

ALLEGATO A
PROTOCOLLO DI SICUREZZA ANTI CONTAGIO
(MISURE DA ADOTTARE PER CONTRASTARE E CONTENERE IL DIFFONDERSI
DEL VIRUS COVID-19)
REVISIONE 05/06/20

L'obiettivo del presente documento è fornire indicazioni operative finalizzate ad incrementare nel comparto delle attività recettiva e delle escursioni a cavallo dell'Ente Terre Regionali Toscane, l'efficacia delle misure precauzionali di contenimento adottate per contrastare la diffusione del virus COVID-19.

Fonti normative:

- D. Lgs. n. 81 del 2008 e s.m.i.;
- DPCM 17 Maggio 2020
- Ordinanza PGR 48/2020
- Ordinanza PGR 60/2020
- “Protocollo condiviso di regolamentazione delle misure per il contrasto e il contenimento della diffusione del virus Covid-19 negli ambienti di lavoro”, sottoscritto dalla Presidenza del Consiglio e dalle parti sociali il 24 aprile 2020, allegato 6 del DPCM 26 aprile 2020.

Terre regionali toscane con Decreto n. 18 del 25 marzo 2020 ha costituito il Comitato per la verifica e applicazione delle regole di contenimento del Covid-19 i cui membri sono:

Marco Locatelli, Direttore di Ente Terre Regionali Toscane, in qualità di Presidente;
Mauro Trovò – RSU;
Massimiliano Del Santi – RSU;
Fiorella Cosimi – RSU;
Mirko Refi – RSU;
Federico Baldini, Responsabile dei Servizi prevenzione e protezione;
Patrizio Varignani, Rappresentante dei lavoratori per la sicurezza;
Mauro Trovò, Rappresentante dei lavoratori per la sicurezza;
Roberto Martini, Medico competente;
Paolo Ricciarini, Medico competente.

Il Comitato, ha promosso, fra le altre cose, la compilazione periodica di una check list di controllo da parte dei lavoratori per verificare l'effettiva applicazione del “Protocollo di sicurezza Anti Contagio” adottato da Ente Terre regionali toscane.

La direzione dell'Ente promuove momenti informativi, nel rispetto del distanziamento sociale, per illustrare i contenuti del presente Protocollo di sicurezza Anti Contagio e sulle modalità di utilizzo dei DPI (mascherine e guanti) e sollecita ogni dipendente ad evidenziare con immediatezza al Direttore e/o ai Referenti interni per la gestione della problematica COVID-19 e/o direttamente ai componenti del Comitato, problematiche, suggerimenti e comportamenti difforni rispetto a quanto normato.

Norme generali e comuni

Ai sensi dell'art. 20 comma 1 del D. Lgs. 81/2008 e s.m.i. *“ogni lavoratore deve prendersi cura della propria salute e sicurezza e di quella delle altre persone presenti sul luogo di lavoro, su cui possano ricadere gli effetti delle sue azioni o omissioni, conformemente alla sua formazione, alle istruzioni e ai mezzi forniti dal datore di lavoro”.*

Al fine di garantire le migliori azioni di prevenzione della diffusione del virus Covid-19 negli ambienti di lavoro, Ente Terre regionali toscane, assicura la propria disponibilità a garantire spazi, quando necessari, e informazioni ai dipendenti e collaboratori dell'Ente che intendano volontariamente sottoporsi allo screening sierologico, secondo le modalità definite dalle specifiche Ordinanze del Presidente della Giunta della Regione Toscana.

Ente Terre regionali toscane individua n.3 Referenti interni per la gestione della problematica COVID-19, che possano da un lato raccogliere osservazioni e predisporre modifiche in corso d'opera delle procedure gestionali, dall'altro coadiuvare il datore di lavoro per monitorare le frequenti modifiche tecnico-normative, nonché garantire l'esecuzione delle registrazioni delle consegne dei DPI al personale e delle operazioni di sanificazione, archiviando i documenti per metterli a disposizione in caso di eventuali controlli da parte degli organi di vigilanza. I referenti sono individuati su base territoriale:

Dott. Paolo Bottazzi – per la Tenuta di Alberese

Dott. Luigi Fabbrini – per la Tenuta di Cesa

Dott. Simone Sabatini – per il Parco Regionale Stalloni - Pisa

In caso di non presenza sul luogo di lavoro il Referente può incaricare via mail, altro dipendente per gli adempimenti connessi.

Informazione ai lavoratori

Terre regionali toscane informa tutti i propri lavoratori e chiunque entri in azienda per qualsiasi motivo, circa le disposizioni delle Autorità (nazionali e regionali), consegnando depliant informativi e/o affiggendo all'ingresso e nei luoghi maggiormente visibili dei locali aziendali, appositi cartelli visibili che segnalino le corrette modalità di comportamento.

In particolare, le informazioni riguardano:

- l'obbligo di rimanere al proprio domicilio in presenza di febbre (oltre 37,5°) o altri sintomi influenzali (tosse, difficoltà respiratorie) e di chiamare il proprio medico di famiglia e l'autorità sanitaria;
- la preclusione dell'accesso a chi, negli ultimi 14 giorni, abbia avuto contatti stretti con soggetti risultati positivi al COVID-19 o provenga da zone a rischio secondo le indicazioni dell'OMS e delle Autorità nazionali;
- l'obbligo di dover dare tempestiva comunicazione qualora, anche successivamente all'ingresso in azienda, si verificano sintomi ed avendo cura di rimanere ad una distanza di almeno un metro dalle persone presenti (è consigliato, laddove possibile, il mantenimento di una distanza interpersonale di 1,8 metri); la comunicazione deve avvenire nel massimo rispetto possibile della vigente normativa sulla privacy e deve essere effettuata al datore di lavoro direttamente o indirettamente per il tramite del medico competente aziendale in base alle disposizioni dell'autorità sanitaria. Si dovrà procedere all'isolamento di chi presenta tali sintomi e delle persone che hanno avuto contatto con la stessa persona sintomatica. L'azienda procede immediatamente ad avvertire le Autorità sanitarie competenti contattando i numeri di emergenza per il COVID-19 forniti dalla Regione o dal Ministero della Salute;
- la raccomandazione alla frequente e minuziosa pulizia delle mani;
- l'impegno a rispettare tutte le disposizioni delle Autorità (nazionali e regionali) e del datore di

lavoro per l'accesso in azienda (in particolare: mantenere la distanza di sicurezza, utilizzare dispositivi di protezione individuale messi a disposizione in particolar modo durante le lavorazioni che non consentano di rispettare la distanza interpersonale di almeno un metro e tenere comportamenti corretti sul piano dell'igiene).

La Protezione Civile Regionale, tramite gli uffici provinciali, ha messo a disposizione di Ente Terre Regionali Toscane mascherine di protezione. Ente Terre regionali toscane provvede costantemente a consegnare mascherine e guanti monouso a tutto il personale, tramite un verbale di consegna redatto dai capi operai e/o dai Referenti interni per la gestione della problematica COVID-19. Tutto il personale, avendo ricevuto tali dispositivi di protezione, è obbligato a farne uso e a provvedere al loro ricambio con una ragionevole frequenza.

La distanza di sicurezza interpersonale minima nei luoghi di lavoro per la prevenzione del contagio da COVID-19 è di norma determinata in 1,0 metri, (laddove possibile è consigliato il mantenimento di una distanza interpersonale di 1,8 metri o anche superiore).

E' obbligatorio l'uso della mascherina negli ambienti di lavoro:

- in spazi chiusi, sempre, in presenza di più persone;
- in spazi aperti quando, in presenza di più persone, non è garantito il mantenimento della distanza interpersonale di 1,0 metri.

Quando, in spazi chiusi e aperti, non fosse possibile il mantenimento della distanza minima di 1,0 metro fra le persone, è necessario introdurre elementi di separazione fra le persone o tutti i lavoratori coinvolti devono utilizzare mascherine FFP2 senza valvola, occhiali e guanti attivandosi affinché il periodo di vicinanza sia il più breve possibile. In mancanza di tali dispositivi queste operazioni lavorative devono essere sospese, evidenziando ai referenti la mancanza delle protezioni.

L'utilizzo contemporaneo di due mascherine chirurgiche.

Indicazioni procedurali generali

Ente Terre regionali toscane potrà attivarsi per sottoporre il personale, prima dell'accesso al luogo di lavoro, al controllo della temperatura corporea.

L'accesso ai luoghi di lavoro è precluso in ogni caso a chi abbia una temperatura corporea superiore ai 37,5 °C e/o manifesti sintomi influenzali (tosse, difficoltà respiratorie) e a chi, negli ultimi 14 gg, abbia avuto contatti stretti con soggetti risultati positivi al COVID 19 o provenga da zone a rischio secondo le indicazioni dell'OMS e delle Autorità nazionali. Chi si dovesse trovare in tali condizioni, oltre ad astenersi a recarsi sul luogo di lavoro, dovrà consultare immediatamente il proprio medico curante.

I dipendenti (operai, tecnici, amministrativi, funzionari, dirigente) dovranno in ogni caso, al primo accesso al posto di lavoro, detergersi sempre accuratamente le mani con apposito gel posto nelle aree di ingresso, se disponibile, o con acqua e sapone presso i bagni o le aree di lavaggio, ripetendo l'operazione in più momenti durante l'attività lavorativa e tassativamente ogni volta che si esce dai locali bagni.

Terre regionali toscane, laddove possibile posiziona dispenser per detergere le mani e/o a seconda delle sedi e delle situazione, consegna ad ogni dipendente, con apposito verbale di attestazione redatto ad onere e cura dei referenti interni per la gestione della problematica COVID-19, un kit personale di detergenza per la frequente e minuziosa pulizia delle mani da parte dei lavoratori.

E' obbligatorio garantire una adeguata e regolare areazione degli ambienti di lavoro, compresi gli spazi

comuni quali servizi igienici, mense e altri locali di servizio, in particolare al momento dell'ingresso e dell'uscita; in particolare nel caso di compresenza di più persone, laddove possibile, è necessario consentire una costante areazione del locale.

Nei locali dove sono presenti impianti di areazione, i referenti interni per la gestione della problematica COVID-19, tramite il personale addetto alla pulizia/sanificazione, garantiranno la sanificazione periodica che sarà registrata su apposito modulo, secondo le indicazioni contenute nel "Rapporto ISS COVID-19 n. 5/2020. Indicazioni ad interim per la prevenzione e gestione degli ambienti indoor in relazione alla trasmissione dell'infezione da virus SARS-CoV-2". Nel caso ciò non sia avvenuto, per qualsiasi motivo, ad opera dei Referenti interni per la gestione della problematica COVID-19, deve essere previsto il temporaneo spegnimento di tali impianti, garantendo la massima ventilazione dei locali;

L'accesso ai servizi igienici all'interno delle strutture della Tenuta di Alberese, della Tenuta di Cesa e del Parco Stalloni è riservato al solo personale di Ente Terre, salvo locali destinati specificamente al personale esterno opportunamente identificati da apposita segnaletica.

Pulizia e sanificazione

Il personale addetto alla pulizia/sanificazione dipendente diretto di Terre regionali toscane assicura la pulizia e sanificazione giornaliera, come prevista dall'ordinanza del Presidente della Regione Toscana n. 48/2020, degli spogliatoi, dei bagni, dei locali mensa e delle aree comuni interne. Le pulizie, per quanto possibile dovranno avvenire non in presenza di altre persone, se del caso limitando temporaneamente l'accesso a tali luoghi. Durante le operazioni di pulizia/sanificazione deve essere garantito quanto più possibile il ricambio dell'aria dei locali.

Le operazioni di pulizia e sanificazione saranno almeno a cadenza giornaliera, da svolgersi come previsto dall'ordinanza del Presidente della Regione Toscana n. 48/2020, devono includere anche i mezzi d'opera con le relative cabine di guida o di pilotaggio, nonché le auto di servizio ad onere e cura dello stesso personale addetto alla conduzione. Prioritariamente dovrà essere garantito quanto più possibile il ricambio dell'aria di tutte le cabine. Le prese e le griglie di ventilazione degli impianti di areazione devono essere pulite strofinando quotidianamente con panni puliti in microfibra inumiditi con acqua e sapone, oppure con alcool etilico al 75% asciugando successivamente. Gli impianti di areazione, se mantenuti in funzione, dovranno essere sottoposti a pulizia e sanificazione periodica secondo le indicazioni del costruttore disattivando, o riducendo, quanto possibile, l'uso della funzione ricircolo.

Laddove sia possibile, è raccomandato assegnare il singolo mezzo d'opera ad uno specifico operatore in modo da evitare l'utilizzo promiscuo dello stesso.

I referenti interni per la gestione della problematica COVID-19, devono vigilare affinché gli operatori addetti e il personale conduttore dei mezzi, registri in tempo reale tutti gli adempimenti legati alla sanificazione su supporto cartaceo o informatico, con auto-dichiarazione (Allegato 1 Mezzi), archiviando e mettendo a disposizione il registro per eventuale verifica da parte del RLS e del Comitato per la verifica e applicazione delle regole di contenimento del Covid-19, nonché dagli Organismi di vigilanza;

Gli operatori che eseguono i lavori di pulizia e sanificazione devono essere dotati di tutti gli indumenti e dispositivi di protezione individuale. Qualora tali operatori fossero esterni all'azienda (es. servizio in appalto) si devono assegnare appositi spogliatoi e individuare/installare servizi igienici dedicati, se possibile.

Nel caso di dipendenti che in base alle certificazioni del medico competente presentassero fragilità rispetto alla crisi pandemica, sarà cura di Ente Terre regionali toscane assegnare appositi spazi (spogliatoi.

bagni e aree di riposo dove consumare il pasto), dedicati e non accessibili ad altre persone per ridurre il rischio di contagio.

Le azioni di sanificazione sono svolte tramite le normali metodologie di pulizia utilizzando prodotti quali etanolo a concentrazioni pari al 70% ovvero i prodotti a base di cloro a una concentrazione di 0,1% e 0,5% di cloro attivo (candeggina) o altri prodotti disinfettanti ad attività virucida, concentrandosi in particolare sulle superfici toccate più di frequente (ad esempio porte, maniglie, tavoli, servizi igienici, etc). La sanificazione dei locali in uso ai lavoratori è effettuata per quanto possibile, non in presenza degli stessi lavoratori e deve riguardare in particolare le superfici che entrano in contatto con il lavoratore. La sanificazione e la pulizia, a cadenza giornaliera nei locali in uso, dovrà essere fatta con appositi detergenti e dovrà interessare anche le eventuali tastiere dei distributori di alimenti e bevande presenti in azienda. Per le scrivanie e le attrezzature ad uso comune (stampanti, fotocopiatrici), si fa riferimento a quanto sopra riportato, con la raccomandazione di lasciare le scrivanie il più possibile libere da incartamenti al fine di facilitare le operazioni stesse. Il personale addetto alle pulizie, deve registrare in tempo reale tutti gli adempimenti legati alla sanificazione su supporto cartaceo o informatico, con auto-dichiarazione (Allegato 2 Locali) e consegnarlo al Referente per ogni sede che provvederà ad archivarlo e mettendolo a disposizione per eventuali verifiche da parte del RLS e del Comitato per la verifica e applicazione delle regole di contenimento del Covid-19, nonché dagli Organismi di vigilanza.

I computer e relativi accessori ad uso personale sono assegnati in maniera esclusiva al singolo dipendente, che ha la responsabilità della loro periodica pulizia.

Nel caso di presenza di una persona con COVID-19 all'interno dell'azienda si procede alla pulizia e sanificazione dei locali, alloggiamenti e mezzi secondo le disposizioni della circolare n. 5443 del 22 febbraio 2020 del Ministero della Salute nonché alla loro ventilazione;

Procedure relative agli Uffici

Gli uffici di Ente Terre regionali toscane presso la Tenuta di Alberese e la Tenuta di Cesa e presso il Parco Stalloni Regionale a San Rossore, sono aperti, ma con limitazioni per ridurre la compresenza dei dipendenti e per contenere al minimo indispensabile l'afflusso di persone esterne fino alla revoca dei provvedimenti relativi al contenimento della diffusione del coronavirus.

Le porte di accesso agli uffici devono essere chiuse con apposizione di specifica segnaletica che ricorda la situazione di emergenza e le norme di comportamento per l'accesso regolamentato; se necessario dovranno essere predisposte barriere leggere che favoriscono il distanziamento sociale promuovendo l'accesso "una persona alla volta". All'ingresso degli uffici è disponibile gel detergente il cui uso è fatto obbligo per tutti ad ogni accesso.

Il personale degli uffici dovrà per spostamenti interni, durante l'accesso e in presenza di altre persone (colleghi e esterni) oltre a mantenere la distanza minima di 1,0 metro fra le persone, indossare sempre la mascherina. Solo nel caso in cui la propria postazione di lavoro sia in un ufficio ad uso esclusivo, potrà essere evitato di indossare la mascherina, salvo comunque indossarla al sopraggiungere di altra persona.

Oltre al personale già interessato da specifico ordine di servizio potranno accedere agli uffici, in maniera regolamentata:

- i capi operai per necessità di organizzazione del lavoro con i tecnici;
- gli altri operai per documentate esigenze di servizio.

Gli stessi dovranno comunque attenersi alle disposizioni nazionali e regionali vigenti per il contenimento della diffusione del coronavirus prevedendo l'obbligo dell'uso delle mascherine e il rispetto della distanza minima di un metro tra le persone, (laddove possibile è consigliato il mantenimento di una distanza

interpersonale di 1,8 metri e anche superiore).

E' ammesso inoltre l'accesso, una persona alla volta, a figure esterne all'organizzazione per motivi indifferibili legati alla attività istituzionale in generale, (fornitori, trasportatori, personale di strutture di ricerca, clienti, veterinari, consulenti, etc.), di norma previo appuntamento e comunque dopo avere suonato o bussato e atteso l'arrivo di un operatore, a condizione che vengano sempre rispettate le disposizioni nazionali e regionali vigenti per il contenimento della diffusione del coronavirus, con particolare riferimento all'obbligo dell'uso delle mascherine ed al rispetto della distanza minima di un metro tra le persone, (laddove possibile è consigliato il mantenimento di una distanza interpersonale di 1,8 metri). Le persone esterne all'organizzazione sopra individuate, dovranno sottoscrivere una dichiarazione di presa visione e consegna dell'estratto (Allegato n. 4 Estratto Protocollo del Protocollo anticontagio adottato da Ente Terre regionali toscane a cui il personale esterno si impegna ad attenersi con scrupolo (Allegato n. 3 Dichiarazione presa visione Protocollo anticontagio). Tale modulistica (controllata e archiviata ad onere e cura del referente interno per la gestione della problematica COVID-19) sarà disponibile in corrispondenza dell'ingresso, unitamente a dispenser con idonei prodotti igienizzanti per le mani. Alle suddette persone, qualora dovessero esserne prive, saranno fornite le mascherine in uso presso le sedi dell'Ente.

I bagni degli uffici sono riservati esclusivamente al personale che opera negli uffici e non è consentito l'accesso da parte di altre persone che possono invece accedere ad altri locali loro dedicati, qualora disponibili. Prima dell'uscita dai locali bagni è fatto obbligo ad ogni persona, di eseguire un accurato lavaggio delle mani.

L'accesso agli uffici di Ente Terre regionali toscane presso le sedi di Firenze (via di Novoli) e Grosseto (via Pietro Micca) è regolato dalle norme stabilite dalla Regione Toscana.

Aree distributori automatici di cibo e bevande

L'accesso a queste aree è consentito una persona alla volta dotata di mascherina e non sono consentiti assembramenti di più persone. Una volta prelevato il prodotto, qualora vi siano più persone in attesa, la bevanda o vivanda dovrà essere consumata velocemente sul posto o sarà consentito spostarsi con il prodotto in area dove è possibile il distanziamento sociale per il consumo o presso la propria postazione di lavoro. Presso i distributori automatici sono disponibili gel detergenti e/o dispositivi (carta o guanti monouso) per e maneggiare in sicurezza pulsantiera e chiavette e altro.

Procedure relative ai locali di servizio per gli operai

Il personale è tenuto a sanificare gli spazi e le attrezzature ad uso comune ogni qualvolta ne usufruisca e gli spazi e le attrezzature ad uso esclusivo a ogni turno lavorativo utilizzando i prodotti messi a disposizione da Ente Terre regionali toscane .

E' vietato che più persone sostino in locali al chiuso per periodi prolungati.

Nei locali mense aziendali è momentaneamente sospesa la possibilità di cucinare cibi, ma solo consumare cibo già pronto nelle disponibilità del dipendente. Durante il consumo del pasto deve in ogni caso essere garantita la distanza minima tra le persone di metri 1,0 (laddove possibile è consigliato il mantenimento di una distanza interpersonale di 1,8 metri o anche superiore) con costante arieggiamento dei locali. Ove ciò non fosse possibile, il capo operaio, sentito il responsabile tecnico, dovrà organizzare turni di accesso ai locali mensa che potranno anche modificare la consueta organizzazione del lavoro al fine di garantire la distanza interpersonale minima; è necessario che sia effettuata direttamente da parte del personale lo sgombero di stoviglie e bottiglie e la pulizia e sanificazione dei tavoli dopo ogni singolo pasto.

Gli spogliatoi ed i locali di accesso ai bagni sono fruibili esclusivamente con accesso singolo e con sosta limitata allo stretto necessario. Il capo operaio, sentito il responsabile tecnico, dovrà organizzare turni di accesso ai locali spogliatoi e bagni che potranno anche modificare la consueta organizzazione del lavoro al fine di garantire la distanza interpersonale minima. E' fatto obbligo lavarsi le mani sempre e in ogni caso prima dalla uscita dei locali adibiti a bagno.

L'accesso ad altri locali è consentito a condizione che sia garantita e mantenuta la distanza minima di 1,0 metri fra ogni dipendente con l'utilizzo di mascherine.

Nel caso ciò non fosse possibile è necessario organizzare le operazioni legate all'utilizzo dei suddetti spazi mediante turni. Il Capo operaio, sentito il responsabile tecnico, è autorizzato ad organizzare una specifica turnazione del personale.

Utilizzo degli autoveicoli/trattrici

Prioritariamente dovrà essere garantito quanto più possibile il ricambio dell'aria di tutte le cabine dei mezzi. Nel caso di utilizzo di autoveicoli di servizio si dovrà evitare di utilizzare lo stesso mezzo in più di due persone e comunque avere l'accortezza di far accomodare il passeggero nei sedili posteriori, per mantenere una certa distanza tra gli occupanti e comunque di indossare sempre le mascherine chirurgiche. Se del caso è autorizzato il ricorso ad un numero maggiore di mezzi e/o di viaggi per limitare il numero delle persone all'interno dei singoli mezzi per gli spostamenti.

In caso di utilizzo di trattrici dotate di doppio sedile è vietata la presenza in cabina di 2 persone.

Ad ogni fine dell'utilizzo dell'autoveicolo e delle trattrici, e comunque alla fine dell'orario di lavoro, gli stessi dipendenti dovranno provvedere a detergere/sanificare le leve, il volante, le maniglie, i pulsanti, le cinture di sicurezza e relative parti, ed altre parti di utilizzo comune con i prodotti messi a disposizione dall'Ente. Dovranno inoltre essere pulite le prese e le griglie di ventilazione, nonché i filtri degli impianti di areazione anche con prodotti in grado di sanificare. Gli impianti di areazione, se mantenuti in funzione, dovranno essere sottoposti a pulizia e sanificazione periodica secondo le indicazioni del costruttore disattivando, o riducendo, quanto possibile, l'uso della funzione ricircolo.

I filtri degli impianti di condizionamento degli autoveicoli e delle cabine delle trattrici dovranno essere sostituiti seguendo le indicazioni della ditta costruttrice e tenendo conto dell'uso effettivo, comunque con frequenza almeno annuale.

Le operazioni di detergenza/sanificazione, a cura dei dipendenti, (Allegato n. 2)), dovranno essere registrate su apposito documento intestato ai vari mezzi, annotando data ed ora dell'intervento e firma di chi ha eseguito la sanificazione. I suddetti documenti dovranno essere ritirati a cura del capo operaio con frequenza settimanale e consegnati ai Referenti interni per la gestione della problematica COVID-19.

Laddove sia possibile è necessario assegnare il singolo mezzo d'opera ad uno specifico operatore in modo da evitare l'utilizzo promiscuo dello stesso, fatte salve le procedure giornaliere di sanificazione.

Il capo operaio dovrà dare indicazioni e verificare che si provveda ad utilizzare i guanti da lavoro o guanti monouso.

Lavori in campo e nelle scuderie

Il personale agricolo nello svolgimento delle attività all'aperto è tenuto a mantenere la distanza minima di almeno 1,0 metri con gli altri lavoratori, (laddove possibile è consigliato il mantenimento di una distanza interpersonale di 1,8 metri o anche superiore).

Nel caso si tratti di lavori per i quali non sia possibile garantire la distanza di almeno 1,0 metri ma di natura indifferibili (cantieri di semina e/o raccolta, operazioni con il bestiame ed altro), tutti i lavoratori coinvolti devono utilizzare mascherine FFP2 senza valvola, occhiali e guanti attivandosi affinché il periodo di vicinanza sia il più breve possibile. In mancanza di tali dispositivi queste operazioni lavorative devono essere sospese, evidenziando ai referenti la mancanza delle protezioni.

Nel caso di lavori interni alle scuderie è fatto obbligo, nei momenti di presenza contemporanea del personale, di porre la massima attenzione alla distanza da mantenere fra gli addetti, privilegiando il lavoro di una singola persona per ogni stallone;

E' ammesso l'accesso alle scuderie del Parco Regionale Stalloni al personale del Dipartimento di Scienze Veterinarie dell'Università di Pisa per le operazioni del prelievo del seme equino e per le conseguenti procedure di refrigerazione e/o congelamento e studio previo appuntamento. In ogni caso devono sempre essere rispettate le disposizioni nazionali e regionali vigenti per il contenimento della diffusione del coronavirus, con particolare riferimento all'obbligo dell'uso delle mascherine ed al rispetto della distanza minima; il suddetto personale esterno dovrà sottoscrivere una dichiarazione di presa visione e consegna dell'estratto (Allegato n. 4 Estratto Protocollo) del Protocollo anticontagio adottato da Ente Terre regionali toscane (Allegato n. 3 Dichiarazione presa visione Protocollo anticontagio), a cui il personale esterno si impegna ad attenersi con scrupolo che dovrà essere consegnata al referente interno per la gestione della problematica COVID-19 per il suo controllo e archiviazione o, in sua assenza, ad un suo delegato (Allegato n. 3 Presa visione Protocollo anticontagio).

Ad ogni fine dell'utilizzo di attrezzature di vario genere ad uso non esclusivo (es. motoseghe e altri piccoli attrezzi agricoli, finimenti, ecc) gli stessi dipendenti dovranno provvedere a detergere/sanificare le stesse con i prodotti messi a disposizione dall'Ente.

Accoglienza turistica (agriturismo, visite aziendali, escursioni di lavoro).

Tutte le attività recettive di Ente Terre Regionali Toscane, ad esclusione delle degustazioni ambientali e delle visite aziendali che rimangono sospese, sono riattivate nel rispetto del distanziamento sociale degli ospiti, fra loro e con gli operatori di Ente Terre Regionali Toscane e delle procedure di pulizia e sanificazione dei locali, delle attrezzature e spazi.

L'attività agrituristica e recettiva di Ente Terre Regionali Toscane adotta una serie di interventi per ridurre il rischio della diffusione del contagio del Covid-19 incrementando in particolare le operazioni di informazione, pulizia e sanificazione e sospendendo il servizio colazioni ove previsto in passato.

Informazione

Presso le aree di pertinenza dell'agriturismo (reception, aree di passaggio, giardini, parcheggi) sono affissi idonei cartelli informativi (in italiano e in inglese) che ricordano sempre l'obbligo del distanziamento sociale minimo 1 metro (suggerito 1,8 mt) da rispettare sia nei luoghi all'aperto che nei luoghi chiusi di accesso pubblico (reception, scale, disimpegni etc.). Gli stessi cartelli informativi dovranno esplicitare sempre l'obbligo di indossare la mascherina sempre nei locali chiusi di accesso pubblico (reception, scale, disimpegni etc.) e all'aperto quanto non può essere garantito il distanziamento sociale. Ulteriori cartelli informativi riguardano l'obbligo della pulizia frequente delle mani, utilizzando i dispenser di gel posizionati dall'Ente in diverse aree di transito per i clienti (zona accesso portone e giardino villa, reception, granaio, palazzina Bernarda).

Prenotazioni

L'accesso alle strutture recettive di Ente Terre Regionali Toscane (agriturismo – escursione di lavoro con i butteri) avviene solo su prenotazione, e dopo avere compreso e sottoscritto per accettazione lo specifico Allegato n. 5 “Norme di comportamento” da parte di ogni ospite maggiorenne.

Reception

L'entrata della reception dell'agriturismo è delimitata da strutture leggere che invitano l'ospite ad entrare solo “uno alla volta”, previo uso gel disinfettante appositamente installato in prossimità dell'entrata e

sempre con mascherina indossata e in conformità alle norme anti-Covid. All'interno del locale sono posizionate strutture leggere che permettono di mantenere sempre la distanza di 1 metro minimo tra l'ospite e l'operatore di Terre Regionali Toscane che indosserà sempre mascherina chirurgica e se necessario visiera protettiva fornita dall'Ente.

Quanto più possibile saranno preferiti i pagamenti del soggiorno in forma elettronica e l'operatore, con idonei guanti protettivi, procederà alla pulizia e sanificazione della tastiera del dispositivo di pagamento, prima e dopo l'uso. L'operatore, oltre a fare sottoscrivere il documento Allegato n.5 "Norme di comportamento", consegnerà, una tantum, ad ogni nucleo di prenotazione, all'interno di un apposito shopper nuovo, un piccolo kit con gel igienizzante, materiale informativo e le chiavi e telecomando sbarra dove presente opportunamente sanificati. Qualora l'ospite ne sia sprovvisto, l'operatore consegnerà in maniera straordinaria e una tantum una mascherina di protezione. Il personale addetto alla reception procederà alla pulizia e sanificazione, ad ogni fine di turno, di tutta la dotazione di lavoro (personale computer, tastiera, schermi, tavolo di lavoro e altri oggetti di uso comune). Dovrà essere programmata inoltre una maggiore frequenza della pulizia e sanificazione del locale reception almeno una volta al giorno, utilizzando prodotti quali etanolo a concentrazioni pari al 70% ovvero i prodotti a base di cloro a una concentrazione di 0,1% e 0,5% di cloro attivo (candeggina) o altri prodotti disinfettanti ad attività virucida dovrà interessare tutte le superfici orizzontali, concentrandosi in particolare sulle superfici toccate più di frequente (ad esempio porte, maniglie, pulsanti, interruttori).

Accesso alle strutture

Gli operatori di Ente Terre Regionali Toscane addetti ai servizi recettivi, sempre con mascherina di protezione, accompagneranno presso i locali denominati Villa Fattoria Granducale, Bernarda, Vergheria, Vacchereccia gli ospiti che seguiranno con proprio mezzi. Nel caso della struttura Spergolaia gli ospiti saranno accompagnati a piedi. L'operatore dovrà mostrare agli ospiti le aree a disposizione, ricordando il rispetto del distanziamento sociale sia nelle spazi di parcheggio, giardino e altre aree comuni e della pulizia delle mani. L'accesso ai locali (stanze e appartamenti) dovrà essere fatto con l'utilizzo delle chiavi direttamente da parte dell'ospite che le prenderà dall'apposito shopper consegnato alla reception.

Camere Villa Fattoria Granducale

Nelle camere per migliorare la pulizia e sanificazione sono stati eliminati tendaggi, tappeti e suppellettili. Oltre alle consuete operazioni di pulizia, e all'operazione periodica di pulizia e sanificazione degli impianti di condizionamento, il personale addetto alle pulizie, dotato di tutte i necessari dispositivi di protezione individuale, mascherine, guanti, occhiali e grembiuli, prima di ogni check-in dovrà procedere a:

- Arieggiamento naturale per minimo ore 2 dei locali
- Sanificazione utilizzando prodotti quali etanolo a concentrazioni pari al 70% ovvero i prodotti a base di cloro a una concentrazione di 0,1% e 0,5% di cloro attivo (candeggina) o altri prodotti disinfettanti ad attività virucida dovrà interessare tutte le superfici orizzontali, concentrandosi in particolare sulle superfici toccate più di frequente (ad esempio porte, maniglie, pulsanti, interruttori, tavoli, servizi igienici, telecomandi, e altri oggetti. etc).
- Dotare la stanza di tutta la biancheria pulita e sanificata tramite lavaggi ad alta temperature svolta da lavanderia professionale con uso anche di ipoclorito, acqua ossigenata e cloro nonché il passaggio attraverso gli essiccatori ad alta temperatura ed infine la stiratura;
- Coprire divani e poltrone in tessuto testiere dei letti con lenzuoli sempre puliti e lavati come sopra.
- Pulizia e sanificazione dei filtri degli impianti di condizionamento, mediante lavaggio e/o utilizzo di prodotti spray specifici;
- Dotare la struttura di teli asciugapiatti, coprimaterassi e copri cuscini sempre puliti e lavati nelle lavatrici dell'Ente ad alta temperatura.
- Dotare il bagno della stanza di kit di cortesia (sapone, bagno schiuma etc.) nuovo
- Compilare e sottoscrivere apposita Check list di verifica delle operazioni sopra descritte.

Appartamenti Villa Fattoria Granducale – Bernarda – Vergheria – Vacchereccia - Spergolaia

Negli appartamenti per migliorare la pulizia e sanificazione sono stati eliminati tendaggi, tappeti e suppellettili e ridotte stoviglie, pentole e posateria. Oltre alle consuete operazioni di pulizia dei locali e

delle stoviglie, pentole e posateria, il personale addetto alle pulizie, dotato di tutte i necessari dispositivi di protezione individuale, mascherine, guanti, occhiali e grembiuli, prima di ogni check in dovrà procedere a:

- Arieggiamento naturale per minimo ore 2 dei locali
- Sanificazione utilizzando prodotti quali etanolo a concentrazioni pari al 70% ovvero i prodotti a base di cloro a una concentrazione di 0,1% e 0,5% di cloro attivo (candeggina) o altri prodotti disinfettanti ad attività virucida dovrà interessare tutte le superfici orizzontali, concentrandosi in particolare sulle superfici toccate più di frequente (ad esempio porte, maniglie, pulsanti, interruttori, tavoli, servizi igienici, telecomandi, e altri oggetti. etc), come pure tutte le stoviglie, pentole e posateria e altri oggetti (cavatappi, apriscatole e altro)
- Dotare gli appartamenti di tutta la biancheria pulita e sanificata tramite lavaggi ad alta temperatura svolta da lavanderia professionale con uso anche di ipoclorito, acqua ossigenata e cloro nonché il passaggio attraverso gli essiccatori ad alta temperatura ed infine la stiratura;
- Coprire divani e poltrone in tessuto testiere dei letti con lenzuoli sempre puliti e lavati come sopra.
- Dotare la struttura di teli asciuga piatti, coprimaterassi e copri cuscini sempre puliti e lavati nelle lavatrici dell'Ente ad alta temperatura.
- Dotare il bagno della stanza di kit di cortesia (sapone, bagno schiuma etc.) nuovo
- Compilare e sottoscrivere apposita Check list di verifica delle operazioni sopra descritte.

Escursione di lavoro con i butteri

Gli ospiti che hanno prenotato l'escursione di lavoro con i butteri presso la reception di Ente Terre Regionali Toscane, si dovranno presentare all'orario prestabilito presso il locale selleria con mascherina sempre indossata (anche in caso di persone congiunte) e mantenendo in ogni caso il distanziamento sociale fra loro e con i butteri di minimo 1 metro (preferibilmente 1,80 mt) per garantire sicurezza durante le operazioni di allestimento dei cavalli e alle operazioni di firme modulistiche e di pagamento. Ogni ospite in prossimità della selleria troverà idoneo gel disinfettante e dovrà obbligatoriamente sanificare con cura le proprie mani oltre che a sottoscrivere il modulo Allegato n.5 "Norme di comportamento". Una volta a cavallo e usciti dalle aree di pertinenza di Spergolaia, qualora sia garantita la distanza fra le persone di 1,80 mt., potrà essere tolta la mascherina, ma indossata qualora vi siano situazioni varie che possano ridurre il distanziamento sociale fra le persone. L'accesso ai bagni e altri locali di pertinenza dei lavoratori è precluso agli ospiti. Qualora richiesto potrà essere disponibile un bagno dedicato alle persone esterne e visitatori posto al piano terra della palazzina uffici di Spergolaia.

Il personale di Ente Terre Regionali addetto alle escursioni di lavoro, oltre alle normali operazioni, prima di ogni check-in da parte degli ospiti all'escursione di lavoro a cavallo dovrà procedere a:

- Sanificare utilizzando prodotti quali etanolo a concentrazioni pari al 70% tutte i materiali di selleria che possono venire in contatto con gli ospiti
- Sottoscrivere Allegato n.5 Norme di comportamento
- Accertarsi che tutti gli ospiti si siano disinfettati le mani con il gel messo a disposizione dall'Ente e che indossino sempre la mascherina sempre nelle aree di Spergolaia anche in presenza di congiunti per la protezione degli stessi butteri anche quando viene mantenuto il distanziamento sociale
- Dotarsi di mascherine per gli ospiti qualora le perdano durante l'escursione
- Compilare e sottoscrivere apposita Check-list di verifica delle operazioni sopra descritte.

Gestione servizi connessi alla attività recettiva

Al fine di incrementare il livello di sicurezza del personale dedicato ai servizi recettivi, ma anche quello degli ospiti, gli automezzi utilizzati per gli spostamenti degli addetti e dei materiali dovranno essere lavati con una frequenza minima di una volta a settimana, ma comunque con frequenza maggiore se necessario, oltre a quanto previsto dallo specifico capitolo Utilizzo degli autoveicoli/trattrici.

Nell'organizzazione del lavoro, il referente del settore agriturismo, dovrà privilegiare l'uso di mezzi diversi per il trasporto della biancheria pulita tra i magazzini dell'Ente e i locali recettivi e il ritiro della biancheria

sporca nelle fasi di pulizia dopo il check out come pure le are di carico/scarico del servizio lavanderia dovranno essere diversificate.

Le norme del presente protocollo restano in vigore fino alla revoca totale o parziale del provvedimento.

Allegati:

- Allegato n. 1 – Pulizia mezzi;
- Allegato n. 2 – Pulizia locali;
- Allegato n. 3 – Dichiarazione presa visione Protocollo anticontagio;
- Allegato n. 4 – Estratto Protocollo
- Allegato n.5 – “Norme di comportamento”