

LINEE GUIDA

per la
SICUREZZA ANTI-CONTAGIO
E LA CONTINUITÀ D'IMPRESA
NELLE STRUTTURE PORTUALI
TURISTICHE



Linee guida realizzate con il supporto del Partner tecnico



*ICStudio Srl
Via Vittorio Emanuele, 33 - 50041 Calenzano (Fi)*

www.icsconsulting.it



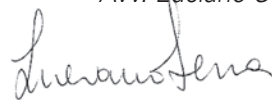
Caro Operatore,

ripartire “in sicurezza” è il principio fondante che Assonat vuole perseguire attraverso la realizzazione delle “Linee guida per la sicurezza anti-contagio e la continuità d’impresa nelle strutture portuali turistiche”.

Una peculiarità del documento è la sua flessibilità nel consentire nelle strutture portuali turistiche di adattare le misure indicate alle caratteristiche specifiche del proprio contesto aziendale e territoriale, orientando le scelte d’impresa verso un comportamento responsabile per la salute dei lavoratori, dei propri Clienti, delle parti interessate e verso la sostenibilità d’Impresa.

L’occasione mi consente di ringraziare ICStudio Srl - Società di Consulenza Direzionale e Formazione Manageriale, che ci affianca con impegno e professionalità da diversi anni e le strutture portuali turistiche coinvolte nel gruppo di lavoro, che hanno messo a disposizione la propria esperienza per identificare ed affrontare le problematiche connesse all’applicazione pratica della normativa anti Covid-19 nel settore della portualità turistica.

Il Presidente
Avv. Luciano Serra





Sommario

1. Introduzione	7
2. Scopo	8
3. Termini e definizioni	8
4. Inquadramento Covid-19	11
5. Riferimenti normativi	12
6. Indirizzi e raccomandazioni di carattere generale	14
7. Piani anti-contagio	14
7.1 Piano anti-contagio per clienti, diportisti e visitatori	15
7.1.1 Misure anti-contagio per clienti, diportisti e visitatori	15
7.1.2 Informazione e comunicazione per clienti, diportisti e visitatori	15
7.1.3 Controllo delle misure anti-contagio per clienti, diportisti e visitatori	18
7.2 Piano anti-contagio per i lavoratori e gli ambienti di lavoro	18
7.2.1 Misure anti-contagio per i lavoratori e gli ambienti di lavoro	18
7.2.2 Informazione e formazione dei lavoratori per l'applicazione delle misure anti-contagio	19
7.2.3 Controllo delle misure anti-contagio per i lavoratori e gli ambienti di lavoro	20
8. Piano di azione per la continuità aziendale	21
9. Protocollo di Assessment	23
 Sezione A - Misure anti-contagio per i clienti, diportisti e visitatori	25
1. Scopo e campo di applicazione	27
2. Misure anti-contagio per clienti, diportisti e visitatori	27
2.1 Regole generali di comportamento	27
2.1.1 Clienti, diportisti e visitatori	27
2.1.2 Esercizi commerciali ed altre attività	28
2.2 Accesso al marina di clienti, diportisti e visitatori	29
2.2.1 Accessi presidiati	29
2.2.2 Accessi non presidiati	29
2.2.3 Ingresso imbarcazioni soggette a libera pratica sanitaria	30
2.3 Gestione degli ambienti aperti al pubblico	30
2.3.1 Regole generali per la pulizia degli ambienti aperti al pubblico	30
2.3.2 Locali e uffici aperti al pubblico	31
2.3.3 Locali a scopo ricreativo e noleggio attrezzature	32
2.3.4 Aree esterne: pontili, banchine, attrezzature e distributori di carburante	32
2.3.5 Servizi igienici per clienti, diportisti e visitatori	33
2.3.6 Automezzi e natanti per servizio navetta	34
2.3.7 Comportamenti raccomandati sulle imbarcazioni da diporto	34
2.4 Gestione degli impianti di condizionamento per i locali accessibili al pubblico	35
2.5 Raccolta e smaltimento dei dispositivi di protezione e dei rifiuti contaminati	36
2.6 Gestione di un cliente, diportista, visitatore sintomatico	36
2.7 Interventi di primo soccorso	37
3. Modalità di registrazione delle misure adottate	37

Sezione B- Misure anti-contagio per i lavoratori e gli ambienti di lavoro	39
1. Scopo e campo di applicazione	41
2 Misure anti-contagio per i lavoratori e gli ambienti di lavoro	41
2.1. Regole generali di comportamento per i lavoratori	41
2.2. Accesso al marina di lavoratori e fornitori	42
2.2.1. <i>Lavoratori</i>	42
2.2.2. <i>Fornitori ed imprese che devono operare nell'area portuale</i>	43
2.3. Gestione degli ambienti di lavoro	44
2.3.1. <i>Regole generali per la pulizia-disinfezione degli ambienti</i>	44
2.3.2. <i>Locali ed uffici aperti al pubblico</i>	44
2.3.3. <i>Uffici non aperti al pubblico e postazioni di lavoro</i>	44
2.3.4. <i>Sale riunioni ed eventi</i>	44
2.3.5. <i>Mensa aziendale, distributori automatici di cibi e bevande</i>	45
2.3.6. <i>Servizi igienici e spogliatoi</i>	45
2.3.7. <i>Cantiere nautico e aree di rimessaggio</i>	46
2.3.8. <i>Automezzi e natanti da lavoro</i>	46
2.4. Gestione degli impianti di condizionamento negli ambienti di lavoro accessibili al pubblico	46
2.5. Dispositivi di protezione individuale per i lavoratori	46
2.6. Raccolta e smaltimento dei dispositivi di protezione e dei rifiuti contaminati	47
2.7. Gestione di una persona sintomatica	47
2.8. Gestione della sorveglianza sanitaria	47
2.9. Organizzazione del lavoro	48
3. Modalità di registrazione delle misure adottate	49
4. Comitato aziendale anti-contagio	49
 Sezione C - Allegati	 51



1. Introduzione

La presente Linea Guida è il documento di riferimento che Assonat ha voluto mettere a disposizione dei propri associati per orientarli nella complessa fase di ripresa delle attività economiche, successiva al periodo di lock down nazionale per l'emergenza sanitaria Covid-19.

L'Associazione, conformemente a quanto previsto dal proprio Statuto, intende sostenere i propri associati, attraverso uno strumento che affronta in maniera esaustiva i principali aspetti inerenti la gestione delle misure anti-contagio nelle strutture portuali turistiche (nel seguito denominati anche Marina) e le appropriate modalità operative da attuare in relazione al grado di complessità delle attività che possono rientrare nel perimetro di competenza di un porto turistico.

Assonat rappresenta infatti operatori della filiera con caratteristiche molto diversificate tra loro, sia per dimensione delle infrastrutture gestite, che per tipologia di organizzazione o struttura societaria. Il presente documento contiene indicazioni dalle quali ciascuna struttura portuale selezionerà quelle applicabili e idonee alla propria realtà. Le Linee Guida Assonat si basano infatti sul principio che le misure di prevenzione devono essere appropriate al tipo di rischio e contemporaneamente assicurare una reale fattibilità da parte dei Marina.

Un ulteriore valore aggiunto introdotto nelle Linee Guida Assonat, è il riferimento alle misure organizzative e gestionali da adottare per affrontare la fase di ripartenza, in un'ottica anche di ripensamento e ottimizzazione dei processi aziendali. La continuità d'impresa deve infatti essere garantita attraverso un'adeguata gestione degli impatti che la sicurezza anti-contagio ha su tutti i processi dei Marina, da quelli relazionali, commerciali e operativi, alla gestione economico-finanziaria e dei fornitori, ai processi formativi e di innovazione, fino alla comunicazione con il cliente e le parti interessate.

L'INAIL, con propria circolare del 20 maggio 2020 ha chiarito che, in caso di contagio da Covid-19 di un lavoratore, il riconoscimento dell'infortunio da parte dell'Istituto non è correlato all'attribuzione di responsabilità al datore di lavoro.

Il riconoscimento cioè del diritto alle prestazioni da parte dell'INAIL non può assumere rilievo per sostenere l'accusa in sede penale, considerata la vigenza del principio di presunzione di innocenza nonché dell'onere della prova a carico del Pubblico Ministero. Così come neanche in sede civile l'ammissione a tutela assicurativa di un evento di contagio potrebbe rilevare ai fini del riconoscimento della responsabilità civile del datore di lavoro, tenuto conto che è sempre necessario l'accertamento della colpa di quest'ultimo nella determinazione dell'evento.

L'adeguata attuazione dei Piani di Azione proposti nel presente documento, oltre all'applicazione di quanto stabilito dalle autorità sanitarie regionali o nazionali, è uno dei presupposti per garantire il rispetto delle norme a tutela della salute e sicurezza sul lavoro e prevenire l'attribuzione di responsabilità civile e penale del datore di lavoro.

Classificazione delle strutture portuali turistiche

Le strutture portuali turistiche, ai sensi della Circolare del Ministero delle Infrastrutture e dei Trasporti del 03/10/2014 sono classificate con codice ATECO 52.22.09 - "Altre attività dei servizi connessi al trasporto marittimo e per vie d'acqua".

Il DPCM del 8/3/2020 all'art. 2 attraverso l'allegato 3 individua le imprese del settore ATECO 52 come servizi di pubblica utilità ed essenziali.

INAIL con il "Documento tecnico sulla possibile rimodulazione delle misure di contenimento del contagio da SARS-CoV-2 nei luoghi di lavoro e strategie di prevenzione" (Aprile 2020) assegna alle imprese con codice ATECO 52, una Classe di aggregazione sociale di livello 2 (su 4) ed una Classe di rischio BASSA.

Il presente documento è soggetto a revisione in base all'evoluzione e aggiornamento della normativa di riferimento richiamata o applicabile.

2. Scopo

Le presenti linee guida contengono gli indirizzi operativi e le raccomandazioni per l'applicazione nel settore delle Portualità Turistica delle misure tecniche, gestionali e organizzative per la prevenzione e il contenimento della diffusione del virus Covid-19, nonché le indicazioni per favorire la continuità d'impresa dei Marina attraverso l'adozione di modelli organizzativi sostenibili e compatibili con la tutela della salute di lavoratori e clienti.

Le indicazioni contenute nel presente documento e nei relativi allegati devono essere valutate da ciascun Marina e adattate alle caratteristiche specifiche del proprio contesto aziendale e territoriale, al fine di:

- Recepire e attuare le misure anti-contagio stabilite dalle normative vigenti di carattere Nazionale e Locale
- Analizzare i rischi d'impresa conseguenti l'emergenza Covid-19 e le opportunità offerte dal nuovo scenario di mercato, identificando gli ambiti e le priorità di intervento, le strategie da attuare e i risultati attesi per garantire la continuità d'impresa e la sostenibilità economica

3. Termini e definizioni

A maggior chiarimento si riportano, a solo uso informativo, le seguenti definizioni così come rese disponibili dal Ministero della Salute e dall'Istituto Superiore di Sanità.

Tali definizioni sono state aggiornate dal Ministero della Salute, considerando l'evoluzione della situazione epidemiologica, le nuove evidenze scientifiche e le indicazioni degli organismi internazionali OMS e ECDC, nella circolare del Ministero della Salute n. 6360 del 27 Febbraio 2020.

Virus

I virus (o vira, virales, virii a seconda degli schemi tassonomici ed ambiti di indagine) sono entità biologiche con caratteristiche di parassita obbligato, la cui natura di organismo vivente o struttura subcellulare è discussa, così come la trattazione tassonomica. La singola unità virale viene denominata virione. Possono essere responsabili di malattie in organismi appartenenti a tutti i regni biologici: esistono infatti virus che attaccano batteri (i batteriofagi), funghi, piante e animali, dai meno evoluti all'uomo. Sono mediamente circa 100 volte più piccoli di una cellula e consistono di alcune strutture fondamentali.

- Tutti posseggono un relativamente piccolo genoma costituito da DNA o RNA, che trasporta l'informazione ereditaria
- Tutti posseggono, quando all'esterno della cellula ospite, una copertura proteica (capside) che protegge questi geni; entità simili ma prive del capsido appartengono ai viroidi. Presentano talora un rivestimento esterno lipidico (envelope) da cui sporgono delle proteine di superficie (H=emagglutinina; N=neuraminidasi), fondamentali per il legame con le cellule e l'immunità
- Alcuni posseggono un ulteriore rivestimento che si chiama pericapside, di natura lipoproteica, che deriva da una struttura che ha ospitato il virus
- Alcuni posseggono strutture molecolari specializzate ad iniettare il genoma virale nella cellula ospite

Il loro comportamento parassita è dovuto al fatto che non dispongono di tutte le strutture biochimiche e biosintetiche necessarie per la loro replicazione. Tali strutture vengono reperite nella cellula ospite in cui il virus penetra, utilizzandole per riprodursi in numerose copie. La riproduzione del virus spesso procede fino alla morte della cellula ospite, da cui poi dipartono le copie del virus formatesi.

Aerosol

Particelle solide o liquide trasportate dall'aria.



Contagio

Trasmissione di una malattia infettiva; la malattia stessa: contagio diretto, indiretto.

Agenti Contaminanti Biologici

Batteri, funghi (muffe), spore, virus, forfora animale, acari, insetti, polline e sottoprodotti di questi elementi.

Profilassi

Le norme e i provvedimenti che si devono adottare, collettivamente o da parte di singoli, per la difesa contro determinate malattie, spec. infettive.

Caso sospetto

Una persona con infezione respiratoria acuta (insorgenza improvvisa di almeno uno dei seguenti sintomi: febbre, tosse, dispnea (Respirazione alterata per ritmo o frequenza, che avviene con fatica o sofferenza) e che nei 14 giorni precedenti l'insorgenza della sintomatologia, ha soddisfatto almeno una delle seguenti condizioni:

- Storia di viaggi o residenza in Cina o in altre zone colpite dal virus
- Sia stato in una delle zone cd. "rosse" in ambiente chiuso per almeno 1 ora
- Sia stato a contatto stretto con un caso probabile o confermato di infezione da SARS-CoV-2
- Abbia lavorato o frequentato una struttura sanitaria dove sono stati ricoverati pazienti con infezione da SARS-CoV-2.

Caso probabile

Un caso sospetto il cui risultato del test per SARS-CoV-2 è dubbio o inconcludente utilizzando protocolli specifici di Real Time PCR per SARS-CoV-2 presso i Laboratori di Riferimento Regionali individuati o è positivo utilizzando un test pan-coronavirus.

Caso confermato

Un caso con una conferma di laboratorio effettuata presso il laboratorio di riferimento dell'Istituto Superiore di Sanità per infezione da SARS-CoV-2, indipendentemente dai segni e dai sintomi clinici.

Contatto stretto

Contatto stretto ad alto rischio di esposizione (definizione integrata secondo le indicazioni internazionali) con:

- Una persona che vive nella stessa casa di un caso di Covid-19
- Una persona che ha avuto un contatto fisico diretto con un caso di Covid-19 (es. stretta di mano)
- Una persona che ha avuto un contatto diretto non protetto con le secrezioni di un caso di Covid-19 (es. toccare a mani nude fazzoletti di carta usati)
- Una persona che ha avuto un contatto diretto (faccia a faccia) con un caso di Covid-19, a distanza minore di 2 metri e di durata maggiore di 15 minuti
- Una persona che si è trovata in un ambiente chiuso (es. aula, sala riunioni, sala d'attesa, veicolo) con un caso di Covid-19 per almeno 15 minuti, a distanza minore di 2 metri
- Un operatore sanitario o altra persona che fornisce assistenza diretta ad un caso di Covid-19 o personale di laboratorio addetto alla manipolazione di campioni di un caso di Covid-19 senza l'impiego dei dispositivi di protezione individuale (DPI) raccomandati o mediante l'utilizzo di DPI non idonei
- Una persona che abbia viaggiato seduta in aereo nei due posti adiacenti, in qualsiasi direzione, di un caso di Covid-19, i compagni di viaggio o le persone addette all'assistenza e i membri dell'equipaggio addetti alla sezione dell'aereo dove il caso indice era seduto (qualora il caso indice abbia una sintomatologia grave o abbia effettuato spostamenti all'interno dell'aereo determinando una maggiore esposizione dei passeggeri, considerare come contatti stretti tutti i passeggeri seduti nella stessa sezione dell'aereo o in tutto l'aereo).

Incubazione

Si definisce "periodo d'incubazione" l'intervallo di tempo interposto tra l'invasione del corpo da parte di un microorganismo - sia questo un batterio, un virus o un micete - e la manifestazione del primo sintomo della malattia che vi deriva

Malattie infettive

Malattie che si trasmettono da un individuo a un altro per mezzo del contatto o d'altro veicolo (aria, acqua, ecc.) a causa della penetrazione di un microrganismo patogeno all'interno di un organismo ospite.

Bonifica microbiologica

Procedura atta ad eliminare o distruggere microorganismi patogeni ma non necessariamente tutte le forme microbiche su oggetti inanimati mediante l'applicazione di idonei agenti fisici o chimici.

Rischio per la salute e sicurezza

La combinazione della probabilità che uno o più eventi pericolosi o esposizioni si verifichino in relazione al lavoro e della severità di lesioni o malattie.

Dispositivo di protezione individuale

Per dispositivo di protezione individuale (DPI) si intende qualsiasi attrezzatura destinata ad essere indossata e tenuta dal lavoratore allo scopo di proteggerlo contro uno o più rischi presenti nell'attività lavorativa, suscettibili di minacciarne la sicurezza o la salute durante il lavoro, nonché ogni complemento o accessorio destinato a tale scopo.

Malattia Professionale

La malattia professionale è una patologia la cui causa agisce lentamente e progressivamente sull'organismo (causa diluita e non causa violenta e concentrata nel tempo).

Pulizia

Complesso di procedimenti e operazioni atti a rimuovere polveri, materiale non desiderato o sporcizia da superfici, oggetti, ambienti confinati ed aree di pertinenza (fonte D.M. 274/1997).

Disinfezione

Sono attività di disinfezione quelle che riguardano il complesso dei procedimenti e operazioni atti a rendere sani determinati ambienti confinati e aree di pertinenza mediante la "distruzione o inattivazione di microrganismi patogeni" (fonte D.M. 274/1997).

Il trattamento per abbattere la carica microbica di ambienti, superfici e materiali deve essere effettuato utilizzando prodotti disinfettanti (biocidi o Presidi Medico Chirurgici) autorizzati dal Ministero della Salute. Questi prodotti devono riportare il numero di registrazione/autorizzazione. (Fonte Ministero della Salute) Inoltre la Circolare Ministeriale 5443 del 22 febbraio 2020 identifica come prodotti idonei i comuni disinfettanti in uso ospedaliero (PMC) quali ipoclorito di sodio (0,1-0,5%), etanolo (62%-71%), perossido di idrogeno (0,5%).

Sanificazione

"Sono attività di sanificazione quelle che riguardano il complesso di procedimenti e operazioni atti a rendere sani determinati ambienti mediante l'attività di pulizia e/o di disinfezione e/o di disinfestazione ovvero mediante il controllo e il miglioramento delle condizioni del microclima per quanto riguarda la temperatura, l'umidità e la ventilazione ovvero per quanto riguarda l'illuminazione e il rumore" (fonte D.M. 274/1997).

Mascherina di protezione

Mascherina facciale di protezione. Questa mascherina è un dispositivo di protezione individuale di categoria III conforme alla norma tecnica EN 149 e marcata CE secondo il Regolamento 2016/425/CE. Impiegata per la protezione delle vie respiratorie di chi la indossa. La mascherina DPI può non essere marcata CE se autorizzata in deroga dall'INAIL fino al termine del periodo dello stato di emergenza da Covid-19.

Mascherina chirurgica

Mascherina facciale per uso medico. Questa mascherina è un dispositivo medico di tipo I conforme alla norma tecnica EN



14683 e marcata CE secondo il Regolamento 2017/725/CE oppure secondo la Direttiva 93/42/CE. Impiegata per proteggere le persone e l'ambiente da agenti patogeni (batteri o virus) dispersi in goccioline respiratorie e aerosol che possono fuoriuscire dalla bocca e dal naso di chi la indossa.

La mascherina DPI può non essere marcata CE se autorizzata in deroga dall'ISS fino al termine del periodo di emergenza da Covid-19.

Mascherina filtrante

Mascherina filtrante destinata alla sola collettività, non marcata CE, né come dispositivo di protezione individuale né come dispositivo medico. Non soggetta a valutazione da parte INAIL o ISS. La mascherina filtrante non può essere utilizzata né come dispositivo di protezione individuale né come dispositivo medico negli ambienti di lavoro.

"Fino al termine dello stato di emergenza da Covid-19 gli individui presenti sull'intero territorio nazionale sono autorizzati all'utilizzo di mascherine filtranti prive del marchio CE e prodotte in deroga alle vigenti norme sull'immissione in commercio" (D.L. 17 marzo 2020 n. 18 c.d. "Cura Italia" art. 16).

4. Inquadramento Covid-19

I coronavirus sono una vasta famiglia di virus noti per causare malattie che vanno dal comune raffreddore a malattie più gravi come la Sindrome respiratoria mediorientale (MERS, *Middle East respiratory syndrome*) e la Sindrome respiratoria acuta grave (SARS, *Severe acute respiratory syndrome*).

Ad oggi, sette coronavirus hanno dimostrato di essere in grado di infettare l'uomo:

- Coronavirus umani comuni: HCoV-OC43 e HCoV-HKU1 (*Betacoronavirus*) e HCoV-229E e HCoV-NL63 (*Alphacoronavirus*); essi possono causare raffreddori comuni ma anche gravi infezioni del tratto respiratorio inferiore
- Altri coronavirus umani (*Betacoronavirus*): SARS-CoV, MERS-CoV e 2019-nCoV (ora denominato SARS-CoV-2).

Nuovo coronavirus SARS-CoV-2

Il nuovo coronavirus è un nuovo ceppo di coronavirus che non è stato precedentemente mai identificato nell'uomo. In particolare quello denominato SARS-CoV-2 (precedentemente 2019-nCoV), non è mai stato identificato prima di essere segnalato a Wuhan, in Cina, a dicembre 2019.

Nella prima metà del mese di febbraio l'International Committee on Taxonomy of Viruses (ICTV), che si occupa della designazione e della denominazione dei virus (ovvero specie, genere, famiglia, ecc.), ha assegnato al nuovo coronavirus il nome definitivo: "**Sindrome respiratoria acuta grave coronavirus 2**" (**SARS-CoV-2**). A indicare il nome è stato un gruppo di esperti incaricati di studiare il nuovo ceppo di coronavirus. Secondo questo pool di scienziati il nuovo coronavirus è fratello di quello che ha provocato la Sars (SARS-CoVs), da qui il nome scelto di SARS-CoV-2.

Sempre nella prima metà del mese di febbraio 2020 (precisamente l'11 febbraio) l'OMS ha annunciato che la malattia respiratoria causata dal nuovo coronavirus è stata chiamata **Covid-19**. La nuova sigla è la sintesi dei termini CO-rona VI-rus D-isease e dell'anno d'identificazione, 2019.

Sintomi

I sintomi più comuni di una persona con **Covid-19** sono rappresentati da:

- Febbre
- Stanchezza
- Tosse secca

Alcuni pazienti possono presentare indolenzimento e dolori muscolari, congestione nasale, naso che cola, mal di gola o diarrea. Questi sintomi sono generalmente lievi e iniziano gradualmente.

Recentemente sono state segnalati come sintomi legati all'infezione da Covid-19, l'anosmia/iposmia (perdita/diminuzione dell'olfatto) e, in alcuni casi l'ageusia (perdita del gusto).

Nei casi più gravi, l'infezione può causare:

- Polmonite
- Sindrome respiratoria acuta grave
- Insufficienza renale e persino la morte

Alcune persone si infettano ma **non sviluppano alcun sintomo**. Generalmente nei bambini e nei giovani adulti i sintomi sono lievi e a inizio lento.

Circa 1 persona su 5 con Covid-19 si ammala gravemente e presenta difficoltà respiratorie, richiedendo il ricovero in ambiente ospedaliero.

Le persone anziane e quelle con malattie pre-esistenti, come ipertensione, malattie cardiache o diabete e i pazienti immuno-depressi (per patologia congenita o acquisita o in trattamento con farmaci immunosoppressori, trapiantati) hanno maggiori probabilità di sviluppare forme gravi di malattia.

Periodo di incubazione

Il periodo di incubazione rappresenta il periodo di tempo che intercorre fra il contagio e lo sviluppo dei sintomi clinici. Si stima attualmente che vari fra 2 e 11 giorni, fino ad un massimo di 14 giorni.

Trasmissione

Il nuovo coronavirus SARS-CoV-2 è un virus respiratorio che si diffonde principalmente attraverso il contatto con le goccioline del respiro delle persone infette, ad esempio tramite:

- La saliva, tossendo e starnutendo
- Contatti diretti personali
- Le mani, ad esempio toccando con le mani contaminate (non ancora lavate) bocca, naso o occhi

In rari casi il contagio può avvenire attraverso contaminazione fecale.

Normalmente le malattie respiratorie non si trasmettono con gli alimenti, che comunque devono essere manipolati rispettando le buone pratiche igieniche ed evitando il contatto fra alimenti crudi e cotti.

La principale via di trasmissione del virus, secondo l'OMS, in base ai dati attuali disponibili, avviene attraverso il contatto stretto con persone sintomatiche. È ritenuto possibile, sebbene in casi rari, che persone nelle fasi prodromiche della malattia, e quindi con sintomi assenti o molto lievi, possano trasmettere il virus.

5. Riferimenti normativi

- D.lgs. 9 aprile 2008, n.81 - Testo unico sicurezza sui luoghi di lavoro
- CCNL ed accordi Confindustria-sindacati
- Regolamento Europeo 679/2016 GDPR - Privacy
- D.lgs. 231/01 Responsabilità amministrativa delle imprese
- Decreto del Presidente della Repubblica 4 aprile 2001 n. 232 - "Regolamento concernente la concessione della libera pratica alle navi"
- Decreto legislativo 3 aprile 2006, n. 152 Norme in materia ambientale
- Decreto Legge 23 febbraio 2020, n. 6 - Misure urgenti in materia di contenimento e gestione dell'emergenza epidemiologica da Covid-19
- Circolare del Ministero della Salute 22 febbraio 2020 - Circolare del Ministero della salute. Covid-19, nuove indicazioni e chiarimenti
- PRESIDENZA DEL CONSIGLIO DEI MINISTRI DIPARTIMENTO DELLA PROTEZIONE CIVILE ORDINANZA 29 febbraio 2020



Ulteriori interventi urgenti di protezione civile in relazione all'emergenza relativa al rischio sanitario connesso all'insorgenza di patologie derivanti da agenti virali trasmissibili. (Ordinanza n.642)

- D.P.C.M. marzo 2020 Ulteriori disposizioni attuative del decreto-legge 23 febbraio 2020, n.6, recante misure urgenti in materia di contenimento e gestione dell'emergenza epidemiologica da Covid-19
- Circolari e Comunicazioni interne emesse da Organi Direzionali e/o Unità di crisi
- D.P.C.M. 9 Marzo 2020 Ulteriori disposizioni attuative del decreto-legge 23 febbraio 2020, n.6, recante misure urgenti in materia di contenimento e gestione dell'emergenza epidemiologica da Covid-19
- D.P.C.M. 11 Marzo 2020 Ulteriori disposizioni attuative del decreto-legge 23 febbraio 2020, n. 6, recante misure urgenti in materia di contenimento e gestione dell'emergenza epidemiologica da Covid-19, applicabili sull'intero territorio nazionale
- D.P.C.M. 25 APRILE 2020 Ulteriori disposizioni attuative del decreto-legge 23 febbraio 2020, n. 6, recante misure urgenti in materia di contenimento e gestione dell'emergenza epidemiologica da Covid-19, applicabili sull'intero territorio nazionale
- Protocollo condiviso di regolamentazione delle misure per il contrasto e il contenimento della diffusione del virus Covid-19 negli ambienti di lavoro del 24 aprile 2020 - di cui al DPCM del 26/4/2020
- Covid-19, disinfettanti e detergenti: modalità d'uso e percentuali di efficacia per l'utilizzo domestico, Ministero della Salute: 9 aprile 2020; ultimo aggiornamento 26 aprile 2020
- Decreto-Legge 16 maggio 2020, n. 33. Ulteriori misure urgenti per fronteggiare l'emergenza epidemiologica da Covid-19
- DPCM 17 maggio 2020 e allegati - Disposizioni attuative del decreto-legge 25 marzo 2020, n. 19, recante misure urgenti per fronteggiare l'emergenza epidemiologica da Covid-19, e del decreto-legge 16 maggio 2020, n. 33, recante ulteriori misure urgenti per fronteggiare l'emergenza epidemiologica da Covid-19
- Conferenza delle Regioni e delle Province Autonome - Linee guida di indirizzo per la riapertura delle Attività economiche e produttive - maggio 2020
- Decreto-Legge 19 maggio 2020, n. 34 recante "Misure urgenti in materia di salute, sostegno al lavoro e all'economia, nonché di politiche sociali connesse all'emergenza epidemiologica da Covid-19".

Rapporti ISS

- Rapporto ISS Covid-19 n. 3/2020 Rev. - 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
- Rapporto ISS Covid-19 n. 5/2020 Rev. - Indicazioni ad interim per la prevenzione e gestione degli ambienti indoor in relazione alla trasmissione dell'infezione da virus SARS-CoV-2. Versione del 21 aprile 2020. Roma: Istituto Superiore di Sanità
- Rapporto ISS Covid-19 n. 7/2020 - Raccomandazioni per la disinfezione di ambienti esterni e superfici stradali per la prevenzione della trasmissione dell'infezione da SARS-CoV-2. Versione del 29 marzo 2020.
- Rapporto ISS Covid-19 n. 10/2020 Indicazioni ad interim su acqua e servizi igienici in relazione alla diffusione del virus SARS-CoV-2
- Rapporto ISS Covid-19 n. 19/2020 - Raccomandazioni ad interim sui disinfettanti nell'attuale emergenza Covid-19: presidi medico-chirurgici e biocidi. Versione del 25 aprile 2020. Roma: Istituto Superiore di Sanità
- Circolare del Ministero della Salute prot. 7922 del 09/03/2020 - Circolare del Ministero della Salute n. 5443 del 22/02/2020

Documenti tecnici

- INAIL - Documento tecnico sulla possibile rimodulazione delle misure di contenimento del contagio da SARS-CoV-2 nei luoghi di lavoro e strategie di prevenzione - Aprile 2020
- Linee Guida di European Resuscitation Council per la rianimazione cardiopolmonare durante pandemia Covid-19
- ISPRA - Rapporto ISPRA 16 maggio 2020 n. 1905 - I rifiuti costituiti da DPI Usati

I riferimenti normativi sopra elencati sono aggiornati alla data di emissione del presente documento.

Nella fase di applicazione delle Linee Guida Assonat ogni Marina dovrà verificare lo stato di aggiornamento e applicabilità delle norme richiamate e di ulteriori norme cogenti nel frattempo introdotte in materia.

6. Indirizzi e raccomandazioni di carattere generale

Il Marina dovrà stabilire e attuare specifiche misure tecniche ed organizzative per:

- Fornire a tutte le persone che accedono all'area portuale che ricade sotto il proprio controllo, le informazioni circa gli obblighi e le misure da rispettare
- Assicurare, ove possibile, il rispetto delle misure di distanziamento (distanza interpersonale di sicurezza di almeno 1 metro) per i lavoratori, fornitori, clienti, diportisti e visitatori, evitando ogni possibile assembramento. Ove tale limite di distanziamento, per condizioni operative o altre motivazioni, non possa essere rispettato, assicurarsi dell'utilizzo di opportuni dispositivi di protezione (mascherine chirurgiche o mascherine di protezione) secondo le indicazioni fornite dalle Autorità competenti
- Assicurare le misure di ventilazione dei locali, pulizia e disinfezione degli ambienti di lavoro e delle aree portuali secondo le indicazioni delle Autorità competenti
- Sensibilizzare la clientela ad una corretta applicazione delle misure adottate ai fini della prevenzione e contenimento alla diffusione del virus SARS-Cov-2
- Rispettare le prescrizioni normative di carattere nazionale e territoriale in materia di contrasto e contenimento della diffusione del virus SARS-Cov-2

7. Piani anti-contagio

Il Datore di Lavoro o suo delegato, in collaborazione con le altre funzioni aziendali interessate (Responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione, Medico competente, Responsabile dei Sistemi di Gestione ISO / Modello Organizzativo ex D.Lgs 231/01) deve pianificare, adottare e controllare adeguate misure per la prevenzione ed il contenimento della diffusione del Covid-19 nell'area portuale.

A tal fine la presente linea guida raccomanda l'adozione di **Piani Anti-contagio**:

- A. per i **clienti, diportisti e visitatori**
- B. per i **lavoratori e gli ambienti di lavoro**

Per stabilire e pianificare nei rispettivi ambiti di applicazione:

- Le misure anti-contagio e i comportamenti da adottare
- L'informazione, la comunicazione e la formazione da effettuare
- La modalità di controllo da introdurre

I Piani potranno essere richiamati nel Documento di Valutazione del Rischio (DVR) ai sensi del D.Lgs. 81/08 ai fini del suo aggiornamento per la prevenzione ed il contenimento della diffusione del Covid-19.

La Direzione aziendale (Datore di Lavoro o suo delegato), deve individuare e mettere a disposizione adeguate risorse (umane, tecniche ed economiche) per assicurare l'efficace applicazione delle misure definite nei Piani.



7.1 Piano anti-contagio per clienti, diportisti e visitatori

7.1.1 Misure anti-contagio per clienti, diportisti e visitatori

Il Marina deve stabilire le misure e regole di comportamento anti-contagio da adottare nel rapporto con i Clienti, Diportisti e Visitatori all'interno dell'area portuale. A tal fine dovrebbe definire un **Piano delle misure anti-contagio per i Clienti, Diportisti e Visitatori** che comprende i seguenti argomenti:

1) Scopo e Campo di applicazione

2) Misure anti-contagio per clienti, diportisti e visitatori

- Regole generali di comportamento
 - Clienti, diportisti e visitatori
 - Esercizi commerciali ed altre attività
- Accesso al Marina per clienti-diportisti e visitatori:
 - Accessi presidiati
 - Accessi non presidiati
 - Ingresso imbarcazioni soggette a Libera Pratica Sanitaria
- Gestione degli ambienti aperti al pubblico
 - Regole generali per la pulizia degli ambienti aperti al pubblico
 - Locali e uffici aperti al pubblico
 - Locali a scopo ricreativo e noleggio attrezzature
 - Aree esterne: pontili, banchine, attrezzature e distributori di carburante
 - Servizi igienici per clienti, diportisti e visitatori
 - Automezzi e natanti per servizio navetta
 - Comportamenti raccomandati sulle imbarcazioni da diporto
- Gestione degli impianti di condizionamento di locali accessibili al pubblico
- Raccolta e smaltimento dei dispositivi di protezione
- Gestione di un cliente, diportista, visitatore sintomatico
- Interventi di primo soccorso

3) Modalità di registrazione delle misure adottate

Nella sezione A sono descritti gli indirizzi e le raccomandazioni da adottare per lo sviluppo del Piano delle **Misure anti-contagio per clienti, diportisti e visitatori** del Marina.

7.1.2 Informazione e comunicazione per clienti, diportisti e visitatori

Il Marina deve informare i propri clienti, diportisti e visitatori sui comportamenti da adottare e sulle misure adottate nell'area portuale per il contrasto e contenimento della diffusione del Covid-19, e predisporre a tal fine un **Piano di informazione e comunicazione per clienti, diportisti e visitatori** che dovrebbe comprendere i seguenti argomenti:

1) Contenuti delle comunicazioni esterne, quali:

- Natura e modalità di trasmissione del virus, attività e comportamenti a rischio contagio
- Misure comportamentali e cura dell'igiene personale
- Misure anti-contagio adottate dal Marina, con particolare riferimento a:
 - Modalità di ingresso ed uscita all'area portuale

- Obblighi per clienti, diportisti e visitatori
- Rispetto del distanziamento e divieto di assembramento
- Misure di igiene personale ed utilizzo dei dispositivi di protezione
- Misure di pulizia e disinfezione della area portuale
- Accesso ed utilizzo delle aree e dei servizi comuni
- Percorsi di sicurezza nell'area portuale
- Gestione dei rifiuti
- Attività di manutenzione e riparazione da parte di fornitori esterni

2) Strumenti che saranno utilizzati per le attività di comunicazione, quali:

- Informative per Clienti, diportisti e visitatori
- Raccomandazioni per la permanenza nell'area portuale
- Avvisi e cartellonistica sulle misure e comportamenti anti contagio
- Comunicazioni digitali
- Comunicazioni radio

Ove possibile il Marina deve comunicare in maniera preventiva le misure intraprese ed i comportamenti da adottare.

Avvisi e cartellonistica per Clienti, diportisti e visitatori devono essere predisposti in luoghi, aree o postazioni maggiormente visibili e frequentate, quali:

- Punti di accesso all'area portuale presidiati e soggetti a sorveglianza e controllo
- Punti di accesso all'area portuale non presidiati o non soggetti a sorveglianza e controllo
- Locali di ricevimento ed accettazione dei clienti
- Locali del Marina accessibili al pubblico
- Pontili e banchine

I documenti e le informazioni riguardanti le misure predisposte e i comportamenti da adottare, devono essere disponibili in lingua italiana e straniera.

Le procedure di informazione e sensibilizzazione dovranno rispettare le norme e le indicazioni predisposte dal Ministero della Salute e/o dall'Istituto Superiore di Sanità, e dalle Commissioni Tecnico Scientifiche appositamente costituite e dalle specifiche normative di carattere regionale.

Di seguito è riportato un **esempio** di Piano di informazione e comunicazione a clienti- diportisti e visitatori per la diffusione delle misure anti-contagio di un Marina.



Nr	Titolo / Contenuto	Strumento	Modalità
1	Natura e modalità di trasmissione del virus, attività e comportamenti a rischio contagio	Infografica/ dépliant	Sito internet Cartelli su banchina, aree comuni, servizi igienici
2	Misure anti- contagio adottate dal Marina	Nota informativa	Consegna all'arrivo e registrazione
3	Misure di igiene personale ed utilizzo dei dispositivi di protezione	Infografica/ dépliant	Cartelli su banchina, aree comuni, servizi igienici
4	Obblighi ed indicazione per clienti, diportisti e visitatori	Dépliant	Sito internet Invio per mail, o su smartphone
5	Modalità di ingresso ed uscita all'area portuale e Informativa trattamento dei dati	Nota informativa	Consegna all'arrivo e registrazione
6	Rispetto del distanziamento e divieto di assembramento	Cartelli informativi	Cartelli su guardiania, reception
7	Misure di pulizia e disinfezione dell'area portuale	Cartelli informativi	Cartelli su banchina, aree comuni, servizi igienici
8	Gestione dei rifiuti	Cartelli informativi	Cartelli su banchina, aree comuni, servizi igienici
9	Indicazioni per pulizia e disinfezione delle imbarcazioni	Dépliant Cartelli informativi	Consegna all'arrivo e registrazione Cartelli su pontili e banchina
10	Utilizzo di guanti per uso di attrezzature, colonnine, ecc.	Cartelli informativi	Cartelli su banchina, aree comuni, servizi igienici
11	Modalità di accesso a locali aperti al pubblico (servizi igienici, aree gioco, ecc.)	Cartelli informativi	Locali aperti al pubblico

Nella sezione C (Allegati) sono illustrati esempi di informative, istruzioni e cartellonistica per clienti, diportisti, visitatori ed esercizi commerciali

7.1.3 Controllo delle misure anti-contagio per clienti, diportisti e visitatori

Il Marina deve verificare l'effettiva applicazione ed efficacia delle misure introdotte. A tal fine dovrebbe definire un **Piano di controllo delle misure anti-contagio per clienti, diportisti e visitatori**, per stabilire:

- 1) Area/misure soggette al controllo
- 2) Frequenza del controllo
- 3) Responsabilità
- 4) Documento di Registrazione del controllo

Il numero e le frequenze dei controlli potranno essere modificati nel tempo in base all'evoluzione delle condizioni di emergenza sanitaria ed ai risultati ottenuti dall'adozione delle misure.

I controlli dovrebbero essere effettuati e registrati mediante apposite **check-list di controllo** che riportano:

- Area soggetta a controllo
- Misura da verificare
- Esito del controllo
- Note esplicative e proposte di miglioramento

7.2 Piano anti-contagio per i lavoratori e gli ambienti lavoro

7.2.1 Misure anti-contagio per i lavoratori e gli ambienti di lavoro

Il Marina deve stabilire le misure e regole di comportamento anti-contagio da adottare per i lavoratori e negli ambienti di lavoro. A tal fine dovrebbe definire un **Piano delle misure anti-contagio per i lavoratori e gli ambienti di lavoro** che comprende i seguenti argomenti:

- 1) **Scopo e Campo di applicazione**
- 2) **Misure anti-contagio per i lavoratori e gli ambienti di lavoro**
 - Regole generali di comportamento per i lavoratori
 - Accesso al Marina di lavoratori e fornitori
 - Lavoratori
 - Fornitori ed imprese che devono operare nell'area portuale
 - Gestione degli ambienti di lavoro
 - Regole generali per la pulizia-disinfezione degli ambienti
 - Locali ed uffici aperti al pubblico
 - Uffici non aperti al pubblico e postazioni di lavoro
 - Sale riunioni ed eventi
 - Mensa aziendale, distributori automatici di cibi e bevande
 - Servizi igienici e spogliatoi
 - Cantiere nautico e aree di rimessaggio
 - Automezzi e natanti da lavoro
 - Gestione degli impianti di condizionamento negli ambienti di lavoro
 - Dispositivi di protezione individuale per i lavoratori
 - Raccolta e smaltimento dei dispositivi di protezione
 - Gestione della persona sintomatica
 - Gestione della sorveglianza sanitaria
 - Organizzazione del lavoro
- 3) **Modalità di registrazione delle misure adottate**
- 4) **Comitato aziendale anti-contagio**



Nella **sezione B** sono descritti gli indirizzi e le raccomandazioni da adottare per lo sviluppo del **Piano delle misure anti-contagio per i lavoratori e gli ambienti di lavoro** del Marina

7.2.2 *Informazione e formazione dei lavoratori per l'applicazione delle misure anti-contagio*

Il Marina deve informare e formare i propri lavoratori sui comportamenti da adottare e sulle misure adottate nell'area portuale per il contrasto e contenimento della diffusione del Covid-19, e predisporre a tal fine un **Piano di informazione e formazione dei lavoratori per l'applicazione delle misure anti-contagio**, che dovrebbe comprendere i seguenti argomenti:

- 1) Contenuti dei seminari / corsi di formazione per i lavoratori, quali:**
 - Natura e modalità di trasmissione del virus, attività e comportamenti a rischio contagio
 - Misure comportamentali e cura dell'igiene personale
 - Contenuti del Piano delle misure anti-contagio
 - Contenuti del Piano di controllo delle misure anti-contagio
 - Contenuti del Piano di informazione e comunicazione a clienti, diportisti e visitatori
- 2) Modalità di svolgimento con cui saranno svolte le attività formative, nel rispetto delle limitazioni e misure anti-contagio** (es. teleformazione, coaching/action learning, ecc.)
- 3) Durata del Seminario/Corso di formazione**
- 4) Docente**
- 5) Lavoratori destinatari**
- 6) Modalità di registrazione delle attività**

Il Marina dovrà quindi predisporre strumenti informativi e formativi quali:

- Informative generali per i lavoratori
- Informative per l'uso di automezzi e natanti
- Informative per fornitori
- Avvisi e cartellonistica sulle misure generali anti contagio apposte in luoghi, aree o postazioni maggiormente visibili e frequentate dai lavoratori
- Incontri formativi e/o riunioni con il personale (in presenza o in telepresenza)

In caso di Lavoratori stranieri gli strumenti di informazione devono essere predisposti anche in lingua straniera.

Le attività di formazione devono essere registrate con le seguenti informazioni:

- Titolo del corso
- Contenuto del corso
- Docente
- Data dello svolgimento del corso
- Durata complessiva del corso
- Nome, Cognome e firma di ciascun partecipante
- Modalità e risultati della verifica dell'efficacia
- Firma del Docente

Di seguito è riportato un **esempio** di Piano di informazione e formazione dei lavoratori per l'applicazione delle misure anti-contagio di un Marina.

Nr	Titolo dell'iniziativa	Modalità	Destinatari	Durata	Docente
1	Natura e modalità di trasmissione del virus, attività e comportamenti a rischio contagio	Teleformazione	Tutto il personale	1 ora	Medico Competente
2	Misure comportamentali e cura dell'igiene personale	Teleformazione	Tutto il personale	1 ora	RSPD Docente qualificato
3	Contenuti del Piano delle misure anti-contagio per gli ambienti di lavoro del Marina	Teleformazione	Addetti ricevimento Addetti guardiania Ormeggiatori Addetti Manutenzione	4 ore	Responsabili di Servizio Docente qualificato
4	Contenuti del Piano delle misure anti-contagio per Clienti, diportisti e visitatori del Marina	Teleformazione	Addetti ricevimento Addetti guardiania Ormeggiatori Addetti Manutenzione	4 ore	Responsabili di Servizio Docente qualificato
5	Contenuti del Piano di controllo delle misure anti-contagio del Marina	Teleformazione	Resp. Sistemi di gestione Resp. di Servizio,	4 ore	RSPD Docente qualificato
6	Contenuti del Piano di informazione e comunicazione a clienti, diportisti e visitatori del Marina	Teleformazione	Addetti ricevimento Addetti guardiania	4 ore	Responsabili di Servizio Docente qualificato

Le ore previste devono essere definite in funzione del numero di persone da coinvolgere e delle dimensioni organizzative del Marina.

Nella Sezione C sono illustrati esempi di informative, istruzioni e cartellonistica per i lavoratori e fornitori

7.2.3 Controllo delle misure anti-contagio per i lavoratori e gli ambienti di lavoro

Il Marina deve verificare l'effettiva applicazione ed efficacia delle misure introdotte. A tal fine dovrebbe definire un **Piano di controllo delle misure anti-contagio per i lavoratori e gli ambienti di lavoro** per stabilire:

- 1) Area/misure soggette al controllo
- 2) Frequenza del controllo
- 3) Responsabilità
- 4) Documento di Registrazione del controllo



Il numero e le frequenze dei controlli potranno essere modificati nel tempo in base all'evoluzione delle condizioni di emergenza sanitaria ed ai risultati ottenuti dall'adozione delle misure.

I controlli dovrebbero essere effettuati e registrati mediante apposite **check-list di controllo** che riportano:

- Area soggetta a controllo
- Misura da verificare
- Esito del controllo
- Note esplicative e proposte di miglioramento

8. Piano di azione per la continuità d'impresa

Il contesto in cui il Marina si trova ad operare nella fase di ripartenza e rilancio è fortemente influenzato da due importanti condizioni al contorno:

- 1) **Gli effetti generati dal lock-down sul sistema sociale, produttivo ed economico**
- 2) **L'emergenza sanitaria ancora in corso che condiziona la ripartenza delle attività**

La Direzione aziendale dovrebbe quindi analizzare se e come tali condizioni limitano la capacità d'impresa nel generare valore con l'attuale modello di business, e come sono mutate le esigenze dei clienti e delle parti interessate, con lo scopo di individuare e attuare nuove strategie per mitigare gli impatti e garantire l'adattamento e la continuità dell'impresa nel nuovo contesto.

I principi guida da presidiare nella fase di rilancio e ritorno alla normalità sono:

- Tutelare la **sicurezza e la protezione dei lavoratori, clienti e visitatori** rispetto ai rischi di infezione da Covid-19 nell'area portuale
- **Garantire la sostenibilità economica** del Marina assicurando i propri stakeholder (proprietà/soci, clienti, dipendenti, fornitori, supply chain, Autorità di controllo, organizzazioni sindacali, istituti di credito e di garanzia, assicurazioni, collettività) circa l'**affidabilità d'impresa**
- Accelerare l'attivazione di percorsi virtuosi per incrementare l'efficienza e la riconversione produttiva, anche attraverso **investimenti per la digitalizzazione dei servizi** e l'adozione di nuovi modelli di organizzazione del lavoro come lo **smart-working**
- **Tutelare** l'impresa **dalla commissione di reati** amministrativi ai sensi del D.Lgs. 231/01
- Favorire l'**adattamento e il benessere dei lavoratori** ai nuovi contesti produttivi e relazionali
- Comunicare l'**impegno sociale e la credibilità dell'impresa** nel contesto di ripartenza economica del paese

Il percorso suggerito nella presente Linea Guida prende spunto dalle metodologie stabilite dalla norma internazionale *ISO 31000 Risk management System* e si struttura in **"4 step per la ripartenza"**



1. Valutazione dei rischi e pianificazione strategica

Per analizzare i rischi d'impresa conseguenti l'emergenza Covid-19 e cogliere le opportunità offerte dal nuovo scenario, identificando ambiti e priorità di intervento, strategie ed azioni da attuare, risultati attesi per la fase di ripresa garantendo la sostenibilità economica.

2. Piano di azione per la continuità aziendale

Per gestire in maniera pianificata e controllata le **misure di mitigazione** da attuare per l'adeguamento del modello organizzativo agli standard di sicurezza anti-contagio e i **nuovi obiettivi da perseguire per lo sviluppo d'impresa** nell'interesse degli stakeholder.

3. Formazione al personale

Per accrescere le competenze necessarie e l'adattamento delle risorse umane ai nuovi modelli relazionali e produttivi e facilitare una ripartenza rapida ed efficace

4. Comunicazione esterna

Per comunicare ai propri stakeholder l'impegno e i risultati dell'impresa nella gestione e superamento dell'emergenza.

Gli aspetti da considerare per la **Valutazione dei Rischi/Opportunità** possono essere molteplici, in funzione del tipo di analisi che il Marina intende svolgere. Tra questi si cita a titolo di esempio:

- Legislazione cogente applicabile
- Sicurezza anti-contagio dei lavoratori e dei clienti
- Aspettative e servizi richiesti dal cliente
- Stato delle prenotazioni e dei pagamenti dei clienti
- Infrastrutture e condizioni operative per l'erogazione dei servizi
- Organizzazione del lavoro e competenze del personale
- Stato economico-finanziario
- Capacità d'investimento e relazione con istituti di credito e banche
- Stato economico e capacità produttiva dei fornitori strategici per l'erogazione dei servizi
- Comportamenti dei principali competitor al livello nazionale ed internazionale

Per gli aspetti considerati prioritari la Direzione aziendale dovrebbe individuare opportune **strategie e azioni** che andranno a costituire il **Piano di Azione per la continuità aziendale**, che dovrebbe contenere almeno i seguenti elementi:

- 1) **Risultati della Valutazione dei Rischi/Opportunità**
- 2) **Azioni da intraprendere**
- 3) **Processi aziendali coinvolti**
- 4) **Responsabilità coinvolte nel raggiungimento dei risultati**
- 5) **Tempi di realizzazione e modalità di controllo dei risultati**
- 6) **Risorse (umane, tecniche ed economiche) necessarie per l'attuazione delle azioni**

I Marina che adottano Modelli Organizzativi e Sistemi di Gestione aziendali (ISO9001, ISO14001, ISO45001, D.Lgs231/01 ecc.), potranno utilizzare tali strumenti per adeguare i propri processi e l'organizzazione aziendale secondo quanto stabilito dal Piano di Azione



9. Protocollo di Assessment

Per sostenere l'applicazione omogenea sul territorio italiano delle buone pratiche individuate nella presente linea guida e favorire una rapida ripartenza delle strutture turistiche portuali, Assonat stabilisce e promuove, attraverso la propria struttura tecnica, un "Protocollo di Assessment" per il monitoraggio dell' applicazione delle Linee Guida Assonat per la sicurezza anti-contagio e la continuità d'impresa".

Con l'adesione a tale protocollo i Marina interessati potranno ricevere un Assessment di valutazione sui propri Piani anti-contagio e di Azione per la continuità d'impresa, rispetto a quanto previsto dalle Linee Guida Assonat e una dichiarazione di adesione al protocollo a seguito dell'Assessment.



SEZIONE A

Misure anti-contagio
per clienti, diportisti
e visitatori



Scopo della presente sezione è quello di fornire gli indirizzi e le raccomandazioni ai Marina per la sviluppo del **Piano anti-contagio per clienti, diportisti e visitatori**.

1. Scopo e campo di applicazione

Lo scopo e campo di applicazione del Piano anti-contagio per clienti, diportisti e visitatori deve essere stabilito e descritto. Sulla base degli indirizzi e raccomandazioni riportati nella presente linea guida il Datore di Lavoro (o suo delegato), in collaborazione con il Responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione e il Medico Competente, valuta e stabilisce le misure, anche aggiuntive, da adottare nel Marina in relazione alle caratteristiche della propria struttura, degli ambienti di lavoro e delle specificità delle attività svolte

2. Misure anti-contagio per clienti, diportisti e visitatori

2.1 Regole generali di comportamento

2.1.1 Clienti, diportisti e visitatori

I comportamenti di clienti, diportisti e visitatori presenti nell'area portuale devono uniformarsi con consapevole, costante e collaborativa puntualità alle misure di carattere generale del presente documento, e in particolare:

- In caso in presenza di febbre (oltre 37.5°) o altri sintomi influenzali riconducibili al Covid-19, è severamente vietato l'accesso ai locali aziendali ed all'area portuale ed è obbligatorio rimanere al proprio domicilio o sulla propria imbarcazione
- La persona che risulta essere affetta da tali sintomi non dovrà entrare nell'area portuale e non dovrà recarsi al Pronto Soccorso e/o nelle infermerie aziendali, bensì dovrà comunicarlo alla Direzione aziendale e contattare nel più breve tempo possibile il proprio medico curante o l'Autorità sanitaria e seguire le indicazioni ricevute, avendo cura di indossare la mascherina chirurgica e rimanere ad adeguata distanza dalle persone presenti
- Nei locali aziendali e durante gli spostamenti nell'area portuale è sempre obbligatorio rispettare la distanza di sicurezza interpersonale di almeno 1 metro e, qualora non fosse possibile, indossare la mascherina chirurgica o maschera di protezione
- Nell'area portuale è obbligatorio indossare calzature e seguire le indicazioni della segnaletica verticale e orizzontale
- Lavarsi spesso le mani seguendo le istruzioni riportate nei dépliant informativi, in particolare lavare/igienizzare le mani prima e dopo l'uso di attrezzature di banchina comuni (colonnine, carrellino, ecc.)
- Le persone sono invitate a lavarsi le mani dopo un colpo di tosse e/o dopo uno starnuto, prima di consumare cibo, prima, durante e dopo la preparazione del cibo, dopo aver utilizzato i servizi igienici, dopo aver toccato contenitori dei rifiuti
- Si raccomanda inoltre di osservare le seguenti misure:
 - Evitare di toccare occhi, naso e bocca, in particolar modo se non si è lavato le mani
 - Coprire con il gomito flesso o con fazzoletti la bocca e il naso quando si starnutisce o si tossisce
 - Porre attenzione all'igiene delle superfici
 - Evitare assembramenti nei locali aziendali e nell'area portuale
 - Non condividere borracce, bicchieri e bottiglie e non scambiare con altri utenti oggetti quali asciugamani, indumenti o altro
 - Evitare abbracci, strette di mano e contatti ravvicinati
 - Evitare il contatto ravvicinato con persone che soffrono di infezioni respiratorie acute
 - Rispettare tutte le indicazioni previste a livello nazionale e regionale

- Si raccomanda di garantire il massimo livello di ventilazione delle proprie imbarcazioni
- Utilizzare i servizi igienici nel rispetto delle misure indicate negli avvisi informativi e nella segnaletica
- Genitori ed accompagnatori devono avere cura di sorvegliare i bambini per il rispetto del distanziamento e delle norme igienico-comportamentali compatibilmente con il loro grado di autonomia e l'età degli stessi.
- Il comandante dell'imbarcazione è invitato a conservare l'elenco delle persone a bordo per almeno 14 giorni al fine di favorire la tracciabilità dei contatti in caso di rilevazione di un caso sintomatico o positivo nell'area portuale. L'elenco può essere richiesto dal personale addetto al ricevimento.
- Il Cliente è inoltre, tenuto a informare tempestivamente e responsabilmente la Direzione del Marina della presenza di qualsiasi sintomo riconducibile a Covid-19 durante il soggiorno nell'area portuale, avendo cura di rimanere ad una distanza dalle persone pari ad almeno 1 metro ed indossando mascherina chirurgica o di protezione.

Nella Sezione C è riportato un esempio di "Nota informativa - Misure generali anti-contagio per clienti, diportisti e visitatori"

2.1.2 Esercizi commerciali ed altre attività

Gli esercizi commerciali dovranno attenersi a quanto prescritto genericamente per le stesse tipologie di attività al di fuori della struttura portuale.

Gli esercizi commerciali devono pertanto:

- Attuare le misure previste dal Protocollo condiviso dalle parti sociali del 24/04/2020 di cui al DPCM del 26/04/2020, le misure previste dal DPCM 17 maggio 2020 ed altre eventuali Linee Guida Regionali.
- Attuare le misure organizzative e tecniche per assicurare, ove possibile, il distanziamento sociale, con una distanza interpersonale di sicurezza di almeno 1 metro
- Garantire la fornitura di dispositivi di protezione (mascherine e guanti) al proprio personale
- Attuare le procedure di pulizia e disinfezione dei locali
- Dare opportuna informazione e comunicazione ai clienti delle modalità di accesso ai propri locali e delle misure anti-contagio adottate
- Collaborare con il Marina nella applicazione delle misure anti-contagio

Il Marina può verificare che l'esercizio commerciale abbia adottato ed applicato le misure anti-contagio, mediante richiesta di autocertificazione e/o ispezione delle attività.

Nella Sezione C è riportato un esempio di "Nota informativa - Misure generali anti-contagio per esercizi commerciali"

2.2 Accesso al Marina di clienti, diportisti e visitatori

Il Marina definisce Regole di comportamento anti-contagio da tenere all'interno dell'area portuale e le comunica, attraverso opportuni strumenti, a clienti, diportisti e visitatori.

Tutte le persone prima di entrare nell'area portuale devono aver preso visione delle misure generali anti-contagio applicate.



2.2.1 Accessi Presidiati

Il Marina deve stabilire adeguate misure di accesso dei clienti e diportisti per gli accessi presidiati e soggetti a sorveglianza e controllo quali:

- Guardiania presidiata dell'area portuale per accesso pedonale e di autoveicoli da terra
- Cancelli di accesso all'area parcheggio / garage tramite presidio o badge di riconoscimento
- Locali per il ricevimento ed accettazione clienti
- Pontili e banchine di ormeggio presidiate dal personale di banchina e/o torre di controllo

Per i clienti le procedure di ingresso e registrazione dovranno privilegiare, ove possibile, modalità a distanza quali:

- Operazioni da remoto (WEB, smartphone, trasmissione e ricevimento di documenti in formato digitale)
- Richiesta ai clienti, in particolare per quelli in transito, di inviare tramite mail le informazioni ed i documenti necessari per la registrazione
- Prevedere sistemi di pagamento elettronico (pagamenti on-line) o sistemi POS portatili per il pagamento in banchina

Prima dell'arrivo o al ricevimento verranno consegnate al Cliente-Diportista le seguenti informative:

- Misure generali anti-contagio per clienti e diportisti
- Raccomandazioni per il soggiorno nell'area portuale e per la pulizia delle imbarcazioni
- Eventuali informazioni circa attività, orari e modalità operative di erogazione dei servizi, per garantire il distanziamento sociale ed evitare assembramenti.

Nella fase di arrivo in banchina o di ricevimento il personale aziendale deve presentare ed illustrare ai clienti le misure di prevenzione previste e da rispettare all'interno dell'area portuale.

Nella fase di arrivo in banchina o di ricevimento potrà essere rilevata la temperatura corporea dei clienti, diportisti, impedendo l'accesso in caso di temperatura > 37,5°C.

Al fine di facilitare eventuali tracciamenti di contatti di persone contagiate, il Marina invita i propri clienti a conservare per almeno 14 giorni l'elenco delle persone presenti a bordo dell'imbarcazione. È facoltà del Marina chiedere e conservare copia di tale elenco.

Il Marina può mettere a disposizione dei clienti-diportisti che ne sono sprovvisti e/o che ne fanno richiesta un *Kit anti-contagio* costituito da una mascherina chirurgica, un paio di guanti e gel/soluzione igienizzante

2.2.2 Accessi Non Presidiati

I visitatori che possono accedere all'area portuale liberamente devono essere informati mediante opportuna segnaletica e/o cartellonistica disposta nelle zone di accesso, sulle regole di comportamento per la prevenzione e il contrasto alla diffusione del virus Covid, da rispettare durante la permanenza nell'area portuale.

La segnaletica e cartellonistica dovrebbe riportare in lingua italiana, e almeno in un'altra lingua straniera, le misure igienico sanitarie di cui all'art. 3 comma g) allegato 16 del DPCM 17 MAGGIO 2020 e specificare che "con l'ingresso nell'area portuale si attesta, per fatti concludenti, di aver compreso il contenuto delle informazioni ricevute e si manifesta l'adesione alle regole in esse contenute e di assumere l'impegno di conformarsi a tali disposizioni"

Nel caso di varchi di accesso dotati di sistemi di rilevazione a distanza della temperatura corporea, deve essere predisposta opportuna segnaletica e/o cartellonistica di informazione al visitatore su tale modalità di controllo ai sensi del GDPR 679/16

2.2.3 Ingresso imbarcazioni soggette a Libera Pratica Sanitaria

La Direzione del Marina si terrà costantemente aggiornata sulle modifiche alla regolamentazione della Libera Pratica Sanitaria da parte dell'USMAF – Uffici di Sanità Marittima, Aerea e di Frontiera, in relazione all'emergenza sanitaria Covid-19.

In caso di navi e imbarcazioni da diporto soggette alla presentazione della Libera Pratica Sanitaria, il Comandante/Diportista dovrà preventivamente effettuare gli adempimenti previsti e trasmetterne copia alla direzione del Marina.

Il Marina consentirà l'ingresso in porto dell'imbarcazione solo dopo la ricezione della documentazione attestante il permesso da parte dell'Autorità Sanitaria e si atterrà ad eventuali misure o prescrizioni richieste dall'Autorità stessa.

2.3 Gestione degli ambienti aperti al pubblico

L'accesso e l'utilizzo dei locali adibiti al pubblico (clienti, diportisti e visitatori) deve essere regolamentato per consentire la presenza contemporanea di un numero limitato di utenti in base alla capienza del locale al fine di evitare assembramenti e rispettare la distanza interpersonale di almeno 1 metro.

Dovranno essere presenti:

- Cartelli e avvisi informativi relativi agli orari e modalità di accesso ai locali
- Avvisi per informare tutte le persone circa le misure adottate ed i comportamenti anti-contagio
- Dispenser per soluzioni o gel igienizzanti per le mani collocati in punti facilmente accessibili

Per regolamentare il flusso degli accessi a locali, il Marina dovrebbe valutare l'utilizzo di sistemi di prenotazione dei servizi con registrazione ed eventuale pagamento on-line

Per particolari tipologie di locali aperti al pubblico, non riportate nella presente linea guida, quali piscine, palestre, servizi alla persona, centri benessere, si rimanda alle disposizioni nazionali e locali di settore.

2.3.1 Regole generali per la pulizia degli ambienti aperti al pubblico

Svolgimento delle attività di pulizia e disinfezione

Le attività di pulizia e di disinfezione, sia se svolte da personale interno che da imprese specializzate, devono essere pianificate.

Il Marina deve effettuare la pulizia almeno giornaliera e la disinfezione periodica dei locali in relazione alle presenze ed al flusso delle persone, stabilendo specifiche modalità e frequenze per i singoli ambienti attraverso la predisposizione di un **Programma di Pulizie e disinfezione**.

Le attività di pulizia devono essere registrate su un **Registro delle attività di pulizia e disinfezione** da parte del personale interno ed esterno.

La validazione dei processi di pulizia e disinfezione può essere effettuata attraverso:

- Il rilascio da parte dell'impresa incaricata di una dichiarazione relativa alle modalità di esecuzione e la tipologia di prodotti utilizzati nelle attività di pulizia e disinfezione
- L'esecuzione di prove analitiche effettuate da laboratori esterni, mediante tampone, per rilevare la carica batterica/virale residua presente sulle superfici dopo il trattamento



Durante la pulizia degli ambienti gli operatori devono utilizzare mascherine e guanti di protezione e altri indumenti o dispositivi di protezione individuale necessari a tale attività.

Durante la pulizia degli ambienti è inoltre obbligatorio garantire il ricambio dell'aria.

Ulteriori raccomandazioni da attuare nelle operazioni di pulizia e disinfezione sono descritte nei successivi paragrafi dedicati alle diverse tipologie di locali, aree o attrezzature presenti nel Marina.

Nel caso in cui all'interno dei locali aziendali sia stata presente una persona sintomatica da Covid-19, si procede alla pulizia e disinfezione dei suddetti secondo le disposizioni della circolare n. 5443 del 22 febbraio 2020 del Ministero della Salute.

Prodotti per la pulizia e disinfezione

I prodotti impiegati devono rispettare le caratteristiche indicate dall'Istituto Superiore di Sanità, e le Schede di sicurezza dei prodotti devono essere conservate e disponibili per consultazione.

Per ciascuna tipologia di ambiente il Programma di Pulizie e disinfezione deve indicare i prodotti da utilizzare.

Ove necessario si raccomanda di rendere disponibili al personale interno prodotti e attrezzature per lo svolgimento in autonomia delle piccole operazioni di pulizia e disinfezione

Nella Sezione C è illustrato un esempio di Programma di pulizia e disinfezione.

2.3.2 Locali e uffici aperti al pubblico

Negli uffici e locali aperti al pubblico è obbligatorio regolamentare l'accesso, consentendo la presenza contemporanea di un numero limitato di persone in base alla capienza del locale, al fine di evitare assembramenti e rispettare la distanza interpersonale di almeno 1 metro.

Dovranno essere presenti:

- Cartelli e avvisi informativi relativi agli orari e modalità di accesso ai locali
- Avvisi per informare tutte le persone circa le misure adottate ed i comportamenti anti-contagio da seguire
- Dispenser per soluzioni alcoliche o gel igienizzanti per le mani collocati in punti facilmente accessibili

Eliminare giornali, riviste, depliant informativi e altro materiale cartaceo per lettura disponibile al pubblico.

Per l'uso di altro materiale informativo disponibile al pubblico (es: tablet, pc, ecc) si raccomanda di informare l'utenza di procedere all'igiene delle mani prima e dopo il loro utilizzo e di garantire una frequente disinfezione delle attrezzature.

Si raccomanda di dotare le postazioni di lavoro a contatto con il pubblico (es. Reception, front office, guardiania, ecc.) con pannelli di protezione tra lavoratore e utenza (es. Plexiglass) o dispositivi di separazione per dividere lo spazio di lavoro con lo spazio al pubblico tali da garantire la distanza interpersonale di almeno 1 metro.

Resta comunque obbligatorio l'uso di mascherine protettive da parte dei clienti e del personale di front office.

L'operatore deve procedere ad una frequente igiene delle mani con soluzioni alcoliche o gel igienizzanti (prima e dopo ogni servizio reso al cliente)

È obbligatorio favorire il ricambio d'aria negli ambienti interni ed escludere totalmente, per gli impianti di condizionamento, la funzione di ricircolo dell'aria.

Per eventuali riunioni con i clienti sono prioritariamente favorite le modalità a distanza; in alternativa, dovrà essere garantito il rispetto del mantenimento della distanza interpersonale di almeno un 1 metro e, in caso sia prevista una durata prolungata, anche l'uso della mascherina.

L'accesso al pubblico o a persone esterne non autorizzate è vietato per tutti gli spazi comuni destinati ai lavoratori (mense aziendali, le aree fumatori, spogliatoi, etc.)

È necessario assicurare una adeguata pulizia delle superfici di lavoro prima di servire un nuovo cliente e un'adeguata disinfezione delle attrezzature.

2.3.3 Locali a scopo ricreativo e noleggio attrezzature

I clienti che accedono ai locali dovranno indossare la mascherina protettiva se presenti persone diverse dal proprio nucleo familiare e provvedere a frequente pulizia delle mani.

In caso di locali e servizi ricreativi (es: sale TV, ludoteche, servizi di noleggio attrezzature, ecc.) occorre garantire la disinfezione delle attrezzature di possibile uso promiscuo (es. giochi, carte, erogatori subacquei, attrezzature sportive quali windsurf, ecc.) prima e dopo ogni utilizzo e comunque a fine giornata.

Altre attrezzature o oggetti di uso promiscuo quali ad esempio lettini o sedie a sdraio, devono essere disinfettati ad ogni cambio di persona o nucleo familiare ed in ogni caso la disinfezione deve essere garantita ad ogni fine giornata.

Per la pulizia e disinfezione di arredi, pavimenti, mobili devono essere utilizzati detergenti adeguati alle diverse tipologie con una frequenza adeguata all'affollamento delle stesse nel corso della giornata.

Occorre favorire il ricambio d'aria negli ambienti interni ed escludere totalmente, per gli impianti di condizionamento, la funzione di ricircolo dell'aria.

2.3.4 Aree esterne: pontili, banchine, attrezzature e distributori di carburante

Nelle aree esterne quali pontili e banchine devono essere presenti cartelli informativi delle misure anti contagio per promuovere e facilitarne il rispetto da parte di clienti, diportisti e visitatori.

Ove presente un maggior rischio di assembramento dovrà essere predisposta adeguata segnaletica verticale e/o orizzontale con percorsi di transito differenziati.

Quando necessario, le operazioni di pulizia di **pavimentazioni esterne (pontili, banchine, parcheggi) e superfici stradali dell'area portuale** possono essere effettuate mediante lavaggio con acqua o pulizia ordinaria con acqua e detergenti, assicurando di evitare la produzione di polveri e aerosol. I prodotti utilizzati devono essere eco-compatibili per evitare l'inquinamento del bacino portuale.

La pulizia di pavimentazioni esterne mediante l'uso di disinfettanti è una misura per la quale non è accertata l'utilità, in quanto non esiste alcuna evidenza che le superfici calpestabili siano implicate nella trasmissione del virus SARS-CoV-2. La pulizia con detergenti seguita da disinfezione degli ambienti esterni e/o delle superfici stradali con prodotti quali l'ipoclorito di sodio (concentrazione indicativa dello 0,1%) andrebbe quindi limitata a interventi straordinari e su aree circoscritte, assicurando comunque l'uso di prodotti eco-compatibili e l'attuazione di misure di protezione per gli operatori e le persone potenzialmente esposte ai vapori pericolosi dell'ipoclorito di sodio e alla potenziale esposizione al virus attraverso il sollevamento e il rilascio di polveri e aerosol generati dalle operazioni di pulizia e di disinfezione.



Le **attrezzature di banchina**, quali colonnine di distribuzione servizi e carrelli, devono essere utilizzate con guanti monouso o dopo pulizia delle mani con soluzione igienizzante.

Il Marina valuta l'opportunità di rendere disponibili lungo i pontili e le banchine, dispenser di soluzioni/gel igienizzante e di guanti monouso.

La disinfezione delle attrezzature e delle superfici di contatto della banchina deve avvenire in funzione del flusso di clienti e visitatori presenti nell'area portuale.

In particolare la disinfezione delle **colonnine di erogazione dei servizi** di banchina deve avvenire:

- Con frequenza prestabilita in relazione ai flussi di persone, per quelle in uso ai posti barca di tipo "stanziale"
- All'arrivo ed alla partenza di una nuova imbarcazione, per quelle in uso ai posti barca di "transito" o comunque "non stanziali"

La pulizia e disinfezione delle superfici di contatto della colonnina di erogazione del carburante (pulsantiera, erogatore, ecc.) deve avvenire con frequenza almeno giornaliera.

2.3.5 Servizi igienici per clienti, diportisti e visitatori

Per regolamentare il flusso degli accessi ai servizi igienici, il Marina dovrebbe valutare l'utilizzo di:

- Orari di apertura e chiusura
- Dispositivi e modalità di accesso controllato (tornelli, chiave, badge, ecc.)
- Segnaletica verticale e/o orizzontale per facilitare il mantenimento della distanza interpersonale

Le modalità adottate devono essere comunicate tramite appositi cartelli ed avvisi informativi all'ingresso dei locali, al ricevimento e, ove possibile, comunicati tramite sistemi digitali. Tali informazioni dovrebbero includere:

- Numero massimo di persone che possono accedere contemporaneamente ai locali in modo da consentire il distanziamento all'interno dei locali stessi
- Rispetto del distanziamento sociale di almeno 1 metro, a meno che non siano previste barriere separatorie fra le postazioni.
- Obbligo di evitare assembramenti all'esterno
- Obbligo di utilizzare dispositivi di protezione, quando la persona non sia impegnata nelle operazioni di igiene personale

Negli ambienti chiusi deve essere costantemente garantito il ricambio d'aria.

I servizi dovranno essere dotati di dispenser di detergente neutro e soluzione alcolica o gel igienizzante per le mani. I dispenser dovranno essere puliti più volte al giorno.

È opportuno valutare la possibilità di installare attrezzature e sistemi automatici per limitare l'uso delle mani quali:

- Accessi con aperture automatiche
- Rubinetti con leva a gomito, con sensori o a pedale
- Sensore di accensione/spengimento luci
- Dispenser con sensore

Il Marina può raccomandare ai propri clienti e diportisti l'uso preferenziale di servizi igienici a loro riservati rispetto a quelli destinati a tutti coloro che possono accedere all'area portuale (servizi pubblici).

Ai servizi igienici per clienti, diportisti e visitatori, il Marina deve garantire adeguata, regolare e frequente pulizia e disinfezione in relazione al flusso di persone e comunque almeno giornaliera a fine giornata. Particolare attenzione deve essere posta alle aree comuni, alle docce e alle superfici con maggiore frequenza di contatto quali corrimano, interruttori della luce, maniglie di porte e finestre, ecc.

2.3.6 Automezzi e natanti per servizio navetta

Per tutti i passeggeri di automezzi e natanti per servizio navetta è obbligatorio:

- L'uso di mascherine chirurgiche o di protezione, guanti o igienizzazione delle mani
- Il rispetto della distanza interpersonale di almeno 1 metro

La pulizia e la disinfezione dei mezzi da parte del personale addetto, deve avvenire:

- A inizio turno di lavoro
- A inizio e fine di ogni servizio
- In caso di cambio dell'operatore

In particolare la disinfezione del mezzo deve essere effettuata sulle superfici di maggior contatto.

2.3.7 Comportamenti raccomandati sulle imbarcazioni da diporto

Le misure obbligatorie da adottare a bordo delle imbarcazioni sono definite dalle Autorità Nazionali del paese in cui l'imbarcazione è registrata (bandiera) e dalle Autorità Marittime nazionali e locali nonché dagli USMAF (Uffici di Sanità Marittima, Aerea e di Frontiera).

Il Marina suggerisce ai propri clienti e diportisti, attraverso opportune comunicazioni, i comportamenti e le misure anti-contagio da adottare:

- Rispettare la normativa per gli spostamenti nella Regione e tra le Regioni italiane ed il rispetto delle normative nazionali e internazionali anti-contagio durante la navigazione fuori dalle acque territoriali nazionali e di quanto previsto dalle Autorità marittime
- Utilizzare mascherina chirurgica o di protezione e rispettare la distanza interpersonale di almeno 1 metro se presenti a bordo persone non appartenenti allo stesso nucleo familiare
- Quando la posizione delle imbarcazioni in porto non garantisce la distanza interpersonale di 1 metro tra equipaggi / nuclei familiari diversi è comunque necessario in coperta indossare sulla propria imbarcazione la mascherina chirurgica o di protezione
- Durante le operazioni di ormeggio, disormeggio e movimentazione delle imbarcazioni, è necessario l'uso di mascherine chirurgiche o di protezione, l'uso di guanti per manipolare le attrezzature necessarie alle operazioni di ormeggio e disormeggio oppure lavaggio / igienizzazione delle mani prima e dopo le operazioni
- Utilizzare mascherine chirurgiche o di protezione in presenza di fornitori per riparazioni e manutenzioni
- Seguire le indicazioni del Marina per la raccolta differenziata di mascherine e guanti nei contenitori dedicati
- Evitare di camminare a piedi nudi su pontili e banchine
- Evitare feste e ricevimenti a bordo
- Dotare l'imbarcazione di un *Kit Anti-Covid* per ciascun passeggero costituito da: mascherina chirurgica, guanti monouso, gel o prodotto igienizzante



- Pulire e sanificare con opportuna frequenza la propria imbarcazione con particolare attenzione alle superfici e alle attrezzature con maggiore frequenza di contatto
- Prediligere ove possibile l'utilizzo dei servizi igienici di bordo
- Utilizzare prodotti eco-compatibili per le operazioni di pulizia e disinfezione dell'imbarcazione
- Preferire il servizio di catering a bordo

Il Marina effettuerà opportune comunicazioni per invitare i diportisti ad applicare tali comportamenti.

2.4 Gestione degli impianti di condizionamento di locali accessibili al pubblico

Per quanto riguarda il microclima, il Marina deve verificare le caratteristiche di aerazione dei locali e degli impianti di ventilazione e la successiva messa in atto in condizioni di mantenimento di adeguati ricambi e qualità dell'aria indoor.

Per un idoneo microclima è necessario adottare le indicazioni fornite dal DPCM del 17 maggio 2020:

- Garantire periodicamente l'aerazione naturale nell'arco della giornata in tutti gli ambienti dotati di aperture verso l'esterno, dove sono presenti postazioni di lavoro, personale interno o utenti esterni, evitando correnti d'aria o freddo/caldo eccessivo durante il ricambio naturale dell'aria
- Garantire la frequenza della manutenzione e sostituzione dei pacchi filtranti dell'aria in ingresso (eventualmente anche adottando pacchi filtranti più efficienti)
- In relazione al punto esterno di espulsione dell'aria, assicurarsi che permangano condizioni impiantistiche tali da non determinare l'insorgere di inconvenienti igienico sanitari, nella distanza fra i punti di espulsione ed i punti di aspirazione
- Attivare l'ingresso e l'estrazione dell'aria almeno un'ora prima e fino ad una ora dopo l'accesso da parte del pubblico
- Nel caso di locali di servizio privi di finestre quali, spogliatoi, servizi igienici, ecc., ma dotati di ventilatori/estrattori meccanici, questi devono essere mantenuti in funzione almeno per l'intero orario di lavoro o uso dei locali
- Per quanto riguarda gli ambienti di collegamento fra i vari locali (ad esempio corridoi, zone di transito o attesa), normalmente dotati di minore ventilazione o privi di ventilazione dedicata, deve essere posta particolare attenzione al fine di evitare lo stazionamento e l'assembramento di persone, adottando misure organizzative affinché gli stessi ambienti siano impegnati solo per il transito o pause di breve durata
- Negli edifici dotati di specifici impianti di ventilazione con apporto di aria esterna, tramite ventilazione meccanica controllata, deve essere eliminata totalmente la funzione di ricircolo dell'aria
- Relativamente agli impianti di riscaldamento/raffrescamento che fanno uso di pompe di calore, fan-coil, o termoconvettori, qualora non sia possibile garantire la corretta climatizzazione degli ambienti tenendo fermi gli impianti, pulire (con frequenza almeno settimanale) in base alle indicazioni fornite dal produttore, ad impianto fermo, i filtri dell'aria di ricircolo per mantenere i livelli di filtrazione/rimozione adeguati. Evitare di utilizzare prodotti spray direttamente sul filtro per non inalare sostanze inquinanti, durante il funzionamento
- Nel caso di locali senza finestre (spogliatoi, bagni ecc.) ma dotati di ventilatori / estrattori questi devono essere mantenuti in funzione per tutto il tempo di permanenza per ridurre le concentrazioni nell'aria
- Le prese e le griglie di ventilazione devono essere pulite con panni puliti in microfibra inumiditi con acqua e sapone, oppure con alcool etilico al 75%
- Evitare di utilizzare e spruzzare prodotti per la pulizia detergenti/disinfettanti spray direttamente sui filtri per non inalare sostanze inquinanti, durante il funzionamento

Le attività di manutenzione e pulizia dei condizionatori devono essere mantenute in apposito Registro di Manutenzione.

2.5 Raccolta e smaltimento dei dispositivi di protezione e dei rifiuti contaminati

Le mascherine e i guanti utilizzati dai lavoratori, clienti, diportisti e visitatori sono conferiti al gestore del servizio pubblico di raccolta rifiuti come rifiuto urbano indifferenziato, fatte salve diverse prescrizioni del Regolamento Comunale di riferimento del Marina.

Per tali dispositivi il Marina dovrebbe individuare appositi punti di raccolta segnalati lungo i pontili e le banchine dell'area portuale, anche al fine di evitare la dispersione dei rifiuti.

Dispositivi di protezione provenienti da persone sintomatiche, dovranno essere avviati a smaltimento come rifiuto speciale pericoloso ai sensi del D.Lgs.152/2006.

Nel caso in cui un diportista sia un soggetto positivo al tampone, in isolamento o in quarantena obbligatoria, il Marina deve contattare la società di gestione del servizio pubblico di raccolta rifiuti per attivare le procedure di raccolta e smaltimento dei rifiuti dell'imbarcazione.

2.6 Gestione di un cliente, diportista, visitatore sintomatico

Il Marina deve informare i propri clienti e diportisti della presenza di una procedura di gestione dei casi sintomatici da Covid-19 che prevede la comunicazione tempestiva alla Direzione aziendale di eventuali casi sospetti da parte del diretto interessato.

Il Marina dovrà consegnare al cliente, al suo arrivo nell'area portuale, una informativa dedicata che riporti anche i riferimenti della Direzione aziendale per la segnalazione dei casi sintomatici.

Al fine di facilitare eventuali tracciamenti di contatti di persone contagiate, il Marina invita i propri clienti a conservare per almeno 14 giorni l'elenco delle persone presenti a bordo dell'imbarcazione. È facoltà del Marina chiedere e conservare copia di tale elenco.

Gestione persona sintomatica

Qualora in una persona insorgano febbre o sintomi di infezione respiratoria (tosse), questa deve informare la Direzione del Marina, la quale dovrà:

- Procedere al suo isolamento in base alle disposizioni dell'Autorità sanitaria
- Procedere all'isolamento delle altre persone presenti nei locali
- Avvertire le Autorità sanitarie competenti e i numeri di emergenza per il Covid-19 forniti dalla propria Regione o dal Ministero della Salute.

Il Marina collabora con le Autorità sanitarie per la definizione degli eventuali "contatti stretti" di una persona presente nel Marina che sia stata riscontrata positiva al tampone Covid-19.

Ciò al fine di permettere alle autorità di applicare le necessarie e opportune misure di quarantena.

Nel periodo dell'indagine, il Marina potrà chiedere agli eventuali possibili "contatti stretti" di effettuare, in via cautelativa, l'isolamento preventivo o lasciare l'area portuale, secondo le indicazioni dell'Autorità sanitaria.

Le persone che siano venute in stretto contatto con la persona sintomatica devono essere isolate e dotate di mascherina chirurgica in attesa di attuare le misure indicate dalle Autorità sanitarie competenti.



La Direzione aziendale deve inoltre

- Provvedere alla pulizia e disinfezione straordinaria degli ambienti secondo quanto previsto dal Programma di pulizia e disinfezione e dalle disposizioni della circolare n. 5443 del 22 febbraio 2020 del Ministero della Salute, nonché alla ventilazione dei locali dove la persona ha soggiornato.
- Identificare i rifiuti che possono essere stati contaminati e loro gestione straordinaria come rifiuti speciali e pericolosi come previsto dal D.Lgs 152/06 mediante raccolta, identificazione, segregazione, trasporto e smaltimento mediante società specializzata

2.7 Interventi di primo soccorso

Stante le modalità di contagio da SARS-Cov-2, per quanto concerne le attività di primo soccorso si rimanda per l'esecuzione della rianimazione cardiopolmonare alle raccomandazioni impartite dall'Italian Resuscitation Council (IRC) nonché dall'European Resuscitation Council (ERC).

La Direzione del Marina definirà in collaborazione con il Medico Competente le modalità operative per gli altri interventi di primo soccorso e la formazione degli addetti nel rispetto di tali indicazioni.

Il Marina deve:

- Informare il personale assegnato alle operazioni di primo soccorso, circa l'uso di apposite attrezzature che riducano il rischio di esposizione al contagio in caso di manovre di primo soccorso e rianimazione
- Mettere a disposizione le necessarie dotazioni di sicurezza, individuali e personali, e di primo soccorso con dispositivi anti-contagio
- Provvedere alla regolare disinfezione delle postazioni di salvataggio e delle relative dotazioni e attrezzature
- Informare i Clienti circa le procedure di soccorso in relazione all'emergenza Covid-19.

3. Modalità di registrazione delle misure adottate

Il Marina dovrebbe mantenere opportuna documentazione dimostrativa circa l'avvenuta attuazione delle misure previste dal Piano delle Misure anti contagio per i clienti, diportisti e visitatori, quali:

- Dichiarazione sostitutiva per accesso ai locali e all'area portuale
- Registro delle pulizie degli ambienti al pubblico
- Registro delle pulizie dei servizi igienici per clienti, diportisti e visitatori
- Registro manutenzione impianti di condizionamento

Il Piano anti-contagio deve indicare per ogni tipo di registrazione:

- Il responsabile della Raccolta e della Archiviazione
- Il luogo di Archiviazione
- Il tempo di conservazione
- Il tipo di supporto utilizzato (cartaceo/elettronico)



SEZIONE B

Misure anti-contagio
per i lavoratori
e gli ambienti di lavoro



1. Scopo e campo di applicazione

Lo scopo e campo di applicazione del Piano anti-contagio per i lavoratori e gli ambienti di lavoro deve essere stabilito e descritto.

Sulla base degli indirizzi e raccomandazioni riportati nella presente linea guida il Datore di Lavoro (o suo delegato), in collaborazione con il Responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione e il Medico Competente, valuta e stabilisce le misure, anche aggiuntive, da adottare nel Marina in relazione alle caratteristiche della propria struttura, degli ambienti di lavoro e delle specificità delle attività svolte.

2. Misure anti-contagio per i lavoratori e gli ambienti di lavoro

2.1. Regole generali di comportamento per i lavoratori

I comportamenti dei lavoratori del Marina devono uniformarsi con consapevole, costante e collaborativa puntualità alle seguenti disposizioni di carattere generale, e in particolare:

- In caso in presenza di febbre (oltre 37.5°) o altri sintomi influenzali riconducibili al Covid-19, è severamente vietato l'accesso ai locali aziendali ed all'area portuale ed è obbligatorio rimanere al proprio domicilio
- Il lavoratore che risulta essere affetto da tali sintomi non dovrà recarsi al Pronto Soccorso e/o nelle infermerie aziendali, bensì dovrà comunicarlo alla Direzione aziendale e contattare nel più breve tempo possibile il proprio medico curante o l'Autorità sanitaria e seguire le indicazioni ricevute, avendo cura di indossare mascherina chirurgica e rimanere ad adeguata distanza dalle persone presenti
- È vietato l'accesso ai locali aziendali ed all'area portuale ai lavoratori che sono entrati in contatto con persone positive al virus nei 14 giorni precedenti o che provengono da zone a rischio secondo le indicazioni dell'OMS
- Nel caso in cui il lavoratore sia impossibilitato ad accedere ai locali aziendali ed all'area portuale per uno dei motivi sopra elencati, è obbligato a comunicarlo immediatamente alla Direzione del Marina tramite comunicazione telefonica o a mezzo mail
- Nei locali aziendali e durante gli spostamenti nell'area portuale è sempre obbligatorio rispettare la distanza di sicurezza interpersonale di almeno 1 metro. Ove non fosse possibile, il lavoratore deve indossare mascherina chirurgica o maschera di protezione
- Si raccomanda di garantire il massimo livello di ventilazione dei locali
- È fatto obbligo di osservare le regole di igiene personale: lavarsi spesso le mani seguendo le istruzioni riportate nei dépliant informativi.
- I lavoratori sono invitati a lavarsi le mani dopo un colpo di tosse e/o dopo uno starnuto, prima, durante e dopo la preparazione del cibo, dopo aver utilizzato i servizi igienici, dopo aver toccato contenitori di rifiuti
- Si raccomanda inoltre di osservare le seguenti misure:
 - Evitare di toccare occhi, naso e bocca, in particolar modo se non si è lavato le mani
 - Coprire con il gomito flesso o con fazzoletti la bocca e il naso quando si starnutisce o si tossisce
 - Porre attenzione all'igiene delle superfici
 - Evitare assembramenti nei locali aziendali e nell'area portuale
 - Non condividere borracce, bicchieri e bottiglie e non scambiare con altri utenti oggetti quali asciugamani, indumenti o altro
 - Evitare abbracci, strette di mano e contatti ravvicinati

- Evitare il contatto ravvicinato con persone che soffrono di infezioni respiratorie acute
- Rispettare tutte le indicazioni previste a livello nazionale e regionale.
- Il lavoratore è, inoltre, tenuto a informare tempestivamente e responsabilmente il datore di lavoro della presenza di qualsiasi sintomo influenzale durante l'espletamento della prestazione lavorativa, avendo cura di rimanere ad una distanza dalle persone presenti pari ad almeno 1 metro ed indossando le apposite mascherine chirurgiche o di protezione
- È fatto obbligo ai lavoratori di rispettare e far rispettare le suddette regole richiamando a tali regole coloro che non le rispettassero e comunicando alla Direzione eventuali scostamenti dal rispetto della presente procedura
- Per lo spostamento dal proprio domicilio al posto di lavoro e viceversa, l'azienda raccomanda al lavoratore di utilizzare il proprio veicolo senza passeggeri al suo interno. Nel caso in cui vi siano due persone nel veicolo, tutti i presenti all'interno del veicolo devono indossare la maschera chirurgica o di protezione
- Nel caso in cui il lavoratore utilizzi i mezzi pubblici per raggiungere il posto di lavoro, è fatto obbligo di usare la mascherina, i guanti protettivi monouso e la pulizia/disinfezione delle mani prima e dopo l'utilizzo degli stessi

Nella Sezione C è riportato un esempio di "Nota informativa ai lavoratori"

2.2. Accesso al Marina di lavoratori e fornitori

Tutte le persone prima di entrare nei locali aziendali e nell'area portuale devono aver preso visione delle misure generali anti-contagio applicate nell'area portuale.

2.2.1. Lavoratori

I lavoratori, prima dell'accesso al luogo di lavoro, possono essere sottoposti al controllo della temperatura corporea tramite apposita strumentazione quale:

- Termometro portatile per controllo in ingresso ai locali aziendali
- Postazioni fisse di rilevazione della temperatura, poste nei punti di accesso all'area portuale

Se tale temperatura risulterà superiore ai 37,5°, non sarà consentito l'accesso ai luoghi di lavoro ed all'area portuale. Le persone in tale condizione saranno momentaneamente isolate e fornite di mascherine, non dovranno recarsi al Pronto Soccorso e/o nelle infermerie di sede, ma dovranno contattare nel più breve tempo possibile il proprio medico curante e seguire le sue indicazioni.

La rilevazione in tempo reale della temperatura corporea costituisce un trattamento di dati personali e, pertanto, avverrà ai sensi della disciplina privacy vigente. L'azienda si occuperà della rilevazione della temperatura corporea, senza registrazione del dato nel caso in cui il risultato della rilevazione dia esito negativo (<37,5°C).

Nel caso la rilevazione dia esito positivo (>37,5°C) l'informazione viene registrata in modo da documentare le ragioni che hanno impedito l'accesso ai locali aziendali ed all'area portuale.

Sarà ad ogni modo fornita a tutti gli interessati l'informativa sul trattamento dei dati personali.

Nel caso in cui non fosse possibile misurare la temperatura corporea del lavoratore, quest'ultimo, prima dell'accesso al luogo del lavoro o all'area portuale, è tenuto a consegnare al Responsabile incaricato dalla Direzione la Dichiarazione sostitutiva compilata e firmata.

L'ingresso in azienda di lavoratori già risultati positivi all'infezione da Covid-19 dovrà essere preceduto da una preventiva



comunicazione avente ad oggetto la certificazione medica da cui risulti la “avvenuta negativizzazione” del tampone secondo le modalità previste e rilasciata dal dipartimento di prevenzione territoriale di competenza.

In considerazione nel numero dei lavoratori che possono operare all'interno dei locali dell'aziendali, la Direzione deve individuare e prevedere orari di ingresso/uscita scaglionati, per rispettare la distanza interpersonale di sicurezza di almeno 1 metro durante l'ingresso/uscita dai locali di lavoro.

2.2.2. Fornitori ed imprese che devono operare nell'area portuale

Il Marina deve comunicare ai fornitori propri e dei Clienti le regole di ingresso e permanenza nell'area portuale. Tali regole dovrebbero essere comunicate anticipatamente (ad esempio alle ditte iscritte al registro ex art. 68 del Codice della Navigazione) ovvero al momento dell'arrivo al Marina attraverso consegna di una informativa dedicata o attraverso la predisposizione di opportuna cartellonistica nelle zone di accesso all'area portuale.

Nell'area portuale i Fornitori del Marina e di terzi sono soggetti alle medesime regole dei Lavoratori di cui al § 2.1.

In aggiunta a tali regole:

- Il Fornitore comunicherà con opportuno preavviso la necessità di accedere all'area portuale
- Il personale esterno deve presentarsi alla guardiana o al ricevimento, prendere visione e comprendere le istruzioni riportate nell'informativa presente all'ingresso o inviata via mail dall'Azienda
- In caso di Fornitori che svolgono attività continuativa nel Marina è possibile richiedere al Datore di Lavoro del fornitore stesso, una dichiarazione attestante l'applicazione delle misure previste nel suo protocollo di sicurezza anti-contagio, ai sensi del DPCM del 17 maggio 2020
- Durante la permanenza all'interno dei locali aziendali, l'utilizzo dei servizi igienici da parte del personale dei fornitori, inclusi trasportatori deve essere limitato per quanto possibile. Laddove sia necessario l'accesso ai servizi igienici del personale esterno, l'azienda deve individuare i servizi igienici dedicati, adeguatamente identificati e segnalati. I servizi igienici dedicati ai fornitori, così come l'intero ambiente di lavoro, sono soggetti ad un'adeguata pulizia giornaliera e disinfezione periodica.
- Durante la permanenza all'interno dei locali aziendali e nell'area portuale il fornitore dovrà comunque attenersi al rispetto delle misure previste dal suo protocollo di sicurezza anti-contagio ai sensi del DPCM del 17 maggio 2020.

Per le **attività di carico/scarico** della merce in ingresso o in uscita dall'area portuale i trasportatori dovranno:

- Rimanere all'interno del proprio automezzo
- Prendere visione delle informative, rispettarle nella loro completezza
- Nel caso sia necessaria l'uscita dal proprio veicolo, rispettare la distanza interpersonale di sicurezza (almeno 1 metro) e indossare guanti e mascherina di protezione o chirurgica

Per le **attività di manutenzione e riparazione delle infrastrutture portuali**, si devono rispettare le seguenti regole:

- Mantenere la distanza interpersonale di sicurezza di almeno 1 metro
- Utilizzare la mascherina chirurgica o di protezione ed i guanti da parte di tutte le persone coinvolte nelle attività
- In caso l'attività si configuri come “cantieristica” si richiede la definizione di un Piano Operativo per la Sicurezza e l'applicazione di quanto previsto dal Protocollo condiviso di regolamentazione per il contenimento della diffusione del COVID - 19 nei cantieri del 24/04/2020

Per le **attività di manutenzione e riparazione delle imbarcazioni**, si devono rispettare le seguenti regole:

- Mantenere la distanza interpersonale di sicurezza di almeno 1 metro
- Utilizzare la mascherina chirurgica o maschera di protezione ed i guanti da parte di tutte le persone coinvolte nelle attività o prossime all'imbarcazione.

2.3. Gestione degli ambienti di lavoro

Per tutti gli ambienti di lavoro il Marina deve assicurare:

- La pulizia giornaliera e disinfezione periodica
- L'aerazione naturale dei locali
- La manutenzione e verifica periodica dei condizionatori d'aria

2.3.1. Regole generali per la pulizia-disinfezione degli ambienti

Le regole generali per lo svolgimento delle attività di pulizia e disinfezione sono le medesime di quelle descritte nel § 2.3.1 della sezione A.

2.3.2. Locali ed uffici aperti al pubblico

Le misure di gestione dei locali e degli uffici al pubblico sono le medesime di quelle descritte nel § 2.3.2 della sezione A.

2.3.3. Uffici non aperti al pubblico e postazioni di lavoro

Gli uffici e gli spazi destinati ai lavoratori devono garantire il mantenimento della distanza interpersonale di almeno 1 metro. Qualora la tipologia di attività imponga una distanza interpersonale inferiore è obbligatorio indossare le mascherine chirurgiche e/o mascherine di protezione. È inoltre previsto l'utilizzo di mascherina chirurgica per i lavoratori che condividono spazi comuni. Il Marina, con il supporto del Medico Competente, individua le ipotesi in cui è necessaria la fornitura di ulteriori dispositivi conformi alle disposizioni dell'Autorità Sanitaria (occhiali, visiere, camici etc.).

L'accesso dei lavoratori agli uffici può essere contingentato e razionalizzato, anche in relazione agli orari di entrata e uscita, agli spazi disponibili, al numero di persone e di postazioni, al fine di garantire il mantenimento delle distanze interpersonali ed evitare assembramenti.

La disinfezione delle attrezzature di lavoro (tastiere, schermi touch, mouse, sedia e piano di lavoro, ecc.) deve essere effettuata a inizio e fine turno.

2.3.4. Sale riunioni ed eventi

Le riunioni che coinvolgono il personale presente all'interno di differenti locali del Marina dovrebbero essere effettuate attraverso piattaforme digitali, video chiamate o chiamate telefoniche.

Qualora fosse necessario svolgere la riunione o il meeting in presenza, all'interno di una sala riunioni o ambiente comune, i partecipanti devono:

- Poter garantire la distanza di sicurezza interpersonale di almeno 1 metro
- Indossare le maschere di protezione o maschere chirurgiche
- Tenere aperte le finestre in modo da garantire il necessario livello di aerazione



È raccomandato assicurare una adeguata pulizia delle superfici di lavoro e delle attrezzature utilizzate al termine di ogni riunione.

2.3.5. Mensa aziendale, distributori automatici di cibi e bevande

L'accesso ai locali deve essere consentito ad un numero massimo di persone tale da assicurare la distanza interpersonale di sicurezza ed il non assembramento nel locale. Eventualmente, sarà predisposto un sistema di prenotazione per fascia oraria.

Anche nelle fasi di attesa (coda, scelta del pasto, ecc.) è obbligatorio il rispetto delle misure generali anti-contagio

Nella fase di consumazione occorre assicurare la distanza interpersonale di almeno 1 metro, anche attraverso la disposizione ed organizzazione dei tavoli e dei posti.

La permanenza nella sala mensa deve essere limitata al tempo necessario al consumo del pasto.

Si raccomanda l'utilizzo di prodotti monouso quali stoviglie, bicchieri, tovaglie e tovaglioli, condimenti, ecc.

La disinfezione delle superfici di contatto delle attrezzature (tavoli, sedie, macchine per la distribuzione automatica, ecc.) dovrebbe avvenire ad ogni uso.

2.3.6. Servizi igienici e spogliatoi

L'accesso e l'utilizzo dei servizi igienici destinati ai lavoratori deve essere vietato a fornitori e personale esterno. Per i fornitori dovrebbero essere identificati servizi igienici separati.

I servizi igienici devono essere dotati di:

- Dispenser di detergente neutro e di soluzione alcolica o gel igienizzante per le mani
- Cartelli informativi con informazioni per la corretta igiene personale

Nel caso di ambienti chiusi deve essere costantemente garantito il ricambio d'aria.

L'accesso dei lavoratori agli spogliatoi deve essere regolamentato in modo da evitare assembramenti e consentire il rispetto della distanza minima tra le persone di almeno 1 metro.

Tutti gli indumenti e oggetti personali devono essere riposti dentro la borsa personale, anche qualora depositati negli appositi armadietti.

Si raccomanda di non consentire l'uso promiscuo degli armadietti e di mettere a disposizione sacchetti per riporre i propri effetti personali.

Negli spogliatoi è obbligatorio l'utilizzo delle mascherine chirurgiche o di protezione e guanti protettivi.

La permanenza negli spogliatoi deve essere limitata al tempo necessario per il cambio degli abiti. Durante la permanenza deve essere rispettata la distanza interpersonale di sicurezza di almeno 1 metro.

I sommozzatori devono utilizzare in modo esclusivo indumenti ed attrezzature (boccagli, maschere, mute) e conservarle in appositi locali/armadietti separati. Le operazioni di vestizione e igiene personale dovrebbero avvenire individualmente in spogliatoio dedicato.

Oltre a quanto previsto al § 2.3.1 della Sezione A, la disinfezione delle superfici di contatto (maniglie, porte, corrimano, armadietti, interruttori, ecc.) e delle docce dovrebbe avvenire almeno a fine turno o fine giornata.

2.3.7. Cantiere nautico e aree di rimessaggio

Nello svolgimento delle attività operative di manutenzione, movimentazione e rimessaggio delle imbarcazioni, è richiesto il mantenimento della distanza interpersonale di almeno 1 metro (lavoratori, fornitori, clienti, ecc.). Qualora la tipologia di attività imponga una distanza interpersonale inferiore è obbligatorio indossare le mascherine chirurgiche e/o mascherine di protezione.

In caso di utilizzo di attrezzi di lavoro, o frequente contatto di superfici, è obbligatorio l'uso di guanti o la frequente igienizzazione delle mani con soluzione alcolica o gel igienizzante.

Le operazioni di pulizia nelle aree di lavoro all'aperto sono le medesime di quelle descritte nel § 2.3.4 della sezione A.

2.3.8. Automezzi e natanti da lavoro

Il lavoratore che utilizza automezzi e natanti per attività lavorative (spostamenti, trasporto merci, assistenza alle operazioni di ormeggio e disormeggio) deve:

- Utilizzare mascherine chirurgiche in presenza di uno o più passeggeri
- Rispettare la distanza interpersonale di almeno 1 metro

La pulizia dei mezzi deve avvenire da parte del personale addetto fine turno o fine giornata.

La disinfezione delle superfici di frequente contatto (sterzo, cambio, cruscotto, gas motore di bordo, passamani, maniglie) deve avvenire al cambio dell'operatore o a fine giornata.

2.4. Gestione degli impianti di condizionamento negli ambienti di lavoro

Le misure di gestione degli impianti di condizionamento sono le medesime di quelle descritte nel § 2.4 della Sezione A

2.5. Dispositivi di protezione individuale per i lavoratori

Il Marina deve mettere a disposizione dei propri lavoratori i dispositivi di protezione individuale per ridurre il rischio di contagio all'interno dei locali e dell'area portuale, quali:

- | | |
|------------------------------------|---|
| • Maschere di protezione | - Dispositivo di protezione Categoria III (almeno FFP2) |
| • Mascherine chirurgiche | - Dispositivo medico classe I |
| • Guanti monouso di protezione | - Dispositivo di protezione Categoria III |
| • Guanti monouso | - Dispositivo medico classe I |
| • Occhiali e visiere di protezione | (ove applicabili) |

Data la situazione di emergenza, in caso di difficoltà di approvvigionamento e alla sola finalità di evitare la diffusione del virus, potranno essere utilizzate mascherine la cui tipologia corrisponda alle indicazioni dall'autorità sanitaria.

Inoltre devono essere resi disponibili:



- Detergenti liquidi per la pulizia delle mani
- Soluzione alcolica o gel igienizzante
- Prodotti chimici per la pulizia e disinfezione delle postazioni di lavoro

Per l'uso delle mascherine è necessario seguire indicazioni fornite dal Ministero della Salute:

1. Prima di indossare la mascherina, lavarsi le mani con acqua e sapone o con una soluzione alcolica
2. Coprire bocca e naso con la mascherina assicurandosi che aderisca bene al volto
3. Evitare di toccare la mascherina mentre si indossa e altrimenti, lavarsi le mani
4. Quando diventa umida, sostituirla con una nuova e non riutilizzarla
5. Ricordarsi che le mascherine sono mono-uso
6. Togliere la mascherina prendendola dall'elastico e non toccare la parte anteriore della mascherina

La Direzione aziendale provvede a mantenere adeguata registrazione dell'avvenuta consegna dei dispositivi medici e di protezione individuale al personale.

Nella sezione C sono illustrate le caratteristiche dei dispositivi medici e di protezione individuale e le loro destinazioni d'uso

2.6. Raccolta e smaltimento dei dispositivi di protezione e dei rifiuti contaminati

Le misure di gestione della raccolta e smaltimento dei dispositivi di protezione utilizzati da lavoratori e fornitori sono le medesime di quelle descritte nel § 2.5 della sezione A.

2.7. Gestione di una persona sintomatica

La gestione di una persona sintomatica nell'area portuale del Marina avviene secondo le stesse modalità descritte al § 2.6 della Sezione A.

2.8. Gestione della sorveglianza sanitaria

La sorveglianza sanitaria periodica rappresenta una ulteriore misura di prevenzione di carattere generale, e deve essere svolta nel rispetto delle misure igieniche indicate dal Ministero della Salute, in quanto:

- Può intercettare possibili casi e sintomi sospetti del contagio
- Permette una informazione e formazione capillare che il medico competente può fornire ai Lavoratori per evitare la diffusione del contagio.

Nel periodo di emergenza sono privilegiate:

- Le visite pre-assuntive
- Le visite a richiesta
- Le visite da rientro da malattia

Devono essere comunque garantite le visite del medico competente al rientro dei periodi di malattia (Art. 41 c. 2 l. e-ter) del D. Lgs. 81/08).

Il medico competente collabora con Datore di Lavoro e RLS/RLST, nell'integrare e proporre tutte le misure di regolamentazione legate alla prevenzione ed al contrasto del Covid-19.

Il medico competente deve segnalare al Datore di Lavoro eventuali situazioni di particolare fragilità e patologie attuali o pregresse dei dipendenti, che li rendono particolarmente esposti alla possibilità di contagio. Il Datore di Lavoro provvederà dunque alla loro tutela nel rispetto di quanto previsto dalla normativa in materia di trattamento dei dati personali.

Il Datore di Lavoro, sentito il medico competente, può attuare su base volontaria, un percorso di screening dei propri dipendenti mediante test-sierologico, identificando i seguenti elementi:

- Medico responsabile per gli aspetti sanitari del percorso
- Numero di soggetti che si prevede di coinvolgere
- Laboratorio che effettua il test sierologico e relativa metodologia
- Documentazione relativa al test sierologico
- Documentazione per comprovare di avere informato i soggetti coinvolti, circa:
 - il significato dello screening e dei test
 - l'invio dell'esito positivo del test sierologico all'Autorità sanitaria
 - l'isolamento domiciliare a seguito di positività del test-sierologico fino all'esito negativo del test molecolare.

Il protocollo di effettuazione dei test è gestito dal medico competente secondo le indicazioni riportate nelle Ordinanze Regionali e nel pieno rispetto delle normative sulla privacy. Gli esiti dei test sono messi a disposizione di ASL e Regione nel rispetto delle vigenti normative.

2.9. Organizzazione del lavoro

Il Marina deve valutare forme alternative per l'organizzazione del lavoro (es. Smart-Working) e specificare le condizioni per la gestione delle presenze e degli orari di lavoro.

Il Marina dovrebbe valutare e specificare le proprie condizioni rispetto ai seguenti provvedimenti:

- Definire un piano di turnazione dei dipendenti dedicati alle attività di ufficio con l'obiettivo di diminuire al minimo possibile i contatti e di creare gruppi autonomi, distinti e riconoscibili. Le misure devono essere volte a garantire la distanza interpersonale e la riconoscibilità dei gruppi al fine di garantire il mantenimento delle condizioni di salute (evitando la continua circolazione e confusione dei lavoratori nel partecipare a gruppi differenti)
- Sospendere ed annullare le trasferte/viaggi di lavoro nazionali e internazionali finalizzate a svolgere attività di formazione, anche se già concordate o organizzate, sostituendola con attività di teleformazione
- Sospendere ed annullare le trasferte/viaggi di lavoro nazionali e internazionali finalizzate a svolgere attività di promozione commerciale, a meno di urgenza o improrogabile necessità, sostituendola con attività mediante l'attivazione di piattaforme di videoconferenza
- Comunicare ai propri lavoratori la possibilità di ricorrere all'utilizzo delle ferie e successivamente, in caso di necessità, all'utilizzo di ammortizzatori sociali, anche in deroga, valutando sempre la possibilità di assicurare che gli stessi riguardino l'intera compagine aziendale, se del caso anche con opportune rotazioni.

Per le attività in trasferta (ad es. presso le sedi di clienti o fornitori), il personale deve:

- Richiedere prima della trasferta all'Organizzazione ospitante le misure e i protocolli di sicurezza da essa adottati per contrastare il rischio di contagio Covid-19
- Prendere visione di tali informazioni ed inviare conferma dell'appuntamento
- Utilizzare il proprio veicolo



- In caso di uso di mezzi pubblici indossare, durante l'intero viaggio, maschera di protezione e/o chirurgica e guanti monouso, rispettando la distanza interpersonale di sicurezza di almeno 1 metro
- Indossare all'interno degli ambienti di lavoro dell'Organizzazione ospitante, durante l'intera permanenza, maschera di protezione e/o chirurgica, rispettare la distanza interpersonale di sicurezza di almeno 1 metro e le disposizioni dettate dalla Direzione dell'Organizzazione ospitante.

3. Modalità di registrazione delle misure adottate

Il Marina dovrebbe mantenere opportuna documentazione dimostrativa circa l'avvenuta attuazione delle misure previste dal Piano anti contagio per i lavoratori e gli ambienti di lavoro, quali ad esempio:

- Dichiarazione sostitutiva per accesso al Marina
- Registro delle pulizie degli ambienti di lavoro
- Registro delle pulizie degli ambienti aperti al pubblico
- Registro Pulizie dei servizi igienici
- Registro formazione del personale
- Registro consegna dei dispositivi di protezione
- Registro manutenzione impianti di condizionamento

Il Piano Anti-contagio deve indicare per ogni tipo di registrazione:

- Il responsabile della Raccolta e della Archiviazione
- Il luogo di Archiviazione
- Il tempo di conservazione
- Il tipo di supporto utilizzato (cartaceo/elettronico)

4. Comitato aziendale anti-contagio

Il Marina deve costituire un "Comitato anti-contagio" costituito almeno da:

- Datore di Lavoro
- Rappresentante dei Lavoratori per la Sicurezza
- Rappresentanti sindacali

Dovrebbero essere coinvolti nel Comitato:

- Responsabile del Servizio Prevenzione e Protezione
- Medico competente
- Responsabile del Sistema di Gestione
- Componenti dell'Organismo di Vigilanza ex D.Lgs 231/01
- Altri soggetti apicali del Marina

Il Comitato anti-contagio del Marina deve:

- Applicare e verificare quanto previsto dal Piano Anti-contagio per i lavoratori e gli ambienti di lavoro



SEZIONE C

Allegati



Riferimento	Descrizione	Lavoratori	Clienti
Allegato 1	Nota informativa per i lavoratori, collaboratori	•	
Allegato 2	Nota informativa per clienti, diportisti e visitatori		•
Allegato 3	Nota informativa per esercizi commerciali e fornitori	•	•
Allegato 4	Istruzioni per il personale di fornitori ed altre imprese che operano nell'area portuale	•	
Allegato 5	Raccomandazioni per la permanenza nell'area portuale		•
Allegato 6	Cartelli misure anti-contagio	•	•
Allegato 7	Informazione per una corretta igiene personale	•	•
Allegato 8	Uso dei dispositivi medici e di protezione individuale	•	•
Allegato 9	Programma per le attività di pulizia e disinfezione	•	•

Nota informativa

Regole generali di comportamento per i lavoratori

I comportamenti dei lavoratori del Marina devono uniformarsi con consapevole, costante e collaborativa puntualità alle seguenti disposizioni di carattere generale, e in particolare:

- In caso in presenza di febbre (oltre 37.5°) o altri sintomi influenzali riconducibili al Covid-19, è severamente vietato l'accesso ai locali aziendali ed all'area portuale ed è obbligatorio rimanere al proprio domicilio
- Il lavoratore che risulta essere affetto da tali sintomi non dovrà recarsi al Pronto Soccorso e/o nelle infermerie aziendali, bensì dovrà comunicarlo alla Direzione aziendale e contattare nel più breve tempo possibile il proprio medico curante o l'Autorità sanitaria e seguire le indicazioni ricevute, avendo cura di indossare mascherina chirurgica e rimanere ad adeguata distanza dalle persone presenti
- È vietato l'accesso ai locali aziendali ed all'area portuale ai lavoratori che sono entrate in contatto con persone positive al virus nei 14 giorni precedenti o che provengono da zone a rischio secondo le indicazioni dell'OMS
- Nel caso in cui il lavoratore sia impossibilitato ad accedere ai locali aziendali ed all'area portuale per uno dei motivi sopra elencati, è obbligato a comunicarlo immediatamente alla Direzione del Marina tramite comunicazione telefonica o a mezzo mail
- Nei locali aziendali e durante gli spostamenti nell'area portuale è sempre obbligatorio rispettare la distanza di sicurezza interpersonale di almeno 1 metro. ove non fosse possibile, il lavoratore deve indossare mascherina chirurgica o maschera di protezione
- Si raccomanda di garantire il massimo livello di ventilazione dei locali
- È fatto obbligo di osservare le regole di igiene personale: lavarsi spesso le mani seguendo le istruzioni riportate nei dépliant informativi.
- I lavoratori sono invitati a lavarsi le mani dopo un colpo di tosse e/o dopo uno starnuto, prima, durante e dopo la preparazione del cibo, dopo aver utilizzato i servizi igienici, dopo aver toccato contenitori di rifiuti
- Si raccomanda inoltre di osservare le seguenti misure:
 - Evitare di toccare occhi, naso e bocca, in particolar modo se non si è lavato le mani
 - Coprire con il gomito flesso o con fazzoletti la bocca e il naso quando si starnutisce o si tossisce
 - Porre attenzione all'igiene delle superfici
 - Evitare assembramenti nei locali aziendali e nell'area portuale
 - Non condividere borracce, bicchieri e bottiglie e non scambiare con altri utenti oggetti quali asciugamani, indumenti o altro
 - Evitare abbracci, strette di mano e contatti ravvicinati
 - Evitare il contatto ravvicinato con persone che soffrono di infezioni respiratorie acute
 - Rispettare tutte le indicazioni previste a livello nazionale e regionale.
- Il lavoratore è, inoltre, tenuto a informare tempestivamente e responsabilmente il datore di lavoro della presenza di qualsiasi sintomo influenzale durante l'espletamento della prestazione lavorativa, avendo cura di rimanere ad una distanza dalle persone presenti pari ad almeno 1 metro ed indossando le apposite mascherine chirurgiche o di protezione
- È fatto obbligo ai lavoratori di rispettare e far rispettare le suddette regole richiamando a tali regole coloro che non le rispettassero e comunicando alla Direzione eventuali scostamenti dal rispetto della presente procedura
- Per lo spostamento dal proprio domicilio al posto di lavoro e viceversa, l'azienda raccomanda al lavoratore di utilizzare il proprio veicolo senza passeggeri al suo interno. Nel caso in cui vi siano due persone nel veicolo, tutti i presenti all'interno del veicolo devono indossare la maschera chirurgica o di protezione
- Nel caso in cui il lavoratore utilizzi i mezzi pubblici per raggiungere il posto di lavoro, è fatto obbligo di usare la mascherina, i guanti protettivi monouso e la pulizia/disinfezione delle mani prima e dopo l'utilizzo degli stessi



Si riportano di seguito le disposizioni inerenti le **modalità di ingresso** ai locali aziendali e all'area portuale:

I lavoratori, prima dell'accesso al luogo di lavoro, possono essere sottoposti al controllo della temperatura corporea tramite apposita strumentazione quale:

- Termometro portatile per controllo in ingresso ai locali aziendali
- Postazioni fisse di rilevazione della temperatura, poste nei punti di accesso all'area portuale

Se tale temperatura risulterà superiore ai 37,5°, non sarà consentito l'accesso ai luoghi di lavoro ed all'area portuale. Le persone in tale condizione saranno momentaneamente isolate e fornite di mascherine, non dovranno recarsi al Pronto Soccorso e/o nelle infermerie di sede, ma dovranno contattare nel più breve tempo possibile il proprio medico curante e seguire le sue indicazioni.

La rilevazione in tempo reale della temperatura corporea costituisce un trattamento di dati personali e, pertanto, avverrà ai sensi della disciplina privacy vigente. L'azienda si occuperà della rilevazione della temperatura corporea, senza registrazione del dato nel caso in cui il risultato della rilevazione dia esito negativo (< 37,5°C).

Nel caso la rilevazione dia esito positivo (> 37,5°C) l'informazione viene registrata in modo da documentare le ragioni che hanno impedito l'accesso ai locali aziendali ed all'area portuale.

Sarà ad ogni modo fornita a tutti gli interessati l'informativa sul trattamento dei dati personali.

Nel caso in cui non fosse possibile misurare la temperatura corporea del lavoratore, quest'ultimo, prima dell'accesso al luogo del lavoro o all'area portuale, è tenuto a consegnare al Responsabile incaricato dalla Direzione la Dichiarazione sostitutiva compilata e firmata.

L'ingresso in azienda di lavoratori già risultati positivi all'infezione da Covid-19 dovrà essere preceduto da una preventiva comunicazione avente ad oggetto la certificazione medica da cui risulti la "avvenuta negativizzazione" del tampone secondo le modalità previste e rilasciata dal dipartimento di prevenzione territoriale di competenza.

Nota informativa

Regole generali di comportamento per clienti, diportisti e visitatori

I comportamenti di clienti, diportisti e visitatori presenti nell'area portuale devono uniformarsi con consapevole, costante e collaborativa puntualità alle disposizioni del presente documento di carattere generale, e in particolare:

- In caso in presenza di febbre (oltre 37.5°) o altri sintomi influenzali riconducibili al Covid-19, è severamente vietato l'accesso ai locali aziendali ed all'area portuale ed è obbligatorio rimanere al proprio domicilio o sulla propria imbarcazione;
- La persona che risulta essere affetta da tali sintomi non dovrà entrare nell'area portuale e non dovrà recarsi al Pronto Soccorso e/o nelle infermerie aziendali, bensì dovrà comunicarlo alla Direzione aziendale e contattare nel più breve tempo possibile il proprio medico curante o l'Autorità sanitaria e seguire le indicazioni ricevute, avendo cura di indossare mascherina chirurgica e rimanere ad adeguata distanza dalle persone presenti.
- Nei locali aziendali e durante gli spostamenti nell'area portuale è sempre obbligatorio rispettare la distanza di sicurezza interpersonale di almeno 1 metro, e qualora non fosse possibile, indossare la mascherina chirurgica o maschera di protezione.
- Nell'area portuale è obbligatorio indossare calzature e seguire le indicazioni della segnaletica verticale e orizzontale.
- Lavarsi spesso le mani seguendo le istruzioni riportate nei dépliant informativi, in particolare lavare/igienizzare le mani prima e dopo l'uso di attrezzature di banchina comuni (colonnine, carrellino, ecc.)
- Le persone sono invitate a lavarsi le mani dopo un colpo di tosse e/o dopo uno starnuto, prima di consumare cibo, prima, durante e dopo la preparazione del cibo, dopo aver utilizzato i servizi igienici, dopo aver toccato contenitori dei rifiuti
- Si raccomanda inoltre di osservare le seguenti misure:
 - Evitare di toccare occhi, naso e bocca, in particolar modo se non si è lavato le mani
 - Coprire con il gomito flesso o con fazzoletti la bocca e il naso quando si starnutisce o si tossisce
 - Porre attenzione all'igiene delle superfici
 - Evitare assembramenti nei locali aziendali e nell'area portuale
 - Non condividere borracce, bicchieri e bottiglie e non scambiare con altri utenti oggetti quali asciugamani, indumenti o altro
 - Evitare abbracci, strette di mano e contatti ravvicinati
 - Evitare il contatto ravvicinato con persone che soffrono di infezioni respiratorie acute
 - Rispettare tutte le indicazioni previste a livello nazionale e regionale
- Si raccomanda di garantire il massimo livello di ventilazione delle proprie imbarcazioni
- Utilizzare i servizi igienici nel rispetto delle misure indicate negli avvisi informativi e nella segnaletica
- Genitori ed accompagnatori devono avere cura di sorvegliare i bambini per il rispetto del distanziamento e delle norme igienico-comportamentali compatibilmente con il loro grado di autonomia e l'età degli stessi.
- Il comandante dell'imbarcazione è invitato a conservare l'elenco delle persone a bordo per almeno 14 giorni al fine di favorire la tracciabilità dei contatti in caso di rilevazione di un caso sintomatico o positivo nell'area portuale. L'elenco può essere richiesto dal personale addetto al ricevimento.
- Il Cliente è inoltre, tenuto a informare tempestivamente e responsabilmente la Direzione del Marina della presenza di qualsiasi sintomo riconducibile a Covid-19 durante il soggiorno nell'area portuale, avendo cura di rimanere ad una distanza dalle persone pari ad almeno 1 metro ed indossando mascherina chirurgica o di protezione.

Si riportano di seguito le disposizioni inerenti le modalità di ingresso e check-in nell'area portuale e nei locali a disposizione degli clienti e diportisti:



Prima dell'arrivo o al ricevimento verranno consegnate al Cliente-Diportista le seguenti informative:

- Misure generali anti-contagio per clienti e diportisti
- Raccomandazioni per il soggiorno nell'area portuale e per la pulizia delle imbarcazioni
- Eventuali informazioni circa attività, orari e modalità operative di erogazione dei servizi, per garantire il distanziamento sociale ed evitare assembramenti.

Nella fase di arrivo in banchina o di ricevimento il personale aziendale deve presentare ed illustrare ai clienti le misure di prevenzione previste e da rispettare all'interno dell'area portuale.

Nella fase di arrivo in banchina o di ricevimento potrà essere rilevata la temperatura corporea dei clienti, diportisti, impedendo l'accesso in caso di temperatura $> 37,5^{\circ}\text{C}$.

Al fine di facilitare eventuali tracciamenti di contatti di persone contagiate, il Marina invita i propri clienti a conservare per almeno 14 giorni l'elenco delle persone presenti a bordo dell'imbarcazione. È facoltà del Marina chiedere e conservare copia di tale elenco.

Il Marina può mettere a disposizione dei clienti e diportisti che ne sono sprovvisti e/o che ne fanno richiesta un *Kit anti-contagio* costituito da una mascherina chirurgica, un paio di guanti e gel/soluzione igienizzante

Nota informativa per esercizi commerciali

Gli esercizi commerciali dovranno attenersi a quanto prescritto genericamente per le stesse tipologie di attività al di fuori della struttura portuale.

Gli Esercizi commerciali devono pertanto:

- Attuare le misure previste dal Protocollo condiviso dalle parti sociali del 24/04/2020 di cui al DPCM del 26/04/2020, le misure previste dal DPCM 17 maggio 2020 ed altre eventuali Linee Guida Regionali.
- Attuare le misure organizzative e tecniche per assicurare, ove possibile, il distanziamento sociale, con una distanza interpersonale di sicurezza di almeno 1 metro
- Garantire la fornitura di dispositivi di protezione (mascherine e guanti) al proprio personale
- Attuare le procedure di pulizia e disinfezione dei locali
- Dare opportuna informazione e comunicazione ai clienti delle modalità di accesso ai propri locali e delle misure anti-contagio adottate
- Collaborare con il Marina nella applicazione delle misure anti-contagio

Il Marina può verificare che l'esercizio commerciale abbia adottato ed applicato le misure anti-contagio, mediante richiesta di autocertificazione e/o ispezione delle attività.



Istruzioni per il personale di fornitori ed altre imprese che operano nell'area portuale

I comportamenti dei lavoratori del Marina devono uniformarsi con consapevole, costante e collaborativa puntualità alle seguenti disposizioni di carattere generale, e in particolare:

- In caso in presenza di febbre (oltre 37.5°) o altri sintomi influenzali riconducibili al Covid-19, è severamente vietato l'accesso ai locali aziendali ed all'area portuale ed è obbligatorio rimanere al proprio domicilio
- Il lavoratore che risulta essere affetto da tali sintomi non dovrà recarsi al Pronto Soccorso e/o nelle infermerie aziendali, bensì dovrà comunicarlo alla Direzione aziendale e contattare nel più breve tempo possibile il proprio medico curante o l'Autorità sanitaria e seguire le indicazioni ricevute, avendo cura di indossare mascherina chirurgica e rimanere ad adeguata distanza dalle persone presenti
- È vietato l'accesso ai locali aziendali ed all'area portuale ai lavoratori che sono entrate in contatto con persone positive al virus nei 14 giorni precedenti o che provengono da zone a rischio secondo le indicazioni dell'OMS
- Nei locali aziendali e durante gli spostamenti nell'area portuale è sempre obbligatorio rispettare la distanza di sicurezza interpersonale di almeno 1 metro. Ove non fosse possibile, il lavoratore deve indossare mascherina chirurgica o maschera di protezione
- È fatto obbligo di osservare le regole di igiene personale: lavarsi spesso le mani seguendo le istruzioni riportate nei dépliant informativi.
- I lavoratori sono invitati a lavarsi le mani dopo un colpo di tosse e/o dopo uno starnuto, prima, durante e dopo la preparazione del cibo, dopo aver utilizzato i servizi igienici, dopo aver toccato contenitori di rifiuti
- Si raccomanda inoltre di osservare le seguenti misure:
 - Evitare di toccare occhi, naso e bocca, in particolar modo se non si è lavato le mani
 - Coprire con il gomito flesso o con fazzoletti la bocca e il naso quando si starnutisce o si tossisce
 - Porre attenzione all'igiene delle superfici
 - Evitare assembramenti nei locali aziendali e nell'area portuale
 - Non condividere borse, bicchieri e bottiglie e non scambiare con altri utenti oggetti quali asciugamani, indumenti o altro
 - Evitare abbracci, strette di mano e contatti ravvicinati
 - Evitare il contatto ravvicinato con persone che soffrono di infezioni respiratorie acute
 - Rispettare tutte le indicazioni previste a livello nazionale e regionale.
- Il lavoratore è, inoltre, tenuto a informare tempestivamente e responsabilmente il datore di lavoro della presenza di qualsiasi sintomo influenzale durante l'espletamento della prestazione lavorativa, avendo cura di rimanere ad una distanza dalle persone presenti pari ad almeno 1 metro ed indossando le apposite mascherine chirurgiche o di protezione

In aggiunta a tali regole:

- Il Fornitore comunicherà con opportuno preavviso la necessità di accedere all'area portuale
- Il personale esterno deve presentarsi alla guardiana o al ricevimento, prendere visione e comprendere le istruzioni riportate nell'informativa presente all'ingresso o inviata via mail dall'Azienda
- In caso di Fornitori che svolgono attività continuativa nel Marina è possibile richiedere al Datore di Lavoro del fornitore stesso, una dichiarazione attestante l'applicazione delle misure previste nel suo protocollo di sicurezza anti-contagio, ai sensi del DPCM del 17 maggio 2020
- Durante la permanenza all'interno dei locali aziendali, l'utilizzo dei servizi igienici da parte del personale dei fornitori, incluso trasportatori deve essere limitato per quanto possibile. Laddove sia necessario l'accesso ai servizi igienici

del personale esterno, sono stati individuati servizi igienici dedicati, adeguatamente identificati e segnalati. I servizi igienici dedicati ai fornitori, così come l'intero ambiente di lavoro, sono soggetti ad un'adeguata pulizia giornaliera e disinfezione periodica

- Durante la permanenza all'interno dei locali aziendali e nell'area portuale il fornitore dovrà comunque attenersi al rispetto delle misure previste dal suo protocollo di sicurezza anti-contagio ai sensi del DPCM del 17 maggio 2020

Per le attività di carico/scarico della merce in ingresso o in uscita dall'area portuale i trasportatori dovranno:

- Rimanere all'interno del proprio automezzo
- Prendere visione delle informative, rispettarle nella loro completezza
- Nel caso sia necessaria l'uscita dal proprio veicolo, rispettare la distanza interpersonale di sicurezza (almeno 1 metro) e indossare guanti e mascherina di protezione o chirurgica

Per le attività di manutenzione e riparazione delle infrastrutture portuali, si devono rispettare le seguenti regole:

- Mantenere la distanza interpersonale di sicurezza di almeno 1 metro
- Utilizzare la mascherina chirurgica o di protezione ed i guanti da parte di tutte le persone coinvolte nelle attività,
- In caso l'attività si configuri come "cantiere" si richiede la definizione di un Piano Operativo per la Sicurezza e l'applicazione di quanto previsto dal Protocollo condiviso di regolamentazione per il contenimento della diffusione del Covid-19 nei cantieri del 24/04/2020

Per le attività di manutenzione e riparazione delle imbarcazioni, si devono rispettare le seguenti regole:

- Mantenere la distanza interpersonale di sicurezza di almeno 1 metro
- Utilizzare la mascherina chirurgica o maschera di protezione ed i guanti da parte di tutte le persone coinvolte nelle attività o prossime all'imbarcazione.



Raccomandazioni per la permanenza nell'area portuale

Le misure obbligatorie da adottare a bordo dell'imbarcazioni sono definite dalle Autorità Nazionali del paese in cui l'imbarcazione è registrata (bandiera) e dalle Autorità Marittime nazionali e locali nonché dagli USMAF (Uffici di Sanità Marittima, Aerea e di Frontiera)

Il Marina suggerisce ai propri clienti e diportisti, attraverso opportune comunicazioni, i comportamenti e le misure anti-contagio da adottare:

- Rispettare la normativa per gli spostamenti nella Regione e tra le Regioni italiane ed il rispetto delle normative nazionali, internazionali anti-contagio durante la navigazione fuori dalle acque territoriali nazionali e di quanto previsto dalle autorità marittime
- Utilizzare mascherina chirurgica o di protezione e rispetto della distanza interpersonale di almeno 1 metro se presenti a bordo persone non appartenenti allo stesso nucleo familiare
- Quando la posizione delle imbarcazioni in porto non garantisce la distanza interpersonale di un metro tra equipaggi / nuclei familiari diversi è comunque necessario in coperta indossare sulla propria imbarcazione la mascherina chirurgica o di protezione
- Durante le operazioni di ormeggio, disormeggio e movimentazione delle imbarcazioni, è necessario uso di mascherine chirurgica o di protezione, uso di guanti per manipolare le attrezzature necessarie alle operazioni di ormeggio e disormeggio oppure lavaggio / igienizzazione delle mani prima e dopo le operazioni
- Utilizzare mascherine chirurgiche o di protezione in presenza di fornitori per riparazioni e manutenzioni
- Seguire le indicazioni del Marina per la raccolta differenziata di mascherine e guanti nei contenitori dedicati
- Evitare di camminare a piedi nudi su pontili e banchine
- Evitare feste e ricevimenti a bordo
- Dotare l'imbarcazione di un Kit Anti-Covid per ciascun passeggero costituito da: mascherina chirurgica, guanti monouso, gel o prodotto igienizzante
- Pulire e sanificare con opportuna frequenza la propria imbarcazione con particolare attenzione alle superfici e alle attrezzature con maggiore frequenza di contatto
- Prediligere ove possibile l'utilizzo dei servizi igienici di bordo
- Utilizzare prodotti eco-compatibili per le operazioni di pulizia e disinfezione dell'imbarcazione
- Preferire il servizio di catering a bordo

Raccomandazioni per le agenzie di noleggio e charter

- Procedere alla disinfezione interna ed esterna ad ogni cambio di ospiti o equipaggio
- Mantenere a bordo un registro, a firma dal comandante, con elenco degli occupanti l'unità, i porti di sbarco, imbarco e sosta, i metodi e la tipologia di prodotti di disinfezione utilizzati
- Indossare da parte dello skipper e dell'altro personale di bordo mascherine di protezione o chirurgiche
- Sono consentiti alloggi nella stessa cabina a persone che vivono nella stessa unità abitativa

Raccomandazioni per la pulizia e disinfezione delle imbarcazioni

Per la pulizia degli ambienti, in relazione alle indicazioni dei rapporti ISS Covid-19 n. 5/2020 e n.19/2020, si raccomanda, tenendo in considerazione la compatibilità ambientale e quella con il materiale da detergere, le seguenti modalità:

- Utilizzo di panni in microfibra inumiditi con uno dei seguenti prodotti
- Acqua e detergente neutro:
 - e/o con una soluzione di alcool etilico con un contenuto minimo del 70% v/v
 - o con prodotti a base di ipoclorito di sodio con concentrazioni non inferiori a 0,5% (p/p) per i servizi igienici, (da utilizzarsi dopo una pulizia con acqua e detergente neutro)
 - o con prodotti a base di ipoclorito di sodio con concentrazioni non inferiori a 0,1% (p/p) per tutte le altre superfici da pulire, (da utilizzarsi dopo una pulizia con acqua e detergente neutro)
- Non si devono miscelare prodotti di pulizia tra loro diversi
- I prodotti devono essere usati con estrema cautela, indossando sempre i guanti ed altri idonei DPI
- I detergenti a base di cloro possono essere utilizzati sui seguenti materiali: *polivinilcloruro (PVC), polietilene (PE), polipropilene (PP), poliacetale, poliossimetilene (POM), Buna-Gomma di nitrile, poliestere bisfenolico, fibra di vetro, politetrafluoroetilene (teflon®), silicone (SI), Acrilonitrile Butadiene Stirene (ABS), policarbonato (PC), polisulfone, acciaio inossidabile (o inox), titanio*
- non si raccomanda l'impiego di detergenti a base di cloro su *acciaio basso-legato, poliuretano, ferro e metalli in genere non saranno compatibili*



Esempi di cartellonistica delle misure anti-contagio

10 COMPORTAMENTI DA SEGUIRE

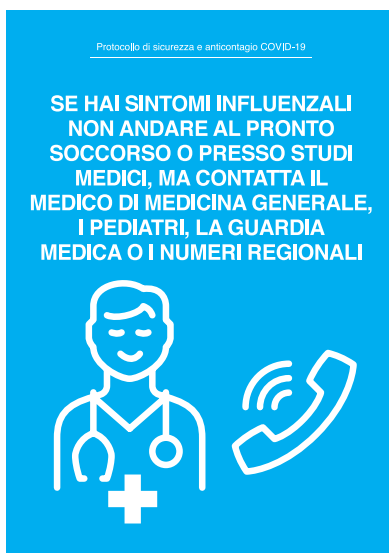
- 1** Lavati spesso le mani con acqua e sapone o con gel a base alcolica
- 2** Evita il contatto ravvicinato con persone che soffrono di infezioni respiratorie
- 3** Non toccarti occhi, naso e bocca con le mani
- 4** Copri bocca naso e occhi con fazzoletti monouso quando starnutisci o tossisci oppure se non hai un fazzoletto usa la piega del gomito
- 5** Non prendere farmaci antivirali nè antibiotici senza la prescrizione del medico
- 6** Pulisci le superfici con disinfettanti a base di cloro o alcol
- 7** Usa la mascherina solo se sospetti di essere malato o se assisti persone malate
- 8** I prodotti MADE IN CHINA e i pacchi ricevuti dalla Cina non sono pericolosi
- 9** Gli animali da compagnia non diffondono il nuovo coronavirus
- 10** In caso di dubbi non recarti al pronto soccorso ma chiama il tuo medico di famiglia e segui le sue indicazioni

Esempi di cartellonistica delle misure anti-contagio





Esempi di cartellonistica delle misure anti-contagio

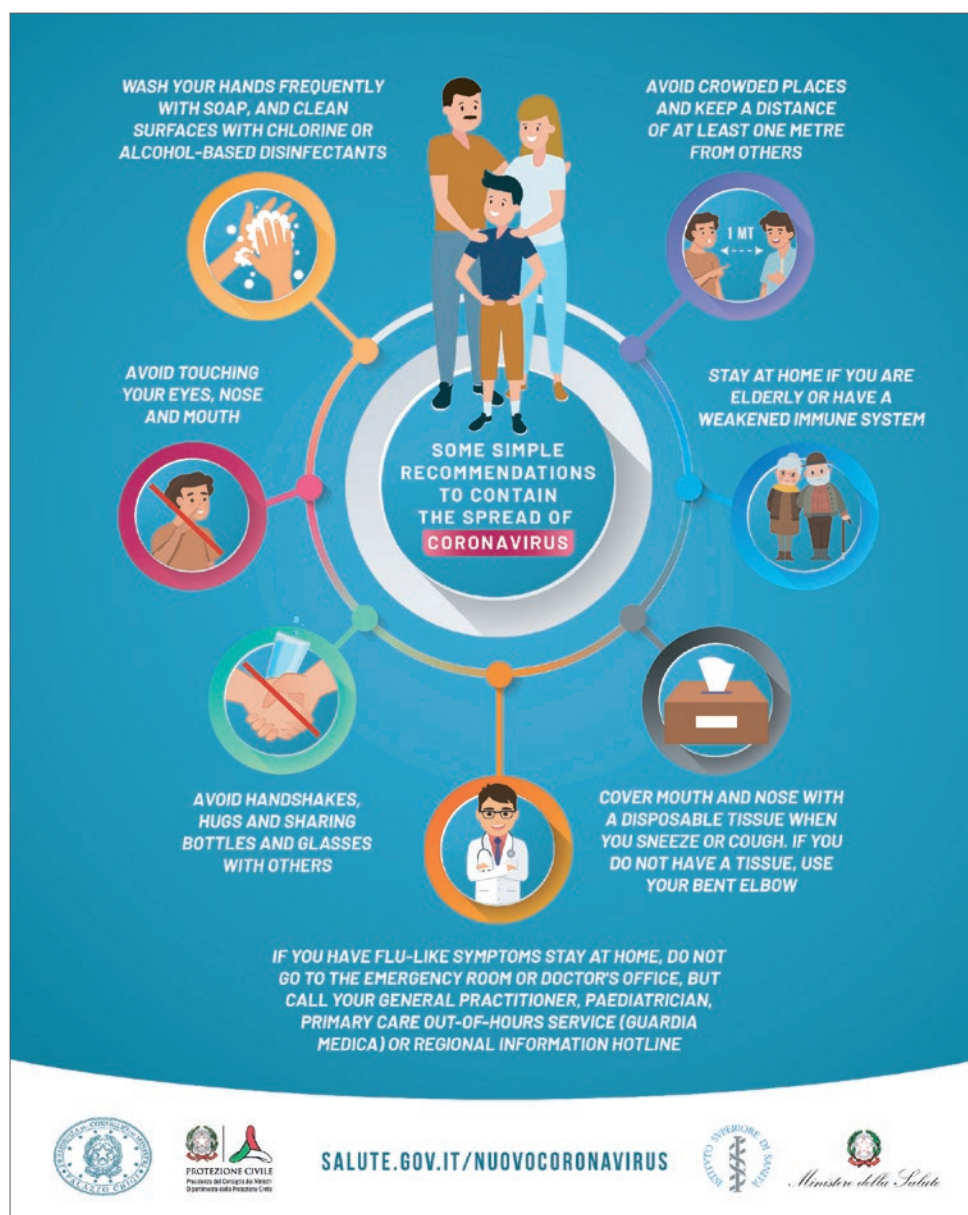


Esempi di cartellonistica delle misure anti-contagio





Esempi di cartellonistica delle misure anti-contagio



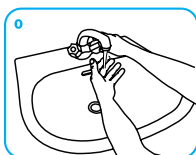
Informazione per una corretta igiene personale

Come **lavarsi** le mani con acqua e sapone?

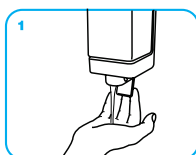
**LAVA LE MANI CON ACQUA E SAPONE, SOLTANTO SE VISIBILMENTE SPORCHE
ALTRIMENTI, SCEGLI LA SOLUZIONE ALCOLICA!**



Durata dell'intera procedura: **40-60 secondi**



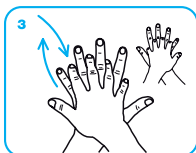
Bagna le mani con l'acqua



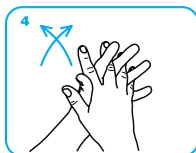
Applica una quantità di sapone sufficiente per coprire tutta la superficie delle mani



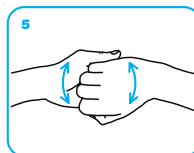
Friziona le mani palmo contro palmo



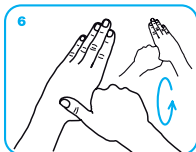
Il palmo destro sopra il dorso sinistro intrecciando le dita tra loro e viceversa



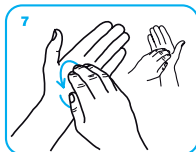
Palmo contro palmo intrecciando le dita tra loro



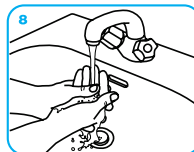
Dorso delle dita contro il palmo opposto tenendo le dita strette tra loro



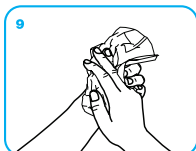
Frizione rotazionale del pollice sinistro stretto nel palmo destro e viceversa



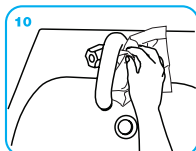
Frizione rotazionale, in avanti ed indietro con le dita della mano destra strette tra loro nel palmo sinistro e viceversa



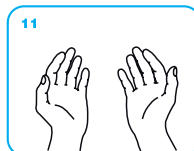
Risciacqua le mani con l'acqua



Asciuga accuratamente con una salvietta monouso



Usa la salvietta per chiudere il rubinetto



Una volta asciutte, le tue mani sono sicure



Uso dei dispositivi medici e di protezione individuale

Descrizione	Immagine	Normativa	Tipologia	Norma tecnica	Scopo	Esempio d'uso
Maschere di protezione		Reg. 2016/425/CE	DPI categoria III	EN 149	Uso per la protezione delle vie respiratorie di chi la indossa	Utilizzo da parte del lavoratore durante le operazioni di pulizia dei servizi igienici, ormeggio/disormeggio
Guanti monouso di protezione		Reg. 2016/425/CE	DPI categoria III	EN 374	Uso per la protezione contro gli agenti chimici e i microrganismi di chi li indossa	Utilizzo da parte del lavoratore durante le operazioni di pulizia dei servizi igienici, ormeggio/disormeggio, guida di veicoli e natanti
Occhiali e visiere di protezione		Reg. 2016/425/CE	DPI categoria III	UNI 166	Uso per la protezione degli occhi di chi li indossa	Utilizzo da parte del lavoratore durante le operazioni di pulizia dei servizi igienici
Mascherine chirurgiche		Dir 92/42/CE Reg. 2017/725/CE	DM classe I	UNI 14683	Proteggere le persone e l'ambiente dalla dispersione di agenti patogeni (batteri o virus) dispersi in goccioline respiratorie e aerosol che possono fuoriuscire dalla bocca e dal naso di chi la indossa.	Utilizzo da parte del lavoratore negli uffici o in operazioni di assistenza al cliente in alternativa alle maschere di protezione fino al termine del periodo di emergenza Utilizzo da parte del cliente per soggiornare e spostarsi nell'area portuale e nei locali aziendali
Guanti medicali monouso		Dir 92/42/CE Reg. 2017/725/CE	DM classe I	UNI 455	Per proteggere chi la indossa e altre persone dalla contaminazione incrociata	Uso da parte del lavoratore per manipolazione di oggetti e superfici (bancomat, computer, ecc.)

Nota metodologica

Il Marina in funzione delle proprie caratteristiche strutturali e organizzative deve definire le frequenze di pulizia e disinfezione, nel rispetto delle indicazioni delle specifiche normative e linee guide definite dalle Autorità Nazionali e Locali nonché dalle Autorità sanitarie e marittime.

Di seguito è riportato un **esempio** di Programma di pulizia e disinfezione.

Tenendo in considerazione la compatibilità con il materiale da detergere, l'uso e l'ambiente, per la pulizia degli ambienti, in relazione alle indicazioni dei rapporti ISS Covid-19 n. 5/2020 e n.19/2020, devono essere adottate le seguenti modalità:

PULIZIA ORDINARIA

Pulizia Servizi Igienici e locali di lavanderia

- Utilizzo di panni in microfibra inumiditi con
 - 1° passaggio con acqua e detergente neutro
 - 2° passaggio con prodotti a base di ipoclorito di sodio con concentrazioni non inferiori a 0,5% (p/p) o soluzione di alcool etilico con un contenuto minimo del 70% v/v

Pulizia di altri ambienti e superfici

- Utilizzo di panni in microfibra inumiditi con uno dei seguenti prodotti
 - 1° passaggio con acqua e detergente neutro
 - 2° passaggio con prodotti a base di ipoclorito di sodio con concentrazioni non inferiori a 0,1% (p/p) o soluzione di alcool etilico con un contenuto minimo del 70% v/v

Indicazione generali

- Non si devono miscelare prodotti di pulizia tra loro diversi.
- I prodotti devono essere usati con estrema cautela, indossando sempre i guanti di protezione ed altri idonei DPI.
- I detergenti a base di cloro possono essere utilizzati sui seguenti materiali: *polivinilcloruro (PVC), polietilene (PE), polipropilene (PP), poliacetale, poliossimetilene (POM), Buna-Gomma di nitrile, poliestere bisfenolico, fibra di vetro, politetrafluoroetilene (teflon®), silicone (SI), Acrilonitrile Butadiene Stirene (ABS), policarbonato (PC), polisulfone, acciaio inossidabile (o inox), titanio*
- Non devono essere utilizzati detergenti a base di cloro su *acciaio basso-legato, poliuretano, ferro e metalli in genere non saranno compatibili.*

PULIZIA STRAORDINARIA

Alla riapertura dei locali al pubblico, ad intervalli temporali stabili e/o in caso di presenza di persone sintomatiche da Covid-19 occorre attuare una procedura straordinaria di pulizia e disinfezione.

La procedura dovrà prevedere:

1. Controllo, pulizia e disinfezione degli impianti di climatizzazione
2. Pulizia e disinfezione straordinaria degli uffici e dei locali ad uso comune con prodotti a base di ipoclorito di sodio con concentrazioni non inferiori a 0,5% (p/p), da utilizzarsi dopo una pulizia con acqua e detergente neutro



3. Pulizia e disinfezione straordinaria dei servizi igienici comuni con prodotti a base di ipoclorito di sodio con concentrazioni non inferiori a 0,5% (p/p)

le registrazioni delle attività di pulizia devono contenere le seguenti informazioni:

- Ragione sociale impresa
- Data dell'intervento
- Descrizione dell'attività volta
- Ambiente ed attrezzature oggetto della pulizia
- Prodotti impiegati per la pulizia
- Nominativo dell'operatore
- Firma dell'operatore

Ambienti di lavoro

Area	Descrizione	Procedure Alta stagione	Procedure Bassa stagione
Uffici con accesso al pubblico	Reception, accoglienza, sala di attesa, infopoint	Pulizia ordinaria: - 3 al giorno di cui 1 a fine giornata Pulizia e disinfezione delle superfici e delle attrezzature con contatto ad ogni cliente Pulizia straordinaria: 1 volta alla settimana	Pulizia ordinaria: - 2 al giorno di cui 1 a fine giornata Pulizia e disinfezione delle superfici e delle attrezzature con contatto ad ogni cliente Pulizia straordinaria -1 volta alla settimana
Uffici amministrativi non aperti al pubblico	Uffici contabili ed amministrativi	Pulizia ordinaria: - 1 pulizia serale o alla mattina Disinfezione delle superfici del posto di lavoro da parte dell'operatore a inizio e fine turno Pulizia straordinaria: 1 volta alla settimana	Pulizia ordinaria: - 1 pulizia serale o alla mattina Disinfezione delle superfici del posto di lavoro da parte dell'operatore a inizio e fine turno Pulizia straordinaria -1 volta alla settimana
Sale riunioni ed eventi		Pulizia ordinaria: - 1 pulizia al giorno Disinfezione delle superfici e delle attrezzature ogni utilizzo della sala Pulizia straordinaria -1 volta alla settimana	Pulizia ordinaria: - 1 pulizia al giorno Disinfezione delle superfici e delle attrezzature ogni utilizzo della sala Pulizia straordinaria -1 volta alla settimana
Mensa		Pulizia ordinaria: - 1 pulizia al giorno Disinfezione tavoli e delle superfici di contatto ad ogni utilizzo Pulizia straordinaria -1 volta alla settimana	Pulizia ordinaria: - 1 pulizia al giorno Disinfezione tavoli e delle superfici di contatto ad ogni utilizzo Pulizia straordinaria -1 volta alla settimana
Aree Ristoro, distributori automatici di cibi e bevande, ascensori.		Pulizia ordinaria: - 1 al giorno Disinfezione delle superfici da parte dell'operatore ad ogni utilizzo Pulizia straordinaria -1 volta alla settimana	Pulizia ordinaria: - 1 al giorno Disinfezione delle superfici da parte dell'operatore ad ogni utilizzo Pulizia straordinaria -1 volta alla settimana
Servizi igienici riservati al personale E riservati ai lavoratori esterno		Pulizia ordinaria: - 2 al giorno - 1 pulizia serale o alla mattina Disinfezione superfici 2 al giorno Pulizia straordinaria -1 volta alla settimana	Pulizia ordinaria: - 1 pulizia serale o alla mattina Disinfezione superfici 2 al giorno Pulizia straordinaria -1 volta alla settimana
Cantiere nautico e rimessaggio	Pontili e banchine	La pulizia (lavaggio con acqua o pulizia ordinaria con acqua e detergenti eco-compatibili) 2 volta al mese	La pulizia (lavaggio con acqua o pulizia ordinaria con acqua e detergenti eco-compatibili,) 1 volta al mese
Automezzi e natanti da lavoro		Pulizia ordinaria: - 1 pulizia e disinfezione inizio / fine turno - 1 Disinfezione in caso cambio operatore Pulizia straordinaria -1 volta alla settimana	Pulizia ordinaria: - 1 pulizia e disinfezione inizio / fine turno - 1 Disinfezione in caso cambio operatore Pulizia straordinaria -1 volta alla settimana



Ambienti aperti al pubblico

Area	Descrizione	Procedure Alta stagione	Procedure Bassa stagione
Uffici con accesso al pubblico	Reception, accoglienza, sala di attesa	Pulizia ordinaria: - 3 al giorno di cui 1 a fine giornata Pulizia e disinfezione delle superfici e delle attrezzature con contatto ad ogni cliente Pulizia straordinaria -1 volta alla settimana	Pulizia ordinaria: - 2 al giorno di cui 1 a fine giornata Pulizia e disinfezione delle superfici e delle attrezzature con contatto ad ogni cliente Pulizia straordinaria -1 volta alla settimana
	Aree gioco e svago Attrezzature per gioco, tavoli sedie	Pulizia e ordinaria: - 3 al giorno di cui 1 alla mattina o alla sera Disinfezione delle attrezzature utilizzate (parchi giochi, giochi in scatola, giocattoli) e delle superfici con maggior frequenza di contatto ogni cambio cliente/gruppo familiare Pulizia straordinaria: 1 volta alla settimana.	Pulizia e ordinaria: - 2 al giorno di cui 1 alla mattina o alla sera Disinfezione delle attrezzature utilizzate (parchi giochi, giochi in scatola, giocattoli) e delle superfici con maggior frequenza di contatto ogni cambio cliente/gruppo familiare Pulizia straordinaria: 1 volta alla settimana.
	Area lounge / ricreativa Divani, poltrone, tavoli, sedie	Pulizia e ordinaria: - 3 al giorno di cui 1 alla mattina o alla sera Disinfezione delle attrezzature utilizzate (televisore, telecomandi, giochi in scatola, carte, lettini, sdraio) e delle superfici con maggior frequenza di contatto ad ogni cambio cliente/gruppo familiare Pulizia straordinaria: 1 volta alla settimana	Pulizia e ordinaria: - 2 al giorno di cui 1 alla mattina o alla sera Disinfezione delle attrezzature utilizzate (televisore, telecomandi, giochi in scatola, carte, lettini, sdraio) e delle superfici con maggior frequenza di contatto ad ogni cambio cliente/gruppo familiare Pulizia straordinaria: 1 volta alla settimana
	Lavanderia Stireria	Pulizia ordinaria: - 2 al giorno di cui 1 alla mattina o alla sera Disinfezione delle attrezzature utilizzate (ferri da stiro, lavatrici, etc.) dopo cambio cliente Pulizia straordinaria: 1 volta alla settimana	Pulizia ordinaria: - 1 al giorno alla mattina o alla sera Disinfezione delle attrezzature utilizzate (ferri da stiro, lavatrici, etc.) dopo cambio cliente Pulizia straordinaria: 1 volta alla settimana
Aree esterne,	Pontili e banchine	Pulizia ogni 30 giorni mediante lavaggio con acqua o pulizia ordinaria con acqua e detergenti eco-compatibili, assicurando di evitare la produzione di polveri e aerosol	La pulizia in caso di necessità mediante lavaggio con acqua o pulizia ordinaria con acqua e detergenti eco-compatibili, assicurando di evitare la produzione di polveri e aerosol.
	Colonnine di distribuzione servizi	Per postazioni "Stanziali" 1 volta alla settimana da valutare in base al flusso di clienti presenti nell'area portuale Per postazioni di "transito" e "non stanziali" ad ogni cambio di imbarcazione	Per postazioni "Stanziali" 1 volta mese da valutare in base al flusso di clienti presenti nell'area portuale Per postazioni di "transito" e "non stanziali" ad ogni cambio di imbarcazione
	Attrezzature distributore carburante	Disinfezione 1 volta al giorno	Disinfezione 1 volta al giorno
Servizi igienici pubblici ed in uso ai clienti e diportisti	Servizi igienici con wc, lavandini, docce, ecc.	Pulizia ordinaria: -1 pulizia e disinfezione la mattina presto - 1 pulizia ogni 2 ore - 1 pulizia notturna (se aperto) Verifica del personale addetto ogni ora, al fine di procedere ad un'eventuale pulizia qualora le condizioni lo richiedano. Nel caso in cui i servizi siano aperti in orario notturno: controllo da personale incaricato al fine di evitare criticità igienico sanitarie. Pulizia straordinaria: 1 volta alla settimana	Pulizia ordinaria: - 1 pulizia e disinfezione la mattina presto - 1 pulizia ogni 4 ore - 1 pulizia notturna (se aperto) Verifica del personale addetto ogni ora, al fine di procedere ad un'eventuale pulizia qualora le condizioni lo richiedano. Nel caso in cui i servizi siano aperti in orario notturno: controllo da personale incaricato al fine di evitare criticità igienico sanitarie. Pulizia straordinaria: 2 volte al mese
Automezzi e natanti adibiti a servizio navetta	Abitacolo Sterzo, maniglie, corrimano	Pulizia ordinaria e disinfezione: - a inizio turno di lavoro - a inizio e fine di ogni servizio - in caso di cambio dell'operatore	Pulizia ordinaria e disinfezione: - a inizio turno di lavoro - a inizio e fine di ogni servizio - in caso di cambio dell'operatore

Prima edizione Maggio 2020

Riproduzione vietata - Tutti i diritti riservati

