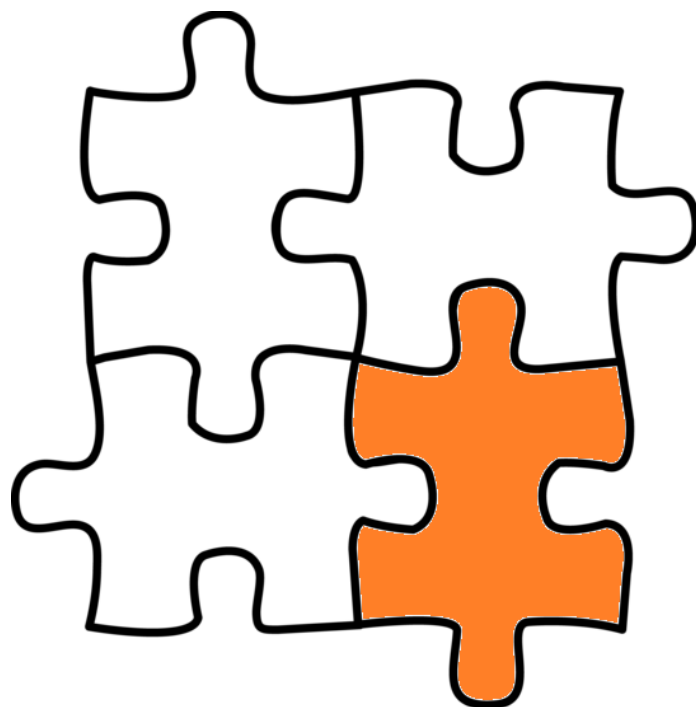




PARROCCHIA

ORATORIO DI _____



PROTOCOLLO BAR

IL PARROCO

Data Certa:

____/____/____

SOMMARIO

0. INTRODUZIONE.....	3
0.1 Definizione dei ruoli	3
0.2 Definizione delle responsabilità	3
1. ACCESSO AL LOCALE DEL PERSONALE.....	3
2. ACCESSO FORNITORI	4
3. ORGANIZZAZIONE	4
3.1 Area cucina	4
3.2 Area sala bar	4
3.3 Area bar all'aperto	5
4. ACCESSO AL LOCALE BAR	5
7. SALE GIOCHI	6
8. PULIZIA E SANIFICAZIONE DEGLI AMBIENTI.....	6

0. INTRODUZIONE

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

0.1 Definizione dei ruoli

Il personale che presta servizio può essere composto da lavoratori dipendenti o da volontari. Per tutto il personale sarà erogato, ad integrazione della formazione igienico sanitaria, un corso di formazione (in presenza o a distanza) in cui verranno trasmesse le indicazioni del presente protocollo.

0.2 Definizione delle responsabilità

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

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

nel quale, a responsabilità del legale rappresentante, dichiara:

- A. che l'organizzazione ha implementato un protocollo anticontagio;
- B. che il protocollo è conforme alle indicazioni legislative;
- C. che l'organizzazione vigila sulla corretta applicazione del protocollo stesso.

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

1. ACCESSO AL LOCALE DEL PERSONALE

Il personale volontario o dipendente che accede al locale bar misura la temperatura corporea. Vengono ammessi all'interno del locale i soli soggetti che presentano una temperatura corporea inferiore a 37,5 °C. Viene inoltre verificata la validità Green Pass, con l'apposita applicazione.

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

2. ACCESSO FORNITORI

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

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

3. ORGANIZZAZIONE

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

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

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

3.2 Area sala bar:

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

Per le consumazioni al banco, ugualmente, sono state segnalate le postazioni a cui ogni frequentatore deve attenersi per il rispetto della distanza adeguata, qualora non fosse possibile è opportuno prevedere barriere in plexiglass a tutela degli operatori. È ammessa un mancato rispetto della distanza prevista solo nel caso in cui presso il locale bar siano presenti persone di età inferiore ai sei anni o persone non autosufficienti.

La consumazione al tavolo del bar dell'oratorio (o di eventuali servizi ulteriori di ristorazione) è possibile solamente alle persone provviste di "Green Pass" (si vedano le modalità nella scheda ad hoc).

Presso la sala bar, ove sia possibile, è auspicabile evidenziare una via d'ingresso e una di uscita. Anche negli spazi esterni, che restano da preferire rispetto agli ambienti interni, qualora ve ne siano le possibilità, i tavolini presenti sono stati posizionati in modo da garantire il distanziamento minimo di almeno 1 metro. La consumazione a buffet non è consentita.

3.3 Area bar all'aperto:

Non è possibile sostare al bancone. La permanenza al bar (spazi aperti), senza mascherina per la consumazione, è possibile solo stando seduti al tavolo. Eventuali momenti di ristorazione sono possibili solo su prenotazione, all'aperto, mantenendo l'opportuno distanziamento.

4. ACCESSO AL LOCALE BAR

È obbligatorio indicare all'esterno della sala bar il numero massimo di persone ammesse contemporaneamente. Predisporre una adeguata informazione sulle misure di prevenzione. È necessario rendere disponibili prodotti igienizzanti per i frequentatori anche in più punti del locale, in particolare all'entrata e in prossimità dei servizi igienici, che dovranno essere puliti più volte al giorno.

5. CONCLUSIONE DEL SERVIZIO

Il servizio all'aperto e di consegna sono da concludersi entro le ore 23.

6. GESTIONE DELLA CLIENTELA

All'interno del locale (e negli spazi aperti adibiti a bar), verranno installati appositi cartelli, riportati in allegato al fine di aiutare, anche attraverso l'utilizzo di infografiche, i clienti ad individuare le corrette modalità di comportamento.

Al fine di gestire ed organizzare al meglio la clientela è ammesso:

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

E' obbligatorio:

- indossare la mascherina protettiva ogni qualvolta sia necessario spostarsi all'interno o all'esterno del locale;
- mantenere l'elenco dei soggetti che hanno prenotato, per un periodo di 21 giorni, in caso nel bar si esegua somministrazione di alimenti;

E' consigliato:

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

7. SALE GIOCHI

Le sale giochi sono aperte ai minori di 12 anni e ai maggiori di 12 anni con “Green Pass” (vedi). Per i giochi utilizzabili è necessaria frequente pulizia e il mantenimento di mascherina e distanziamento.

8. PULIZIA E SANIFICAZIONE DEGLI AMBIENTI

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

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

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

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

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

Allegati

UTILIZZO DELLA MASCHERINA

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

Di conseguenza:

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

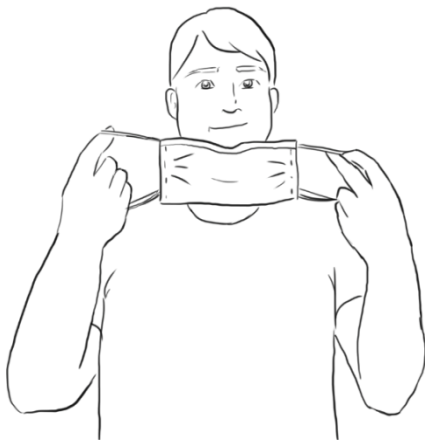


Figura 1



Figura 2

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

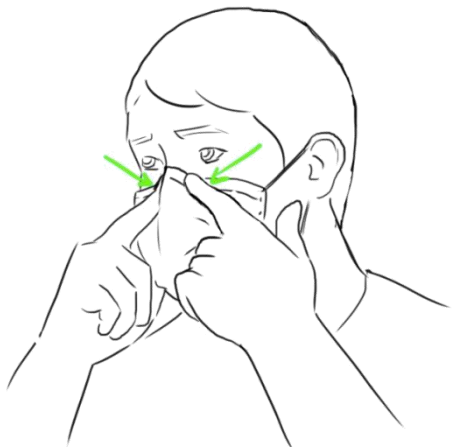


Figura 3



Figura 4

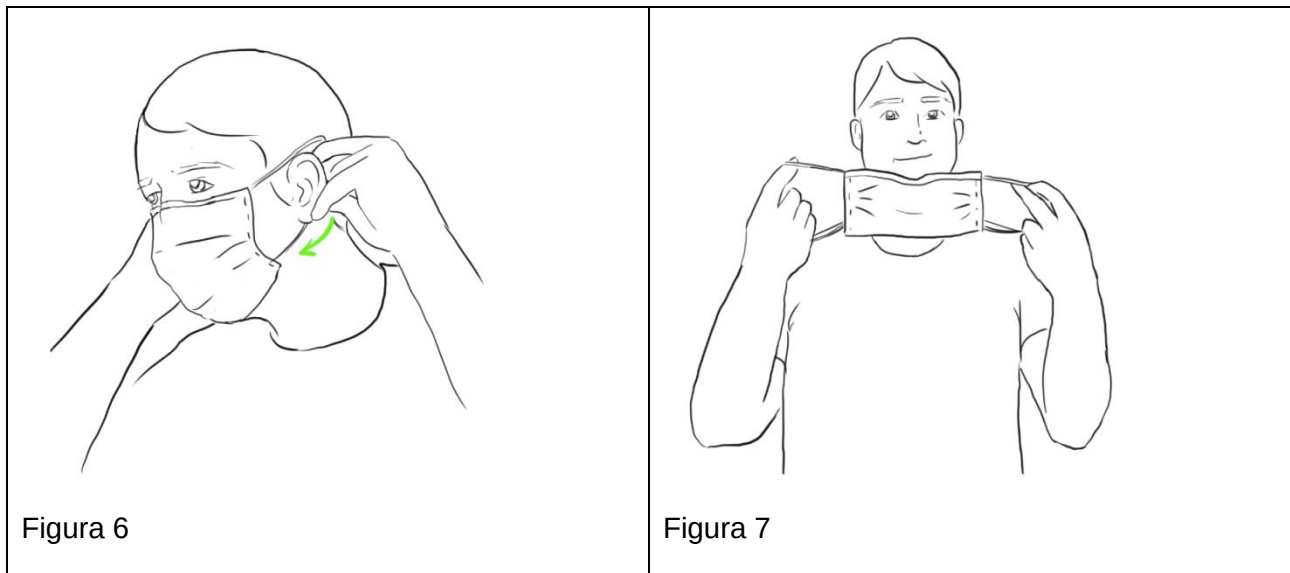


Figura 5: mascherina posizionata correttamente

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

Come rimuovere la mascherina

- 1- Afferrare con le mani i laccetti o gli elastici laterali della mascherina e rimuoverla da dietro (figura 6);
- 2- **Non va assolutamente toccata la parte anteriore della maschera (figura 7)**, che potrebbe essere stata contaminata da goccioline infette presenti nell'ambiente;



- 3- Fare attenzione a non toccarsi gli occhi, il naso e la bocca quando si rimuove la mascherina dal viso;
- 4- Gettare immediatamente la mascherina monouso in un contenitore per rifiuti indifferenziati che va mantenuto chiuso;
- 5- Effettuare subito il lavaggio delle mani o l'igiene con soluzione alcolica (vedi sopra).

Registro Volontari o Personale dipendente (Bar dell'Oratorio)

[illegible]

NUOVO CORONAVIRUS

Dieci 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 acute
- 3 Non toccarti occhi, naso e bocca con le mani
- 4 Copri bocca e naso con fazzoletti monouso quando starnutisci o tossisci. Se non hai un fazzoletto usa la piega del gomito
- 5 Non prendere farmaci antivirali né 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, chiama il tuo medico di famiglia e segui le sue indicazioni

Ultimo aggiornamento 24 FEBBRAIO 2020

ALCUNE SEMPLICI RACCOMANDAZIONI PER CONTENERE IL CONTAGIO DA CORONAVIRUS

SE HAI SINTOMI SIMILI ALL'INFLUENZA RESTA A CASA, NON RECARTI AL PRONTO SOCCORSO O PRESSO GLI STUDI MEDICI, MA CONTATTA IL MEDICO DI MEDICINA GENERALE, I PEDIATRI DI LIBERA SCELTA, LA GUARDIA MEDICA O I NUMERI REGIONALI

nuovo coronavirus

Consigli per gli ambienti chiusi

Ricambio dell'aria

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

Pulizia

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

Impianti di ventilazione

A casa

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

Negli uffici e nei luoghi pubblici

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

A cura del Gruppo ISS "Comunicazione Nuovo Coronavirus"
Fonte ISS • 12 marzo 2020

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

PRIMA DI

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

DOPO

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

Il lavaggio delle mani ha lo scopo di garantire un'adeguata pulizia e igiene delle mani attraverso una azione meccanica. Per l'igiene delle mani è sufficiente il comune sapone. In assenza di acqua si può ricorrere ai cosiddetti igienizzanti per le mani (hand sanitizers), a base alcolica. Si ricorda che una corretta igiene delle mani richiede che si dedichi a questa operazione non meno di 40-60 secondi se si è optato per il lavaggio con acqua e sapone e non meno di 30-40 secondi se invece si è optato per l'uso di igienizzanti a base alcolica. Questi prodotti vanno usati quando le mani sono asciutte, altrimenti non sono efficaci. Se si usano frequentemente possono provocare secchezza della cute. In commercio esistono presidi medico-chirurgici e biocidi autorizzati con azione battericida, ma bisogna fare attenzione a non abusarne. L'uso prolungato potrebbe favorire nei batteri lo sviluppo di resistenze nei confronti di questi prodotti, aumentando il rischio di infezioni.



Ministero della Salute

Previene le infezioni con il corretto lavaggio delle mani

PIRELLA GÖTTSCHE LOWE



Ministero della Salute

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

stampa

Centro Stampa Ministero della Salute

Finito di stampare nel mese di gennaio 2020

www.salute.gov.it

con acqua e sapone

occorrono 60 secondi

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

con la soluzione alcolica

occorrono 30 secondi

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

NO ASSEMBRAMENTI

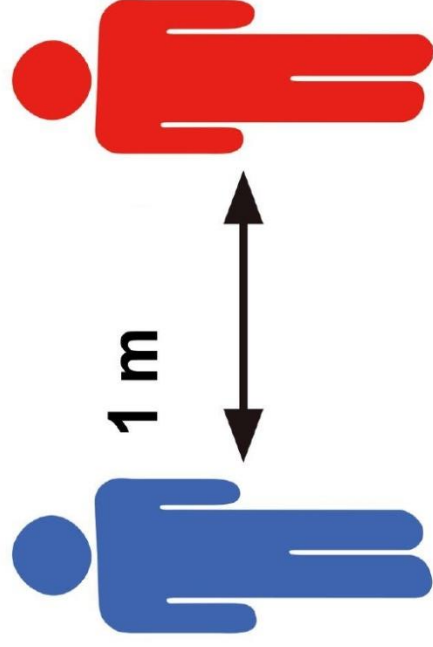
NO GATHERINGS



MANTENERE LA

DISTANZA DI 1 M

KEEP YOUR DISTANCE



**NO STRETTE DI MANO
E ABBRACCI**

**NO HANDSHAKE AND
HUGS**



**OBLIGO
IGIENIZZAZIONE
DELLE MANI**

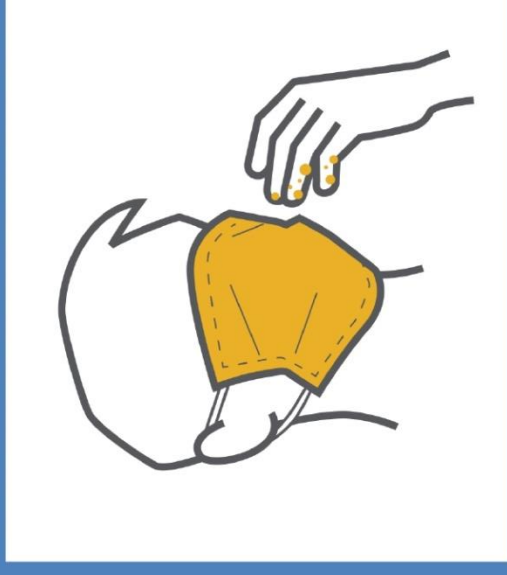
**WASH YOUR HAND
OFTEN**





**PER I SERVIZI
IGIENICI
RIVOLGERSI AL
PERSONALE**

**INDOSSARE
MASCHERINA
FACE MASK**



Protocollo Anti contagio Covid-19



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

Protocollo Anti contagio Covid-19

STOP



**ATTENDERE LE
ISTRUZIONI
DI UN OPERATORE**

Esempio di registro delle prenotazioni

REGISTRO PRENOTAZIONI

DATA	ORA	TITOLARE DELLA PRENOTAZIONE	N° CLIENTI AL TAVOLO	TEL

1. Risulterà idoneo all'ingresso chi avrà temperatura corporea inferiore ai 37,5°C;
2. Nell'eventualità in cui il cliente risulti non idoneo, sarà necessario raccogliere i suoi dati identificativi completi e quelli della temperatura rilevata. Si procede poi alla segnalazione del sospetto come da protocollo;
3. il presente registro, come da Linee Guida di Regione Lombardia, verrà conservato per un periodo di 14 giorni;
4. il titolare della prenotazione si incaricherà in caso di necessità di avvisare i clienti.