



Ufficio Legislativo e Affari Giuridici

Roma, 4 maggio 2020

Alle Organizzazioni Regionali
e Provinciali CONFESERCENTI

Ai Responsabili delle Federazioni di categoria

Prot. n. 4702.11/2020 GDA

Oggetto: Covid-19, “Fase 2”. Norme di sicurezza per le varie attività. Protocolli e responsabilità.

Da oggi, 4 maggio, si apre la “Fase 2” dell’emergenza Covid-19, con la quale nuove attività produttive possono riaprire, fra le quali, con riferimento alle attività rappresentate da Confesercenti, si evidenziano le **attività di agente e rappresentante di commercio, di mediatore immobiliare, di grossista di qualsiasi genere di prodotto**; si dà il via inoltre alla **ristorazione con asporto**, ai sensi dell’art. 1, lettera aa), del DPCM 26 aprile 2020, fermo restando l’obbligo di rispettare la distanza di sicurezza interpersonale di almeno un metro, il divieto di consumare i prodotti all’interno dei locali e il divieto di sostare nelle immediate vicinanze degli stessi.

Altre attività commerciali e la somministrazione di alimenti e bevande riapriranno nelle prossime settimane, dopo il 17 maggio, data di scadenza dell’efficacia dell’ultimo DPCM, secondo il piano che sarà previsto dal Governo.

Si rende necessario allora conoscere le **norme che sovrintendono alla sicurezza delle attività riavviate in tema di igiene e sanità**, a tutela della clientela, dei lavoratori dipendenti e degli stessi titolari.

Le norme statali in tema di sicurezza e prevenzione “Covid-19”

Il **DPCM 26 aprile** all’art. 1, lettera dd), stabilisce anzitutto che gli esercizi commerciali la cui attività non è sospesa sono tenuti ad assicurare, oltre alla distanza interpersonale di un metro, che gli ingressi avvengano in modo dilazionato e che venga impedito di sostare all’interno dei locali più del tempo necessario all’acquisto dei beni. Si raccomanda altresì l’applicazione delle **misure per gli esercizi commerciali di cui all’allegato 5**, le quali, ricordiamo, prevedono:

1. Mantenimento in tutte le attività e le loro fasi del distanziamento interpersonale.
2. Garanzia di **pulizia e igiene ambientale con frequenza almeno due volte giorno ed in funzione dell’orario di apertura**.
3. Garanzia di adeguata aereazione naturale e ricambio d’aria.
4. Ampia disponibilità e accessibilità a sistemi per la disinfezione delle mani. In particolare, detti sistemi devono essere disponibili accanto a tastiere, schermi touch e sistemi di pagamento.
5. Utilizzo di mascherine nei luoghi o ambienti chiusi e comunque in tutte le possibili fasi lavorative laddove non sia possibile garantire il distanziamento interpersonale.

6. Uso dei guanti "usa e getta" nelle attività di acquisto, particolarmente per l'acquisto di alimenti e bevande.
7. Accessi regolamentati e scaglionati secondo le seguenti modalità:
 - a) attraverso ampliamenti delle fasce orarie;
 - b) per locali fino a quaranta metri quadrati può accedere una persona alla volta, oltre a un massimo di due operatori;
 - c) per locali di dimensioni superiori a quelle di cui alla lettera b), l'accesso è regolamentato in funzione degli spazi disponibili, differenziando, ove possibile, i percorsi di entrata e di uscita.
8. Informazione per garantire il distanziamento dei clienti in attesa di entrata.

Ma soprattutto è essenziale quanto stabilito all'art. 2, comma 6, laddove si afferma che **le imprese le cui attività non sono sospese rispettano i contenuti del Protocollo condiviso di regolamentazione delle misure per il contrasto e il contenimento della diffusione del virus COVID-19 negli ambienti di lavoro** sottoscritto il 24 aprile 2020 fra il Governo e le parti sociali, di cui all'allegato 6.

In tal modo tale Protocollo, che già costituiva Linea guida per l'applicazione della normativa in materia di sicurezza sui luoghi di lavoro (D. Lgs. n. 81/2008), diventa norma cogente, tanto che lo stesso art. 2, comma 6, in fine, dispone che **"la mancata attuazione dei protocolli che non assicurano adeguati livelli di protezione determina la sospensione dell'attività fino al ripristino delle condizioni di sicurezza"**.

Il Protocollo sul contrasto al Covid-19 nelle attività lavorative

Il **Protocollo**, nello specifico, con riferimento alle norme in tema di igiene e sicurezza degli ambienti, prevede che

- l'azienda assicura la **pulizia giornaliera** e la **sanificazione periodica** dei locali, degli ambienti, delle postazioni di lavoro e delle aree comuni e di svago;
- occorre garantire la pulizia a fine turno e la sanificazione periodica di tastiere, schermi *touch*, *mouse* con adeguati detergenti, sia negli uffici, sia nei reparti produttivi;
- **nelle aree geografiche a maggiore endemia o nelle aziende in cui si sono registrati casi sospetti di COVID-19, in aggiunta alle normali attività di pulizia, è necessario prevedere, alla riapertura, una sanificazione straordinaria degli ambienti, delle postazioni di lavoro e delle aree comuni**, ai sensi della circolare 5443 del Ministero della Salute del 22 febbraio 2020.

Val la pena allora, intanto, chiarire cosa si intende per pulizia e per sanificazione.

Ai sensi del D.M. 7 luglio 1997, n. 274, agli effetti della legge n. 82/94, *Disciplina delle attività di pulizia, di disinfezione, di disinfestazione, di derattizzazione e di sanificazione*:

- a) sono **attività di pulizia** (*rimozione sporczia/detergenza*) quelle che **riguardano il complesso di procedimenti e operazioni atti a rimuovere polveri, materiale non desiderato o sporczia da superfici, oggetti, ambienti confinati ed aree di pertinenza**;
- b) sono **attività di disinfezione** quelle che **riguardano il complesso dei procedimenti e operazioni atti a rendere sani determinati ambienti confinati e aree di pertinenza mediante la distruzione o inattivazione di microrganismi patogeni**;
- c) sono **attività di sanificazione** quelle che **riguardano il complesso di procedimenti e operazioni atti a rendere sani determinati ambienti mediante l'attività di pulizia e/o di disinfezione**.

Ma come devono essere effettuate la pulizia e la sanificazione?

Indicazioni ad interim per la prevenzione e gestione degli ambienti indoor in relazione alla trasmissione dell'infezione da virus SARS-CoV-2 - Gruppo di Lavoro ISS, versione 21 aprile 2020

Il documento in oggetto, redatto dall'Istituto Superiore di Sanità e periodicamente aggiornato, prevede le **Misure generali per gli ambienti lavorativi**, stabilendo che:

le **pulizie quotidiane degli ambienti/aree devono riguardare le superfici toccate più di frequente** (ad es., porte, maniglie, finestre, vetri, tavoli, interruttori della luce, servizi igienici, rubinetti, lavandini, scrivanie, sedie, maniglie carrello e dei cestini della spesa, tornelli, distributori biglietti, maniglie passeggeri, comandi, volante, cinture di sicurezza, maniglie delle portiere, tasti e pulsanti apriporta, tastiere, telecomandi, stampanti).

Tenendo presente, come si è detto, che **la sanificazione è composta da detergenza e disinfezione**, il documento dell'ISS spiega che per la **pulizia** occorre utilizzare panni, diversi per ciascun tipo di oggetto/superficie, in microfibra inumiditi con **acqua e sapone** oppure con una **soluzione di alcool etilico con una percentuale minima del 70% v/v** e successivamente (per la **disinfezione**) con una **soluzione di ipoclorito di sodio diluita allo 0,5% di cloro attivo per i servizi igienici e le altre superfici** (es. come la candeggina che in commercio si trova al 5% o al 10% di contenuto di cloro), e **allo 0,1% di cloro attivo per tutti le altre superfici**, tenendo in considerazione il tipo di materiale, l'uso e l'ambiente o altri detergenti professionali equivalenti come campo d'azione, facendo attenzione al corretto utilizzo per ogni superficie da pulire.

Da evidenziare che pulizia/sanificazione e disinfezione possono essere svolte separatamente o essere condotte con un unico processo utilizzando prodotti che hanno duplice azione; è comunque importante rimuovere lo sporco o i residui di sporco che possono contribuire a rendere inefficace l'intero processo.

Nel caso in cui vi sia stata la **presenza di casi sospetti di persone con COVID-19 all'interno dell'edificio**, è necessario procedere alla **sanificazione dell'ambiente**, intesa come attività che riguarda il **complesso di procedure e operazioni atte a rendere salubre un determinato ambiente mediante interventi di detergenza e successiva disinfezione**. In questo contesto, è opportuno ricordare che i coronavirus, quali il virus della SARS, e quello della MERS e lo stesso SARS-CoV-2, possono persistere su superfici inanimate fino a 9 giorni in dipendenza della matrice/materiale, della concentrazione, della temperatura e dell'umidità, anche se non è accertato vi persistano in forma vitale.

La sanificazione della stanza/area deve essere eseguita secondo le disposizioni della circolare n. 5443 del Ministero della Salute (pulizia con acqua e sapone e successivamente con una soluzione di ipoclorito di sodio diluita allo 0,1% e con alcool etilico al 70% per superfici che possono essere danneggiate dall'ipoclorito di sodio).

Occorre arieggiare gli ambienti sia durante sia dopo l'uso dei prodotti per la pulizia, soprattutto se si utilizzano prodotti disinfettanti/detergenti potenzialmente tossici (controllare i simboli di pericolo sulle etichette), aumentando temporaneamente i tassi di ventilazione dei sistemi di ventilazione o aprendo le finestre e balconi. Evitare o limitare l'utilizzo di detergenti profumati, in quanto, nonostante la profumazione, aggiungono inutilmente sostanze inquinanti e degradano la qualità dell'aria indoor.

Occorre infine ricordare l'applicazione delle seguenti **Misure igienico-sanitarie**, previste dall'**allegato 4 al DPCM 26 aprile 2020**:

- a) lavarsi spesso le mani. Mettere a disposizione a tale scopo le necessarie soluzioni idroalcoliche;
- b) evitare il contatto ravvicinato con persone che soffrono di infezioni respiratorie acute;
- c) evitare abbracci e strette di mano;
- d) mantenere, nei contatti sociali, una distanza interpersonale di almeno un metro;
- e) praticare l'igiene respiratoria (starnutire e/o tossire in un fazzoletto evitando il contatto delle mani con le secrezioni respiratorie);

- f) evitare l'uso promiscuo di bottiglie e bicchieri, in particolare durante l'attività sportiva;
- g) non toccarsi occhi, naso e bocca con le mani;
- h) coprirsi bocca e naso se si starnutisce o tossisce;
- i) non prendere farmaci antivirali e antibiotici, a meno che siano prescritti dal medico;
- j) pulire le superfici con disinfettanti a base di cloro o alcol.

Protocolli di settore e di categoria

Da considerare che, distintamente per settori di attività e/o per categorie vengono stipulati dalle Associazioni rappresentative delle imprese, singolarmente o anche in associazione tra esse, in alcuni casi anche con l'intervento degli Enti pubblici, **Protocolli che fungono da buona prassi di riferimento.**

Essi non hanno cogenza legale (diversamente dal Protocollo sopra citato, stipulato il 24 aprile tra Associazioni nazionali delle imprese e Sindacati), a meno che non siano inseriti all'interno di leggi o regolamenti, ma in ogni caso è **raccomandabile seguirli come Linea guida, trattandosi di indicazioni procedurali che si presume abbiano un buon supporto tecnico di conoscenza e professionalità.**

Ad esempio, riportiamo in allegato il **Vademecum/Protocollo siglato con la Regione Lazio dalle Associazioni di categoria dei pubblici esercizi per le misure di sicurezza in tema di vendita da asporto nell'ambito della ristorazione.**

Un altro protocollo è stato stipulato da **ANAMA con le altre Associazioni dei mediatori immobiliari.**

Anche **ASSOHOTEL** ha fatto altrettanto siglando un **Protocollo "Accoglienza sicura"**.

E Confesercenti **"Immagine & benessere"** sta per chiudere la redazione di un proprio protocollo per le **attività delle imprese di acconciatura, estetica, barberie e servizi alla persona.**

Normativa sulla sicurezza sui luoghi di lavoro – Adeguamento del DVR

L'emergenza Covid-19 pone un problema relativamente alla valutazione dei rischi corsi da dipendenti e addetti equiparati, da considerare ai fini dell'applicazione delle tutele di cui al D. Lgs. n. 81/2008.

Come è noto, ai sensi dell'art. 17 del **D. Lgs. 9.4.2008, n. 81**, Attuazione dell'art. 1 della legge 3 agosto 2007, n. 123, **in materia di tutela della salute e della sicurezza nei luoghi di lavoro, il datore di lavoro ha l'obbligo di effettuare la valutazione dei rischi, con la conseguente elaborazione del relativo documento previsto dall'art. 28 (cosiddetto DVR).**

La valutazione deve riguardare tutti i rischi per la sicurezza e la salute dei lavoratori. **Rimane da comprendere se i rischi da contagio rientrano tra quelli da valutare ai fini dell'adeguamento del DVR.**

L'**Ispettorato Nazionale del Lavoro**, già con nota del 13 marzo scorso, n. 89, aveva affermato che, "ispirandosi ai principi contenuti nel d.lgs. n. 81/2008 e di massima precauzione, discendenti anche dal precetto contenuto nell'art. 2087 c.c., **si ritiene utile, per esigenze di natura organizzativa/gestionale, redigere – in collaborazione con il Servizio di Prevenzione e Protezione e con il Medico Competente – un piano di intervento o una procedura per un approccio graduale nell'individuazione e nell'attuazione delle misure di prevenzione**, basati sul contesto aziendale, sul profilo del lavoratore – o soggetto a questi equiparato – assicurando al personale anche adeguati DPI (...).

È consigliabile formalizzare l'azione del datore di lavoro con atti che diano conto dell'attenzione posta al problema in termini di misure, comunque adottate ed adottabili dal punto di vista tecnico, organizzativo e procedurale, nonché dei DPI ritenuti necessari, in attuazione delle indicazioni nazionali, regionali e locali delle istituzioni a ciò preposte. **Per la tracciabilità delle azioni così messe in campo è opportuno che dette misure, pur non originando dalla classica valutazione del rischio tipica del datore di lavoro, vengano raccolte per costituire un'appendice del DVR a dimostrazione di aver agito al meglio**, anche al di là dei precetti specifici del d.lgs. n. 81/2008. Ovviamente, data la natura squisitamente medico-sanitaria, le misure attuate e da attuarsi devono essere calate nella struttura con il supporto del Medico competente oltre che con la consulenza del RSPP e con la consultazione del RLS".

Alla luce della normativa di livello statale e regionale succedutasi negli ultimi mesi, ed in particolare della valenza data dal DPCM del 26 aprile, all'art. 2, comma 6, al Protocollo del 24 aprile stipulato tra Associazioni imprenditoriali e Sindacati, si ritiene che l'adeguamento del DVR sia diventata un'impellenza inevitabile.

D'altra parte, l'INAIL, nel suo recente Documento Tecnico, al quale rimandiamo, precisa a tale scopo che:

C'è la necessità di adottare una serie di azioni che vanno ad integrare il documento di valutazione dei rischi (DVR) atte a prevenire il rischio di infezione SARS-CoV-2 nei luoghi di lavoro contribuendo, altresì, alla prevenzione della diffusione dell'epidemia. Tali misure possono essere così classificate:

- **Misure organizzative**
- **Misure di prevenzione e protezione**
- **Misure specifiche per la prevenzione dell'attivazione di focolai epidemici.**

Da segnalare che, in considerazione del ruolo cardine del **medico competente** nella tutela della salute e sicurezza dei lavoratori, in particolare attraverso la collaborazione alla valutazione dei rischi ed alla effettuazione della sorveglianza sanitaria, **non si può prescindere dal coinvolgimento dello stesso in un contesto del genere, al di là dell'ordinarietà.**

Relativamente alle aziende dove non è già presente il medico competente, in via straordinaria, va pensata la nomina di un medico competente ad hoc per il periodo emergenziale o soluzioni alternative, anche con il coinvolgimento delle strutture territoriali pubbliche (ad esempio, servizi preventivi territoriali, Inail, ecc.) che, come per altre attività, possano effettuare le visite, magari anche a richiesta del lavoratore.

È imprescindibile mettere in atto un'incisiva ed efficace attività di informazione e formazione, con particolare riferimento al complesso delle misure adottate cui il personale deve attenersi.

Nell'attuale situazione di emergenza pandemica da SARS-CoV-2, ciascun individuo è chiamato ad applicare le misure di prevenzione raccomandate al fine di limitare la diffusione dell'infezione. Tali misure, già descritte nei documenti prodotti dal Ministero della Salute e dall'ISS, si concretizzano nei comportamenti da seguire per l'intera popolazione.

Pertanto, **in più punti dell'azienda devono essere affissi poster/locandine/brochure che pubblicizzano le suddette misure ed in particolare l'azienda metterà a disposizione idonei mezzi detergenti per una raccomandata frequente pulizia delle mani.**

In relazione a quanto detto, si ritiene che, al di là delle regole adottate dai Servizi di igiene delle varie Regioni e dalle ASL, ogni misura di prevenzione applicata ed ogni singola procedura di attuazione vadano puntualmente registrate, anche per limitare rischi di chiamata alla responsabilità del titolare dell'attività per non aver posto in essere le adeguate condotte.

Responsabilità derivanti al datore di lavoro in relazione all'emergenza Covid-19

Come ormai si è compreso, dal mancato apprestamento delle dovute misure di prevenzione possono derivare al datore di lavoro responsabilità varie.

Abbiamo detto di come, nel caso in cui non venga rispettato il Protocollo sulla prevenzione del contagio negli ambiti di lavoro inserito nell'allegato 6 al DPCM del 26 aprile si applichi la **sospensione dell'attività.**

Inoltre, come prevede la **Circolare del Ministero dell'Interno del 2 maggio, n. 15350**, la violazione delle norme del Protocollo comporta l'**applicazione del sistema sanzionatorio previsto dall'art. 4 del DL n. 19/2020.**

La stessa circolare chiarisce come "la verifica dell'eventuale sussistenza degli estremi di un **illecito penale** dovrà fare riferimento al quadro normativo in materia di tutela della salute e sicurezza nei luoghi di lavoro delineato dal D. Lgs. n. 81/2008.

Un recentissimo lavoro dello Studio Legale Briola (Milano), "**La responsabilità penale del datore di lavoro per contagio da Covid-19**" pone in evidenza come il contagio da Covid-19 si qualifichi "*così come un infortunio che, come tale, schiude un potenziale profilo di responsabilità penale per il datore di lavoro che non abbia adottato le misure necessarie a prevenirne il rischio. Laddove si possa accertare che l'inosservanza delle misure antinfortunistiche sia stata causa di infezione-malattia del lavoratore, il datore di lavoro risponderà dei reati di lesioni personali gravi o gravissime ai sensi dell'art. 590 c.p. (...), oppure di omicidio colposo ai sensi dell'art. 589 c.p. qualora al contagio sia seguita la morte. L'imprenditore nonché datore di lavoro, infatti, è titolare di una posizione di garanzia che discende in primo luogo dall'art. 2087 c.c. e gli impone di tutelare l'integrità fisica dei prestatori di lavoro.*

A questa norma generale si affiancano poi le disposizioni previste dal D.Lgs. n. 81/2008 (T.U. Salute e Sicurezza sul lavoro) e, in particolare, dall'art. 18, che pone a carico del datore di lavoro alcuni obblighi specifici tra cui ad esempio:

- fornire ai lavoratori i necessari e idonei dispositivi di protezione individuale;
- informare il più presto i lavoratori esposti al rischio di un pericolo grave e immediato circa il rischio stesso e le disposizioni prese o da prendere in materia di protezione;
- astenersi dal richiedere ai lavoratori di riprendere la loro attività in una situazione di lavoro in cui persiste un pericolo grave e immediato. (...)

Se l'imprenditore o meglio il datore di lavoro investito degli obblighi sopracitati non si attiva per impedire il contagio da coronavirus, allora si profila per lui una condotta omissiva penalmente rilevante ai sensi dell'art. 40 comma 2 c.p. qualora sia possibile ravvisare un nesso di causalità tra la sua inerzia e l'evento contagio" (...).

Ovviamente, "Dimostrare che l'infezione sia avvenuta "in occasione di lavoro" è però tutt'altro che semplice. Si direbbe piuttosto una probatio diabolica, tanto che anche la comunità scientifica non sembra aver ancora sciolto ogni dubbio sulle modalità di contagio ed anche i sistemi di contact tracing, allo studio in questi giorni, non paiono essere in grado di ricostruire con sufficiente certezza le linee di diffusione del virus.

Sul punto anche l'Inail ha fatto sapere nella propria circolare n. 13/2020 che la copertura assicurativa è riconosciuta al lavoratore a condizione che la malattia sia stata contratta durante l'attività lavorativa e che l'onere della prova è a carico dell'assicurato.

Fanno eccezione alcune categorie professionali ad elevato rischio, come ad esempio gli operatori sanitari, gli operatori dei front-office, i cassieri e gli addetti alle vendite/banconisti per i quali Inail ha introdotto una presunzione semplice di contagio d'origine professionale, con conseguente inversione dell'onere della prova a carico dei datori di lavoro.

Presunzioni che - almeno in teoria - non potrebbero comunque reggere da sole l'accusa in sede penale, dove vige il principio di presunzione d'innocenza e l'onere della prova è a carico del Pubblico Ministero (art. 27, comma 2, Cost.).

(...) Fra l'altro, "ai fini della valutazione del nesso causale sul contagio da Covid-19 occorre inoltre considerare che il sito del Ministero della Salute riporta che "il periodo di tempo che intercorre fra il contagio e lo sviluppo dei sintomi clinici varia fra 2 e 11 giorni, fino ad un massimo di 14 giorni", senza contare che in alcuni soggetti i sintomi potrebbero addirittura non presentarsi del tutto (www.salute.gov.it – FAQ Covid-19). In un arco di tempo così variabile è probabile che possano interferire anche fattori estranei alla dimensione del lavoro, come ad esempio le fonti di contagio presenti negli ambienti domestici o in altri luoghi, quali i supermercati e le farmacie frequentate dal lavoratore, o ancora il comportamento abnorme ed esorbitante dell'interessato che non osserva con diligenza i protocolli di prevenzione.

Queste considerazioni non devono tuttavia lasciar spazio a comportamenti spregiudicati dei datori lavoro ed anzi quanto più essi trascureranno gli obblighi e le regole precauzionali, tanto più aumenterà la probabilità di ravvisare un nesso causale tra il loro comportamento negligente e il contagio del lavoratore.

Volendo estremizzare questo concetto, nei casi di gravi violazioni delle regole cautelari, si potrebbe addirittura trascendere da una responsabilità omissiva colposa ad un'ipotesi dolosa, quantomeno nella forma del dolo eventuale. Si pensi ad esempio all'imprenditore che non sia ancora adeguatamente attrezzato per riaprire in sicurezza la propria azienda ma che, ciò nonostante, decida di richiamare al lavoro i propri dipendenti per riavviare la produzione confidando che nessuno si contagherà (colpa cosciente) oppure accettando il rischio che tra loro possa diffondersi un contagio (dolo eventuale) (...).

Vale infine una considerazione di buonsenso. Nell'emergenza sanitaria che sta vivendo il nostro Paese, i datori di lavoro sono toccati da una responsabilità morale, prima ancora che giuridica. Consapevoli che solo tutelando gli altri sapranno proteggere anche se stessi".

Obblighi di adeguamento del Piano HACCP

Non si può infine sottacere che l'emergenza Covid-19 pone un problema relativo all'**applicazione delle norme di cui al Reg. (CE) 29 aprile 2004, n. 852, Regolamento del Parlamento europeo e del Consiglio sull'igiene dei prodotti alimentari, meglio conosciuto per essere la norma sul cosiddetto "HACCP"**.

Come è noto, ai sensi dell'art. 5 del Regolamento, **gli operatori del settore alimentare predispongono, attuano e mantengono una o più procedure permanenti, basate sui principi del sistema HACCP (il c.d. "Piano di controllo HACCP")**.

I principi del sistema HACCP sono i seguenti:

- a) identificare ogni pericolo che deve essere prevenuto, eliminato o ridotto a livelli accettabili;
- b) identificare i punti critici di controllo nella fase o nelle fasi in cui il controllo stesso si rivela essenziale per prevenire o eliminare un rischio o per ridurlo a livelli accettabili;
- c) stabilire, nei punti critici di controllo, i limiti critici che differenziano l'accettabilità e l'inaccettabilità ai fini della prevenzione, eliminazione o riduzione dei rischi identificati;
- d) stabilire ed applicare procedure di sorveglianza efficaci nei punti critici di controllo;
- e) stabilire le azioni correttive da intraprendere nel caso in cui dalla sorveglianza risulti che un determinato punto critico non è sotto controllo;
- f) stabilire le procedure, da applicare regolarmente, per verificare l'effettivo funzionamento delle misure di cui sopra;
- g) predisporre documenti e registrazioni adeguati alla natura e alle dimensioni dell'impresa alimentare al fine di dimostrare l'effettiva applicazione delle misure di cui sopra).

Qualora intervenga un qualsiasi cambiamento nel prodotto, nel processo o in qualsivoglia altra fase gli operatori del settore alimentare riesaminano la procedura e vi apportano le necessarie modifiche.

Orbene, l'emergenza comporta necessariamente rilevanti cambiamenti nel processo ed in qualsiasi fase dell'attività, tali che l'operatore non può evitare di rivedere il "Piano di controllo".

Si consideri che l'art. 6 del D. Lgs. n. 193/2007 stabilisce che "L'operatore del settore alimentare operante ai sensi dei regolamenti (CE) n. 852/2004 e n. 853/2004, a livello diverso da quello della produzione primaria, che omette di predisporre procedure di autocontrollo basate sui principi del sistema HACCP, comprese le procedure di verifica da predisporre ai sensi del regolamento (CE) n. 2073/2005 e quelle in materia di informazioni sulla catena alimentare, è punito con la sanzione amministrativa pecuniaria da euro 1.000 a euro 6.000".

Inoltre "Nel caso in cui l'autorità competente riscontri inadeguatezze nei requisiti o nelle procedure (...) fissa un congruo termine di tempo entro il quale tali inadeguatezze devono essere eliminate. Il mancato adempimento entro i termini stabiliti è punito con la sanzione amministrativa pecuniaria da euro 1.000 a euro 6.000".

Cordiali saluti,

Giuseppe Dell'Aquila



Allegati:

- **Pulizia/Sanificazione – Sintesi**
- **Vademecum Regione Lazio Misure igieniche per l'asporto nella ristorazione**

PULIZIA/SANIFICAZIONE - SINTESI

Premesso che **nessuna norma, a livello statale, obbliga a rivolgersi ad una ditta specializzata nelle pulizie e nella sanificazione, anche se occorre accertarsi che tale obbligo non sia previsto da norme regionali**, occorre:

RIAPERTURA DELL'ATTIVITA'	Effettuare, alla riapertura, in aggiunta alle normali attività di pulizia, una sanificazione straordinaria degli ambienti, delle postazioni di lavoro e delle aree comuni nelle aree geografiche a maggiore epidemia ; tale sanificazione straordinaria può essere opportuna comunque per tutte le attività, a seconda delle tipologie e del rischio . Per la sanificazione straordinaria, anche se l'obbligo non è previsto, è raccomandato rivolgersi a ditte specializzate, specie nelle aree geografiche a maggiore epidemia;
PULIZIA GIORNALIERA DEGLI AMBIENTI	Procedere giornalmente (due volte al giorno per gli esercizi commerciali) alla pulizia degli ambienti utilizzando panni inumiditi con acqua e sapone oppure con una soluzione di alcool etilico con una percentuale minima del 70% v/v;
SANIFICAZIONE GIORNALIERA DELLE SUPERFICI TOCCATE PIU' DI FREQUENTE	Procedere giornalmente, per le superfici toccate più di frequente (<i>ad es., porte, maniglie, finestre, vetri, tavoli, interruttori della luce, servizi igienici, rubinetti, lavandini, scrivanie, sedie, maniglie carrello e dei cestini della spesa, tornelli, distributori biglietti, maniglie passeggeri, comandi, volante, cinture di sicurezza, maniglie delle portiere, tasti e pulsanti apriporta, tastiere, telecomandi, stampanti</i>), oltre che alla pulizia effettuata come sopra, alla disinfezione con una soluzione di ipoclorito di sodio diluita allo 0,5% di cloro attivo per i servizi igienici e le altre superfici pertinenti, e allo 0,1% di cloro attivo per tutti le altre superfici (come ad esempio la candeggina, che in commercio si trova al 5% o al 10% di contenuto di cloro), tenendo in considerazione il tipo di materiale, l'uso e l'ambiente o altri detersivi professionali equivalenti come campo d'azione, facendo attenzione al corretto utilizzo per ogni superficie da pulire;
SANIFICAZIONE PERIODICA DEGLI AMBIENTI	Effettuare una sanificazione periodica degli ambienti, e non solo delle superfici toccate più di frequente , a seconda delle diverse attività (in relazione alla tipologia dei rischi da prodotto commercializzato o servizio prestato, da tipo e numero di frequentazione e da continuità e frequenza dei contatti). La periodicità sarà correlata alle specificità ;
SANIFICAZIONE IN CASO DI PRESENZA DI CASI SOSPETTI DI CONTAGIO	Nel caso in cui vi sia stata la presenza di casi sospetti di persone con COVID-19 all'interno dell'edificio , è necessario procedere alla sanificazione dell'ambiente, eseguita secondo le disposizioni della circolare n. 5443 del Ministero della Salute (pulizia con acqua e sapone e successivamente con una soluzione di ipoclorito di sodio diluita allo 0,1% e con alcool etilico al 70% per superfici che possono essere danneggiate dall'ipoclorito di sodio). Vale, anche e soprattutto in questo caso, il discorso fatto in precedenza sull'opportunità di rivolgersi ad una ditta specializzata.

REGIONE LAZIO

MISURE DI SICUREZZA PER LA PRODUZIONE, CONFEZIONAMENTO E VENDITA DI CIBO E BEVANDE DA ASPORTO DESTINATE AGLI ESERCIZI DI SOMMINISTRAZIONE DI ALIMENTI E BEVANDE E ATTIVITÀ ARTIGIANALI

1. È consentita ai sensi del Dpcm 26 aprile 2020 la vendita di cibo e bevande da asporto da parte degli esercizi di somministrazione di alimenti e bevande e delle attività artigianali quali, a titolo esemplificativo, bar, pub, ristoranti, rosticcerie, friggitorie, gelaterie, pasticcerie, pizzerie al taglio, paninoteche, yogurterie, piadinerie, con esclusione degli esercizi e delle attività localizzati in aree o spazi pubblici in cui è vietato o interdetto l'accesso, nel rispetto della normativa vigente in tema di sicurezza sanitaria, con particolare riferimento alle misure di sanificazione dei locali, dispositivi di protezione individuale per i lavoratori e distanziamento interpersonale previste dal Dpcm 26 aprile 2020 e relativi allegati;
2. Si raccomanda ai clienti l'ordinazione on-line o telefonica, in modo da garantire che il ritiro dei prodotti ordinati avvenga per appuntamenti dilazionati nel tempo, allo scopo di evitare assembramenti all'esterno, dove in ogni caso i clienti dovranno rispettare il distanziamento interpersonale di almeno un metro;
3. All'interno dei locali i clienti sono obbligati a indossare guanti e dispositivi di protezione delle vie respiratorie;
4. I clienti entrano uno alla volta e devono permanere all'interno dei locali per il tempo strettamente necessario al pagamento e ritiro della merce. Non è consentito per i clienti l'utilizzo dei bagni;
5. Fermo restando quanto già disposto dalla normativa in materia di igiene e sicurezza degli alimenti e delle bevande (Reg. (CE) 852/2004), gestore e addetti devono indossare mascherina e guanti per tutto il tempo di permanenza nei locali e mantenere, ove possibile, un distanziamento interpersonale di almeno un metro. Devono, altresì, 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;
6. È vietata ogni forma di consumo sul posto. I prodotti devono essere consegnati chiusi in confezioni da asporto;
7. Dovrà essere data ampia disponibilità e accessibilità a sistemi e prodotti per l'igienizzazione delle mani (preferibilmente a induzione automatica). In particolare, detti sistemi devono essere disponibili sia per il personale, sia per i clienti, all'ingresso del locale;
8. 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 e sulle modalità di ordinazione e ritiro della merce, mediante esposizione di cartellonistica all'ingresso ed eventualmente anche sui siti internet e pagine social aziendali. Si raccomanda ai gestori di esporre in vetrina un cartello che indichi che l'attività di ristorazione è sospesa ad eccezione della ristorazione con consegna a domicilio e con asporto.