

**Allegato sub D all'ordinanza n. 55 del 5 giugno 2020**



*Emergenza epidemiologica da COVID-2019*

*Unità di Crisi Regionale*

*ex Decreto P.G.R.C. n. 51 del 20/3/2020*

---

**ALLEGATO D-**  
**PROTOCOLLO DI SICUREZZA**  
**ANTI-DIFFUSIONE SARS-COV-2**  
***CINEMA ALL'APERTO/DRIVE IN/***  
***SPETTACOLI ALL'APERTO***

## 1      **PREMESSA**

Il presente documento è redatto dalla Unità di Crisi della Regione Campania giusto DPGR n. 51/2020 viste le risultanze degli incontri di ascolto e delle proposte pervenute per i cinema all'aperto, drive in, spettacoli all'aperto.

Al fine di garantire la ripresa, successiva alla fase di lockdown, compatibilmente con l'andamento dell'epidemia, nonché la tutela della salute del personale addetto e dell'utenza, si rende necessaria una rimodulazione graduale e progressiva delle misure di contenimento del contagio da SARS-CoV-2 che tenga in considerazione le specificità e le modalità di organizzazione del lavoro, nonché le particolari criticità di gestione del rischio da contagio in tale settore.

Le indicazioni qui fornite sono di carattere generale e rappresentano essenzialmente un elenco di criteri guida di cui tener conto nelle singole situazioni.

Esse tengono conto delle attuali conoscenze sulle caratteristiche dell'infezione da SARS-CoV-2 e sull'impatto nelle comunità che, come noto, sono passibili di aggiornamenti all'emergere di nuove evidenze.

In particolare, tra le diverse misure di prevenzione e contenimento riconosciute a livello scientifico per contrastare la diffusione del contagio, si considerano: norme comportamentali, distanziamento sociale e *contact tracing*.

Le indicazioni in esse contenute si pongono, inoltre, in continuità con le indicazioni di livello nazionale, in particolare con il protocollo condiviso tra le parti sociali approvato dal decreto del Presidente del Consiglio dei ministri del 26 aprile 2020, nonché con i criteri guida generali di cui ai documenti tecnici prodotti da INAIL e Istituto Superiore di Sanità con il principale obiettivo di ridurre il rischio di contagio per i singoli e per la collettività in tutti i settori produttivi ed economici.

In tale contesto, il sistema aziendale della prevenzione consolidatosi nel tempo secondo l'architettura prevista dal decreto legislativo 9 aprile 2008, n. 81 costituisce la cornice naturale per supportare la gestione integrata del rischio connesso all'attuale pandemia.

In ogni caso, solo la partecipazione consapevole e attiva di ogni singolo utente e lavoratore, con pieno senso di responsabilità, potrà risultare determinante, non solo per lo specifico contesto aziendale, ma anche per la collettività.

Infine, è opportuno che le indicazioni operative di cui al presente documento, eventualmente integrate con soluzioni di efficacia superiore, siano adattate ad ogni

singola organizzazione, individuando le misure più efficaci in relazione ad ogni singolo contesto locale e le procedure/istruzioni operative per mettere in atto dette misure. Tali procedure/istruzioni operative possono coincidere con procedure/istruzioni operative già adottate, purché opportunamente integrate, così come possono costituire un addendum connesso al contesto emergenziale del documento di valutazione dei rischi redatto ai sensi del decreto legislativo 9 aprile 2008, n. 81.

Resta inteso che in base all'evoluzione dello scenario epidemiologico le misure indicate potranno essere rimodulate, anche in senso più restrittivo.

Per quanto riguarda la necessità del mantenimento di adeguate distanze interpersonali le indicazioni riportate nei paragrafi seguenti in tema di distanziamento fra i commensali si basano sul presupposto che le persone che si recano presso le attività di somministrazione siano consapevoli delle condizioni di salute e di esposizione dei singoli. Pertanto maggiore attenzione è rivolta al distanziamento dei tavoli più che al distanziamento fra le persone che occupano lo stesso tavolo.

Tutte le indicazioni riportate devono intendersi come integrazioni alle raccomandazioni di distanziamento sociale e igienico-comportamentali finalizzate a contrastare la diffusione di SARS-CoV-2 in tutti i contesti di vita sociale. Per tutte le procedure di pulizia, disinfezione e sanificazione, di aerazione degli ambienti e di gestione dei rifiuti si rimanda alle indicazioni contenute rispettivamente: nel Rapporto ISS COVID-19 n. 19/2020 *“Raccomandazioni ad interim sui disinfettanti nell'attuale emergenza COVID-19: presidi medico chirurgici e biocidi”*, nel Rapporto ISS COVID-19 n. 5/2020 *“Indicazioni ad interim per la prevenzione e gestione degli ambienti indoor in relazione alla trasmissione dell'infezione da virus SARS-CoV-2”*, e nel Rapporto ISS COVID-19 n. 3/2020 *“Indicazione ad interim per la gestione dei rifiuti urbani in relazione alla trasmissione dell'infezione da virus SARS-CoV-2”*, e nel Rapporto ISS COVID-19 n. 21/2020 *“Guida per la prevenzione della contaminazione da Legionella negli impianti idrici di strutture turistico-ricettive e altri edifici ad uso civile e industriale non utilizzato durante la pandemia COVID-19”*.

Le presenti linee guida sono state predisposte tenendo conto dei principi del *“Documento tecnico su ipotesi di rimodulazione delle misure contenitive del contagio da SARS-CoV-2 nel settore della ristorazione”* elaborato nel maggio 2020 dall'Istituto Nazionale per l'Assicurazione contro gli Infortuni sul Lavoro (INAIL) e dall'Istituto Superiore di Sanità (ISS) – ISBN 978-88-7484-617-7. Esse, infine, sono coerenti con le

*“Linee di indirizzo per la riapertura delle Attività Economiche e Produttive”* , in conseguenza del nuovo coronavirus SARS-CoV-2, di cui alla nota della Conferenza delle Regioni e delle Province Autonome prot. 3897/COV19 del 17 maggio 2020, come recepite dall’Allegato 17 al DPCM del 17 maggio 2020.

## **2 MISURE GENERALI**

Le presenti indicazioni si applicano ai cinema all’aperto, drive in, spettacoli all’aperto.

Si riportano le seguenti misure di carattere generale:

- Predisporre una adeguata informazione sulle misure di prevenzione, se opportuno comprensibile anche per i clienti di altra nazionalità, sia mediante l’ausilio di apposita segnaletica e cartellonistica, sia ricorrendo a sistemi audio, video ed al personale addetto, incaricato di monitorare e promuovere il rispetto delle misure di prevenzione facendo anche riferimento al senso di responsabilità del visitatore stesso.
- Riorganizzare l’accesso in modo ordinato, al fine di evitare assembramenti di persone e di assicurare il mantenimento di almeno 1 metro di separazione tra gli utenti. Se possibile organizzare percorsi separati per l’entrata e per l’uscita.
- Privilegiare, se possibile, l’accesso tramite prenotazione e mantenere l’elenco delle presenze per un periodo di 14 gg.
- Dovrà essere rilevata la temperatura corporea, impedendo l’accesso in caso di temperatura > 37,5 °C.
- La postazione dedicata alla reception e alla cassa può essere dotata di barriere fisiche (es. schermi); in ogni caso, favorire modalità di pagamento elettroniche.
- È necessario rendere disponibili prodotti per l’igiene delle mani per i clienti e per il personale in più punti dell’impianto in particolare nei punti di ingresso.
- I posti a sedere dovranno prevedere una seduta ed un distanziamento minimo, tra uno spettatore e l’altro, sia frontalmente che lateralmente, di almeno 1 metro. Questa misura non viene applicata per i nuclei familiari, i conviventi e le persone che in base alle disposizioni vigenti non sono soggette al distanziamento interpersonale

(detto ultimo aspetto afferisce alla responsabilità individuale). Per questi soggetti vi è la possibilità di sedere accanto, garantendo la distanza fra loro e gli altri spettatori di 1 m, nonché possibilità di ridurre il distanziamento sociale di un metro in presenza di divisori in plexiglass, anche rimovibili, da installare tra un nucleo di spettatori ed un altro.

- L'eventuale interazione tra artisti e pubblico deve garantire il rispetto delle raccomandazioni igienico-comportamentali ed in particolare il distanziamento tra artisti e pubblico di almeno 2 metri.
- Per il personale devono essere utilizzati idonei dispositivi di protezione delle vie aeree negli spazi condivisi e/o a contatto con il pubblico.
- Tutti gli spettatori devono indossare la mascherina (per i bambini valgono le norme generali).
- Per spettacoli all'aperto il numero massimo di spettatori è 1000, installando le strutture per lo stazionamento del pubblico nella loro più ampia modulazione.
- Garantire la frequente pulizia e disinfezione di tutti gli ambienti, locali e attrazioni, con particolare attenzione alle aree comuni e alle superfici toccate con maggiore frequenza (corrimano, interruttori della luce, pulsanti degli ascensori, maniglie di porte e finestre, ecc.).
- Nei guardaroba, gli indumenti e oggetti personali devono essere riposti in appositi sacchetti porta abiti.
- Per eventuale servizio di ristorazione, attenersi allo specifico protocollo della Ristorazione Bar.

### **3 MODALITA' DI ACCESSO PER L'OPERATORE DEL SERVIZIO E I DIPENDENTI**

All'ingresso sia l'operatore del servizio sia il personale, prima dell'accesso, dovranno sottoporsi al controllo della temperatura corporea mediante l'ausilio di termometro a infrarossi.

Se la temperatura corporea dovesse risultare superiore ai 37,5 °C non sarà consentito l'accesso ai luoghi di lavoro. Le persone in tale condizione saranno trattate secondo quanto riportato nel paragrafo 14.

Dopo essersi sottoposto alla misurazione della temperatura corporea, il personale dovrà procedere alla disinfezione delle mani indossare i DPI necessari in relazione alla specifica mansione o qualora previsti abiti di lavoro. L'uso degli spogliatoi sarà contingentato ad un dipendente per volta allo scopo di garantirne l'impiego in sicurezza.

#### **4 PRECAUZIONI COMPORTAMENTALI E MISURE DI PREVENZIONE DEL CONTAGIO**

Al fine di ridurre la possibilità di contagio, anche da parte di soggetti asintomatici, occorre rispettare le raccomandazioni dell'OMS sulle misure di distanziamento sociale, pulizia delle mani e igiene respiratoria . L'OMS ritiene infatti che il distanziamento tra persone, la frequente igiene delle mani e i corretti atteggiamenti in caso di tosse e starnuti, siano le più efficaci misure per limitare la diffusione del SARS-CoV-2.

##### **4.1 Aspetti organizzativi e gestionali**

L' operatore del servizio prima di riprendere le attività di preparazione e somministrazione di alimenti, deve eseguire l'analisi del rischio della propria attività e adottare le seguenti misure in base alle caratteristiche della propria struttura:

- a.** identificare la persona preposta a fornire ogni opportuno chiarimento in merito alle disposizioni aziendali;
- b.** dotare il personale di idonei DPI opportunamente identificati nel paragrafo dedicato del presente protocollo;
- c.** ridurre il numero di addetti contemporaneamente presenti.
- d.** mettere a disposizione dispenser di soluzioni igienizzanti per la disinfezione delle mani;
- e.** redigere un piano di intervento relativo alla sanificazione di tutti gli ambienti. È consigliabile prevedere almeno una sanificazione straordinaria prima dell'apertura.

## 4.2 Informazioni obbligatorie

L'Operatore del servizio ha l'obbligo di informare personale e avventori delle misure di sicurezza obbligatorie. Le informazioni devono essere comunicate preventivamente con l'ausilio di opportuna segnaletica, layout, brochure e mantenute aggiornate. Le informazioni obbligatorie devono comprendere almeno le seguenti informazioni:

- a. divieto di accesso a soggetti che abbiano avuto contatti con persone risultate positive COVID-19 negli ultimi 14 giorni;
  - b. mantenimento della distanza interpersonale di almeno un metro;
  - c. contingentamento dell'uso dello spogliatoio ad un dipendente per volta;
- evitare situazioni di affollamento di ogni genere anche durante le pause.

## 5 DISPOSITIVI DI PROTEZIONE INDIVIDUALE E MODALITA' DI UTILIZZO

È raccomandata l'adozione delle misure relative alla fornitura ai dipendenti e all'uso corretto dei DPI secondo le seguenti modalità:

- a. è previsto, per tutti i lavoratori che condividono spazi comuni, l'utilizzo di mascherina;
- b. le mascherine, fornite dall'azienda, andranno indossate secondo modalità che impediscano l'involontaria contaminazione, compromettendone l'efficacia;
- c. per gli addetti alle pulizie dei servizi igienici oltre alle mascherine è opportuno fornire gli altri DPI ovvero: guanti in lattice, occhiali/visiere;
- d. è consigliabile fornire guanti in lattice ai lavoratori impiegati in mansioni che lo richiedono (camerieri, cassieri, receptionist);
- e. per i lavoratori impiegati in attività che prevedano l'utilizzo di alte temperature (cuochi, aiuto cuochi, pizzaioli) è da preferire il lavoro a mano nuda sollecitando una maggiore frequenza di lavaggio delle mani.

### 5.1 Smaltimento dei DPI

Come indicato dal rapporto dell'Istituto Superiore di Sanità "*Indicazioni ad interim per la gestione dei rifiuti urbani in relazione alla trasmissione dell'infezione da virus sars-cov-2*", aggiornato al 31 marzo 2020, tutti i DPI impiegati in ambienti di lavoro diversi

dalle strutture sanitarie, dovranno essere smaltiti nei rifiuti indifferenziati, tranne diverse disposizioni dei singoli regolamenti comunali.

Si raccomanda di:

- chiudere adeguatamente i sacchi utilizzando guanti monouso;
- non schiacciare e comprimere i sacchi con le mani;
- evitare l'accesso di animali da compagnia ai locali dove sono presenti i sacchetti di rifiuti;
- smaltire il rifiuto dal proprio esercizio quotidianamente con le procedure in vigore sul territorio (esporli fuori negli appositi contenitori, o gettarli negli appositi cassonetti rionali o di strada).

Utilizzare almeno due sacchetti uno dentro l'altro o in numero maggiore in dipendenza della resistenza meccanica degli stessi, che dovranno essere chiusi utilizzando legacci o nastro adesivo.

## **6 IGIENE DEL PERSONALE**

Il lavoratore dovrà rispettare tutte le norme di corretta prassi igienica previste nel Manuale di Autocontrollo e in aggiunta le seguenti disposizioni atte a garantire elevati livelli di sicurezza:

- a.** garantire una corretta igiene delle mani mediante il lavaggio frequente con acqua corrente calda e detersivi disinfettante per almeno un minuto;
- b.** indossare tutti i DPI forniti dall'operatore del servizio in base alla propria mansione;
- c.** coprire bocca e naso quando tossisce o starnutisce provvedendo a sostituire la mascherina lontano dalle zone di produzione e/o confezionamento provvedendo successivamente al lavaggio delle mani e al corretto smaltimento della mascherina dismessa;
- d.** non toccare mai la mascherina mentre si lavora, in caso di necessità allontanarsi dagli alimenti, sistemare la mascherina avendo cura di toccarla solo dai lembi, lavarsi le mani e riprendere l'attività lavorativa;
- e.** non toccarsi mai gli occhi, il naso o la bocca con le mani;
- f.** nei momenti di pausa o fine servizio non sono consentite soste in aree comuni;
- g.** ove possibile arieggiare gli ambienti per favorire il ricambio d'aria.

**h.** È raccomandata la frequente pulizia delle mani con acqua e sapone per almeno 60 secondi (in alternativa è possibile utilizzare anche un disinfettante per le mani con almeno il 60% di alcool per 30 secondi), secondo quanto previsto da “*Previene le infezioni con il corretto lavaggio delle mani*” del Ministero della Salute.

## **7 GESTIONE DI UN CASO SINTOMATICO SOSPETTO**

### **Ospite**

Nel caso in cui un ospite o un operatore durante la permanenza all'interno della struttura o servizio, manifesti febbre e sintomi respiratori (tosse secca, mal di gola, difficoltà respiratorie), lo deve comunicare tempestivamente al personale possibilmente senza entrare in contatto diretto.

La struttura provvede tempestivamente a contattare il Dipartimento di prevenzione dell'ASL di riferimento, fatto salvo situazioni di particolari criticità, ad esempio dispnea o difficoltà respiratorie severe, in cui si chiederà l'intervento del 118.

Al fine di ridurre al minimo il rischio di contagio, nell'attesa del parere sanitario:

- raccomandare al cliente una mascherina chirurgica;
- ridurre al minimo i contatti con altre persone e indirizzarlo a un ambiente isolato con la porta chiusa, garantendo un'adeguata ventilazione naturale;
- escludere l'impianto di ricircolo dell'aria, se possibile;
- l'eventuale consegna di cibo, bevande o altro sarà effettuata lasciando quanto necessario fuori dalla porta;
- eventuali, necessità improrogabili che comportino l'ingresso di personale nel medesimo ambiente, dovranno essere svolte da persone in buona salute utilizzando gli opportuni dispositivi di protezione individuale;
- far eliminare eventuale materiale utilizzato dal cliente malato (es. fazzoletti di carta utilizzati) direttamente dal cliente in un sacchetto chiuso dallo stesso cliente e che dovrà essere smaltito insieme con i materiali infetti eventualmente prodottisi durante l'intervento del personale sanitario.

### **Personale dipendente o collaboratore**

Se la persona che presenta i sintomi è un dipendente o un collaboratore, al momento in servizio, dovrà interrompere immediatamente l'attività lavorativa comunicandolo al datore di lavoro. Il dipendente è tenuto a rientrare al proprio domicilio adottando le

necessarie precauzioni e prendere contatto con il proprio MMG. Qualora il dipendente sia domiciliato presso la struttura, al fine di ridurre al minimo il rischio di contagio, nell'attesa dell'arrivo dei sanitari, dovranno essere adottate le misure sopra indicate in riferimento agli ospiti. È consigliabile che i dipendenti domiciliati presso la struttura siano alloggiati in camere singole poiché se uno di loro si ammala di COVID 19 tutti coloro che hanno dormito nella stessa stanza dovranno essere posti in isolamento domiciliare e allontanati dal lavoro. Se un dipendente o un collaboratore comunica da casa di avere dei sintomi, o sospetta infezione da Coronavirus, dovrà rimanere a casa e cercare subito assistenza medica. In caso di diagnosi di Covid-19 il lavoratore seguirà le istruzioni ricevute dal personale medico, incluso l'isolamento in casa fino a guarigione virologica accertata.

### **Kit protettivo**

Presso la struttura dovrebbe essere disponibile un kit da utilizzare per coloro che presentano sintomi da Covid-19 o per coloro che si prendono cura di una persona affetta. Il kit comprende i seguenti elementi: mascherine chirurgiche per il malato e di tipo FFP2 per chi presta assistenza; protezione facciale e guanti (usa e getta); grembiule protettivo (usa e getta), tuta a maniche lunghe a tutta lunghezza; disinfettante / salviette germicide per la pulizia delle superfici e dei tessuti; sacchetto monouso per rifiuti a rischio biologico.

### **Persone entrate a contatto con il caso**

Il personale sanitario che effettuerà la valutazione del caso provvederà all'identificazione di tutti i contatti e potrà stabilire le misure di isolamento quarantena e sorveglianza sanitaria nei loro confronti. La struttura/servizio e tutto il personale si impegna a favorire la massima collaborazione in questa fase, e valuterà d'intesa con l'autorità sanitaria, l'opportunità e le eventuali modalità di informazione delle persone non direttamente coinvolte.

## **8 PULIZIA, DISINFEZIONE E SANIFICAZIONE**

**Pulizia (o deterzione):** rimozione dello sporco visibile (ad es. materiale organico e inorganico) da oggetti e superfici, ambienti confinati e aree di pertinenza; di solito viene eseguita manualmente o meccanicamente usando acqua con detersivi o prodotti enzimatici. Una pulizia accurata è essenziale prima della disinfezione poiché i materiali

inorganici e organici che rimangono sulle superfici interferiscono con l'efficacia di questi processi.

**Disinfezione:** un processo in grado di eliminare la maggior parte dei microrganismi patogeni (ad eccezione delle spore batteriche) su oggetti e superfici, attraverso l'impiego di specifici prodotti ad azione germicida. L'efficacia della disinfezione è influenzata dalla quantità di sporco (deve quindi essere preceduta dalla pulizia), dalla natura fisica dell'oggetto (ad es. porosità, fessure, cerniere e fori), da temperatura, pH e umidità. Inoltre, giocano un ruolo la carica organica ed inorganica presente, il tipo ed il livello di contaminazione microbica, la concentrazione ed il tempo di esposizione al germicida.

**Sanificazione:** complesso di procedimenti e operazioni atti a rendere sani determinati ambienti mediante la pulizia e/o la disinfezione e/o la disinfestazione. In sintesi la sanificazione è l'insieme di tutte le procedure atte a rendere ambienti, dispositivi e impianti igienicamente idonei per gli operatori e gli utenti; comprende anche il controllo e il miglioramento delle condizioni del microclima (temperatura, umidità, ventilazione, illuminazione e rumore). Nella graduazione di complessità degli interventi rivolti all'abbattimento del virus SARS CoV-2, dopo pulizia e disinfezione, la sanificazione ha l'obiettivo di intervenire su quei punti dei locali non raggiungibili manualmente; si basa principalmente sulla nebulizzazione dei principi attivi e comprende anche altri interventi come ad esempio le pulizie in altezza e gli interventi sui condotti dell'aerazione.

La sanificazione non può essere eseguita in ambienti ove sono esposti alimenti e/o sono presenti persone o animali. È sempre bene raccomandare la successiva detersione delle superfici a contatto.

La necessità di sanificazione è stabilita in base all'analisi del rischio e non si può considerare un intervento ordinario.

La frequenza della disinfezione e la valutazione della necessità di una sanificazione occasionale o periodica saranno definite sulla base dell'analisi del rischio che tiene conto dei fattori e delle condizioni specifiche del luogo in esame.

## **9 RICEVIMENTO MATERIE PRIME E ALLESTIMENTI.**

Per l'accesso di fornitori esterni devono essere individuate procedure di ingresso, transito e uscita, mediante modalità, percorsi e tempistiche predefinite, al fine di ridurre le occasioni di contatto con il personale interno.

**a.** Dovrà essere stabilito un calendario per gli approvvigionamenti (giornaliero, settimanale) allo scopo di stabilire orari compatibili con le attività evitando che più scarichi avvengano contemporaneamente. L'orario dello scarico deve essere obbligatoriamente previsto al di fuori dell'orario di apertura al pubblico.

**b.** laddove possibile (presenza di area di carico e scarico), il trasportatore dovrà attenersi alla distanza di un metro e comunque è tenuto ad indossare i necessari dispositivi di protezione (mascherina, guanti) in caso di discesa dal mezzo per effettuare la consegna, in caso contrario il trasportatore sarà tenuto a consegnare la merce in corrispondenza dell'area dedicata senza fare ingresso all'interno dell'attività;

**c.** i fornitori sono tenuti a privilegiare la trasmissione della documentazione di trasporto per via telematica ma, in caso di scambio di documenti con il personale, procedono alla preventiva igienizzazione delle mani mantenendo una distanza comunque non inferiore al metro rispetto agli altri operatori.