0.1%;
4. l'operatore deve indossare guanti dedicati monouso ed effettuare il lavaggio accurato delle mani dopo il conferimento;
5. i rifiuti devono essere raccolti e gestiti singolarmente per ogni attività.

Vigilanza

La corretta applicazione delle misure igienico-sanitarie ed organizzative con finalità di contrasto alla diffusione del SARS CoV2, è delegata a:

- Autorità competenti su loro autonoma iniziativa;
- personale tecnico formalmente delegato dal responsabile generale dell'organizzazione cui, a seguito di ispezioni ed in caso di inadempienze, relazionerà.

Aree mercatali - Organizzazione generale

Le seguenti misure sono da applicarsi a tutte le attività che si svolgono su aree pubbliche in luoghi all'aperto (mercati, fiere, sagre, simili).

L'area dovrà essere definita per l'effettiva dimensione e consentire, attraverso la creazione di varchi presidiati, il controllo sull'afflusso delle persone. Ciò al fine di rendere più concreto il distanziamento tra gli individui della popolazione contemporaneamente presenti in un determinato luogo.

L'affollamento delle aree dovrà tenere in considerazione le specificità dei processi produttivi ivi esercitati e delle modalità di organizzazione del lavoro che, nell'insieme, possono contribuire alla caratterizzazione del rischio di contagio.

Dovranno essere presidiati da personale apposito formato alla rilevazione della temperatura corporea degli utenti, al controllo della presenza della mascherina chirurgica ed al suo corretto uso (con contemporanea copertura della bocca e del naso).

Il personale dovrà essere dotato di mascherine tipo FFP2, FFP3, guanti, abbigliamento monouso da dismettere ad ogni fine turno.

Attivamente, se non già indossati dai clienti, saranno offerti guanti monouso tipo **supermercato non microforati** in polietilene (i guanti in lattice o nitrile monouso non sterili saranno preferibilmente riservati all'uso professionale degli operatori commerciali).

Ivi saranno posizionati dispenser di disinfettante a base alcolica. Altri dispenser saranno allocati in punti strategici.

Varchi per l'uscita: posizionati dal lato opposto a quello di ingresso, dovranno essere sorvegliati da personale apposito tipicamente protetto in grado di gestire l'ordinato deflusso delle persone. In corrispondenza di tale varco saranno posti contenitori per la raccolta differenziata dei rifiuti oltre che dispenser di disinfettante a base alcolica.

Posteggi: attrezzati con le tipiche dotazioni disposte in maniera da consentire, rispettare e favorire il distanziamento tra le persone di almeno un metro.

Per attuare il distanziamento anche tra operatori i banchi per l'esposizione devono essere posti sul posteggio a forma di **U** (figura 1), per coloro che nel settore non alimentare la modalità può essere diversificata, oltre al posizionamento ad **U** possono porsi le attrezzature anche ad **U** capovolta (figura 2) con banco centrale con l'obbligo per l'operatore di segnalare un ingresso ed una uscita segnalando a terra anche la distanza di sicurezza a cui i consumatori dovranno attenersi;

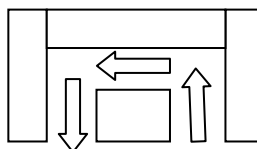
questo tipo di posizionamento garantisce un distanziamento tra i banchi di mt 2,40 poiché i banchi sono di 1mt e 20 centimetri di larghezza, e posizionandoli vicini formano un distanziamento interpersonale tra i banchi tali da evitare diversa dislocazione dei posteggi;

A garantire il distanziamento tra gli alimentari concorrerà anche il posizionamento dei plexiglass, mentre per i non alimentari basterà una separazione con un telo lungo, in pvc o cotone lavabili, sul lato con altezza di mt 1,50,

figura 1



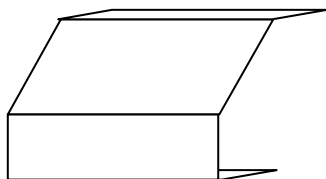
figura 2



Ogni posteggio dovrà essere dotato di:

- dispenser con disinfettante idoneo a base alcolica o con ipoclorito (tipo Amuchina) ad uso esclusivo degli addetti;
- bidoni con coperchio per la continua raccolta dei rifiuti.

I banchi espositori di alimenti e ortofrutta dovranno essere dotati di barriere in plexiglass così come da figura riportata con le indicate misure:



Misure:

lato sopra cm.0,20

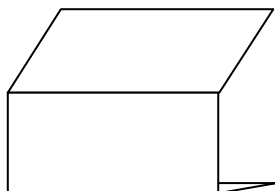
lato frontale inclinato a 45° cm.0,40

lato frontale dritto cm. 0,30

lato piegato a 90° cm. 0,20

Le superfici in generale delle strutture di vendita dovranno essere sottoposte a lavaggio e disinfezione ricorrente.

I negozi mobili o banchi espositori del settore ittico dovranno essere dotati di barriere in plexiglass così come da figura riportata con le indicate misure:



Misure:

lato frontale inclinato a 45° cm.0,10

lato frontale dritto cm. 0,40

lato piegato a 90° cm. 0,30

Le misure di cui sopra, correttamente applicate e sistematicamente osservate, appaiono congrui agli obiettivi di contrasto della diffusione del Coronavirus.

In funzione degli obblighi di distanziamento non è, dunque, necessario intervenire su una diversa distribuzione dei posteggi o su un loro diverso dimensionamento.

Questo non esclude interventi cautelativi aggiuntivi.

Operatori

Parte attiva nel sistema di protezione generale sono gli operatori dei vari settori.

Il loro corretto e proficuo comportamento è fondamentale per il permanere dei requisiti stabiliti in merito all'apertura del mercato (che diversamente può essere sottoposto al provvedimento di chiusura).

Di seguito, in relazione alla fondamentale tipologia di vendita ed **in aggiunta alle regole generali già enunciate**, sono riportate indicazioni particolari cui essi dovranno attenersi:

Settore alimentare ortofrutta, ittico ed alimentari in genere:

- assoluto rispetto dei principi generali e speciali in materia di autocontrollo (HACCP) ai fini della sicurezza degli alimenti;
- utilizzo abiti puliti bianchi o di vari colori per settore (camicie bianche o ad esempio verde per ortofrutta, blu per il settore ittico, bianco per il resto degli alimentari) da cambiare quotidianamente;
- uso di guanti, da mantenere sempre integri o cambiare all'occorrenza, di colore diverso rispetto al prodotto venduto (sono consigliati guanti in nitrile di colore blu);
- lavaggio frequente delle mani con sapone anche se ricoperte da guanti;

Contatti: ANVA – Confesercenti Regionale Campania via Toledo 148 – 80134 Napoli – tel. 081.563519

fax 081.5542533 e-mail: info@confesercentiampania.it

- utile loro disinfezione mediante disinfettante in gel a base alcolica o altro tipo Amuchina;
- controllo assiduo affinché i clienti non tocchino gli alimenti se privi di guanti;
- divieto di fumare.

Settore non alimentare :

- abbigliamento adeguato da cambiare quotidianamente;
- guanti in lattice o nitrile da mantenere sempre integri o cambiare all'occorrenza;
- lavaggio frequente delle mani con sapone anche se ricoperte da guanti;
- controllo assiduo affinché i clienti non tocchino la merce se privi di guanti;
- divieto di fumare;
- per i venditori di abbigliamento usato, obbligo di certificazione di avvenuta sanificazione della merce da parte di ditta con relative fatture;
- divieto della prova di indumenti di qualsiasi genere;
- le scarpe possono essere provate solo se il venditore ha in dotazione per i clienti calzini usa e getta, possibilmente in plastica.

Negozi e banco mobile

- a) negozio mobile destinato alla preparazione e vendita di alimenti pronti al consumo (street food);
- b) negozio mobile destinato alla vendita di prodotti alimentari vari;
- c) banco mobile destinato alla vendita o vendita e preparazione di alimenti pronti al consumo.

Posizionato in area autorizzata, si dovranno osservare, in aggiunta alle regole generali enunciate negli appositi paragrafi, le seguenti :

Ad ogni apertura ed eventualmente all'occorrenza, si provvederà, come peraltro previsto dalle ordinarie procedure descritte nel piano HACCP, alla sanificazione generale (asportazione rifiuti, lavaggio generale con detergenti, risciacquo, disinfezione) e delle superfici, registrando l'avvenuta esecuzione su apposita scheda.

Gli alimenti dovranno essere conservati esclusivamente in vetrine da esposizione. Mai poggiati al di sopra di esse o, comunque, non protetti. Indispensabile osservare le relative temperature di conservazione.

Il responsabile dell'attività dovrà sempre:

- formare e sensibilizzare i dipendenti alle regole già accennate ed alla necessità di adottare misure igieniche più stringenti;
- garantire che gli stessi possano mantenere la distanza minima di sicurezza di almeno 1 m;
- garantire la presenza di igienizzante a base alcolica per le mani all'interno del veicolo;
- mettere a disposizione dei propri dipendenti i DPI (guanti, mascherina, abbigliamento pulito di colore bianco);
- evitare che i fornitori di beni entrino direttamente all'interno del negozio per consegnare la merce, prestando particolare attenzione agli imballaggi esterni rimuovendoli prima di introdurre la merce consegnata;
- provvedere, in caso di intervento di tecnici per la manutenzione/riparazione delle attrezzature, alla successiva sanificazione generale e delle superfici come prima chiarito.

All'interno degli ambienti il dipendente deve sempre:

- lavare spesso le mani;

Contatti: ANVA – Confesercenti Regionale Campania via Toledo 148 – 80134 Napoli – tel. 081.563519

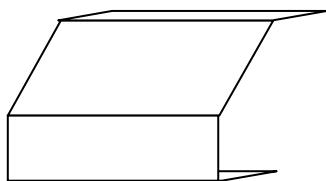
fax 081.5542533 e-mail: info@confesercenticampania.it

- non toccarsi naso, occhi e bocca se non si è prima lavato bene le mani;
- indossare i DPI (guanti colorati, visiera, mascherina, ecc.);
- igienizzare con cura attrezzi ed utensili da cucina e le vetrine espositrici;
- accertarsi, tramite il medico curante, del proprio stato di salute se si avvertono sintomi come febbre, tosse e mal di gola;
- informare il proprio datore di lavoro.

Fiere, sagre e manifestazioni - Organizzazione generale

Il posizionamento dei banchi dovrà osservare le misure di distanziamento tra loro di almeno due metri, sono vietati il posizionamento di panche, tavoli ed altro per il consumo dei cibi, posizionare i banchi su un'unica strada con possibilità di creare un ingresso ed un'uscita;

possono essere autorizzati solo banchi I banchi di alimenti (caramelle, torrone, ecc..) che sono dotati di barriere in plexiglass così come da figura riportata con le indicate misure:



Misure:

lato sopra cm.0,20

lato frontale inclinato a 45° cm.0,40

lato frontale dritto cm. 0,30

lato piegato a 90° cm. 0,20

in caso di fiere o manifestazioni effettuate con gazebo o altre strutture, gli stessi dovranno essere sanificati ogni fine giornata, il posizionamento dei banchi deve essere tale da non permettere l'ingresso all'interno dei consumatori, sotto a dette strutture possono lavorarci al massimo in due (titolare e un addetto);

Il distanziamento tra le strutture deve essere almeno di due metri, per le strutture che vendono alimentari è obbligatorio la protezione degli alimenti con vetrine o plexiglass;

si devono creare percorsi per il deflusso dei consumatori;

i viali di calpestio liberi per i consumatori dovranno avere una larghezza minimo di 4 metri;

devono essere garantiti i servizi igienici adeguati, con posizionamento di erogatori di igienizzante a base alcolica;

Ad ogni apertura ed eventualmente **all'occorrenza**, si provvederà, come peraltro previsto dalle ordinarie procedure descritte nel piano HACCP, alla sanificazione generale (asportazione rifiuti, lavaggio generale con detergenti, risciacquo, disinfezione) e delle superfici, registrando l'avvenuta esecuzione su apposita scheda.

Gli alimenti dovranno essere conservati esclusivamente in vetrine da esposizione. Mai poggiati al di sopra di esse o, comunque, non protetti. Indispensabile osservare le relative temperature di conservazione.

Il responsabile dell'attività dovrà sempre:

- formare e sensibilizzare i dipendenti alle regole già accennate ed alla necessità di adottare misure igieniche più stringenti;
- garantire che gli stessi possano mantenere la distanza minima di sicurezza di almeno 1 m;
- garantire la presenza di igienizzante a base alcolica per le mani all'interno del veicolo;
- mettere a disposizione dei propri dipendenti i DPI (guanti, mascherina, abbigliamento pulito di colore bianco);

- evitare che i fornitori di beni entrino direttamente all'interno del negozio per consegnare la merce, prestando particolare attenzione agli imballaggi esterni rimuovendoli prima di introdurre la merce consegnata;
- provvedere, in caso di intervento di tecnici per la manutenzione/riparazione delle attrezzature, alla successiva sanificazione generale e delle superfici come prima chiarito.

All'interno degli ambienti il **dipendente** deve sempre:

- lavare spesso le mani
- non toccarsi naso, occhi e bocca se non si è prima lavato bene le mani;
- indossare i DPI (guanti colorati, visiera, mascherina, ecc.);
- igienizzare con cura attrezzi ed utensili da cucina e le vetrine espositrici;
- accertarsi, tramite il medico curante, del proprio stato di salute se si avvertono sintomi come febbre, tosse e mal di gola;
- informare il proprio datore di lavoro.

Campania, li

Dott. Matteo De Sio

Dott. Francesco Landi

Appendice grafica

Corretto lavaggio delle mani

Il personale deve provvedere al lavaggio delle mani adottando le seguenti modalità operative:



- (1) (2) lavare le mani a fondo sotto l'acqua calda corrente e spruzzare sapone liquido sul palmo di una di esse;
(3) sfregare le mani insieme per insaponarle;



- (4) sfregare il palmo di una mano sul dorso dell'altra e tra le dita; poi ripetere con l'altra mano;
(5) sfregare fra ciascun dito e attorno ai pollici;
(6) sciacquare il sapone con acqua pulita;
(7) asciugarsi a fondo le mani con panni "usa e getta".

Uso dei disinfettanti per le mani a base alcolica

Come frizionare le mani con la soluzione alcolica?
USA LA SOLUZIONE ALCOLICA PER L'IGIENE DELLE MANI!
LAVALE CON ACQUA E SAPONE SOLTANTO SE VISIBILMENTE SPORCHE!
 Durata dell'intera procedura: 20-30 secondi

- Versare nel palmo della mano una quantità di soluzione sufficiente per coprire tutta la superficie delle mani.
- frizionare le mani palmo contro palmo
- il palmo destro sopra il dorso sinistro intrecciando le dita tra loro e viceversa
- palmo contro palmo intrecciando le dita tra loro
- dorso delle dita contro il palmo opposto tenendo le dita strette tra loro
- frizione rotazionale del pollice sinistro stretto nel palmo destro e viceversa
- frizione rotazionale, in avanti ed indietro con le dita della mano destra strette tra loro nel palmo sinistro e viceversa
- una volta asciutte, le tue mani sono sicure.

WORLD ALLIANCE FOR PATIENT SAFETY | WHO acknowledges the Italian University of Genoa (IUG), in particular the members of the Infection Control Programme, for their active participation in developing this material. | World Health Organization

L'utilizzo di disinfettanti per le mani a base alcolica risulta particolarmente indicato per il personale non operante all'interno dei reparti in cui i prodotti alimentari risultano non confezionati.

Per un corretto utilizzo del disinfettante occorre:

- versare nel palmo della mano una quantità di soluzione sufficiente per coprire tutta la superficie delle mani;
- frizionare le mani palmo contro palmo;
- frizionare il palmo sinistro sopra il dorso destro intrecciando le dita tra loro e viceversa;
- frizionare bene palmo contro palmo;
- frizionare bene i dorsi delle mani con le dita;
- frizionare il pollice destro mantenendolo stretto nel palmo della mano sinistra e viceversa;
- frizionare ruotando avanti e indietro le dita della mano destra strette tra loro nel palmo della mano sinistra e viceversa;



- frizionare il polso ruotando avanti e indietro le dita della mano destra strette tra loro sul polso sinistro e ripetere per il polso destro

COME INDOSSARE UN FACCIALE FILTRANTE FFP1, FFP2, FFP3

MODALITÀ D'INDOSSAMENTO ED UTILIZZO GENERICHE

NOTA: fare riferimento alle specifiche istruzioni fornite con i prodotti per maggiori dettagli

UNA VALIDA PROTEZIONE SI OTTIENE SOLO SE IL DISPOSITIVO È INDOSSATO CORRETTAMENTE.
SEGUIRE ATTENTAMENTE LE MODALITÀ D'INDOSSAMENTO E VERIFICARE LA TENUTA AL VOLTO DEL DISPOSITIVO COME ILLUSTRATO.



Tenere il respiratore in mano con lo stringinaso verso le dita lasciando gli elastici liberi sotto la mano.



Posizionare il respiratore sul volto con la conchiglia sotto il mento e lo stringinaso verso l'alto.



Posizionare l'elastico superiore sulla nuca. Posizionare l'elastico inferiore attorno al collo al di sotto delle orecchie.

NOTA: Non utilizzare in presenza di barba o basette lunghe che non permettono il contatto diretto fra il volto e i bordi di tenuta del respiratore.



Posizionare le dita di entrambe le mani sulla parte superiore dello stringinaso. Premere lo stringinaso e modellarlo muovendosi verso le sue estremità. Evitare di modellare lo stringinaso con una sola mano poiché può causare una diminuzione della protezione respiratoria.



La tenuta del respiratore sul viso deve essere verificata prima di entrare nell'area di lavoro.

- Coprire con le due mani il respiratore evitando di muoverlo dalla propria posizione
- Espirare rapidamente. Una pressione positiva all'interno del respiratore dovrebbe essere percepita. Se viene avvertita una perdita, aggiustare la posizione del respiratore e/o la tensione degli elastici e ripetere la prova.
- Per respiratori con valvola: coprire il respiratore con le mani, ispirare rapidamente. Se si sentono perdite dai bordi riposizionare il facciale fino a ottenere una perfetta tenuta sul volto.

L'utilizzo della mascherina

COME SI INDOSSA



Va presa per gli elastici senza toccare la mascherina e deve coprire naso e bocca aderendo al viso

QUANTO SI TIENE



Dalle 2



alle 4 ore

Va tolta se è umida o sporca

COME SI TOGLIE



Va presa dall'elastico, ripiegata su stessa senza toccare l'esterno e buttata nell'indifferenziato

■ La mascherina è monouso

■ Non bisogna comunque avvicinarsi a meno di un metro dalle altre persone

1 m.

■ Non protegge gli occhi dalle cui mucose può passare il virus



Le visiere trasparenti, realizzate in materiale atossico, sono una efficace barriera contro gli agenti esterni e in particolare contro ogni tipo di batterio o virus (a partire dal **Covid-19**) che si trasmette principalmente con le goccioline di saliva.

Indossate insieme con le mascherine sono in grado di assicurare una maggiore protezione e di contribuire in modo concreto alla tutela della salute.

Corretta gestione dei guanti

Uso dei guanti monouso

L'OMS indica la possibilità, per gli operatori del settore alimentare, di utilizzare dei guanti (gli addetti alle lavorazioni che manipolano alimenti non confezionati devono impiegare guanti di colore rispetto al prodotto e idonei per il contatto con gli alimenti; sono consigliati guanti in nitrile di colore blu).

1. L'uso dei guanti non deve considerarsi quale sostituzione di una corretta igiene delle mani. Il corretto lavaggio delle mani rappresenta sempre la prima misura di prevenzione nei riguardi del virus SARS-CoV-2;
2. i guanti devono essere indossati obbligatoriamente qualora sono presenti ferite e/o cerotti;
3. i guanti utilizzati devono essere integri e sostituiti frequentemente;
4. bisogna sempre sostituire i guanti quando:
 - si presentano sporchi;
 - si rompono;
 - dopo aver manipolato rifiuti o alimenti caduti a terra;
 - dopo aver toccato contenitori per i rifiuti;
 - in caso di cambio di area di lavoro;
 - in caso di cambio mansione;
5. prima di indossare i guanti le mani devono essere lavate;
6. occorre procedere con il lavaggio delle mani anche quando i guanti sono sostituiti;
7. i guanti vanno lavati con la stessa frequenza con cui si lavano le mani;
8. gli operatori non devono toccarsi la bocca, il naso e gli occhi quando indossano i guanti;
9. i guanti devono essere rimossi correttamente onde evitare la contaminazione delle mani.





ASSOCIAZIONE NAZIONALE COMMERCIO SU
AREE PUBBLICHE - REGIONALE CAMPANIA

Cartellonistica da esporre all'interno delle aree mercatali



SALUTE.GOV.IT/NUOVOCORONAVIRUS



Ministero della Salute

NUOVO CORONAVIRUS: IL VADEMECUM

COSA FARE IN CASO DI DUBBI

- 1. Quali sono i sintomi a cui devo fare attenzione?**
Febbre e sintomi simil-influenzali come tosse, mal di gola, respiro corto, dolore ai muscoli, stanchezza sono segnali di una possibile infezione da nuovo coronavirus.
- 2. Ho febbre e/o sintomi influenzali, cosa devo fare?**
Resta in casa e chiama il medico di famiglia, il pediatra o la guardia medica.
- 3. Dopo quanto tempo devo chiamare il medico?**
Subito. Se ritieni di essere contagiato, chiama appena avverti i sintomi di infezione respiratoria, spiegando i sintomi e i contatti a rischio.
- 4. Non riesco a contattare il mio medico di famiglia, cosa devo fare?**
Chiama uno dei numeri di emergenza indicati sul sito www.salute.gov.it/nuovocoronavirus
- 5. Posso andare direttamente al pronto soccorso o dal mio medico di famiglia?**
No. Se accedi al pronto soccorso o vai in un ambulatorio senza prima averlo concordato con il medico potresti contagiare altre persone.
- 6. Come posso proteggere i miei familiari?**
Segui sempre i comportamenti di igiene personale (lavati regolarmente le mani con acqua e sapone o usa un gel a base alcolica) e mantieni pulito l'ambiente. Se pensi di essere infetto indossa una mascherina chirurgica, resta a distanza dai tuoi familiari e disinfetta spesso gli oggetti di uso comune.
- 7. Dove posso fare il test?**
I test vengono eseguiti unicamente in laboratori del Servizio Sanitario Nazionale selezionati. Se il tuo medico ritiene che sia necessario un test ti fornirà indicazioni su come procedere.
- 8. Dove trovo altre informazioni attendibili?**
Segui solo le indicazioni specifiche e aggiornate dei siti web ufficiali, delle autorità locali e della Protezione Civile.

9 marzo 2020



salute.gov.it/nuovocoronavirus

**E' OBBLIGATORIO
INDOSSARE
LA MASCHERINA**



Contatti: ANVA – Confesercenti Regionale Campania via Toledo 148 – 80134 Napoli – tel. 081.563519
fax 081.5542533 e-mail: info@confesercenticampania.it

