



PROTOCOLLO IGIENICO SANITARIO PER IL BAR

SOMMARIO

0. INTRODUZIONE.....	3
0.1 Definizione dei ruoli.....	3
0.2 Definizione delle responsabilità.....	3
1. ACCESSO AL LOCALE DEL PERSONALE.....	3
2. ACCESSO FORNITORI.....	4
3. ORGANIZZAZIONE.....	4
3.1 Area cucina.....	4
3.2 Area sala bar.....	4
4. ACCESSO AL LOCALE BAR.....	5
5. GESTIONE DELLA CLIENTELA.....	5
6. SALE GIOCHI E SALE TV.....	5
7. FESTE DELL'ORATORIO – IN ORATORIO – AULE CATECHISMO.....	6
8. PULIZIA E IGIENIZZAZIONE DEGLI AMBIENTI.....	6
Come rimuovere la mascherina.....	9

0. INTRODUZIONE

Il presente protocollo ha lo scopo di illustrare tutte le modalità di gestione del Bar dell'Oratorio. Le indicazioni fornite nel presente protocollo sono da intendersi a completamento di quanto indicato nel Protocollo Generale.

0.1 Definizione delle responsabilità

L'applicazione delle regole riportate ai punti seguenti del presente protocollo, nonché la vigilanza del rispetto, spetta al Parroco pro tempore della parrocchia o suo delegato, in qualità di Responsabile dell'oratorio. Qualora il bar dell'oratorio venga gestito da soggetti terzi, come ad esempio, non a scopo elencativo ma dimostrativo, cooperative o associazioni, i cui rapporti sono regolati da un contratto, la responsabilità dell'implementazione di un protocollo spetta al soggetto giuridico terzo. Nessuna responsabilità sarà in capo al parroco pro tempore della Parrocchia. Il Parroco pro tempore richiederà al soggetto giuridico terzo una autocertificazione in cui compaiono:

- A. regione sociale del soggetto terzo;
- B. estremi fiscali;
- C. estremi del legale rappresentante;

nel quale, a responsabilità del legale rappresentante, dichiara:

- A. che l'organizzazione ha implementato un protocollo anti-contagio;
- B. che il protocollo è conforme alle indicazioni legislative;
- C. che l'organizzazione vigila sulla corretta applicazione del protocollo stesso;
- D. che l'organizzazione manleva integralmente la Parrocchia da qualsivoglia responsabilità circa la mancata attuazione del protocollo stesso per cause non riconducibili alla Parrocchia stessa.

Tali elementi sono necessari al fine di consentire la riapertura dell'esercizio.

1. ACCESSO AL LOCALE DEL PERSONALE

Il personale (volontario o dipendente) che accede al locale bar misura la temperatura corporea. La misurazione avviene con termometro a contatto che viene disinfettato con alcool dopo ogni misura, o tramite termometro a infrarossi senza contatto. Vengono ammessi all'interno del locale i soli soggetti che presentano una temperatura corporea inferiore a 37,5 °C.

Tutto il personale deve indossare una mascherina protettiva e viene messo a disposizione all'ingresso del bar un gel igienizzante per le mani. Per gli addetti di questo settore è fortemente consigliato l'uso dei guanti monouso e/o una igienizzazione delle mani prima di ogni consegna/intervento al tavolo.

2. ACCESSO FORNITORI

All'ingresso ogni fornitore deve essere munito di mascherina protettiva, dovrà igienizzare le mani con il gel messo a disposizione nei locali del bar, e sarà sottoposto a misurazione della temperatura corporea con termometro a contatto che viene disinfettato con alcool dopo ogni misura, o tramite termometro a infrarossi senza contatto. Vengono ammessi all'interno del locale i soli soggetti che presentano una temperatura corporea inferiore a 37,5 °C.

Le modalità di comportamento dei fornitori all'interno del bar dell'Oratorio dovranno attenersi alle disposizioni igienico sanitarie di sicurezza indicate mediante apposita cartellonistica.

3. ORGANIZZAZIONE

Il responsabile dell'oratorio deve provvedere a riorganizzare gli spazi affinché, tranne dove non è tecnicamente possibile, il personale mantenga una distanza di almeno 1 metro. Qualora questo non sia possibile a causa di ridotti spazi, il responsabile dell'oratorio vigila affinché la riduzione della distanza avvenga per brevi periodi e solo per lo stretto necessario.

In particolare, nelle aree del locale, l'organizzazione deve essere così effettuata:

3.1 Area cucina: ove possibile, il personale agirà prevalentemente nella propria postazione distanziata di almeno 1 m da quella dei colleghi. Se la lavorazione richiede la riduzione del distanziamento sociale adeguato, questo dovrà avvenire per un periodo limitato al tempo necessario per la specifica operazione. Tutti dovranno indossare sempre mascherina protettiva e guanti monouso, ove i procedimenti lo consentano. In caso contrario l'operatore della cucina dovrà pulirsi le mani prima di ogni lavorazione. Ogni operatore ha la sua postazione normalmente distanziata più di 1 metro dalle altre.

3.2 Area sala bar: all'interno della sala bar sono presenti tavolini e sedie per accogliere i frequentatori, che effettuano la consumazione da seduti. I tavoli sono stati posizionati mantenendo tra di essi una distanza minima di 1 metro. Lo stesso vale per i posti a sedere, che dovranno garantire il medesimo distanziamento.

Per le consumazioni al banco, ugualmente, sono state segnalate le postazioni a cui ogni frequentatore deve attenersi per il rispetto della distanza adeguata. È ammesso un mancato rispetto della distanza prevista solo nel caso in cui presso il locale bar siano presenti persone di età inferiore ai sei anni o persone non autosufficienti.

Presso la sala bar, ove sia possibile, è auspicabile evidenziare una via d'ingresso e una di uscita. Anche negli spazi esterni, che restano da preferire rispetto agli ambienti interni, qualora ve ne siano le possibilità, i tavolini presenti sono stati posizionati in modo da garantire il distanziamento minimo di almeno 1 metro. La postazione dedicata alla cassa può essere dotata di barriere fisiche (es.

schermi in plexiglass); il personale deve indossare la mascherina e avere a disposizione gel igienizzante per le mani.

4. ACCESSO AL LOCALE BAR

Predisporre una adeguata informazione sulle misure di prevenzione. È necessario rendere disponibili prodotti igienizzanti per i frequentatori anche in più punti del locale, in particolare all'entrata e in prossimità dei servizi igienici, che dovranno essere puliti più volte al giorno. La rilevazione della temperatura corporea è consigliata per i frequentatori del bar dell'Oratorio.

5. GESTIONE DELLA CLIENTELA

All'interno del locale, verranno installati appositi cartelli, riportati in allegato al fine di aiutare, anche attraverso l'utilizzo di info grafiche, i clienti ad individuare le corrette modalità di comportamento.

Al fine di gestire ed organizzare al meglio la clientela,

È ammesso:

- che i clienti tolgano la mascherina, una volta seduti al tavolo;
- stabilire modalità di prenotazione dei tavoli in modo da evitare assembramenti ed al fine che il gestore sia in grado di accogliere i clienti in totale sicurezza e organizzazione.

È obbligatorio:

- indossare la mascherina protettiva ogni qualvolta sia necessario spostarsi all'interno del locale;
- non potranno essere presenti all'interno del locale più persone di quanti siano i posti a sedere.

È consigliato:

- l'utilizzo di App o lavagne in sostituzione di menù e/o liste, in caso di menù cartacei, questi dovranno essere plastificati in modo da essere igienizzabili tra un frequentatore e il successivo.

6. SALE GIOCHI E SALE TV

È consentito l'accesso alla zona tv, solo prevedendo la presenza di posti a sedere contrassegnati con sedute distanti almeno 1 metro in ogni direzione.

Per quanto riguarda le sale giochi o spazi adibiti a ricreazione con biliardino, biliardo, ping pong e simili, è consentito l'uso dei giochi che possono garantire il distanziamento di almeno 1 metro, per gli altri sarà inibito l'uso attraverso chiare indicazioni segnaletiche.

Dopo l'utilizzo di tali attrezzature, si provveda ad adeguata igienizzazione.

7. FESTE DELL'ORATORIO – IN ORATORIO – AULE CATECHISMO

Quanto alle normative per la realizzazione di feste dell'Oratorio (costruzione di giornate di attività, serate di apertura e altri eventi in Oratorio) ricordiamo i punti decisivi cui ottemperare:

- la vigilanza sul **distanziamento** e - negli spazi al chiuso - **l'obbligo della mascherina**: la norma è stata reiterata sino al 15 ottobre dall'Ordinanza del governatore di Regione Lombardia in data 10 settembre;
- **l'igienizzazione**, che da settimane abbiamo imparato a conoscere, e **l'adeguata informazione**;
- per le **cene**: è bene procedere con la logica della **prenotazione**, per garantire l'osservanza delle disposizioni su accesso, posti a sedere e distanziamenti. All'ingresso si tenga registrazione dei presenti, si raccomanda la compilazione dell'autodichiarazione delle condizioni di salute (vedi allegato). Ricordiamo che il tenore delle disposizioni tende a poter tracciare, in caso di persone positive, gli eventuali contatti avuti. Per il bene di tutti. Facciamo attenzione alle normative generali sulla regolarità di cucine e confezionamento dei cibi e sulla somministrazione che dovrà tener conto anche dell'emergenza Covid-19: si organizzi un servizio ai tavoli secondo le disposizioni igieniche;
- **circa i volontari**: è opportuno far sottoscrivere la dichiarazione per i maggiorenni e la dichiarazione per i minorenni da parte della famiglia che attesti le condizioni di salute;
- per i giorni delle manifestazioni a carattere pubblico -qualora si somministri temporaneamente cibo e bevande- si presenti al Comune la SCIA (segnalazione certificata di inizio attività): questa procedura appartiene alle modulistiche e alle prassi locali. È sempre opportuno e consigliato **verificare con l'Amministrazione, in spirito di collaborazione**, quanto necessario rispetto alle iniziative che l'Oratorio intende organizzare e che hanno carattere pubblico.

Per le **feste di compleanno o di altro genere**:

- all'organizzatore verrà consegnato un regolamento da firmare per presa visione (vedi allegato 9);
- l'organizzatore dovrà stilare un elenco degli invitati che verrà custodito per un periodo di 21 giorni;
- per ogni partecipante, l'organizzatore dovrà anche compilare un'autodichiarazione sulle condizioni di salute di ogni minore, firmata dal rispettivo genitore o da chi ne fa le veci

(autodichiarazione ai sensi dell'art. 47 D.P.R.N. 445/2000 – usare l'allegato 10, autodichiarazione attività occasionale minore);

- se la festa avrà luogo in un locale chiuso, vi si potrà accedere in base al numero stabilito dalle norme di distanziamento sociale;

8. PULIZIA E IGIENIZZAZIONE DEGLI AMBIENTI

In questa circostanza straordinaria, sarà necessario dedicare particolare attenzione alla pulizia dei locali comuni (servizi igienici, erogatori automatici, etc.) e delle installazioni (porte, mancorrenti, finestre, ...) dove maggiore è la frequenza ovvero la possibilità di contatto. È necessario che tutto il personale si attenga alle norme di comportamento igienico sanitario contenute nella procedura dedicata.

I tavoli e le sedie che accolgono i clienti devono essere igienizzati prima di far accomodare il cliente successivo.

Prima della riapertura del locale sarà necessario, anche in maniera autonoma, procedere ad una igienizzazione dell'intera struttura: sale, servizi igienici, spogliatoi e di tutte le attrezzature. Il tutto sempre secondo la procedura sopra citata.

In presenza di impianti di termoventilazione sarà necessario pulire regolarmente, in base alle indicazioni fornite dal produttore e ad impianto fermo, i filtri dell'aria di ricircolo in dotazione all'impianto/climatizzatore per mantenere livelli di filtrazione/rimozione adeguati.

Evitare di utilizzare e spruzzare prodotti per la pulizia detergenti/disinfettanti spray direttamente sul filtro per non inalare sostanze inquinanti durante il funzionamento. È importante aprire regolarmente porte e finestre per aumentare il ricambio e la diluizione degli inquinanti, della CO₂, degli odori, della umidità e dell'aerosol biologico accumulati nell'aria ricircolata continuamente nella stanza/ambiente. Bisognerà inoltre pulire regolarmente le prese e le griglie di ventilazione con panni in microfibra inumiditi con acqua e con i comuni saponi, oppure con una soluzione di alcool etilico con una percentuale minima del 70% v/v asciugando successivamente. Eliminando la polvere e la sporcizia si riduce il substrato sul quale possono crearsi condizioni favorevoli allo sviluppo e alla sopravvivenza di batteri e muffe. Se, sarà necessaria, l'accensione degli impianti di riscaldamento/raffrescamento, verrà eliminata, ove possibile, la funzione di ricircolo dell'aria (vedere Rapporto ISS COVID-19 n. 5/2020 del 21 aprile 2020).

Allegati

UTILIZZO DELLA MASCHERINA

Prima di indossare una mascherina facciale, è indispensabile imparare ad usarla e ad eliminarla correttamente, affinché possa proteggere e non diventi un'ulteriore fonte di trasmissione del virus.

Di conseguenza:

- 1- Prima di indossare una mascherina, **lavare le mani con acqua e sapone** o disinfettante per le mani con la soluzione alcolica;
- 2- Controllare che la mascherina non presenti lacerazioni o fori;
- 3- Assicurarsi che il lato corretto (il lato colorato) della mascherina sia rivolto verso l'esterno;
- 4- Prendere la mascherina per i laccetti o gli elastici laterali (figura 1) e indossarla in modo da coprire il naso e la bocca (figura 2);

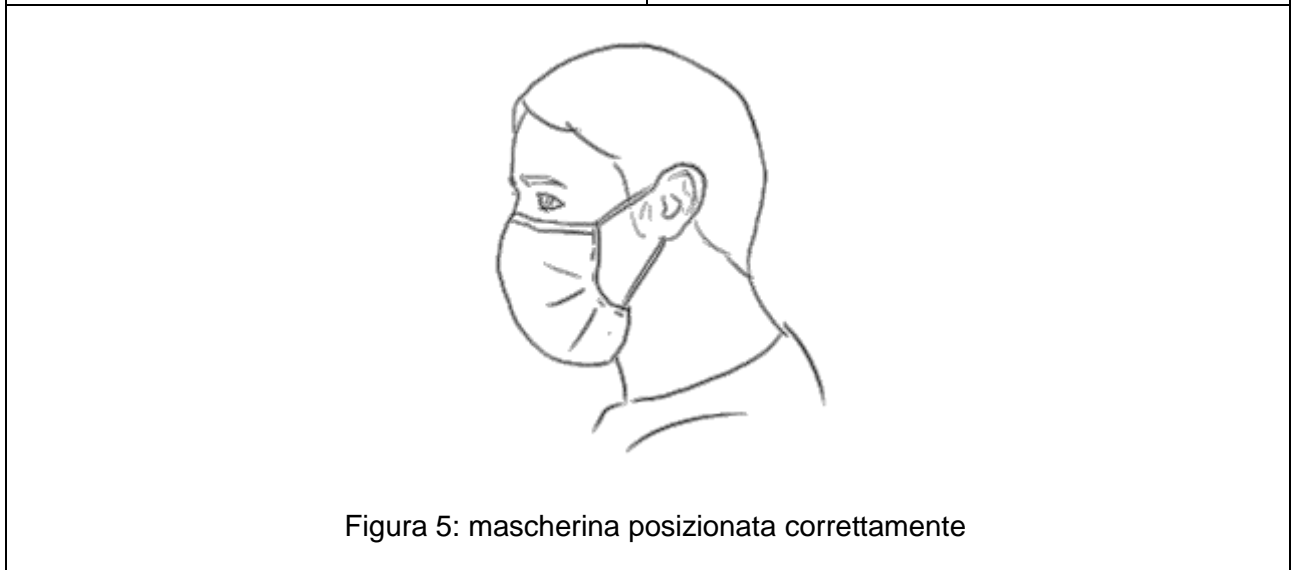
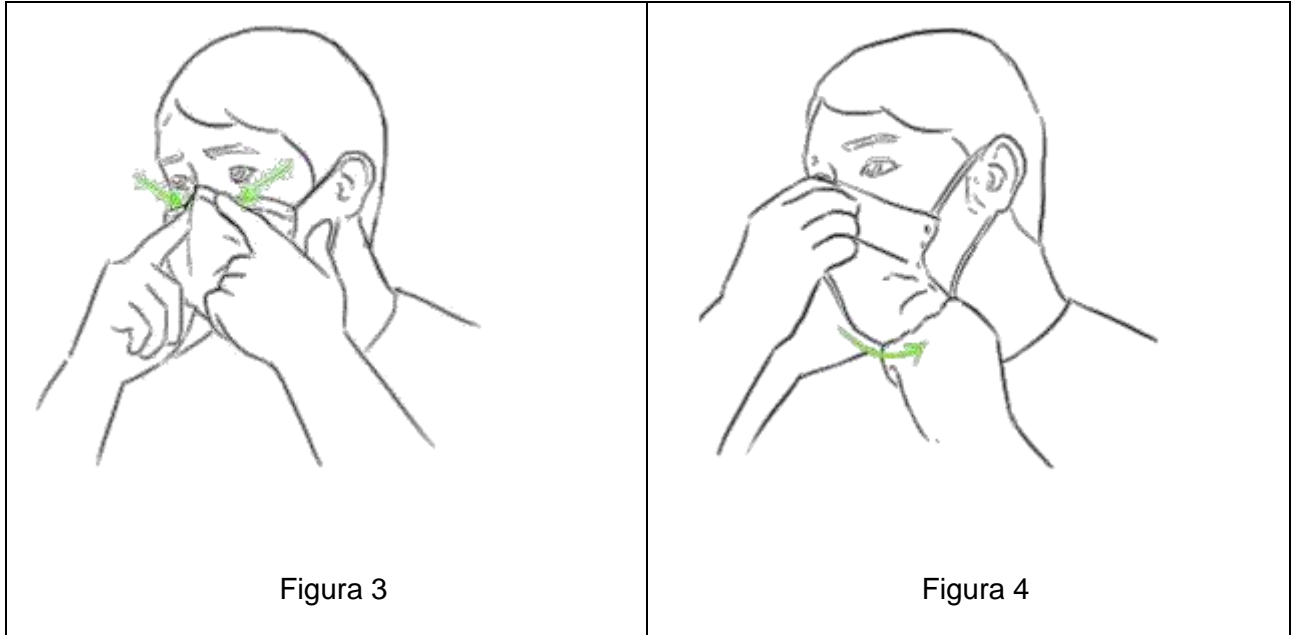


Figura 1



Figura 2

5- Verificare che la mascherina sia ben aderente al naso (figura 3) e che copra il viso fino al di sotto del mento (figura 4), assicurandosi che non vi siano spazi vuoti tra il viso e la maschera;

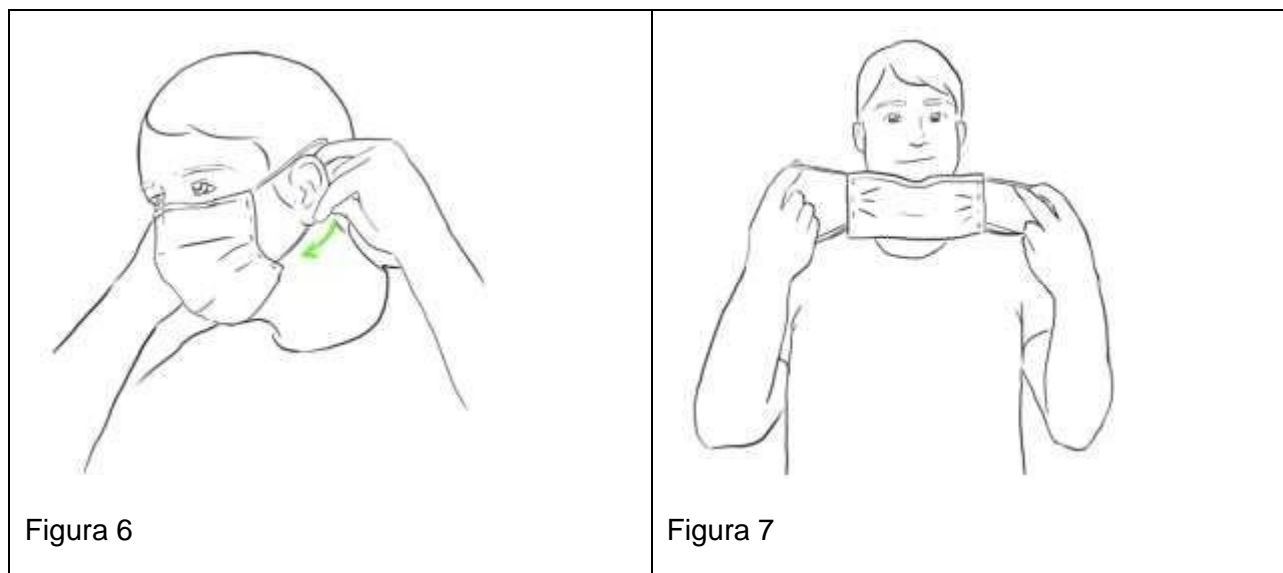


6- Evitare di toccare con le mani la mascherina mentre la state portando. Se questo avviene, procedere quanto prima con il consueto lavaggio delle mani (vedi sopra).

Come rimuovere la mascherina

1- Afferrare con le mani i laccetti o gli elastici laterali della mascherina e rimuoverla da dietro (figura 6);

2- **Non va assolutamente toccata la parte anteriore della maschera (figura 7)**, che potrebbe essere stata contaminata da goccioline infette presenti nell'ambiente;



3- Fare attenzione a non toccarsi gli occhi, il naso e la bocca quando si rimuove la mascherina dal viso;

4- Gettare immediatamente la mascherina monouso in un contenitore per rifiuti indifferenziati che va mantenuto chiuso;

5- Effettuare subito il lavaggio delle mani o l'igiene con soluzione alcolica (vedi sopra).



nuovo coronavirus

Consigli per gli ambienti chiusi

Ricambio dell'aria

- Garantire un buon ricambio d'aria in tutti gli ambienti: casa, uffici, strutture sanitarie, farmacie, parafarmacie, banche, poste, supermercati, mezzi di trasporto.
- Aprire regolarmente le finestre scegliendo quelle più distanti dalle strade trafficate.
- Non aprire le finestre durante le ore di punta del traffico e non lasciarle aperte la notte.
- Ottimizzare l'apertura in funzione delle attività svolte.

Pulizia

- Prima di utilizzare i prodotti per la pulizia leggi attentamente le istruzioni e rispetta i dosaggi d'uso raccomandati sulle confezioni (vedi simboli di pericolo sulle etichette).
- Pulire i diversi ambienti, materiali e arredi utilizzando acqua e sapone e/o alcol etilico 75% e/o ipoclorito di sodio 0,5%. In tutti i casi le pulizie devono essere eseguite con guanti e/o dispositivi di protezione individuale.
- Non miscelare i prodotti di pulizia, in particolare quelli contenenti candeggina o ammoniaca con altri prodotti.
- Sia durante che dopo l'uso dei prodotti per la pulizia e la sanificazione, arieggiare gli ambienti.

Impianti di ventilazione

A casa

- Pulire regolarmente le prese e le griglie di ventilazione dell'aria dei condizionatori con un panno inumidito con acqua e sapone oppure con alcol etilico 75%.

Negli uffici e nei luoghi pubblici

- Gli impianti di ventilazione meccanica controllata (VMC) devono essere tenuti accesi e in buono stato di funzionamento. Tenere sotto controllo i parametri microclimatici (es. temperatura, umidità relativa, CO₂).
- Negli impianti di ventilazione meccanica controllata (VMC) eliminare totalmente il ricircolo dell'aria.
- Pulire regolarmente i filtri e acquisire informazioni sul tipo di pacco filtrante installato sull'impianto di condizionamento ed eventualmente sostituirlo con un pacco filtrante più efficiente.



DIOCESI
DI BERGAMO

Lavare frequentemente le mani è importante, soprattutto quando trascorri molto tempo fuori casa, in luoghi pubblici. Il lavaggio delle mani è particolarmente importante in alcune situazioni, ad esempio:

PRIMA DI

- mangiare
- maneggiare o consumare alimenti
- somministrare farmaci
- medicare o toccare una ferita
- applicare o rimuovere le lenti a contatto
- usare il bagno
- cambiare un pannolino
- toccare un ammalato

Dopo

- aver tossito, starnutito o soffiato il naso
- essere stati a stretto contatto con persone ammalate
- essere stati a contatto con animali
- aver usato il bagno
- aver cambiato un pannolino
- aver toccato cibo crudo, in particolare carne, pesce, pollame e uova
- aver maneggiato spazzatura
- aver usato un telefono pubblico, maneggiato soldi, ecc.
- aver usato un mezzo di trasporto (bus, taxi, auto, ecc.)
- aver soggiornato in luoghi molto affollati, come palestre, sale da aspetto di ferrovie, aeroporti, cinema, ecc.

Il lavaggio delle mani ha lo scopo di garantire un'adeguata pulizia e igiene delle mani attraverso una azione meccanica.

Per l'igiene delle mani è sufficiente il comune sapone. In assenza di acqua si può ricorrere ai cosiddetti igienizzanti per le mani (hand sanitizer), a base alcolica. Si ricorda che una corretta igiene delle mani richiede che si dedichi a questa operazione non meno di 40-60 secondi se si è optato

per il lavaggio con acqua e sapone e non meno di 30-60 secondi se invece si è optato per l'uso di igienizzanti a base alcolica. Questi prodotti vanno usati quando le mani sono asciutte, altrimenti non sono efficaci.

Se si usano frequentemente possono provocare secchezza della cute.

In commercio esistono prodotti medico-chirurgici e biocidi autorizzati con azione battericida, ma bisogna fare attenzione a non abusarne. L'uso prolungato potrebbe favorire nei batteri lo sviluppo di resistenze nei confronti di questi prodotti, aumentando il rischio di infezioni.



Direzione generale della comunicazione e dei rapporti europei e internazionali
Ufficio 2

Centro Stampa Ministero della Salute

Filata di stampa nel mese di gennaio 2020

www.salute.gov.it



Previene le infezioni con il corretto lavaggio delle mani



con acqua e sapone

occorrono 60 secondi

1. Bagna bene le mani con l'acqua
2. Applica una quantità di sapone sufficiente per coprire tutta la superficie delle mani
3. Friziona bene le mani palma contro palma
4. Friziona il palmo sinistro sopra il dorso destro intrecciando le dita tra loro e viceversa
5. Friziona il dorso delle dita contro il palmo opposto tenendo le dita strette tra loro
6. Friziona le mani palma contro palma avanti e indietro intrecciando le dita della mano destra incrociando con quelle della sinistra
7. Friziona il pollice destro mantenendolo stretto nel palmo della mano sinistra e viceversa
8. Friziona ruotando avanti e indietro le dita della mano destra strette tra loro nel palmo della mano sinistra e viceversa
9. Friziona il polso ruotando avanti e indietro le dita della mano destra strette tra loro sul polso sinistro e ripeti per il polso destro
10. Sciacqua accuratamente le mani con l'acqua
11. Asciuga accuratamente le mani con una salvietta monouso
12. Usa la salvietta monouso per chiudere il rubinetto

1. Versa nel palmo della mano una quantità di soluzione sufficiente per coprire tutta la superficie delle mani
2. Friziona le mani palmo contro palmo
3. Friziona il palmo sinistro sopra il dorso destro intrecciando le dita tra loro e viceversa
4. Friziona bene palmo contro palmo
5. Friziona bene i dorsi delle mani con le dita
6. Friziona il pollice destro mantenendolo stretto nel palmo della mano sinistra e viceversa
7. Friziona ruotando avanti e indietro le dita della mano destra strette tra loro nel palmo della mano sinistra e viceversa
8. Friziona il polso ruotando avanti e indietro le dita della mano destra strette tra loro sul polso sinistro e ripeti per il polso destro
9. Una volta asciutte le tue mani sono pulite

con la soluzione alcolica

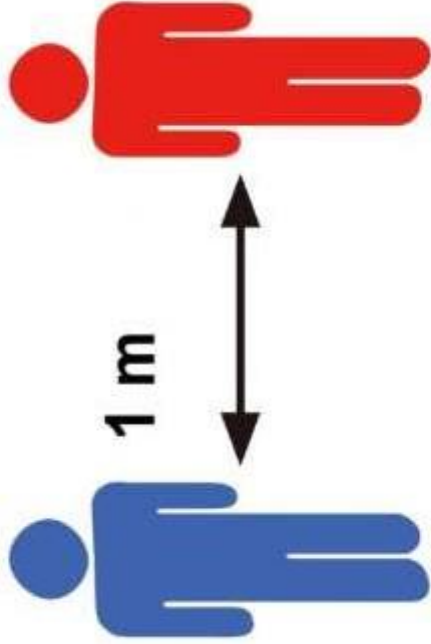
occorrono 30 secondi

1. Versa nel palmo della mano una quantità di soluzione sufficiente per coprire tutta la superficie delle mani
2. Friziona le mani palmo contro palmo
3. Friziona il palmo sinistro sopra il dorso destro intrecciando le dita tra loro e viceversa
4. Friziona bene palmo contro palmo
5. Friziona bene i dorsi delle mani con le dita
6. Friziona il pollice destro mantenendolo stretto nel palmo della mano sinistra e viceversa
7. Friziona ruotando avanti e indietro le dita della mano destra strette tra loro nel palmo della mano sinistra e viceversa
8. Friziona il polso ruotando avanti e indietro le dita della mano destra strette tra loro sul polso sinistro e ripeti per il polso destro
9. Una volta asciutte le tue mani sono pulite

MANTENERE LA

DISTANZA DI 1 M

KEEP YOUR DISTANCE



NO ASSEMBRAMENTI

NO GATHERINGS



**OBBLIGO
IGIENIZZAZIONE
DELLE MANI**

**WASH YOUR HAND
OFTEN**



**NO STRETTE DI MANO
E ABBRACCI**

**NO HANDSHAKE AND
HUGS**





DIOCESI
DI BERGAMO

Protocollo Anti contagio Covid-19



**PER I SERVIZI
IGIENICI
RIVOLGERSI AL
PERSONALE**

**INDOSSARE
MASCHERINA**

FACE MASK





DIOCESI
DI BERGAMO

Protocollo Anti contagio Covid-19

STOP



**ATTENDERE LE
ISTRUZIONI
DI UN OPERATORE**

Protocollo Anti contagio Covid-19



**DIVIETO D'ACCESSO
CHIEDERE
AL PERSONALE
ADDETTO**

Esempio di registro delle prenotazioni

