



**Vademecum per comitati territoriali e basi associative
La fase 2 e la riapertura delle nostre strutture associative**

www.arciliguria.it

Indice

Premessa	2
Quadro generale	3
Riepilogo principali indicazioni normative	5
Linee di indirizzo per la riapertura delle Attività Economiche e Produttive .	12
Prime indicazioni e consigli utili	10
Linee guida per attività sportive e ricreative	14
Contatti	16

Premessa

Dopo aver realizzato un primo Vademecum per comitati e circoli “Prima parte: Dentro l’Emergenza Covid 19” con una serie di indicazioni e suggerimenti utili per affrontare la fase iniziale dell’emergenza, vi proponiamo questo nuovo documento, pensato per aiutare il gruppo dirigente della nostra associazione ad affrontare la fase 2 e la riapertura graduale delle nostre basi sociali.

Siamo convinti che non si tratti di un “liberi tutti” ma, anzi, della fase della responsabilità per i dirigenti, i dipendenti e collaboratori, i volontari ed i soci che quotidianamente vivono e frequentano i nostri circoli ed SMS. Sarà fondamentale che tutte e tutti facciano del proprio meglio, seguendo le normative e le linee guida ufficiali al fine di tutelare la propria salute e quella degli altri.

Evidentemente, la fase emergenziale finirà in modo molto graduale e sarà necessario un periodo di transizione per tornare ad una socialità e vicinanza accettabili che contraddistinguono la vita delle nostre associazioni.

Tuttavia molte abitudini dovranno essere cambiate per sempre, sia culturalmente sia per rispettare le norme dello Stato che nei giorni scorsi sono state emanate nelle “Linee di indirizzo per la riapertura delle Attività Economiche e Produttive” della Conferenza Stato Regioni del 15 maggio scorso, in particolare per quello che riguarda il capitolo “Ristorazione”.

Gli aspetti igienico sanitari dovranno essere rispettati scrupolosamente dai dirigenti, dai volontari, dai dipendenti e collaboratori dei nostri circoli e delle nostre SMS. Sono condizione fondamentale per la riapertura dei nostri spazi sociali ma dovranno diventare centrali nella vita quotidiana dei nostri spazi associativi.

Questo secondo vademecum viene dunque proposto per raccogliere una serie di indicazioni, consigli, proposte e idee utili per ripartire, nella direzione soprattutto di migliorare ciò che già prima non funzionava come avrebbe dovuto, accrescere possibilmente i nostri standard per la salute di tutte le persone che vivranno le nostre basi e per rispettare le normative vigenti.

Sarà un documento costantemente aggiornato, per adeguarlo man mano alle novità legislative ma anche agli strumenti a disposizione di tutta l’Associazione ligure.

Ovviamente, l’obiettivo primario di questo lavoro è accompagnare soci, dirigenti, soci, volontari, dipendenti, collaboratori in questo passaggio straordinario ma anche cercare di trasformare una crisi epocale in un’occasione per migliorare la qualità dei nostri luoghi e il nostro servizio ai soci.



QUADRO GENERALE

In queste difficili settimane per il nostro Paese, si parla molto di “social distancing” (distanza sociale); noi preferiamo utilizzare la formula della “distanza fisica”, più consona e peraltro più veritiera. La distanza fisica è una scelta di tutela sanitaria; la distanza sociale ci pare essere qualcosa in più non aderente ai nostri principi.

La distanza fisica ci accompagnerà per un lungo periodo.

Questo aspetto è dirimente se pensiamo che le attività delle nostre diverse basi associative (circoli tradizionali, società di mutuo soccorso, circoli con intrattenimento, altro) non si basano solo ed esclusivamente sull'attività di somministrazione ma, anzi, l'attività di somministrazione è a tutti gli effetti attività accessoria all'azione ricreativa, sociale e culturale. E, visto il divieto di assembramento e di distanza fisica tali attività continueranno a non poter essere organizzate. Sarà dunque utile, per ciò che concerne le attività di somministrazione attenersi scrupolosamente, in primis, alle indicazioni contenute nelle “Linee di indirizzo per la riapertura delle Attività Economiche e Produttive” emanate dalla Conferenza Stato Regioni e a quelle emanate dall'INAIL.

Inoltre il consiglio continua ad essere quello di adoperarsi per ripensare l'utilizzo degli spazi a disposizione, soprattutto quelli all'aperto, per guadagnare spazio sociale in sicurezza, utile anche per la somministrazione. Non è un lavoro secondario così come non lo è, e lo abbiamo suggerito subito come gruppo dirigente, provare a ripulire e rinfrescare gli stessi.

Infine adottare procedure di sanificazione preventiva prima di qualsiasi apertura ai soci.

Occorrerà infine ripensare anche tutte quelle attività storiche come, ad esempio, le sagre: non cancellarle ma ripensarle più piccole, più di qualità, in sicurezza, ipotizzando una loro realizzazione più avanti nel tempo.

Ricapitolando, prima di riaprire, occorrerà aver provveduto alla sanificazione straordinaria dei locali (a questo proposito vedere convenzione Arci Liguria – Coop Villa Perla Services valida su tutto il territorio regionale).

Link utile

Convenzione Arci Liguria - Coop Villa Perla Services

<http://www.arciliguria.it/news/importante-convenzione-regionale-per-la-sanificazione-dei-circoli-arci-in-liguria/>



RIEPILOGO PRINCIPALI INDICAZIONI NORMATIVE

Riassumiamo brevemente il quadro normativo e di indirizzo vigente alla data odierna.

Decreto legge 16 maggio 2020 n. 33 e DPCM del 17 maggio
Tra i punti del decreto ricordiamo che, dal 18 maggio:

- Vietato l'assembramento di persone in luoghi pubblici o aperti al pubblico ricordandoci che i circoli sono da intendersi "luoghi aperti al pubblico (soci)".
- Le manifestazioni, gli eventi e gli spettacoli di qualsiasi natura in presenza di pubblico, ivi compresi quelli di carattere culturale, ludico, sportivo e fieristico, nonché ogni attività convegnistica o congressuale, si potranno svolgere dopo il 15 giugno 2020 –sulla base dell'andamento dei dati epidemiologici – con le modalità stabilite dai DPCM o dalle ordinanze regionali
- Le riunioni possono essere svolte, nel rispetto della distanza interpersonale di almeno un metro.
- Non tutte le attività ricreative, sociali, culturali e sportive, salvo quelle individuali, potranno essere organizzate allo stato attuale. Gioco delle carte e calciobalilla sono fortemente sconsigliate. Le serate di ballo sono attualmente vietate. Per le attività sportive: bocce, biliardo, ping pong ecc occorre rifarsi alle linee guida che le federazioni sportive stanno emanando e che potete trovare online e/o chiedere, mano a mano che escono, al vostro comitato territoriale.

Si evidenzia, infine, che la ripartenza di alcune attività culturali quali le proiezioni cinematografiche e gli spettacoli teatrali è stata prevista per il 15 giugno.

Link utile

Allegati al DPCM 17 maggio 2020

Allegati al Dpcm 17 maggio 2020 (.pdf testuale)



**LINEE DI INDIRIZZO PER LA RIAPERTURA
DELLE ATTIVITÀ ECONOMICHE E PRODUTTIVE”
EMANATE DALLA CONFERENZA STATO REGIONI
RISTORAZIONE SCHEDA RIASSUNTIVA**

Le presenti indicazioni si applicano per ogni tipo di esercizio di somministrazione di pasti e bevande, quali ristoranti, trattorie, pizzerie, self-service, bar, pub, pasticcerie, gelaterie, rosticcerie (anche se collocati nell'ambito delle attività ricettive, all'interno di stabilimenti balneari e nei centri commerciali), nonché per l'attività di catering (in tal caso, se la somministrazione di alimenti avviene all'interno di una organizzazione aziendale terza, sarà necessario inoltre rispettare le misure di prevenzione disposte da tale organizzazione).

- Predisporre una adeguata informazione sulle misure di prevenzione, comprensibile anche per i clienti di altra nazionalità.
- Potrà essere rilevata la temperatura corporea, impedendo l'accesso in caso di temperatura > 37,5 °C.
- È necessario rendere disponibili prodotti igienizzanti per i clienti e per il personale anche in più punti del locale, in particolare all'entrata e in prossimità dei servizi igienici, che dovranno essere puliti più volte al giorno.
- Negli esercizi che dispongono di posti a sedere privilegiare l'accesso tramite prenotazione, mantenere l'elenco dei soggetti che hanno prenotato, per un periodo di 14 giorni. In tali attività non possono essere presenti all'interno del locale più clienti di quanti siano i posti a sedere.
- Negli esercizi che non dispongono di posti a sedere, consentire l'ingresso ad un numero limitato di clienti per volta, in base alle caratteristiche dei singoli locali, in modo da assicurare il mantenimento di almeno 1 metro di separazione tra i clienti.
- Laddove possibile, privilegiare l'utilizzo degli spazi esterni (giardini, terrazze, plateatici), sempre nel rispetto del distanziamento di almeno 1 metro.
- I tavoli devono essere disposti in modo che le sedute garantiscano il distanziamento interpersonale di almeno 1 metro di separazione tra i clienti, ad eccezione delle persone che in base alle disposizioni vigenti non siano soggette al distanziamento interpersonale; detto ultimo aspetto afferisce alla responsabilità individuale. Tale distanza può essere ridotta solo ricorrendo a barriere fisiche tra i diversi tavoli adeguate a prevenire il contagio tramite droplet.
- La consumazione al banco è consentita solo se può essere assicurata la distanza interpersonale di almeno 1 metro tra i clienti, ad eccezione delle persone che in base alle disposizioni vigenti non siano soggette al distanziamento interpersonale; detto ultimo aspetto afferisce alla responsabilità individuale.
- La consumazione a buffet non è consentita.
- Il personale di servizio a contatto con i clienti deve utilizzare la mascherina e deve procedere ad una frequente igiene delle mani con soluzioni idro-alcoliche (prima di ogni servizio al tavolo).
- Favorire il ricambio d'aria negli ambienti interni ed escludere totalmente, per gli impianti di condizionamento, la funzione di ricircolo dell'aria.

- La postazione dedicata alla cassa può essere dotata di barriere fisiche (es. schermi); in alternativa il personale deve indossare la mascherina e avere a disposizione gel igienizzante per le mani. In ogni caso, favorire modalità di pagamento elettroniche, possibilmente al tavolo.
- I clienti dovranno indossare la mascherina tutte le volte che non si è seduti al tavolo.
- Al termine di ogni servizio al tavolo andranno previste tutte le consuete misure di disinfezione delle superfici, evitando il più possibile utensili e contenitori riutilizzabili se non igienizzati (saliere, oliere, ecc). Per i menù favorire la consultazione online sul proprio cellulare, o predisporre menù in stampa plastificata, e quindi disinfettabile dopo l'uso, oppure cartacei a perdere.

Link utile

Linee di indirizzo per la riapertura delle Attività Economiche e Produttive Conferenza Stato - Regioni

<http://www.regioni.it/newsletter/n-3844/del-19-05-2020/linee-guida-per-la-riapertura-delle-attivita-economiche-21233/>



PRIME INDICAZIONI E CONSIGLI UTILI

Bar e zona somministrazione

I baristi, dipendenti, gestori o volontari dovranno indossare la mascherina protettiva per terzi e comunque marchiata CE. Per questo sarà necessario prevedere acquisti adeguati, anche in forma consorziata.

Tutta la zona bar (bancone, retro, macchine caffè, etc) dovrà essere sanificata con una procedura standard (prodotto sanificante previsto per legge, svolto con uso di carta usa e getta). Il bancone va pulito con un detergente disinfettante ad ogni cambio di socio che si avvicina al banco stesso.

Si ricorda l'obbligo della lavabicchieri professionale.

Le persone devono mantenere una distanza di un metro l'una dall'altra occorrerà perciò disporre i tavoli ad una distanza conseguente. Qualora i tavoli abbiano una misura inferiore potranno essere occupati da una sola persona ovvero si dovranno accostare più tavoli in modo che la distanza sia superiore ad un metro. È vietato mettere a disposizione più sedie di quanti siano effettivamente i posti a sedere.

Pavimenti: pulizia con prodotti igienizzanti più volte nel corso della giornata.

Zona ristorazione e manipolazione cibi

In zona produzione cibi, come la cucina e le zone intermedie dovranno essere usate le procedure in realtà già previste dalle norme HACCP.

Le persone che lavorano il cibo dovranno obbligatoriamente curare la propria igiene personale con grande cura. I rappresentanti legali delle associazioni sono responsabili legalmente di far rispettare le norme HACCP.

In special modo saranno necessari: detergenti sanificanti adeguati per pulizie costanti superfici di lavoro, abbigliamento professionale con copricapo, scarpe professionali da lavoro, detergenti per le mani sanificanti in grande quantità. Tutte le persone che lavorano alla preparazione dei cibi devono indossare guanti e mascherina per tutto il tempo in cui sono occupati nella preparazione

Devono essere previsti bidoni differenziati per le tipologie di rifiuti e scarti della lavorazione, tutti a pedale. Le superfici devono essere lavabili, quindi no taglieri e mestoli di legno. Obbligo di lavapiatti professionale.

Sala ristorazione

Va ripensata in gran parte dei casi. Per esempio devono essere evitati suppellettili di qualsiasi tipo ed è preferibile usare sale, pepe, olio, aceto in monoporzione.

In caso contrario bisogna predisporre e scrivere una procedura che garantisca la disinfezione di saliere, oliere ecc. ad ogni cambio di socio. Non utilizzare cestini di pane condivisi fra più persone.

I muri devono essere puliti, ancora meglio se lavabili, comunque da imbiancare di fresco periodicamente, sicuramente utile prima della riapertura.

Approccio psicologico: in generale bisogna dare il senso di pulizia e sicurezza generando contemporaneamente empatia ed accoglienza. Per esempio utilizzando grembiuli personalizzati per i camerieri e in cucina, mascherine colorate ed allegre sempre e comunque marchiati CE. Si dovranno affiggere sicuramente delle locandine informative, si potrebbero realizzare allegre e simpatiche. E' obbligatorio mettere a disposizione in più punti dispenser gel per le mani. Sicuramente in in ogni sala e in ogni bagno.

I tavoli tipo sagra non saranno più sicuramente adeguati, o comunque dovranno essere sanificati e utilizzati adeguandosi alle previste distanze di sicurezza. Occorrerà predisporre i tavoli affinché soci avventori stiano alla distanza minima di un metro. Ricordiamo che è vietato lasciare a disposizione seggiole che siano ad una distanza inferiore (eventualmente componibili quando si tornerà-se si tornerà- alla normalità precedente). Questa misura sarà sicuramente obbligatoria, in modo che al tavolo si siedano solo persone che compongono nucleo anche a casa propria. Le sedie dovranno essere facilmente sanificabili. L'eventuale servizio al tavolo dovrà essere svolto preferibilmente usando carrelli per limitare il contatto con i piatti. Anche queste attrezzature dovranno essere pulite e sanificate con frequenza. Non si potrà servire a vassoio.

Apparecchiatura: l'ideale sarebbe utilizzare tovagliette di carta monouso, evitando tessuti impregnati o simili. Tavolo in parte esposto sanificato ogni cambio soci-avventori. Poi utilizzo di piatti, bicchieri e posate sanificati in lavapiatti e lavabicchieri professionali. Si possono usare anche piatti e posate monouso, anche se fanno molto catering ospedaliero. Si ricorda che è vietato l'uso di menu che passano da una mano all'altra quindi menu su lavagne oppure consultabili dai soci avventori sul proprio telefono. Per i più "tecnologici" l'uso di tablet da parte del cameriere potrebbe essere un bel salto in avanti. In ogni caso, per le ordinazioni, si devono prevedere dei sistemi di facilitazione e rapidità.

Bagni e antibagno

Il bagno è un luogo molto importante, che dovrà essere ripensato completamente. Ovviamente devono essere adeguati alle normative vigenti; è consigliabile l'uso di comandi a pedale e deve essere presente l'acqua calda, che combinata con detersivi per le mani adeguati prevengono efficacemente la diffusione di agenti infettivi (batteri e virus). E' inoltre consigliato prevedere un rubinetto con gomma per poter lavare le superfici in modo efficace. Dovrà essere utilizzata una procedura standard di igienizzazione, ogni 1-2 ore, con detersivi adeguati per legge.

Non dovranno mancare mai la carta igienica, le tovagliette di carta per le mani o asciugatore ad aria e il detersivo sanificante per le mani.

Zone ricreative e di spettacolo

Con il DPCM 17 maggio 2020 sono state emanate le linee guida "Spettacoli dal vivo e cinema" valide dal 15 giugno che qui vi riportiamo:

1. Mantenimento del distanziamento interpersonale, anche tra gli artisti.
2. Misurazione della temperatura corporea agli spettatori, agli artisti, alle maestranze e a ogni altro lavoratore nel luogo dove si tiene lo spettacolo, impedendo l'accesso in caso di temperatura > 37,5 °C.
3. Utilizzo obbligatorio di mascherine anche di comunità per gli spettatori.
4. Utilizzo di idonei dispositivi di protezione individuale da parte dei lavoratori che operano in spazi condivisi e/o a contatto con il pubblico.
5. Garanzia di adeguata periodica pulizia e igienizzazione degli ambienti chiusi e dei servizi igienici di tutti i luoghi interessati dall'evento, anche tra i diversi spettacoli svolti nella medesima giornata.
6. Adeguata aerazione naturale e ricambio d'aria e rispetto delle raccomandazioni concernenti sistemi di ventilazione e di condizionamento.
7. Ampia disponibilità e accessibilità a sistemi per la disinfezione delle mani. In particolare, detti sistemi devono essere disponibili accanto a tastiere, schermi touch e sistemi di pagamento.
8. Divieto del consumo di cibo e bevande e della vendita al dettaglio di bevande e generi alimentari in occasione degli eventi e durante lo svolgimento degli spettacoli.
9. Utilizzo della segnaletica per far rispettare la distanza fisica di almeno 1 metro anche presso le biglietterie e gli sportelli informativi, nonché all'esterno dei luoghi dove si svolgono gli spettacoli.
10. Regolamentazione dell'utilizzo dei servizi igienici in maniera tale da prevedere sempre il distanziamento sociale nell'accesso.
11. Limitazione dell'utilizzo di pagamenti in contanti, ove possibile.
12. Vendita dei biglietti e controllo dell'accesso, ove possibile, con modalità telematiche, anche al fine di evitare aggregazioni presso le biglietterie e gli spazi di accesso alle strutture.
13. Comunicazione agli utenti, anche tramite l'utilizzo di video, delle misure di sicurezza e di prevenzione del rischio da seguire nei luoghi dove si svolge lo spettacolo.

Zone sociali (Esempio: sala TV, sala giochi da tavolo, sale riunioni, etc)

Siamo in attesa di maggiori indicazioni dalla regione

In tutti i casi sarà necessario prevedere, per i tempi previsti dai DPCM, il rispetto delle distanze interpersonali, fondamentale misura per limitare la possibilità di contagio. Anche per queste zone sarà prevista una procedura standard di pulizia (tipo due volte al giorno con detergenti adeguati)

Le mascherine saranno obbligatorie anche per i soci in tutti i momenti in cui si alzano dal tavolo.

Pulizia, igienizzazione, disinfezione, sanificazioni, sanitizzazione, sterilizzazione e prodotti da utilizzare. Quali differenze, quali indicazioni?

Per tutto ciò che attiene l'utilizzo dei prodotti e le procedure che riguardano le varie tipologie di azioni necessarie, vi invitiamo a leggere con attenzione questi documenti attraverso i link:

Link utili

Differenze: documento prodotto dalla Società GESTA srl che ringraziamo.

https://gestasrl.i-nat.app/user/jgbjmb/show/xkxuez?_t=19dd6dcb

Prodotti: indicazioni del Ministero della Salute

<http://www.anci.it/wp-content/uploads/documento-relativo-alla-definizione-di-paziente-guarito.pdf>



**RIEPILOGO LINEE GUIDA, PROTOCOLLI,
INDICAZIONI PER LE ATTIVITÀ SPORTIVE
E RICREATIVE**

Vi segnaliamo le principali indicazioni per le attività sportive e ricreative ad oggi disponibili. E' bene, per questo tipo di attività attenersi a tali disposizioni sapendo che sono in costante aggiornamento.

Link utili

Protocollo operativo Uisp su tutte le attività sportive

Protocollo applicativo ripresa dell'attività sportiva - Covid-19

Protocollo di sicurezza per la pratica dello sport del biliardo

<https://www.fibis.it/news/51-federazione/2437-protocollo-di-sicurezza-per-lo-svolgimento-dell-attivita-sportiva.html>

I suggerimenti della Federazione Italiana Bocce

<https://www.federbocce.it/news/107-federazione/7817-giochiato-a-bocce-in-sicurezza-i-suggerimenti-della-fib.html>



CONTATTI



Arci Liguria

presidenza@arciliguria.it

Arci Imperia

imperia@arci.it

Arci Savona

savona@arci.it

Arci Genova

segreteria@arcigenova.it

Arci Spezia

laspezia@arci.it

Arci Val Di Magra

sarzana@arci.it

Chiuso a Genova, 22 maggio 2020