

Vademecum e linee guida Riapertura dei Centri ANCeSCAO



ANCeSCAO
A.P.S.

Vademecum per la riapertura dei Centri Sociali in relazione all'emergenza Covid-19

Premessa

L'emergenza Covid 19 ha portato anche ad una prolungata chiusura dei centri ed alla sospensione delle tante attività sociali, ricreative e culturali che i centri ANCeSCAO, da 30 anni, quotidianamente propongono.

Ora inizia una fase da tutti molto attesa e altrettanto delicata: la fase della progressiva **riapertura** e **ripresa** delle attività.

Una fase nella quale i nostri Centri e le nostre sedi dovranno essere sempre più punti di riferimento **sicuri** e **affidabili**, nei quali la popolazione più anziana – duramente colpita da questa situazione – avrà l'occasione per riaffacciarsi a quella socialità messa duramente in crisi dal prolungato isolamento e dove recuperare anche equilibrio e fiducia per il loro vivere quotidiano.

L'approccio a questa fase di ripresa, che ha già visto ANCeSCAO protagonista con l'ordinata e ben organizzata riapertura delle aree ortive, dovrà essere sempre improntata al principio di **massima prudenza** e al tassativo **rispetto delle norme**.

Invitiamo nuovamente tutti ad attenersi alle disposizioni degli enti locali e delle autorità sanitarie di riferimento, e a mantenere un costante collegamento sia con gli Enti che con le strutture territoriali ANCeSCAO per eventuali chiarimenti.

Le prescrizioni indicate nel presente Vademecum – aggiornato alla data di spedizione - hanno valenza nazionale e riportano le principali indicazioni generali valide e di orientamento su tutto il territorio italiano.

Sempre in tema di norme, si rammenta infatti che a livello normativo statale sono previsti **tre diversi livelli di competenza** con specifici compiti e ruoli: il *livello nazionale* e la normativa da esso prodotta fanno da riferimento quadro per tutti, *il livello regionale* elabora norme per un ambito territoriale regionale corrispondente all'intera Regione, mentre *il livello comunale* (il livello di governo più vicino al territorio) può intervenire unicamente in senso restrittivo sulle norme dei livelli di competenza superiori in caso di condizioni sanitarie locali e specifiche.

Con il presente documento – frutto del confronto con le Strutture Regionali ANCeSCAO-A.P.S – si intende quindi **fornire** agli organi direttivi dei Centri Sociali **indicazioni di carattere orientativo ed esempi di indicazioni operative**, per poter procedere alla riapertura delle attività garantendo la sicurezza degli operatori, dei Volontari e degli Iscritti, al fine di contrastare e contenere la diffusione del virus Covid-19.

Sicurezza e responsabilità

Si premette che - indipendentemente dall'emergenza Covid - il riferimento normativo in materia di salute e sicurezza sui luoghi di lavoro è il **D.Lgs. 81/2008**, applicabile a tutti i settori di attività, privati e pubblici, e a tutte le tipologie di rischio; ai sensi di tale normativa, anche prima dell'emergenza Covid 19 la responsabilità sulla mancata attuazione di tutte le misure di sicurezza previste per la tutela della salute di volontari, collaboratori e dipendenti ricade sull'Organo Direttivo dell'associazione nella persona del Legale Rappresentante.

Fermo restando tale riferimento generale, in materia di Covid 19, si precisa che tale responsabilità può assumere anche rilevanza di tipo penale, **se e solo se verrà dimostrato** che il contagio, o comunque la malattia o l'infortunio, sia avvenuto nei locali del Centro Sociale a causa di chiare e accertate violazioni delle prescrizioni normative vigenti da parte del Centro.

Pertanto, come accennato in premessa, tutti i Centri – onde evitare di esporsi a tali rischi e a tutela dei propri Soci e Volontari – dovranno mettere in campo e far rispettare scrupolosamente TUTTI gli adempimenti obbligatori indicati nei protocolli sanitari emanati dallo Stato e dagli Enti locali di riferimento.

Nel caso del contagio da Covid-19, sia per la relativa diffusione sul territorio nonché per il periodo di incubazione, risulterebbe molto difficile dimostrare aver contratto l'infezione nel luogo di svolgimento dell'attività.

A tal proposito si è espresso anche l'INAIL, dichiarando che l'infezione da Covid-19 dei collaboratori dell'Associazione **NON presuppone** l'automatica responsabilità civile e penale dell'Organo Direttivo date le molteplicità delle modalità di contagio e la mutevolezza delle prescrizioni da adottare sui luoghi di lavoro e che pertanto le responsabilità degli amministratori devono essere rigorosamente accertate.

Sicurezza per TUTTI

Le misure da adottare non sono volte solo ad assicurare l'incolumità di chi presta la propria opera, a qualsiasi titolo, a favore del Centro: ma si dovrà garantire anche la sicurezza dei **soci frequentatori**, nonché di **tutti i soggetti** con i quali si intrattengono rapporti che presuppongono un contatto diretto, quali ad esempio i fornitori.

In linea generale permangono i **seguenti obblighi a tutela della salute personale e collettiva:**

- non si ritiene obbligatoria la misurazione della temperatura per accedere al Centro (su questo aspetto è necessario confrontarsi con l'ente locale di riferimento), ma il referente del Centro è tenuto ad informare tutti i volontari relativamente all'obbligo di astensione dall'attività presso il Centro in caso di infezione respiratoria e/o febbre (Temperatura maggiore di 37,5°C);

- rimanere al proprio domicilio se si è stati a contatto con persone positive al virus nei 14 giorni precedenti;
- la consapevolezza e l'accettazione del fatto di non poter permanere e di doverlo dichiarare tempestivamente laddove, anche successivamente all'ingresso, sussistano le condizioni di pericolo (sintomi di influenza, insorgenza di febbre, etc).
- In alcune Regioni è previsto l'obbligo di mantenere un registro delle presenze giornaliere da conservare per una durata variabile, garantendo il rispetto della normativa in materia di protezione dei dati personali. Su questo aspetto, data la variabilità delle normative a livello regionale, vi invitiamo a contattare direttamente il vostro Ente locale di riferimento.

Informazione, formazione e cartellonistica

Sarà fondamentale informare, monitorare e responsabilizzare **TUTTI** (volontari, soci frequentatori, terzi) nell'adozione di comportamenti e nel rispetto scrupoloso di tutte le misure igieniche, di sicurezza e prevenzione adottate dal Centro Sociale.

In particolare per i volontari e i collaboratori è necessario avviare **azioni formative** mirate al fine di illustrare tutti gli adempimenti e le azioni che si dovranno realizzare per l'attuazione dei protocolli sanitari.

Sarà compito del Centro fornire adeguata **informazione** sulle misure adottate e sui comportamenti da seguire durante la permanenza nei locali, anche mediante la presenza di un'apposita **cartellonistica leggibile** (in allegato il materiale da utilizzare).

Attività: cosa si può fare e cosa no?

Nel rispetto delle misure di sicurezza da adottare per il contrasto dell'epidemia di Covid-19, si potranno riprendere le attività previste dalle varie normative regionali (in continuo aggiornamento e alle quali si rimanda), ad esempio: somministrazione di alimenti e bevande, organizzazione di dibattiti, convegni, mostre/esposizioni, manutenzione del verde, concerti di sola musica d'ascolto, attività coristiche, sportive e motorie.

A titolo esemplificativo, al momento attuale, **NON** sarà consentito il gioco delle carte, il ballo, non potranno essere messi a disposizione quotidiani/riviste, e l'eventuale servizio guardaroba potrà essere reso solo ove sia possibile evitare il contatto tra oggetti appartenenti a soggetti diversi.

In generale le attività che presuppongono la condivisione di spazi/beni tra più soggetti andranno evitate.

Per eventi e iniziative e iniziative specifiche, ove possibile, si consiglia fortemente di utilizzare modalità di prenotazione e privilegiare attività a piccoli gruppi di persone.

Considerato il costante aggiornamento della materia e onde evitare errate interpretazioni, vi invitiamo sempre a confrontarvi con i vostri Enti locali di riferimento e con le vostre Strutture territoriali ANCeSCAO per ricevere indicazioni chiare e alle quale attenervi.

Dispositivi di protezione individuali (DPI)

In ogni momento della vita associativa è obbligatorio l'uso dei cosiddetti dispositivi di protezione individuali, quali ad esempio l'uso delle **mascherine**, mentre **l'uso dei guanti** può essere sostituito da un lavaggio o igienizzazione frequente delle mani mediante preparazioni a base alcolica (es: Amuchina). Si ricorda che i guanti, qualora utilizzati, devono essere cambiati frequentemente e comunque ogni volta che si sporcano o si danneggiano. I guanti già utilizzati, una volta rimossi, non devono essere riutilizzati e devono essere smaltiti nei rifiuti indifferenziati.

Ciascun volontario dovrà ricevere **formazione** necessaria per il corretto uso dei DPI e, pertanto, dovrà utilizzarli conformemente alle informazioni ricevute.

Organizzazione degli spazi e distanziamento sociale

In linea con il concetto oramai conosciuto del "distanziamento sociale" si rende necessaria una riorganizzazione degli spazi e delle aree dei Centro Sociali.

Di seguito alcuni consigli e indicazioni generali alle quali attenersi e da armonizzare con le indicazioni ricevute dagli enti locali di riferimento.

In particolare si raccomanda di:

- privilegiare l'organizzazione delle attività, ove possibile, negli spazi all'aperto;
- predisporre gli spazi e le aree del Centro garantendo almeno un metro tra una persona ed un'altra, evitando gli assembramenti;
- negli spazi al chiuso, adottare opportune misure di distanziamento delle postazioni di lavoro e delle attrezzature per la somministrazione (banco bar, tavoli, sedie) ;
- esporre gel igienizzante a disposizione di volontari e Soci, non solo all'entrata ma anche in più punti dei locali;
- arieggiare di frequente i locali, favorendo il ricambio d'aria naturale e ventilazione; per gli impianti di condizionamento, è obbligatorio, se tecnicamente possibile, escludere totalmente la funzione di ricircolo dell'aria; se ciò non fosse tecnicamente possibile, vanno rafforzate ulteriormente le misure per il ricambio d'aria naturale e in ogni caso va garantita la pulizia, ad impianto fermo, dei filtri dell'aria di ricircolo per mantenere i livelli di filtrazione/rimozione adeguati, secondo le indicazioni tecniche di cui al documento dell'Istituto Superiore di Sanità.
- ove possibile, entrata ed uscita dovranno avere accessi separati in maniera da evitare incroci;
- posizionare ove opportuno idonea segnaletica orizzontale per favorire il distanziamento interpersonale. Ad esempio: alla cassa e al bancone del bar, in spazi attigui ai servizi igienici onde evitare file;
- valutare l'installazione delle opportune barriere divisorie in plexiglass (es: alla cassa del bar) ;
- posizionare contenitori per rifiuti indifferenziati per lo smaltimento di fazzoletti, rotoli di carta o dispositivi di protezione individuale (mascherine). Possibilmente con apertura a pedale.

Volontari e collaboratori

Il Centro provvederà a **formare ed informare** tutti volontari e i collaboratori tramite momenti formativi interni che includano l'illustrazione delle linee guida regionali e delle procedure organizzative interne per la prevenzione e il contrasto del COVID-19.

I volontari dovranno essere dotati degli specifici dispositivi di protezione individuale e dovranno essere informati sul corretto utilizzo.

Per quanto riguarda **collaboratori e dipendenti retribuiti con regolare contratto**, data l'estrema variabilità delle casistiche, si invita a rapportarsi direttamente con chi già si occupa normalmente della sicurezza del lavoro.

Fornitori esterni: modalità d'accesso

- Devono essere ridotti allo stretto necessario i contatti con l'esterno.
- Devono essere individuate specifiche modalità di ingresso, transito e uscita.
- Durante le attività di carico e scarico degli alimenti i trasportatori dovranno osservare rigorosamente la distanza di un metro, e disinfettarsi le mani o i guanti prima dello scambio dei documenti di consegna.

Pulizia, disinfezione e sanificazione: chiarimenti e indicazioni tecniche

Al fine di comprendere al meglio le normative e il significato di alcuni termini utilizzati è opportuno quindi precisare cosa si intende con **pulizia, disinfezione** e in quali situazioni è necessario procedere ad una **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.

Pulizia e Disinfezione possono essere effettuate direttamente ed in autonomia

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).

La sanificazione, quale processo di maggiore complessità, può essere svolta dalle Imprese specializzate. La necessità di sanificazione è stabilita in base all'analisi del rischio e non si può considerare un intervento ordinario.

Riepilogo delle operazioni utili e soggetti abilitati allo svolgimento

Riapertura dopo la lunga fase di chiusura:

- Pulizia approfondita e disinfezione di superfici, oggetti ed ambienti in autonomia oppure mediante Imprese di Servizi con detergenti e prodotti ad azione virucida (PMC/Prodotti Biocidi/prodotti in libera vendita). La sanificazione straordinaria, anche se l'obbligo non è previsto, può essere comunque opportuna e – qualora effettuata da un'azienda esterna – può essere anche certificata, offrendo maggiori garanzie in termini di responsabilità.

Attività ordinarie di pulizia in spazi comuni e locali tecnici:

- in via generale si considerano necessarie le attività di **pulizia seguita da disinfezione** dei locali, degli ambienti, delle postazioni di lavoro e delle aree comuni maggiormente esposte al contatto con le persone. Tali operazioni potranno essere svolte in autonomia oppure mediante Imprese di Servizi con detergenti e con prodotti ad azione virucida (PMC/Prodotti Biocidi/prodotti in libera vendita);
- deve essere quindi stilato un **programma di pulizia e disinfezione** che definisca aree di intervento, modalità, prodotti e frequenza;
- negli spazi di vendita e somministrazione le attività di pulizia e disinfezione devono essere effettuate con una maggior frequenza, in particolare delle superfici toccate più frequentemente, come ad esempio maniglie di banchi o armadi frigoriferi, tastiere dei terminali POS;
- **arieggiare** gli ambienti sia durante sia dopo l'uso dei prodotti per la pulizia e la disinfezione;
- **servizi igienici: devono essere puliti e disinfettati con maggior frequenza;**
- tende, addobbi e materiali in tessuto: devono essere sottoposti a un ciclo di lavaggio con acqua calda a 60-90 °C con comuni detersivi. La biancheria deve essere maneggiata con guanti.

Presenza di un soggetto risultato positivo al virus:

Qualora all'interno del Centro si verifichi il caso di un Socio con positività al Coronavirus occorre immediatamente informare e confrontarsi con le autorità locali competenti e concordare con loro le azioni da mettere in campo a tutela della salute pubblica.

Somministrazione di alimenti e bevande e preparazione degli alimenti

Ferme restando le normative igieniche e di sicurezza generali in materia di somministrazione e preparazione degli alimenti, compresa la formazione specifica per coloro che operano nell'ambito della somministrazione, occorre osservare alcune indicazioni specifiche:

- distribuire e distanziare i tavoli in modo che le sedute garantiscano il distanziamento interpersonale di almeno un metro;
- si sconsiglia l'utilizzo di tavoli promiscui e le sedute del tipo "panche" con più posti;

- è obbligatorio l'uso delle mascherine da parte degli addetti alla distribuzione, commercializzazione e somministrazione degli alimenti;
- circa l'uso dei guanti occorre seguire le norme in materia di igiene generali previste;
- gestione delle aree comuni come indicato al punto "Organizzazione degli spazi e distanziamento sociale";
- evitare l'uso di appendiabiti comuni;
- è vietato esporre prodotti alimentari anche se cotti salvo che non siano protetti da apposite schermature, vetrine, etc. comunque chiuse;
- occorre garantire il cambio della biancheria da tavolo, ove in uso, ad ogni cambio di persona; dove non sia previsto tovagliame coprente interamente il tavolo occorre garantire l'igienizzazione dei tavoli ad ogni cambio di commensale;
- devono essere utilizzati condimenti, salse, pane, cracker, grissini in confezioni monodose;
- piatti, bicchieri, posate e simili sono lavati in lavastoviglie a temperatura adeguata, in modo che possano essere disinfettati, inclusi gli oggetti che non sono stati utilizzati dai clienti in quanto potrebbero essere entrati in contatto con le mani degli stessi;
- no servizio a buffet o modalità di aperitivo a "servizio libero". Il servizio di somministrazione deve essere erogato ai tavoli dai volontari/collaboratori, muniti di attrezzatura adeguata;
- circa l'organizzazione delle attività dei volontari si raccomanda : 1) usare postazioni di lavoro sfalsate in modo che i lavoratori non si trovino uno di fronte all'altro; 2) limitare il numero degli addetti presenti contemporaneamente in un'area di preparazione di alimenti, organizzando la presenza di volontario o collaboratori su turni di lavoro, in modo da ridurre le interazioni tra i gruppi;
- lavare frequentemente e sanificare periodicamente tutte le superfici e gli utensili a contatto con gli alimenti;
- la biancheria da sala e da cucina, le tende e altri materiali di tessuto devono essere sottoposti a un ciclo di lavaggio con acqua calda a 60-90 °C con comuni detersivi. La biancheria deve essere maneggiata con guanti.

Ringraziamenti:

Si desiderano ringraziare per la stesura di tale documento la Struttura territoriale ANCeSCAO della Regione Emilia-Romagna, il Dott. Lorenzo Desilvestro del Team Tecnico Nazionale ANCeSCAO-A.P.S, e la Struttura territoriale ANCeSCAO della Regione Umbria per la realizzazione dei cartelli che trovate in allegato.