



Comitato provinciale di Coordinamento in materia di Salute e Sicurezza
sul Lavoro della Provincia autonoma di Trento

PROTOCOLLO di SICUREZZA SUL LAVORO per attività di ACCOGLIENZA e STRUTTURE RICETTIVE in Provincia autonoma di Trento

- Documento utile ai fini dell'aggiornamento dei rischi e dei documenti in materia di salute e sicurezza sul lavoro secondo quanto indicato dal D.Lgs. 9 aprile 2008 n. 81 –

GESTIONE DEL RISCHIO COVID – 19 negli alberghi, garnì, rifugi e campeggi

Il presente documento potrà subire ulteriori modifiche e/o implementazioni in relazione all'evoluzione dello stato di emergenza e di eventuali decreti, ordinanze emanati a livello nazionale e provinciale.

Redazione	Approvazione	Revisione e Data
Gruppo Cura alla persona	Comitato di Coordinamento	Rev. 4 - 10 giugno 2020

1.	Premessa.....	3
2.	Valutazione dei rischi Covid-19.....	3
3.	Formazione e identificazione referente COVID	4
4.	Areazione degli ambienti	5
5.	Rapporti tra le persone	5
5.1.	Rapporti tra i Clienti	5
5.2.	Rapporto tra i Clienti e il personale.....	9
5.3.	Rapporti tra il Personale.....	11
5.4.	Rapporti tra i fornitori e il personale.....	12
5.5.	Prestatori di servizi all'interno della struttura o manutentori	12
6.	Pulizia e disinfezione	12
6.1	Pulizia e disinfezione ambientale	13
6.2	Lavaggio di stoviglie e tessuti per la tavola	13
6.3	Lavaggio biancheria da camera	14
6.4	Prodotti per la pulizia e la disinfezione	14
6.5	Piscine e palestre.....	14
6.6	Area benessere, wellness, SPA, saune, ecc	Errore. Il segnalibro non è definito.
7	Sorveglianza COVID-19 e gestione fornitori.....	15
8.	Gestione dei casi di Covid-19 nelle strutture.....	15
8	Materiali e protezioni per lo staff.....	16

1. Premessa

Il presente documento è stato redatto considerando i vari aspetti delle tre aree principali di intervento individuate nel documento “Principi generali per il riavvio delle attività” redatto dal Dipartimento di Prevenzione, in occasione dello stato di emergenza del periodo di pandemia legato al Covid-19, ovvero:

- valutazione di tipo strutturale/tecnologica
- valutazione di tipo organizzativo
- sistema di sorveglianza

Le misure indicate nel documento in questa partenza della Fase2, saranno oggetto di revisione a fronte di evidenze epidemiologiche o altri contributi o indicazioni da fonti normative.

Il Protocollo generale SSL, insieme a quello sulla ristorazione e al presente sulla ricettività sono rivolti a tutte le strutture ricettivo-turistiche, come hotel, alberghi, garnì, rifugi, ostelli, CAV (case appartamenti vacanze), affittacamere, esercizi rurali, campeggi e in generale alle altre strutture di settore in cui le misure previste sono applicabili. Nei riquadri sono state evidenziate alcune previsioni dedicate.

Per competenza del Comitato (Sicurezza sul Lavoro) il riferimento principale riguarda le strutture che prevedono un rapporto di lavoro subordinato o equiparato, come previsto dal D.Lgs. 81/2008, ma possono essere applicate, per le parti concretamente realizzabili, come utile indirizzo di riduzione del rischio di contagio del coronavirus nelle strutture senza rapporti di lavoro (B&B ed appartamenti stagionali e turistici).

2. Valutazione dei rischi Covid-19

Per quanto riguarda le indicazioni sull'integrazione e l'aggiornamento della valutazione dei rischi si fa rinvio al Protocollo generale per la sicurezza sul lavoro del Comitato provinciale di coordinamento per la Provincia autonoma di Trento, ad oggi in revisione 6. Si ricorda di verificare eventuali ulteriori aggiornamenti a questo link. <https://www.ufficiostampa.provincia.tn.it/CORONAVIRUS-Aggiornamenti-e-comunicazioni>

Per Affittacamere, B&B, Rifugi ed Esercizi Rurali: le strutture tenute alla redazione del DVR (con lavoro subordinato o equiparato) dovranno garantire l'aggiornamento dello stesso e alla luce della maggiore esposizione al rischio, utilizzare per il personale DPI delle vie respiratorie, tipo FFP2, nelle fasi lavorative di maggiore esposizione al rischio (come ad es. pulizia servizi igienici ciechi o privi di areazione forzata).

NOTA: alle attività che NON sono obbligate alla valutazione dei rischi (con redazione del DVR ai sensi del D. Lgs. 81/2008) è comunque raccomandata l'osservanza delle indicazioni per il rischio COVID19 contenute nel presente protocollo.

Richiamo ad alcuni principi generali per settore **CAMPEGGI** (e non solo)

Allo stato di conoscenza odierno, il virus si trasmette per via aerea, pertanto la sicurezza delle persone si garantisce in primis con il **distanziamento sociale** (familiare per gli ospiti del campeggio), questa sarà sempre la prima misura da applicare. Per distanziamento si intende non solo la distanza di sicurezza fisica (almeno un metro) ma può essere applicata una distanza “temporale” garantita attraverso orari diversi di fruizione di un determinato servizio, rotazione o turnistica di accesso, prenotazione o qualsiasi altra misura atta a mantenere distanti fra loro le persone.

Il contagio avviene anche attraverso le mani che possono toccare oggetti o superfici infette e poi portate alla bocca, naso o occhi. Per evitare il contagio eliminare (o ridurre al minimo) tutti gli oggetti “promiscui” che possono essere toccati da più persone in continuo (ad esempio giornali, depliant, etc). Qualora non eliminabili come potrebbero essere le **attrezzature sportive a noleggio (racchette e palle da tennis o ping-pong, canoe, wind-surf, ecc)** sarà necessario prevedere una **disinfezione periodica e ripetuta tra un passaggio e l'altro di mano**. Anche le superfici più comuni che possono essere toccate da più persone (**docce e servizi igienici comuni, lavatrici comuni, zone lavapiatti, pulsanti, maniglie, pomelli, corrimano delle scale, sdraio, lettini se non personali, giocattoli e giochi da sala, ecc**) dovranno essere frequentemente disinfettati: la periodicità e la frequenza andrà ponderata in funzione dell'utilizzo, se del caso anche in continuo come ad esempio le superfici all'interno dei blocchi servizi nel periodo di massimo afflusso.

E' prioritaria l'attuazione di tutte le misure di carattere collettivo possibile (per citarne alcune distanza sociale, schermi protettivi, pulizia e disinfezione, formazione ed addestramento, ecc). La mascherina deve essere utilizzata qualora ci si muove negli spazi comuni (es. viabilità interna, durante l'accesso ai blocchi servizi comuni da parte degli utenti). La piazzola, su cui non è obbligatoria la mascherina, deve essere delimitata, non devono esserci assembramenti e non deve esserci promiscuità di gruppi non conviventi. Qualora si verifici l'incontro tra persone estranee agli ospiti della piazzola, dovranno tutti utilizzare le mascherine. **Lavarsi le mani spesso è fortemente raccomandato**, come occorre disinfettare le mani con frequenza e ogni volta che si tocca un oggetto in comune (**lavatrici, zone lavapiatti, pulsanti, maniglie, pomelli, corrimano delle scale, giocattoli e giochi da sala, sdraio, lettini se non personali ecc**). L'uso dei guanti non può essere considerata una soluzione che garantisce al 100 % la sicurezza, soprattutto se ad indossarli sono persone non abituate al loro utilizzo (ospiti) e senza nessuna formazione.

Le misure di protezione messe in atto per garantire la sicurezza del campeggio devono essere **scritte ed esposte al pubblico nelle bacheche**. Anche tutte le attività poste in essere (come frequenza e tipologia di disinfezione del blocco bagni) devono essere registrate giornalmente. Il regolamento del campeggio dovrà essere integrato con le informazioni e le misure di prevenzione del rischio COVID-19 ed essere rese note a tutti gli ospiti.

3. Formazione e identificazione referente COVID

Al fine di supportare il Datore di Lavoro nella fase di riavvio dell'attività, è fortemente raccomandata l'individuazione della figura del referente COVID all'interno della propria organizzazione.

Per quanto riguarda le indicazioni sulla formazione e sul referente COVID19 si fa rinvio ai capitoli 5 e capitolo 3 del Protocollo generale per la sicurezza sul lavoro del Comitato provinciale di coordinamento per la Provincia autonoma di Trento, ad oggi in revisione 6.

(<https://www.ufficiostampa.provincia.tn.it/CORONAVIRUS-Aggiornamenti-e-comunicazioni>).

4. Aereazione degli ambienti

Si veda l'Allegato 1 Ventilazione e aereazione ambienti, - Indirizzi per la gestione dell'emergenza Covid nelle Aziende - Protocollo generale per la sicurezza sul lavoro.

5. Rapporti tra le persone

In considerazione del fatto che la via primaria di trasmissione del virus COVID-19 sia quella da persona a persona, principalmente attraverso le goccioline del respiro che le persone infette trasmettono in fase di espirazione, il protocollo è stato impostato tenendo conto delle diverse relazioni delle persone all'interno delle strutture ricettive.

Per i Rifugi: luoghi di riparo, di primo soccorso e di supporto agli escursionisti

Definizione: il rifugio è un "presidio" della montagna: per disposizione di legge tutti gli escursionisti che lo richiedano devono essere "accolti" nella struttura. Questa situazione si verifica ad esempio:

- in caso di condizioni meteorologiche avverse (non solo pioggia ma anche vento, basse temperature, ecc.);*
- nelle ore serali o notturne;*
- in caso di difficoltà dell'escursionista o di necessità di sosta.*

In queste situazioni critiche che possono comportare sovraffollamento degli ambienti, e mancato rispetto delle disposizioni sul distanziamento, il rifugio dovrà dare ricovero agli escursionisti, assicurandosi che tutte le persone indossino una mascherina chirurgica. In questa fase non potranno essere somministrati alimenti e, se possibile, si dovrà tenere aperta una porta o una finestra verso l'esterno.

Si propone comunque che sia data la possibilità ai rifugi di ricavare spazi aggiuntivi esterni coperti per dare riparo agli escursionisti.

5.1. Rapporti tra i Clienti

Vanno creati percorsi che garantiscano il distanziamento sociale (almeno 1 metro). Gli ospiti dovranno essere adeguatamente informati sulle misure adottate dall'impresa per il rispetto delle stesse (percorsi, accessi e limitazione degli spazi comuni) o per l'uso di mascherine. **Gli ospiti conviventi o che condividono gli ambienti per i pernottamenti, possono essere trattati come un'unica unità, sia nei percorsi, negli ascensori, nei tavoli, nelle zone comuni e ricreative.** Sono necessari organizzazione, pianificazione e strutturazione dei turni di colazione, pranzi e uso degli spazi comuni per evitare assembramenti e mantenere il distanziamento delle persone di almeno 1 metro in base agli spazi utilizzati.

È necessario individuare delle misure organizzative affinché venga rispettata la distanza di sicurezza almeno 1 metro (percorsi, accessi e limitazione degli spazi comuni, segnaletica). I clienti dovranno essere adeguatamente informati (infografiche, cartellonistica, poster, ...) sulle misure adottate dall'impresa per il

rispetto delle stesse e per l'uso di mascherine. Il cliente deve indossare la mascherina ogni qual volta si sposta negli spazi comuni (es: pagamento alla cassa, spostamenti, utilizzo servizi igienici, corridoi).

Nelle sale da pranzo, nei ristoranti e nei bar i tavoli dovranno essere posizionati in modo che la distanza tra il dorso di una sedia e il dorso dell'altra sedia, sia maggiore di 1 m e che i clienti che sono rivolti l'uno verso l'altro siano distanziati da almeno 1 metro, anche lateralmente, fatto salvo la possibilità di adozioni di misure organizzative come, ad esempio, le barriere divisorie. Il layout dei locali di ristorazione andrebbe quindi rivisto con una rimodulazione dei tavoli e dei posti a sedere che garantiscano l'idoneo distanziamento tra i tavoli (anche in considerazione dello spazio di movimento del personale). Possono essere utilizzate per la separazione fra un tavolo e l'altro anche dispositivi mobili quali tendaggi impermeabili e igienizzabili, che garantiscano la separazione dei gruppi omogenei di avventori. Potranno anche essere inserite barriere sui tavoli per poter ridurre il previsto distanziamento di 1 metro tra i clienti.

Per favorire il distanziamento, possono essere utilizzate per la somministrazione altre aree interne e esterne alla struttura normalmente destinate ad altri usi, fatti salvi i requisiti minimi di abitabilità e sicurezza in essere.

Al fine di ottimizzare l'attività il gestore potrà prevedere più turni con più servizi anche riducendo il tempo di permanenza dell'utenza che dovrà essere adeguatamente informata sulle nuove disposizioni.

I tavoli negli ambienti esterni (giardini, terrazze, plateatici) dovranno essere posizionati in modo che la distanza tra il dorso di una sedia e il dorso dell'altra sedia, sia maggiore di 1 metro e che le persone rivolte l'una verso l'altra siano distanziate da almeno 1 metro, anche lateralmente. Si rammenta l'obbligo di evitare gli assembramenti.

Gli ambienti indoor in cui soggiornano le persone devono essere arieggiate frequentemente.

I servizi igienici sono una zona di particolare rischio di contagio e quindi vanno gestiti in maniera attenta, evitando gli assembramenti e l'avvicinamento tra le persone. Ad esempio l'accesso ai servizi igienici può essere gestito con chiave o tessere magnetiche (da disinfettare ad ogni uso), da richiedere al personale. Va prevista l'igienizzazione frequente dei bagni (e soprattutto sulle superfici di contatto, rubinetteria, maniglie, interruttori, ecc) oltre che la presenza di dispenser all'esterno con la disposizione di igienizzare le mani prima dell'accesso e anche all'uscita. Per la ventilazione dei servizi igienici si veda allegato 1 Scheda Ventilazione. Possibilmente dovrà essere data indicazione di utilizzare i servizi igienici delle stanze da letto.

Gli ambienti in cui soggiornano le persone devono essere arieggiati frequentemente. Le sale da pranzo interrate potranno essere utilizzate purché sia garantito un adeguato ricambio d'aria dall'esterno, escludendo tassativamente il ricircolo, attraverso un impianto di aerazione artificiale secondo le indicazioni contenute nell'allegato 1 Scheda di Ventilazione. Non sono ammessi impianti localizzati es. ventilconvettori, pompe di calore, fancoil.

Non sarà disponibile l'uso di guardaroba a tutela della salute dei clienti e del personale.

Se possibile, si suggerisce di mantenere lo stesso tavolo per i medesimi ospiti per i soggiorni in hotel.

In prossimità dell'accesso alle sale da pranzo, bar e alla reception dovrà essere presente un dispenser con soluzione disinfettante. Dovrà essere presente l'indicazione di utilizzo prima dell'accesso.

I clienti dovranno essere informati sulla necessità di garantire un distanziamento sociale con i soggetti non conviventi.

I giornali, le riviste ed i libri di carta non dovranno essere messi a disposizione dei clienti fatta salva la possibilità di fornire agli stessi che ne facciano richiesta copie ad uso personale, da non condividere.

Eventuali postazioni internet a disposizione dei clienti, dovranno essere accessibili solo previa autorizzazione da parte di un responsabile per assicurare la disinfezione della postazione tra un cliente e l'altro.

Per i Rifugi: locali interni alla struttura. In caso di panche e tavoli collocati in prossimità del muro, anche in caso di rispetto delle distanze sopra indicate, i clienti quando lasciano il tavolo devono indossare la mascherina. Nei casi in cui le sedute siano costituite da doppia panca avente lo schienale in comune, possono essere adottati pannelli in policarbonato o plexiglass sopra lo schienale, al fine di dividere una panca dall'altra o in alternativa prevedere posti sfalsati. Gli eventuali pannelli divisorii andranno disinfettati ad ogni cambio di commensali.

Per i Rifugi: utilizzo stanze per il pernottamento. Gli ospiti conviventi o che condividono gli ambienti per i pernottamenti, possono essere trattati come un'unica unità, sia nei percorsi, nei tavoli, nelle zone comuni e ricreative.

- Le stanze fino a 6 ospiti rispettano le indicazioni del protocollo "Ricettivo-alberghiero" (gli ospiti sono solo quelli conviventi o non estranei tra di loro).
- Nelle stanze da 6 posti letto è permesso il pernottamento di 2 persone estranee tra di loro.
- Nelle stanze con più di 6 posti letto ("camerate") è permesso il pernottamento di persone estranee tra di loro fino ad un massimo di 1/3 dei posti letto.

Eliminare le ciabatte messe a disposizione degli ospiti: ognuno deve utilizzare materiale proprio.

Per i Rifugi e gli Affittacamere: Laddove le stanze non siano provviste di servizi igienici privati, ma ne condividano di comuni, dovranno essere adottati dei protocolli di igienizzazione con frequenze maggiori, in particolare per le superfici toccate più frequentemente (All.to 2 Scheda Pulizie) (maniglie, rubinetti, interruttori, ...) e dovranno essere regolamentati gli accessi. Le docce comuni non potranno essere utilizzate se non dotate di finestratura.

Dovrà essere assicurata una aerazione naturale o meccanica ai servizi igienici; (All.to 1 Scheda aerazione). Laddove la struttura al momento della riapertura non potesse assicurare questi requisiti, dovrà essere garantita una igienizzazione dopo ogni utilizzo. Nei piani di manutenzione straordinaria dei rifugi si dovrà tener conto della necessità di adeguare i servizi igienici rispetto a questi aspetti.

Qualora fosse possibile portare in quota servizi chimici come soluzione per ovviare alle problematiche contingenti, il responsabile del rifugio deve provvedere alla loro sanificazione rispettando le specifiche del presente documento.

Per i Rifugi e i Bivacchi:

Durante il periodo di apertura del rifugio, il locale destinato a ricovero di fortuna (art. 2 del regolamento della L. P. 8/1993) deve essere chiuso e può essere aperto dal gestore esclusivamente in occasione delle situazioni critiche descritte in premessa al presente capitolo: in tali casi tutti gli escursionisti che trovano riparo nel locale devono indossare mascherina chirurgica. Se le situazioni critiche di cui sopra lo rendono necessario, la previsione è valida anche per i locali dei rifugi.

Durante il periodo di chiusura del rifugio si propone che sia vietato l'utilizzo di tale locale per attività escursionistica di più giorni, rimuovendo i materassi ivi presenti: il locale rimarrebbe aperto esclusivamente come luogo di riparo per situazioni di emergenza.

Per i **CAMPEGGI** e situazioni analoghe

Generalmente le attività turistico ricettive all'**aria aperta** si estendono su grandi superfici. Tale caratteristica genera un rapporto medio cliente/superficie a disposizione molto alto. Occorre verificare che il posizionamento dei mezzi e l'organizzazione interna delle piazzole garantisca in ogni momento il distanziamento sociale.

All'interno del campeggio, vista l'ampiezza della tradizionale viabilità interna, andrà raccomandato agli ospiti di mantenere il distanziamento sociale di almeno 1 metro. Il responsabile o i suoi collaboratori **informano** gli ospiti sulle misure adottate dall'impresa per il rispetto delle stesse (percorsi, flussi, accessi e limitazione degli spazi comuni, il mantenimento della propria direzione di percorrenza, divieto di assembramenti ecc.) e per l'uso di mascherine.

I campeggiatori che **condividono gli ambienti per i pernottamenti** e i conviventi possono essere trattati come un'unica unità, sia nei percorsi, nei tavoli, nelle zone comuni e ricreative e in tutte le altre situazioni ove sussistano limitazioni all'affollamento. A questo scopo, durante il check-in, i campeggiatori vanno **informati** con chiarezza sulle regole atte a garantire il mantenimento del distanziamento sociale durante tutta la permanenza nella struttura, soprattutto nelle zone dei servizi comuni e nelle piazzole/unità abitative. Va ricordato che non è ammesso **ospitare persone estranee al nucleo convivente** nelle piazzole, nelle unità abitative e negli allestimenti mobili senza l'utilizzo della mascherina.

Se il numero dei servizi comuni rispetto al numero degli ospiti lo consente, **rendere gli stessi servizi ad uso individuale** identificando una doccia, bagno, lavaggio stoviglie ecc per nucleo convivente. Si dovrà garantire la presenza di **dispenser** all'esterno con la **disposizione** di igienizzare le mani prima dell'accesso e anche all'uscita. Per **minimizzare il flusso** di accesso potrà essere data indicazione di privilegiare i servizi igienici degli alloggi sia privati (camper, roulotte ecc.), sia della struttura (unità abitative).

In prossimità dell'accesso alle sale da pranzo, bar e alla reception dovrà essere presente un dispenser con soluzione disinfettante. Dovrà essere presente l'indicazione di utilizzo prima dell'accesso.

La fruizione delle aree comuni per le attività di **svago o intrattenimento** dovranno essere previste di norma nelle aree all'aperto. Per le aree ricreative dedicate ai bambini sono vietati assembramenti e si devono prevedere procedure specifiche per l'accesso con la presenza del genitore. Tutte le aree comuni e ricreative dovranno essere dotate di dispenser con gel igienizzanti. La condizione del distanziamento sociale dovrà essere raccomandata a chiunque a vario titolo acceda al campeggio da parte del responsabile della struttura e dei suoi collaboratori. I giornali, le riviste di carta o libri non dovranno essere messi a disposizione dei clienti, salvo la possibilità di fornire una copia al singolo ospite che ne faccia richiesta. Eventuali postazioni internet a disposizione dei clienti, dovranno essere accessibili solo previa autorizzazione da parte di un responsabile, per assicurare la disinfezione della postazione tra un cliente e l'altro. Le disposizioni riguardanti aree del campeggio quali bar, ristoranti o piscine seguiranno i protocolli **specifici del comparto**. Tutte le norme comportamentali saranno oggetto di un documento in **diverse**

lingue, da rendere disponibile se possibile anche in formato elettronico, che sarà **sottoposto agli ospiti per l'accettazione**.

Per le AREE DI SOSTA ATTREZZATE per autocaravan e CAMPER SERVICE.

Nelle aree non presidiate dovranno essere presenti in zona visibile indicazioni riguardanti il rischio COVID-19 e altre informazioni utili quali recapiti della struttura. In presenza di servizi igienici o altre dotazioni ivi presenti dovranno essere seguite le indicazioni già riportate nel presente documento per i campeggi.

5.2. Rapporto tra i Clienti e il personale

Il personale addetto all'**accoglienza** dovrà indossare mascherina chirurgica se non viene garantito il distanziamento (costantemente e anche tra gli addetti) o in assenza di barriere fisiche. Dovrà essere disponibile dispenser igienizzante per operatore e clienti e garantite le indicazioni in fase di accesso per gli ospiti (es. percorsi prestabiliti anche con eventuali indicazioni a terra). Il materiale informativo cartaceo verrà consegnato a richiesta del cliente e non potrà essere lasciato alla libera consultazione. **Nel caso di riutilizzo delle informative cartacee fare riferimento all'Allegato 2 Pulizia, igienizzazione, disinfezione e sanificazione e tabella 4** - Indirizzi per la gestione dell'emergenza Covid nelle Aziende - Protocollo generale per la sicurezza sul lavoro - **tempo di decadimento del virus che su carta è massimo 3 ore**. Prediligere procedure organizzative che riducano il rischio di contatto, ad esempio, inviando le informazioni necessarie per la registrazione prima dell'arrivo del cliente, nel caso di gruppi/famiglie procedere con le attività di check-in tramite un unico referente per il gruppo/famiglia. Si suggerisce di utilizzare strumenti digitali per l'informazione ai clienti.

L'addetto all'accoglienza dovrà essere adeguatamente addestrato a fornire indicazioni ai clienti sulle regole della struttura rispetto al rischio COVID-19 (compresa la comunicazione di comparsa sintomi riconducibili a COVID-19 al responsabile individuato), in particolare l'obbligo del cliente di non accedere alla struttura in presenza di sintomi o febbre propri o dei propri conviventi e di informare immediatamente in caso di comparsa di sintomi o febbre durante il soggiorno nella struttura.

Il personale di sala e/o addetto al bar indossa mascherine e igienizza le mani prima di servire un tavolo. Se possibile diversificare il personale che consegna le pietanze da quello che libera i tavoli.

Per il personale addetto al servizio ai tavoli è necessario l'uso della mascherina chirurgica per tutto il turno di lavoro e ove possibile l'utilizzo dei guanti; questi ultimi sono comunque sempre da utilizzare durante le attività di igienizzazione poste in essere al termine di ogni servizio al tavolo.

Va, comunque, ribadita la necessità di una corretta e frequente igiene delle mani, anche attraverso la messa a disposizione in punti facilmente accessibili dei locali di apposti dispenser con soluzione idroalcolica.

Al tavolo del cliente non sarà possibile lasciare a libero servizio condimenti o altri alimenti (oliera, formaggiera, cestino del pane) o altri oggetti se non possono essere sanificati tra un cliente e l'altro o sostituiti. Diversamente dovranno essere igienizzati tra un servizio e l'altro.

Si rammenta quindi di prestare attenzione a come viene comunicato il menu al cliente. Potranno essere adottate soluzioni diverse come, ad esempio, tovagliette con menu, lavagnette, cartelloni, a voce o con strumenti digitali.

Qualora si utilizzino tovaglie di tessuto, le stesse vanno cambiate ad ogni cambio cliente. In alternativa potranno essere impiegate tovaglie, tovagliette e tovaglioli in carta, possibilmente in materiale riciclabile.

È opportuno privilegiare i pagamenti elettronici.

Lo scambio di denaro o carte di credito/bancomat può essere fatto indossando guanti monouso da parte del personale o igienizzando frequentemente le mani.

L'ingresso e l'uscita del cliente dal locale deve avvenire garantendo il distanziamento sociale e, ove possibile, percorsi separati (es. un accesso riservato all'entrata e uno all'uscita) oppure alternando i flussi temporalmente.

Il servizio al banco potrà essere effettuato limitatamente alle bevande e per il tempo strettamente necessario alla consumazione, solo qualora possano essere rispettate le regole di distanziamento sociale fra dipendenti e clienti e i clienti stessi, anche considerando gli spazi e i percorsi dei dipendenti per il servizio al tavolo e i clienti seduti ai tavoli stessi, segnando le distanze previste e il numero possibile di avventori (ad es. a terra con nastro adesivo o sistemi equivalenti). In caso di distanza inferiore ad un metro tra cliente e personale è possibile utilizzare uno schermo distanziatore in plexiglass per la separazione sul bancone o altri sistemi di pari efficacia. In qualunque caso il banco andrà igienizzato dopo ogni servizio.

Per il servizio al tavolo qualora vengano impiegati vassoi dovranno essere diversi o igienizzati tra un cliente e l'altro; in particolare vanno usati vassoi differenziati per la consegna degli ordini e il ritiro delle stoviglie sporche. Se non è possibile avere personale dedicato alle diverse fasi, prevedere l'igienizzazione delle mani tra la consegna ed il ritiro.

La consumazione a buffet è consentita con modalità di prelievo che avviene attraverso la consegna del cibo da parte di un operatore con prelievo da parte di questo delle richieste indicate dal consumatore tra quelle esposte sul banco, adeguatamente protetto con vetro o altra superficie lavabile. (rif. Del.GP 689 dd. 22/05/2020)

Il personale addetto alle operazioni di pulizia degli spazi riservati e comuni, dovrà indossare la mascherina e i guanti.

L'ospite che richiede il **servizio in camera**, potrà essere servito con le dovute protezioni per gli alimenti e l'addetto alla consegna entra nella stanza con mascherina chirurgica e ove possibile con i guanti e relativa igienizzazione e inviterà l'ospite ad allontanarsi per consentire di appoggiare il vassoio sul tavolo. L'addetto dovrà trattenersi solo per il tempo di consegna e ritiro vassoio. Chi effettua l'eventuale pulizia del tavolo in camera con igienizzazione indossa mascherina chirurgica e guanti monouso. Potranno essere adottate anche soluzioni diverse consentendo all'ospite di ritirare il proprio pasto e consumarlo in camera.

I lavoratori che accedono alle camere, con o senza guanti, devono osservare una particolare igienizzazione delle mani, procedendo ad un'accurata pulizia delle stesse prima e dopo il servizio in camera.

L'addetto al **pagamento** indossa sempre la mascherina e mantiene il distanziamento sociale. Igienizza le mani prima dello scambio di oggetti (documenti d'identità, carte di pagamento, chiavi, tessere etc) con il cliente e anche alla fine delle operazioni di gestione con lo stesso. Se il banco non garantisce la distanza di almeno un metro, dovranno essere installate barriere fisiche o, in alternativa, dovrà essere contrassegnata sul pavimento la distanza da mantenere. Chiavi o tessere magnetiche di accesso o altri oggetti che vengono riconsegnati dal cliente, dovranno essere oggetto di disinfezione prima di un eventuale altro utilizzo. Il responsabile della struttura organizza e fissa le regole per la gestione di questa fase e ne informa il cliente

L'ingresso e l'uscita del cliente dalla struttura deve avvenire garantendo i percorsi e il distanziamento sociale, anche alternando i flussi temporalmente o garantendo l'utilizzo della mascherina chirurgica.

Il personale addetto alle operazioni di **pulizia** degli spazi riservati e comuni, dovrà indossare la mascherina e i guanti. Tra le pulizie di una stanza e l'altra, dovranno essere sostituiti i guanti oppure si potrà procedere al lavaggio/detersione delle mani guantate e successiva disinfezione con apposito prodotto (vedi scheda allegato 2). Le operazioni nelle stanze verranno effettuate in assenza degli ospiti. Negli spazi comuni dovranno essere date disposizioni per garantire il distanziamento sociale (es. interdizione temporanea dell'uso di spazi, effettuazione delle operazioni in momenti di assenza degli ospiti, ecc).

Si rimanda per eventuale attività di asporto/catering alla delibera di giunta Provincia Autonoma di Trento n. 656 del 16/05/2020 allegato 2.

Per i Rifugi: *La struttura ricettiva è tenuta ad acquisire il recapito di cellulare di ogni ospite che pernotta in stanze condivise con persone estranee tra loro in modo tale da essere in grado di risalire alla stanza ove l'ospite ha alloggiato ed al nominativo delle persone con cui lo stesso ha condiviso la stanza.*

5.3. Rapporti tra il Personale

Il datore di lavoro deve assumere misure di sicurezza anti-contagio organizzando le attività e il layout e gli spazi di lavoro, garantendo una distanza di almeno un metro. Laddove non fosse praticabile il distanziamento sociale, è necessario indossare mascherina o installare barriere fisiche sulle postazioni di lavoro. Il personale di cucina deve garantire una costante e frequente igienizzazione delle mani e indossare la mascherina. Dovranno essere utilizzati altresì guanti in tutte le attività in cui ciò sia possibile. Tale valutazione rientrerà nel documento di autocontrollo basato sul sistema HACCP. I guanti quando impiegati, vanno sostituiti secondo le buone prassi di igiene (es. utilizzo servizi igienici, cambio lavorazioni ecc.).

In prossimità dell'ingresso in cucina deve essere presente un dispenser con disinfettante. L'interfaccia tra il personale di sala e il personale di cucina, per la gestione delle comande - con anche il ritorno dello sporco - andrà integrato e definito nel piano di autocontrollo HACCP, assicurando sempre la distanza di almeno un metro o l'uso di mascherina chirurgica.

Per il consumo dei pasti nella struttura, valgono le regole del distanziamento sociale, servirà un'idonea organizzazione dei turni per usufruire del servizio mensa o una diversa ripartizione/assegnazione degli spazi. Per le pause brevi dal lavoro va ricordato al personale di mantenere il distanziamento sociale e il lavaggio delle mani prima della pausa e alla ripresa del lavoro. Se possibile, identificare un'area in cui fare queste pause.

Il personale che pernotta nella struttura, dove possibile dovrebbe avere uno spazio riservato per il pernottamento ed il servizio igienico. L'eventuale condivisione della stanza e del bagno tra due o più persone, al fine di contenere il rischio, va gestita con alcune precauzioni:

- le persone che condividono la stanza devono possibilmente essere le stesse;
- il ricambio d'aria deve essere il maggiore possibile;
- particolare attenzione e accuratezza nella pulizia e nella disinfezione dei locali;

Per i Rifugi: *Il personale che lavora in rifugio è visto come gruppo convivente senza l'obbligo di distanziamento sociale (ad esempio nel momento del pranzo).*

Nel caso in cui un lavoratore del gruppo convivente così come descritto sopra, manifesti sintomi influenzali, tutto il gruppo dovrà essere temporaneamente isolato, se possibile in stanze separate in attesa delle indicazioni medico-sanitarie e organizzative (medico di base e APSS – Igiene Pubblica Territoriale/Dipartimento di Prevenzione).

Il personale che collabora saltuariamente e non pernotta assieme al “gruppo convivente” dovrà seguire le procedure standard del settore “Alberghiero ricettivo” (mascherine di protezione).

Per il personale che durante la propria giornata di riposo torna alla propria abitazione e risale successivamente al rifugio, si consiglia la misurazione della temperatura corporea da parte del gestore prima dell’accesso agli spazi di lavoro.

5.4. Rapporti tra i fornitori e il personale

Per l’accesso di fornitori esterni individuare procedure di ingresso, transito e uscita, mediante modalità, tempistiche predefinite al fine di ridurre le occasioni di contatto con il personale e gli ospiti presenti.

Per le necessarie attività di carico e scarico, il trasportatore dovrà attenersi alla distanza di 1 metro o indossare la mascherina e assicurare l’igienizzazione delle mani. L’addetto dovrà trattenersi solo per il tempo di consegna e ritiro merci.

Si rinvia al capitolo 9 - Indirizzi per la gestione dell'emergenza Covid nelle Aziende - Protocollo generale per la sicurezza sul lavoro -.

5.5. Prestatori di servizi all’interno della struttura o manutentori

Va ridotto per quanto possibile l’accesso di personale esterno.

Come per i fornitori, saranno disponibili procedure di ingresso, transito e uscita, mediante modalità, tempistiche predefinite al fine di ridurre le occasioni di contatto con il personale e gli ospiti presenti.

Qualora vi sia l’appalto delle operazioni di sanificazione della struttura, l’appaltante deve stabilire anche le modalità di esecuzione delle operazioni di sanificazione, le superfici interessate alla sanificazione prevedendo oltre a quelle che normalmente vengono considerate (es. pavimenti, servizi igienici), quelle più “delicate” poiché toccate frequentemente (es. maniglie, rubinetti, corrimano, pulsantiere, telefoni, porte, tavoli, sedie, carrelli). Andrà specificato chi mette a disposizione le attrezzature ed i materiali, nonché i prodotti. Andranno infine concordate con l’azienda appaltatrice misure per il controllo adottate in azienda e la garanzia delle condizioni di salute del personale esterno. Si ricorda che la responsabilità diretta della corretta esecuzione delle operazioni di sanificazione resta in capo al responsabile della struttura che dovrà vigilare sulle operazioni svolte e sulla frequenza stabilita. Sia appaltante che appaltatore sono responsabili della corretta esecuzione delle operazioni di sanificazione, ciascuno per la propria parte.

Appalti endoaziendali e manutentori si rinvia al capitolo 8 - Indirizzi per la gestione dell'emergenza Covid nelle Aziende - Protocollo generale per la sicurezza sul lavoro -.

6. Pulizia e disinfezione

Per questa tematica si fa rinvio all'Allegato 2 pulizia igienizzazione, disinfezione, sanificazione - Indirizzi per la gestione dell'emergenza Covid nelle Aziende - Protocollo generale per la sicurezza sul lavoro -.

Anche in assenza di casi di COVID-19 nello stabile, si raccomanda di incrementare i servizi di igiene. Un'attenzione speciale deve essere data alla pulizia delle aree comuni (bagni, hall, corridoi, ascensori, ecc...) come misura generale di prevenzione per l'epidemia da Coronavirus. La sanificazione di superfici che vengono spesso toccate - maniglie, pulsanti dell'ascensore, corrimano, interruttori, maniglie delle porte etc - dovrà essere particolarmente accurata, scrupolosa e frequente.

Lo staff delle pulizie dovrà essere formato in modo da recepire queste direttive. Le attività di sanificazione e disinfezione delle superfici dovranno essere stabilite in apposita procedura che stabilisca quali sono le superfici da pulire, la frequenza con cui devono essere fatte, i materiali impiegati, i prodotti utilizzati, le modalità di esecuzione – compresi i tempi di contatto se previsti dai prodotti e le concentrazioni, chi esegue le operazioni, quali dpi indossa l'addetto. Va tenuto conto che gli ambienti devono essere arieggiati frequentemente, in modo particolare durante le operazioni di pulizia nelle stanze. Potrebbe essere richiesto agli ospiti delle stanze di lasciare aperte le finestre prima dell'ingresso degli addetti alle pulizie.

La suddetta procedura dovrà prevedere un piano speciale di pulizia e disinfezione per le situazioni in cui si presentassero ospiti o dipendenti malati. Le raccomandazioni scritte per una pulizia e disinfezione dovrebbero descrivere le procedure operative avanzate per la pulizia, la gestione dei rifiuti e per l'uso di DPI.

6.1 Pulizia e disinfezione ambientale

Per questa tematica si fa rinvio all'Allegato 2 pulizia igienizzazione, disinfezione, sanificazione - Indirizzi per la gestione dell'emergenza Covid nelle Aziende - Protocollo generale per la sicurezza sul lavoro -.

L'individuazione delle superfici più critiche, sulle quali adottare misure più frequenti di disinfezione, sarà oggetto di valutazione da parte del responsabile. A titolo esemplificativo l'organizzazione potrà stabilire di non utilizzare delle uscite con aperture manuali, privilegiando l'uso di ingressi con aperture automatiche, o interdire a tutte le persone presenti di utilizzare determinate attrezzature e ambienti. Le soluzioni organizzative dovranno tenere conto del rischio contagio, per poi stabilire le modalità di pulizia e disinfezione. Si rammenta in questo contesto vanno inseriti anche gli eventuali tavoli presenti all'esterno

6.2 Lavaggio di stoviglie e tessuti per la tavola

Lavare piatti, bicchieri, posate e simili in lavastoviglie. Se per qualche motivo il lavaggio automatico non fosse possibile, in caso di lavaggio manuale si consiglia di utilizzare le procedure standard con lavaggio, disinfezione e risciacquo (se previsto per il disinfettante impiegato). Le stoviglie lavate e disinfettate a mano, dovranno essere asciugate con carta monouso o equivalenti. Si ricorda che è necessario sottoporre a igienizzazione tutti gli oggetti, anche se non utilizzati a tavola, ma che potrebbero essere entrati in contatto con le mani degli ospiti. Analogamente anche per tovaglie, tovaglioli e altri tessuti per la tavola deve essere fatto un lavaggio a 70°C o più ¹con successiva stiratura.

¹ Linee guida provvisorie 31/03/2020 OMS "Considerazioni operative per la gestione del COVID-19 nel settore Alberghiero"

Tovaglie e tovaglioli in tessuto andranno sostituiti al cambio del cliente. Se i clienti - trattati come un'unica unità sono ospiti della struttura alberghiera e mantengono lo stesso tavolo in modo esclusivo, non sarà necessaria la sostituzione del tovagliato ad ogni servizio.

Nella gestione dei tessuti si tenga conto che secondo il rapporto ISS n.25/2020 (15 maggio 2020), il coronavirus Sars-Cov-2 è stato rilevato attivo (infettante) fino a 24 ore. Pertanto nella gestione dell'attività può essere utilizzata come misura di prevenzione anche un tempo di inutilizzo dei tessuti superiore a 24 ore.

6.3 Lavaggio biancheria da camera

Analogamente la biancheria da camera, verrà trattata come il tovagliato. Coperte e piumini andranno arieggiati. Privilegiare l'uso di coperte inserite in sacchi copri piumino che consentono il lavaggio al cambio dell'ospite. Nel caso in cui il servizio della biancheria fosse esternalizzato è necessario richiedere al fornitore il rispetto delle normative vigenti.

Per i Rifugi: nei casi in cui l'escursionista faccia uso di sacco lenzuolo o sacco a pelo proprio, deve essere utilizzato un coprimaterasso usa e getta o, alternativamente, di un coprimaterasso che venga lavato al cambio dell'ospite.

Le lenzuola, i copripiumini e le federe dei cuscini possono essere utilizzati solo se cambiati (in caso di usa e getta) o lavati al cambio dell'ospite.

6.4 Prodotti per la pulizia e la disinfezione

Per questa tematica si fa rinvio all'Allegato 2 pulizia igienizzazione, disinfezione, sanificazione - Indirizzi per la gestione dell'emergenza Covid nelle Aziende - Protocollo generale per la sicurezza sul lavoro -.

E' possibile utilizzare prodotti commerciali per la disinfezione, etichettati come "disinfettanti" e non solo come detergenti e/o sgrassatori. Informazioni sulla composizione e sulle modalità d'uso, sono in etichetta e sulla scheda tecnica di prodotto (di norma rinvenibile su internet utilizzando link in etichetta). I prodotti a base di cloro derivati dovrebbero riportare la % di "cloro attivo", quelli a base di alcoli la % di "alcol" nella soluzione. I prodotti vanno poi utilizzati rispettando le modalità d'uso (diluizione e tempo di contatto) prescritte dal produttore per ottenere l'effetto disinfettante, riportate in etichetta e/o sulla scheda tecnica di prodotto.

Per i Rifugi: sistema di pulizia grigliatura reflui:

Nel caso di gestione soggetta agli obblighi di redazione del DVR nonché ai soggetti a cui si applica il D. Lgs. 81/08, dovrà seguire le specifiche indicazioni e l'utilizzo di DPI previsti.

Il personale che si occupa dell'asporto, "insaccamento" e trasporto a valle del materiale grossolano presente nelle acque reflue ed intercettato dal sistema di grigliatura meccanico, deve indossare DPI quali facciale filtrante FFP2 o FFP3 senza valvola d'espulsione, guanti ed indumento protettivo usa e getta.

6.5 Piscine e palestre

Le attività svolte nelle piscine e nelle palestre operano secondo quanto prevedono le schede tecniche “Piscine” e “Palestre” di cui all’Allegato 17 del DPCM 17 maggio 2020 e secondo quanto disposto nelle linee guida emanate in data 19 maggio 2020 a cura dell’Ufficio per lo Sport presso la Presidenza del Consiglio dei Ministri dal titolo “Linee guida per l’attività sportiva di base e l’attività motoria in genere – emanate ai sensi del DPCM del 17 maggio 2020, art. 1 lett. f). Si veda in merito l’allegato 13 della delibera n. 689 del 22 maggio 2020 della Giunta provinciale della Provincia autonoma di Trento e Rapporto ISS COVID-19 n. 37/2020 - Indicazioni per le piscine Versione del 31 maggio 2020.

7 Sorveglianza COVID-19 e gestione fornitori

Come parte del piano di emergenza per il Covid-19 in ambito turistico, è necessario che ci siano delle procedure già fissate per l’identificazione dei possibili casi (ospiti o dipendenti) all’interno della struttura ricettiva. L’azienda dovrà quindi definire e attuare un sistema di sorveglianza dei lavoratori attraverso le azioni previste nel Protocollo generale SSL per la Provincia autonoma di Trento.

8. Gestione dei casi di Covid-19 nelle strutture

Se un lavoratore segnala sintomi simil-influenzali, egli deve indossare immediatamente la mascherina chirurgica, interrompere subito il lavoro e cercare assistenza medica.

Nel caso in cui un lavoratore manifesti sintomi simil-influenzali e abbia condiviso la stanza con altri lavoratori, gli stessi dovranno essere temporaneamente isolati, se possibile in stanze separate in attesa delle indicazioni medico-sanitarie (medico di base e APSS – Igiene Pubblica Territoriale / Dipartimento di Prevenzione).

Le stesse raccomandazioni sono da intendersi valide anche per i lavoratori che condividono il pernottamento in appartamenti esterni alla struttura ricettiva e messi a disposizione dal datore di lavoro.

Se la persona interessata è un ospite della struttura ricettiva, si sconsiglia la permanenza della persona sintomatica nella struttura. Se l’ospite rimane nella struttura eventualmente insieme ai suoi conviventi, egli deve essere isolato temporaneamente in una stanza (in caso di campeggio nell’ambiente specifico in cui si soggiorna e si pernotta), in attesa delle indicazioni medico-sanitarie e organizzative (medico di base e APSS – Igiene Pubblica Territoriale / Dipartimento di Prevenzione).

Per ospiti e lavoratori in isolamento temporaneo, il vassoio con il pasto verrà lasciato all’esterno della stanza. L’ospite/lavoratore preleverà il vassoio, senza uscire dalla stanza.

Il referente COVID-19 della struttura si attiverà tempestivamente con l’APSS per gestire il/i casi.

A seconda della disponibilità delle camere, gli eventuali accompagnatori devono essere spostati in un'altra stanza.

Per lo smaltimento dei DPI impiegati per le pulizie, dei rifiuti presenti nella stanza, del materiale usa e getta impiegato per le pulizie, si procederà nel seguente modo:

- Inserire gli oggetti direttamente in sacchi dedicati indossando guanti monouso e chiuderli, non compprimerli e smaltirli come rifiuti solidi urbani seguendo le regole della raccolta differenziata;
- Nel caso di rifiuti contaminati COVID-19 inserire il/i sacchi in un ulteriore sacco che andrà anch'esso chiuso bene facendo attenzione a non compprimerli e smaltirli come rifiuto solido urbano INDIFFERENZIATO.

Per altre informazioni su questa tematica si fa rinvio al Protocollo generale per la sicurezza sul lavoro del Comitato provinciale di coordinamento per la Provincia autonoma di Trento, ad oggi alla revisione 4.

Si ricorda di verificare eventuali ulteriori aggiornamenti.

Per i rifugi: per gli interventi di primo soccorso si farà riferimento al protocollo del soccorso alpino.

Per i **CAMPEGGI**

Considerando che l'addetto all'accoglienza dovrà fornire indicazioni ai clienti sulle regole della struttura rispetto al rischio COVID-19 – compresa la comunicazione di comparsa sintomi riconducibili a COVID-19 al responsabile individuato, è opportuno che le strutture ricettive informino i propri ospiti attraverso le modalità ritenute più idonee (es. dépliant, regolamento della struttura, cartelli, ecc.) che in caso di sintomi influenzali riconducibili a Covid-19, sia avvisata tempestivamente la direzione del campeggio, la quale provvederà ad informare immediatamente l'azienda sanitaria. Nell'informativa dovrà essere specificato che l'ospite o le persone che lo assistono **avvisino la direzione della struttura telefonicamente, evitando perciò, di presentarsi direttamente presso gli uffici** della direzione. È pertanto opportuno che l'informativa riporti uno o più numeri di telefono dedicati a tale eventualità.

Si rinvia al protocollo generale SSL.

8 Materiali e protezioni per lo staff

Dovrà essere garantito l'approvvigionamento, in quantità e qualità di:

- Guanti monouso e mascherine chirurgiche provvisti di adeguata certificazione
- Disinfettante per le mani
- Disinfettanti per le superfici (a base di ipoclorito e alcool)
- Carta monouso
- Altri dispositivi necessari per la prevenzione rischio COVID-19.

Oltre alle dotazioni normalmente impiegate (guanti monouso, mascherine chirurgiche provvisti di adeguata certificazione), l'azienda dovrebbe avere a disposizione, per la gestione ed assistenza logistica di eventuali casi, almeno un paio di kit che includo i seguenti elementi: Filtrante facciale FFP2 o superiore (senza valvola), occhiali o protezione facciale e guanti monouso.

Per i rifugi: oltre alle dotazioni normalmente impiegate (guanti monouso, mascherine chirurgiche provvisti di adeguata certificazione), la struttura ricettiva dovrà avere a disposizione, per il personale che si occupa della pulizia e sanificazione dei bagni **senza aerazione**, DPI quali facciale filtrante FFP2 senza valvola d'espulsione.

NUMERI UTILI PER EMERGENZE

Contatti utili per informazioni

Emergenze 112

Numero Nazionale 1500

PAT - Dipartimento Salute - Numero Verde dedicato 800867388

PAT - Dipartimento Salute – Uff. Sicurezza negli Ambienti di Lavoro (dip.salute@provincia.tn.it)

APSS – Dipartimento di Prevenzione - UOPSAL (sportellouopsal@apss.tn.it) tel. 0461 904502/4529

Con il contributo del gruppo di lavoro settoriale e del sottogruppo Covid-19 del Comitato

GdL attività ricettive– Comitato prov. Coord. SSL

Alessandro Pedrotti – UOPSAL – Dip. di Prevenzione APSS - coordinamento con sottogruppo Comitato

Rossana Roner – Confesercenti Trento

Francesco Torre – Serv.Professioni Sanitarie – Dip. di Prevenzione – APSS

Giuseppina Pezzarossi – Serv.Professioni Sanitarie – Dip. di Prevenzione – APSS

Mauro Bonvicin – Confcommercio Trento

Stefano Hueller – ASAT

Paola Bassetti CGIL

Gabriele Goller CISL

Dino D’Onofrio UIL

Sottogruppo COVID19 – Comitato prov. Coord. SSL

Marcello Cestari – Uff. Sicurezza negli Ambienti di Lavoro – Dipartimento Salute PAT (Coordinamento)

Dario Uber – Uopsal - Dip. Di Prevenzione – APSS

Sandra Cainelli – Serv. Lavoro PAT

Raffaella Giannini – Serv. Antincendi e Protezione Civile -PAT

Alfonso Piccioni – INAIL Trento

Barbara Battistello – rappresentanza settore agricoltura

Paolo Angelini – Ass.Artigiani Trento – rappresentanza datoriale

Manuela Faggioni – CGIL Trento– rappresentanza sindacale

Azelio De Santa – rappresentanza Medici Competenti

Rev.4-MCE10062020

Assessore alla Salute, Politiche Sociali, Disabilità e Famiglia
- Stefania Segnana –

Questa nota, se trasmessa in forma cartacea, costituisce copia dell'originale informatico firmato digitalmente predisposto e conservato presso questa Amministrazione in conformità alle regole tecniche (artt. 3 bis e 71 D.Lgs. 82/05). La firma autografa è sostituita dall'indicazione a stampa del nominativo del responsabile (art. 3 D. Lgs. 39/1993).