



Comune di Cattolica

Provincia di Rimini
<http://www.cattolica.net>
PEC: protocollo@comunecattolica.legalmailpa.it

P.IVA 00343840401
email: info@cattolica.net



CITTÀ DI CATTOLICA

SETTORE 2
ATTIVITÀ ECONOMICHE – SPORTELLINO UNICO ATTIVITÀ PRODUTTIVE

ALLEGATO 5)

ORDINANZA DIRIGENZIALE AD OGGETTO: "COMMERCIO SU AREE PUBBLICHE. MISURE DA ADOTTARE PER MITIGARE IL RISCHIO DI DIFFUSIONE DELL'EPIDEMIA DI COVID-19"

MISURE ORGANIZZATIVE PER IL CONTRASTO E IL CONTENIMENTO DELLA DIFFUSIONE DEL VIRUS SARS COV-2 RELATIVE ALLE IMPRESE DI COMMERCIO SU AREE PUBBLICHE DI TIPO B) ITINERANTI

Il titolare di abilitazione all'esercizio dell'attività di commercio su aree pubbliche itinerante potrà svolgere l'attività sulle aree consentite del territorio Comunale di Cattolica solo nel caso in cui rispetti le misure di mitigazione del rischio di diffusione dell'epidemia di COVID-19 previste dalle norme regionali e da quelle di seguito indicate.

Presso l'attività dovrà essere posizionato cartello informativo / depliant, in italiano ed in inglese recanti le norme di comportamento indicate alla lettera a) punto 1 del Protocollo di regolamentazione delle misure per il contrasto e il contenimento della diffusione del virus SARS CoV-2 in relazione allo svolgimento in sicurezza del commercio su aree pubbliche in Emilia-Romagna (approvato con l'Ordinanza Regionale n.82 del 17/05/2020).

Potranno essere servite contemporaneamente un numero di persone tali da consentire lo stazionamento delle stesse nel rispetto della distanza interpersonale di un metro. E' fatto obbligo di rispettare le disposizioni previste dal Codice della Strada.

Il titolare dell'attività e i suoi dipendenti dovranno:

- indossare correttamente idonei dispositivi di protezione individuale (mascherina e guanti);
- custodire i propri DPI senza apportare agli stessi modifiche e segnalare immediatamente al datore di lavoro qualsiasi difetto o inconveniente;
- pulire e igienizzare quotidianamente le attrezzature prima dell'avvio delle operazioni di vendita;
- applicare corrette procedure di pulizia e sanificazione delle attrezzature, lavaggio/sanificazione delle mani o cambio di guanti dopo aver toccato superfici diverse dagli alimenti (pallets, imballaggi esterni, parti del corpo);
- astenersi da pratiche personali non igieniche come tossire sul prodotto esposto, pulire in modo improprio naso e bocca, utilizzare la bocca per afferrare etichette, spille, schede od altri oggetti manipolabili da altro personale o che verrà a contatto con il prodotto,
- lavare / disinfettare le mani prima di maneggiare prodotti per il consumo;
- lavare / disinfettare le mani dopo ogni sosta;
- rispettare l'igiene respiratoria (starnutire e/o tossire in un fazzoletto evitando il contatto delle mani con le secrezioni respiratorie e coprirsi la bocca e il naso);
- dispensare i generi alimentari sfusi organizzandosi tramite un addetto dedicato che, munito di dispositivi di sicurezza (guanti/mascherina), predisponga i relativi sacchetti sulla base delle indicazioni del cliente e consegni la merce appoggiandola sul banco in modo tale che anche in questa fase sia possibile rispettare la distanza interpersonale di un metro;
- dedicare un operatore alla cassa al fine di evitare che chi maneggia il denaro serva anche la clientela;
- incentivare il pagamento con carte di credito;
- provvedere alla disinfezione delle mani e del pos al termine di ogni pagamento;
- seguire le seguenti indicazioni per la pulizia e la disinfezione delle superfici:
 - le guide ECDP e OMS indicano per la disinfezione delle superfici dure l'uso di ipoclorito di sodio ad una concentrazione iniziale del 5% dopo la pulizia con acqua e

detergente neutro. Per le superfici che potrebbero essere danneggiate dall'ipoclorito di sodio può essere utilizzato, in alternativa per la decontaminazione, etanolo al 70%, sempre dopo la pulizia con un detergente neutro;

- è buona norma procedere frequentemente alla detersione (pulizia) e disinfezione delle superfici che devono essere tanto più accurate e frequenti particolarmente per quelle superfici che vengono toccate più spesso con le mani (maniglie delle porte e finestre, superficie del bagno, superfici di lavoro, cellulari, tablet, pc, ecc.).

Il personale deve essere adeguatamente informato e formato:

- sulle misure di prevenzione e mitigazione dei contagi da Covid-19;
- le corrette tecniche di igienizzazione delle mani;
- le corrette modalità d'uso dei DPI.

E' fatto inoltre obbligo titolare dell'attività di:

- mettere a disposizione della clientela, presso ogni posteggio: guanti monouso e soluzioni idroalcoliche in dispenser, soprattutto accanto ai sistemi di pagamento;
- garantire la pulizia e l'igiene del banco con frequenza;
- garantire presso ogni posteggio ampia disponibilità e accessibilità a sistemi per la disinfezione delle mani;
- mettere a disposizione un cestino per la clientela.

E' fatto obbligo agli avventori/clienti di:

- mantenere una distanza personale di un metro in tutti i momenti di acquisto;
- di utilizzare la mascherina ove non vi sia la possibilità di mantenere la distanza interpersonale di un metro;
- non toccare le merci alimentari esposte;
- gettare i guanti nei cestini disponibili sull'area o nelle immediate vicinanze;
- accedere allo spazio perimetrato davanti ad ogni banco, solo nel momento in cui è il proprio turno di essere serviti;
- rispettare l'igiene respiratoria (starnutire e/o tossire in un fazzoletto evitando il contatto delle mani con le secrezioni respiratorie o coprirsi bocca e naso).

Il presente documento potrà essere modificato in qualsiasi momento.

II DIRIGENTE DEL SETTORE 2

(Dott. Riccardo Benzi)

(firmato digitalmente ex D.lgs n. 82/2005 e ss.mm.ii)