AbruzzoWeb
Tutte le notizie d'Abruzzo a portata di click

AGRITURISMI: ORDINANZA MARSILIO, SCREENING TEST DEL PERSONALE

15 Maggio 2020



L'AQUILA – Con l'ordinanza 59 firmata dal presidente della Regione, Marco Marsilio, è stato pubblicato il Protocollo di sicurezza per l'esercizio delle attività degli agriturismi.

In particolare nell'allegato 7 vengono precisate tutte le misure per il contrasto e il contenimento della diffusione del virus Covid-19 negli ambienti di lavoro, attraverso un approccio integrato, a garanzia della massima tutela sia dal rischio di contagio da nuovo coronavirus (utenti e lavoratori) sia dai rischi professionali (lavoratori).

LE MISURE SPECIFICHE PER IL SETTORE RICETTIVO

Le strutture ricettive devono rispettare rigorosamente le misure di protezione generali anti Covid-19 raccomandate dall'Oms, come l'igiene delle mani, l'allontanamento fisico, evitare di toccare gli occhi, il naso e la bocca, osservare le misure d''igiene respiratoria e prestare attenzione al consiglio di rimanere a casa e di rivolgersi a un medico in caso di sintomi coerenti con la malattia.
Inoltre la direzione di una struttura ricettiva deve rispettare i seguenti obblighi.

IL PIANO D'AZIONE

I gestori degli agriturismi devono stabilire un piano d'azione di controllo del contagio adattandolo alle caratteristiche specifiche della struttura ed al contesto locale ed attuarlo in conformità con le raccomandazioni delle autorità sanitarie pubbliche locali e nazionali, perseguendo l'obiettivo di: prevenire i casi; gestire efficacemente i contagiati; ridurre i rischi tra i clienti e il personale; garantire la pulizia e la disinfezione delle stanze occupate da persone colpite dal virus.

L'attuazione del piano d'azione e l'efficacia delle misure intraprese devono essere verificate frequentemente, intervenendo sulle lacune sulla base dell'esperienza maturata sul campo.

È necessario mettere a disposizione risorse umane ed economiche sufficienti per garantire che il piano d'azione possa essere attuato in modo rapido ed efficace.

IL REGISTRO DELLE AZIONI

I gestori degli agriturismi devono redigere un registro delle azioni in cui annotare le azioni previste dal presente protocollo di sicurezza e le relative misure intraprese con sufficiente dettaglio, includendo le misure programmate per la prevenzione al rischio di contagio.

È utile riportare siffatte azioni in maniera dettagliata (ad esempio, includendo la data, l'ora e il luogo delle sanificazioni, i disinfettanti usati, il personale che avrà condotto le operazioni, e altri dettagli che potranno essere annotati e riutilizzati in seguito per rivalutare e migliorare il proprio piano).

Il registro delle azioni può anche essere funzionale all'aggiornamento del DVR aziendale.

LA FORMAZIONE E L'INFORMAZIONE DEL PERSONALE

L'impresa titolare dell'agriturismo deve formare ed informare il proprio personale, organizzando specifici momenti formativi interni che abbiano ad oggetto il presente protocollo di sicurezza e le eventuali procedure aziendali organizzative interne per la prevenzione della diffusione del Covid- 19.

Ogni membro del personale, sia dipendente della struttura, sia dipendente di ditte terze operanti nella struttura, deve rigorosamente rispettare le misure indicate nelle presente protocollo di sicurezza. Tutti i dipendenti dell'agriturismo ed i suoi collaboratori, ancorché occasionali, devono essere dotati di un tesserino o di un elemento di riconoscimento (divisa, maglietta staff o altro) esposto e in modo visibile, affinché che i clienti possano avere punti di riferimento immediatamente visibili.

Il personale deve essere in grado di informare gli ospiti che chiedono delle policy interne e delle misure di prevenzione, o di altri servizi di cui potrebbero avere bisogno (ad esempio, servizi medici e farmacie in prossimità).

Il personale dell'agriturismo deve anche essere in grado di identificare gli ospiti con sintomi respiratori ed informarli sulla necessità che restino nelle loro stanze fino a quando non verranno visitati da un medico.

SCREENING TEST DEL PERSONALE E DOTAZIONI DI SICUREZZA INDIVIDUALE

Ai sensi dell'Allegato 6, punto, 2) del Dpcm 26 aprile 2020, il titolare della struttura può disporre in loco, verso tutti i lavoratori che operano all'interno della struttura ricettiva, compresi i collaboratori, ancorché occasionali, la misurazione della temperatura corporea prima di iniziare il turno lavorativo. In caso di febbre (superiore e 37.5° C), tosse o difficoltà respiratoria, costoro non possono iniziare l'attività lavorativa e devono contattare immediatamente il proprio medico curante e seguire le sue indicazioni.

Il personale deve essere dotato da parte dei gestori di DPI adeguati (mascherine, guanti, disin- fettante etc.) ed è obbligato all'adozione di DPI, in caso di contatti ravvicinati con i clienti e attività a rischio (ad esempio, contatto con rifiuti potenzialmente infetti, condizioni di formazione di aerosol durante la sanificazione etc.).

L'ACCESSO DEI FORNITORI ALL'INTERNO DELL'AGRITURISMO

Per l'accesso dei fornitori all'interno dell'agriturismo, si devono rispettare le disposizioni con- tenute nell'Allegato 6, punto 3) del Dpcm 26 aprile 2020.

Dovrà essere limitato il contatto dei fornitori con il personale e con gli ospiti. I fornitori di beni e servizi che entrano nella struttura devono usare preferibilmente dei percorsi a loro dedicati nonché tutte le precauzioni di sicurezza e i sistemi di prevenzione delle diffusione del Covid-19.

Il principale documento di riferimento in merito alla gestione dell'accesso ai fornitori è rappre- sentato, al momento della stesura del presente atto di indirizzo, dal Protocollo condiviso di regola- mentazione delle misure per il contrasto e il contenimento della diffusione del virus Covid-19 negli ambienti di lavoro del 14/03/2020, come integrato in data 24 aprile 2020.

Di seguito, in sintesi, si indicano le principali misure previste dal protocollo (si rinvia alla lettura integrale del protocollo per maggiori dettagli): la struttura dovrà informare i fornitori che intendono entrare in azienda, della preclusione dell'accesso a chi, negli ultimi quattordici giorni, abbia avuto contatti con soggetti risultati positivi al Covid-19 o provenga da zone a rischio secondo le indicazioni dell'OMS; dovranno essere individuate tutte le modalità possibili al fine di ridurre le occasioni di contatto tra fornitori e personale della struttura; nelle attività di scarico merce, gli autisti dei mezzi non potranno accedere agli uffici e, per le necessarie attività di approntamento delle attività, il trasportatore dovrà rispettare la distanza interpersonale; i fornitori, trasportatori e altro personale esterno non potranno utilizzare i servizi igienici dei dipendenti della struttura; dovranno pertanto essere individuati servizi igienici dedicati agli esterni, i quali dovranno essere sottoposti a pulizia giornaliera. In ogni caso i fornitori esterni e, in generale, tutti i visitatori, dovranno sottostare alle regole aziendali che la struttura ha definito per la prevenzione del contagio.

La struttura dovrà sincerarsi che tutti i fornitori con che avranno accesso alla struttura, compresi i gestori di attività esterne, abbiano adottato le necessarie misure di prevenzione.

La struttura dovrà informare i gestori delle attività interne (bar, ristoranti, negozi, etc.) della necessità di rispettare quanto previsto dalla presente linea guida.