

WEDDING E RICEVIMENTI PER EVENTI

Le presenti indicazioni si applicano a tutte le sale ricevimento e alle attività impegnate nella filiera wedding..

■ Predisporre una **adeguata informazione per dipendenti, fornitori e clienti** circa la responsabilizzazione delle proprie personali azioni di carattere igienico sanitario, di sicurezza e prevenzione verso se stessi e gli altri, attraverso le modalità che si ritengono più idonee, informando circa le prescrizioni di Legge, consegnando e pubblicizzando nella struttura e/o in tutte quelle aree comuni della stessa e nei luoghi di maggiore affluenza, appositi **dépliant e/o cartellonistica in duplice lingua italiano/inglese che richiama le regole di comportamento**. La modalità di informazione all'interno di ogni singola struttura è libera, purché l'informativa contenga le sottoelencate informazioni:

Per dipendenti e fornitori:

- l'obbligo di rimanere al proprio domicilio in presenza di stato febbrile (oltre 37.5°) e/o altri sintomi influenzali ovvero aver avuto contatto con persone positive al virus nei 14 giorni precedenti alla data dell'ingresso in azienda, per i quali l'Autorità di Governo impone di informare il medico di famiglia e l'Autorità sanitaria e di rimanere al proprio domicilio;
- l'obbligo di non poter permanere in azienda, dandone tempestiva informazione al datore di lavoro, laddove, anche successivamente all'ingresso, sussistano le condizioni di pericolo (sintomi di influenza, febbre, ecc.);
- l'impegno a rispettare tutte le disposizioni delle Autorità e del datore di lavoro nel fare accesso in azienda (in particolare mantenere la distanza di sicurezza, osservare le regole di igiene delle mani e tenere comportamenti igienicamente corretti sempre e comunque);
- l'impegno a informare tempestivamente e responsabilmente il datore di lavoro, o la persona da esso delegata, della comparsa di qualsiasi sintomo influenzale durante l'espletamento della prestazione lavorativa, avendo cura di rimanere ad adeguata distanza dalle persone presenti, implementando un auto-isolamento preventivo e cautelativo.

Per la clientela si ritiene che la gestione della stessa possa essere affrontata escludendo a priori gestioni di criticità acute, poiché ogni fase dell'evento è programmata anticipatamente (arrivo nell'area parcheggio, raggiungimento a piedi della sala designata, saluti interpersonali, occupazione dei tavoli, ecc.). L'implementazione di ogni possibile sistema di sicurezza, pertanto, può essere lasciata al gestore, purché vengano sempre osservate le seguenti regole:

- l'obbligo di rimanere al proprio domicilio in presenza di stato febbrile (oltre 37.5°) e/o altri sintomi influenzali ovvero aver avuto contatto con persone positive al virus nei 14 giorni precedenti alla data dell'ingresso in azienda, per i quali l'Autorità di Governo Linee guida per la riapertura delle attività economiche e produttive e ricreative 12 giugno 2020 - Regione Puglia impone di informare il medico di famiglia e l'Autorità sanitaria e di rimanere al proprio domicilio;
- autocontrollo del distanziamento sociale, non inferiore a 1 metro, eccezion fatta per i soggetti conviventi;
- invito alla frequente disinfezione delle mani attraverso disinfettanti personali e/o forniti o messi a disposizione dal gestore, attraverso punti di approvvigionamento dislocati nella struttura in zone ritenute idonee, sia all'aperto che al chiuso.
- ulteriori istruzioni in merito al comportamento che il cliente deve tenere secondo le specifiche modalità organizzative della struttura o delle Autorità locali.

■ **Il personale, prima dell'accesso al luogo di lavoro si sottoporrà al controllo della temperatura corporea, in modalità partecipata.** Se la stessa risulterà superiore ai 37,5°C, al lavoratore non sarà consentito l'accesso.

■ **L'accesso della clientela** alla struttura seguirà le seguenti prescrizioni e indicazioni:

- **La misurazione della temperatura corporea è consigliata, ma non obbligatoria.**



Nel cui caso si consiglia l'adozione di strumenti termografici (termocamere), di facile impiego e non invadenti.

- Garantire, nei limiti del possibile, che **le code per l'accesso si svolgano nel rispetto del corretto distanziamento interpersonale**. È auspicabile una gestione dell'ingresso degli ospiti accompagnata da un operatore che potrebbe evitare la formazione di involontari assembramenti.

- Valutare, laddove la struttura del locale lo consenta, l'istituzione di **percorsi unidirezionali**, per garantire un flusso ordinato della clientela.

■ **Nei confronti di fornitori di materie prime di vario genere o servizi esterni, devono essere implementate specifiche azioni preventive:**

- devono essere individuate **specifiche modalità di ingresso, transito e uscita**, al fine di ridurre le occasioni di contatto con il personale che opera all'interno della azienda.

- il **controllo della temperatura corporea è obbligatorio** con le medesime modalità indicate per i lavoratori nel caso in cui debbano lasciare il proprio mezzo;

- **se possibile, gli autisti dei mezzi di trasporto devono rimanere a bordo degli stessi**. Per le necessarie attività di carico e scarico il trasportatore dovrà attenersi alla rigorosa distanza interpersonale di un metro dal personale della struttura, indossando obbligatoriamente la mascherina.

- occorrerà sempre **disinfettarsi le mani o indossare i guanti prima dello scambio dei documenti di consegna** con il personale aziendale. Va privilegiata la modalità informatica per la trasmissione e lo scambio di documentazione.

- Il fornitore deve utilizzare idonea **mascherina chirurgica**.

- Per fornitori/ trasportatori e/ o altro personale esterno individuare/installare **servizi igienici dedicati**, garantendone adeguata pulizia giornaliera, nonché adeguati presidi igienizzanti.

- Le modalità di lavoro e utilizzo dei locali da parte di **fornitori di servizi esterni, quali musicisti, fotografi, fioristi e wedding planners**, saranno preventivamente concordate con la struttura stessa, in modo tale da garantire il rispetto delle condizioni di sicurezza.

- i **fotografi** dovranno indossare la mascherina chirurgica qualora debbano avere una distanza interpersonale inferiore a 1 metro dalla clientela e organizzare il servizio fotografico in modo responsabile e prediligendo i criteri di prevenzione anzidetti, quali regole comuni per chiunque.

- I **gruppi musicali** dovranno distanziarsi dal pubblico per almeno 3 m, qualora non provvisti di barriere antidroplets in prossimità del microfono. Dovranno indossare la mascherina chirurgica esclusivamente nel caso in cui debbano spostarsi nelle aree comuni interne (recarsi in bagno, al bar, ecc.). Particolare attenzione e/o idoneo presidio monouso dovrà essere impiegato nell'utilizzo del microfono, qualora non di uso strettamente personale.

■ **Gli spazi aziendali** dovranno essere ragionevolmente e per quanto possibile riorganizzati, in base alle condizioni logistiche e strutturali, con il fine di **evitare gli assembramenti ed assicurare le misure di distanziamento interpersonale** (almeno un metro tra una persona ed un'altra).

- Sono da **privilegiare gli spazi all'aperto** in quanto presentano minori rischi di trasmissione del virus.

- I tavoli sono distribuiti e distanziati in modo che le sedute garantiscano il **distanziamento interpersonale di almeno 1 metro, fatta eccezione per i tavoli composti da persone che non siano soggette al distanziamento interpersonale in quanto conviventi**. Detto ultimo aspetto afferisce alla responsabilità individuale del cliente, per cui è facoltà dell'azienda richiedere in forma preventiva autocertificazione scritta ai sensi del DPR 445/2000.

- **La distanza minima tra tavoli adiacenti**, considerando l'ingombro delle sedie, deve essere di almeno **2 metri** (0,5+0,5+1m), considerando il passaggio degli addetti al servizio di somministrazione. Si consiglia, tuttavia, ove possibile garantire una distanza di metri 2,50.

- **I commensali in ambienti interni ed esterni** non avranno l'obbligo di indossare la

mascherina chirurgica nei casi di allontanamento dal proprio tavolo (recarsi in bagno, al bar, ecc.), a condizione di rispettare il distanziamento interpersonale di 1 metro se soggetti non conviventi. Si precisa che tale facoltà sarà consentita esclusivamente nelle strutture che potranno garantire il rispetto delle condizioni microclimatiche indicate nello specifico paragrafo, ai sensi della Norma UNI-10339.

I gestori mettono comunque a disposizione dei clienti mascherine monouso, nel caso in cui gli stessi volessero farne uso.

- Non è permessa la classica modalità di somministrazione di **buffet a self-service**, mentre è consentito, fatto salvo il rispetto della distanza interpersonale, un servizio di selezione di alimenti esposti ovvero in modalità *show cooking*, distribuito dal personale di sala. Si raccomanda utilizzo di barriere in tali aree per la protezione degli alimenti o interporre una distanza di sicurezza tra il punto di osservazione dei cibi di almeno due metri. Si consiglia di apporre eventuali elementi di segnaletica orizzontale che possano agevolare il rispetto del distanziamento tra persone nelle aree a buffet.

- Non è consentito allestire il **buffet al tavolo**, se non **in confezioni monoporzioni**. Fa eccezione a tale prescrizione il servizio a nuclei di conviventi, che potranno condividere portate di alimenti in modalità promiscua.

- Si consiglia l'adozione di menu unico al *tableau marriage* e/o menù individuali ad uso esclusivo dell'ospite e dell'evento, al fine di ridurre il servizio del personale di sala ai tavoli.

- Salse, pane, cracker, grissini potranno essere somministrati ai singoli consumatori/clienti in monoporzione non confezionata, ma servita direttamente con utilizzo di pinze.

- Piatti, bicchieri, posate e simili saranno lavati in lavastoviglie a temperatura adeguata, concordemente alla normativa HACCP già in vigore.

- È consigliabile l'uso di segnaposto e/o altro sistema equipollente, in modo da rendere stabili le postazioni ai tavoli.

- La **somministrazione nelle postazioni bar o nei banchi di servizio** di caffè, amari, cocktails, ecc. è consentita nel rispetto del distanziamento interpersonale tra i non conviventi, tenendo conto che non dovrà realizzarsi assembramento rispetto alla capacità di servizio del banco. Si consiglia di apporre eventuali elementi di segnaletica orizzontale e/o altro sistema equipollente che possa agevolare il rispetto del distanziamento tra persone.

- Gli eventi con **ballo in spazi interni** andranno organizzati con tempistiche predefinite, garantendo una superficie pro capite pari a 2 metri quadri, potenziando il ricambio d'aria dei locali.

- Durante lo svolgimento del **ballo in aree esterne** dovrà essere seguita la regola prevista per le attività di ballo in aree esterne.

- Sono consentiti spettacoli e/o esibizioni artistiche di qualsiasi natura purché possa sempre essere rispettata la distanza interpersonale di un metro.

- **Il servizio guardaroba viene fornito solo se è possibile evitare il contatto tra i capi d'abbigliamento dei diversi ospiti** (ad esempio, mantenendo adeguate distanze o utilizzando copri-abito monouso).

■ In merito alla gestione del **microclima della struttura** si raccomanda di:

- **Privilegiare la ventilazione ed i ricambi d'aria in modo naturale** prima, dopo e, ove possibile, durante la permanenza della clientela ovvero riducendo il più possibile l'uso di sistemi aerulici, atteso che notoriamente rappresentano possibile fonte di proliferazione e veicolazione di carica batterica e/o virale.

- **Nel caso di utilizzo dell'impianto di condizionamento e climatizzazione potrà essere consentito l'uso di sistemi che non prevedano il ricircolo dell'aria.**

Sono, quindi, raccomandati dispositivi che utilizzino aria primaria, avendo cura di mantenere costantemente i filtri puliti, efficaci e sanificati. A riguardo si richiamano gli adempimenti già in vigore sui Protocolli di Prevenzione del batterio della Legionella, per cui si ritiene sufficiente continuare con la medesima metodica sull'intero sistema di condizionamento (vd.

Accordo Stato Regioni in materia di Prevenzione da Rischio di Contagio da Legionellosi recepito dalla Regione Puglia).

- La **gestione ed il mantenimento in essere dei flussi lamellari d'aria**, utilizzati contro l'introduzione degli insetti alati, sono da evitare nel caso di ricambio d'aria con ventilazione naturale, sarà quindi necessario rimediare con sistemi equipollenti.

■ La tutela della salute dei lavoratori andrà garantita seguendo le indicazioni:

- valutazione dei rischi correlati all'attività lavorativa e la conseguente **elaborazione del Documento di Valutazione dei Rischi (DVR)** e la **nomina del Medico Competente** per l'effettuazione della **sorveglianza sanitaria dei lavoratori**, ai sensi del Decreto Legislativo n. 81 del 2008 e s.m.i .

- Nel contesto dell'emergenza sanitaria in atto è prevista la **sorveglianza sanitaria eccezionale dei lavoratori maggiormente esposti a rischio di contagio**, in ragione dell'età o della condizione di rischio derivante da particolari condizioni cliniche (immunodepressione, assunzione di terapie salvavita, ecc.).

- In merito all'esecuzione di **test sierologici sui lavoratori** per la ricerca di una risposta anticorpale al virus è opportuno evidenziare che **solo il medico competente può disporre l'effettuazione**, che non può quindi essere imposta dal datore di lavoro, nel rispetto delle indicazioni fornite dalle autorità sanitarie. L'adesione al percorso di screening da parte dei lavoratori è su base volontaria e si realizza previa informazione e consenso. Il riscontro di anticorpi contro il virus **non può essere interpretato come una "patente immunitaria"**, che possa escludere eventuali infezioni e recidive. I soggetti risultati positivi al test sierologico saranno sospesi dall'attività lavorativa in attesa di effettuare un tampone nasofaringeo per la ricerca del RNA virale.

- In merito al **distanziamento interpersonale dei lavoratori**, particolare attenzione andrà dedicata agli spazi al chiuso, adottando opportune misure di distanziamento delle postazioni di lavoro e delle attrezzature per la somministrazione (banco, tavoli, sedie). Ove non sia possibile intervenire sulla distribuzione degli spazi, **si raccomanda**, compatibilmente con l'organizzazione aziendale, **che i dipendenti lavorino in gruppi, compartimenti operativi e/o turni di lavoro distinti**, al fine di ridurre il più possibile l'interazione tra le varie squadre.

- Il **personale delle cucine** (cuochi, aiuto cuochi, pizzaioli, lavapiatti), addetto alla preparazione, lavorazione e impiattamento del cibo, dovrà utilizzare **mascherine chirurgiche**. Si ritiene **non obbligatorio l'utilizzo di guanti in nitrile** nello svolgimento di compiti che esponcano ad elevate temperature, determinano la necessità di lavorare a mano nuda. Si raccomanda, pertanto, che il lavoratore provveda a lavarsi le mani al termine di ogni fase della lavorazione.

- Il **personale a contatto con la clientela** (camerieri, baristi e receptionist) è tenuto all'uso della **mascherina chirurgica**. L'uso dei guanti non è da ritenersi obbligatorio, ma deve essere attuata una scrupolosa igiene delle mani con frequenti lavaggi. - Il personale addetto alle pulizie deve utilizzare **mascherine di tipo FFP2, guanti in nitrile/vinile, occhiali/visiere e camici monouso**. Particolare attenzione dovrà essere posta dagli operatori nelle attività di igienizzazione di spogliatoi, servizi igienici e area guardaroba.

- Ciascun lavoratore dovrà ricevere adeguata **formazione e addestramento per il corretto uso dei DPI** e, pertanto, dovrà utilizzarli conformemente alle informazioni ricevute (art.20 lettera d, D.Lgs 81.08), **custodire i propri DPI** senza apportare modifiche agli stessi, **segnalare** immediatamente al datore di lavoro qualsiasi **difetto, deterioramento o inconveniente**.

- Si prescrive l'impiego di **verbali di consegna e consensi informati** relativi ai DPI, contenenti informazioni circa impiego e modalità d'uso.

- L'azienda deve distribuire i dispositivi di prevenzione, controllare l'applicazione delle misure di prevenzione e, in caso d'emergenza, applicare le procedure di primo intervento, nominando il **preposto alla vigilanza**.

- L'uso dei dispositivi di protezione individuale non costituisce la misura primaria nella lotta alla diffusione del COVID-19, che non può prescindere dal **distanziamento sociale** e dall'**igiene personale ed ambientale**. Tali misure, quando correttamente applicate, impediscono la diffusione del virus.
- È consentito l'utilizzo di **mascherine personalizzate** con colori e loghi aziendali, anche prive del marchio CE, a patto che le stesse siano acquistate da produttori italiani, che abbiano richiesto e ottenuto **validazione da parte dell'Istituto Superiore di Sanità (ISS)**, prodotte nel rispetto delle norme tecniche UNI EN 14683:2019 e, di carattere generale, UNI EN ISO 10993-1:2010. Le modalità d'uso, la possibilità di riutilizzo o lavaggio dei DPI devono essere **rispettare quanto indicato nelle schede tecniche** che il fornitore deve allegare ai dispositivi.
- Le mascherine chirurgiche prodotte con adeguate tecnologie hanno la capacità di assorbire l'umidità dell'aria espirata, mantenendo le loro prestazioni per tempi prolungati. L'uso protratto e continuativo delle mascherine nello svolgimento di compiti ad elevato impegno fisico potrebbe, però, determinare difficoltà nella respirazione durante l'esecuzione di compiti ad elevato impegno fisico. Si raccomanda, pertanto, un **aumento della frequenza delle pause nello svolgimento dei compiti lavorativi e osservare le eventuali prescrizioni del medico competente**.
- L'**eventuale utilizzo di visiere** da parte del personale non costituisce in alcun modo un'alternativa all'utilizzo della mascherina.
 - Per le attività lavorative non sanitarie i cui rifiuti sono già assimilati ai **rifiuti urbani indifferenziati** i DPI saranno smaltiti come tali, all'interno di un **doppio sacco opportunamente chiuso ed etichettato**, conferito allo smaltimento diretto secondo le regole vigenti sul territorio di appartenenza.
 - La **pulizia regolare e la sanificazione periodica** delle superfici e degli ambienti interni, **riveste un ruolo cruciale nella prevenzione e contenimento della diffusione del virus**, tenuto conto che:
 - le principali pratiche di buona prassi igienica secondo il **sistema di autocontrollo HACCP**, rappresentano un valido presidio di prevenzione sulle eventuali contaminazioni dirette e crociate.
 - È necessario procedere frequentemente e accuratamente alla **pulizia giornaliera e disinfezione periodica** delle superfici ambientali dei locali, degli ambienti, delle postazioni di lavoro e delle aree collettive, particolare riferimento alle parti con cui si viene più frequentemente a contatto.
 - per la decontaminazione si raccomanda l'uso di **ipoclorito di sodio 0,1%** dopo l'attività di pulizia e, per le superfici che possono essere danneggiate dallo stesso, utilizzare **etanolo al 70%** (dopo pulizia con un detergente neutro).
 - **negli ambienti di lavoro non sanitari dove si siano verificati contagi Covid-19 la sanificazione è necessaria**, rispettando le prescrizioni che le Autorità Sanitarie territorialmente competenti formuleranno attraverso appositi provvedimenti, quali apposita procedura di sanificazione a cura di **ditta autorizzata**.
 - se l'ambiente di lavoro o l'azienda non sono occupati da almeno 7-10 giorni, per riaprire l'attività lavorativa a seguito del *lockdown* sarà necessaria esclusivamente la normale pulizia ordinaria degli ambienti e delle superfici.

