



*Emergenza epidemiologica da COVID-2019*  
*Unità di Crisi Regionale*  
*ex Decreto P.G.R.C. n. 51 del 20.03.2020*

---

ALLEGATO 4:  
Protocollo di sicurezza anti-diffusione  
SARS-CoV2  
***MUSEI, ARCHIVI E BIBLIOTECHE***

## **PREMESSA**

Il presente documento è redatto dalla Unità di Crisi della Regione Campania giusto DPGR n. 51/2020.

Al fine di garantire la ripartura dei Musei, Archivi e Biblioteche dopo la fase di lockdown, compatibilmente con l'andamento dell'epidemia, nonché la tutela della salute del personale addetto e dell'utenza, si rende necessaria una rimodulazione graduale e progressiva delle misure di contenimento del contagio da SARS-CoV-2 che tenga in considerazione le specificità e le modalità di organizzazione del lavoro, nonché le particolari criticità di gestione del rischio da contagio in tale settore.

Le indicazioni qui fornite sono di carattere generale e rappresentano essenzialmente un elenco di criteri guida di cui tener conto nelle singole situazioni.

Esse tengono conto delle attuali conoscenze sulle caratteristiche dell'infezione da SARS-CoV-2 e sull'impatto nelle comunità che, come noto, sono passibili di aggiornamenti all'emergere di nuove evidenze.

In particolare, tra le diverse misure di prevenzione e contenimento riconosciute a livello scientifico per contrastare la diffusione del contagio, si considerano: norme comportamentali, distanziamento sociale e *contact tracing*.

Le indicazioni in esse contenute si pongono, inoltre, in continuità con le indicazioni di livello nazionale, in particolare con il protocollo condiviso tra le parti sociali approvato dal decreto del Presidente del Consiglio dei ministri del 26 aprile 2020, nonché con i criteri guida generali di cui ai documenti tecnici prodotti da INAIL e Istituto Superiore di Sanità con il principale obiettivo di ridurre il rischio di contagio per i singoli e per la collettività in tutti i settori produttivi ed economici.

In tale contesto, il sistema aziendale della prevenzione consolidatosi nel tempo secondo l'architettura prevista dal decreto legislativo 9 aprile 2008, n. 81 costituisce la cornice naturale per supportare la gestione integrata del rischio connesso all'attuale pandemia.

In ogni caso, solo la partecipazione consapevole e attiva di ogni singolo utente e lavoratore, con pieno senso di responsabilità, potrà risultare determinante, non solo per lo specifico contesto aziendale, ma anche per la collettività.

Infine, è opportuno che le indicazioni operative di cui al presente documento, eventualmente integrate con soluzioni di efficacia superiore, siano adattate ad ogni singola organizzazione, individuando le misure più efficaci in relazione ad ogni singolo contesto locale e le procedure/istruzioni operative per mettere in atto dette misure. Tali procedure/istruzioni operative possono coincidere con procedure/istruzioni operative già adottate, purché opportunamente integrate, così come possono costituire un addendum connesso al contesto emergenziale del documento di valutazione dei rischi redatto ai sensi del decreto legislativo 9 aprile 2008, n. 81.

Resta inteso che in base all'evoluzione dello scenario epidemiologico le misure indicate potranno essere rimodulate, anche in senso più restrittivo.

Tutte le indicazioni riportate devono intendersi come integrazioni alle raccomandazioni di distanziamento sociale e igienico-comportamentali finalizzate a contrastare la diffusione di SARS-CoV-2 in tutti i contesti di vita sociale. Per tutte le procedure di pulizia, disinfezione e sanificazione, di aerazione degli ambienti e di gestione dei rifiuti si rimanda alle indicazioni contenute rispettivamente: nel Rapporto ISS COVID-19 n. 19/2020 *“Raccomandazioni ad interim sui disinfettanti nell'attuale emergenza COVID-19: presidi medico chirurgici e biocidi”*, 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”*, e nel Rapporto ISS COVID-19 n. 3/2020 *“Indicazione ad interim per la gestione dei rifiuti urbani in relazione alla trasmissione dell'infezione da virus SARS-CoV-2”*, e nel Rapporto ISS COVID-19 n. 21/2020 *“Guida per la prevenzione della contaminazione da Legionella negli impianti idrici di strutture turistico-ricettive e altri edifici ad uso civile e industriale non utilizzato durante la pandemia COVID-19”*.

Esse, infine, sono coerenti con le *“Linee di indirizzo per la riapertura delle Attività Economiche e Produttive”*, in conseguenza del nuovo coronavirus SARS-CoV-2, di cui alla nota della Conferenza delle Regioni e delle Province Autonome prot. 3897/COV19 del 17 maggio 2020, come recepite dall'Allegato 17 al DPCM del 17 maggio 2020.

## **INFORMAZIONE / FORMAZIONE DEL PERSONALE**

Attraverso idonei mezzi di comunicazione, opuscoli informativi, affissione di informative viene informato il personale riguardo il corretto comportamento e quanto altro sia ritenuto opportuno e necessario circa le disposizioni Nazionali e Regionali.

In particolare, per quanto attiene i lavoratori le informazioni dovranno riguardare:

- a.** la consapevolezza di non doversi recare sul posto di lavoro, ma restare nel proprio domicilio laddove sussistano sintomi influenzali/aumento di temperatura corporea e in generale, stati di salute per i quali i provvedimenti delle Autorità impongono di informare il medico di famiglia e l'Autorità Sanitaria e di trattenersi presso il proprio domicilio;
- b.** la consapevolezza di doversi sottoporre al controllo della temperatura corporea tutti i giorni presso la sede lavorativa e che il dato non sarà registrato, ma solo utilizzato in caso di positività per poter dare indicazioni precise al medico di famiglia e all'Autorità sanitaria;
- c.** la preclusione dell'accesso al posto di lavoro a chi, negli ultimi 14 giorni, abbia avuto contatti con soggetti risultati positivi al SARS-CoV-2 o provenga da altri Stati a rischio secondo le indicazioni dell'Organizzazione Mondiale della Sanità;
- d.** l'impegno a rispettare tutte le disposizioni del datore di lavoro circa l'ingresso nei luoghi di lavoro e la ripresa della propria attività lavorativa, in particolare, mantenendo la distanza di sicurezza, osservando le regole di igiene delle mani, osservando le regole di igiene respiratoria, usare i DPI e tenere comportamenti igienicamente corretti.

Prevedere una adeguata formazione e informazione al personale in riferimento al complesso delle misure adottate cui il personale deve attenersi in particolare.

## **MODALITA' DI ACCESSO AI LOCALI**

- Definire uno specifico piano di accesso per i visitatori (giorni di apertura, orari, numero massimo visitatori, sistema di prenotazione, etc.) che dovrà essere esposto e comunque comunicato ampiamente (es. canali sociali, sito web, comunicati stampa).
- Potrà essere rilevata la **temperatura** corporea, impedendo l'accesso in caso di temperatura > 37,5 °C.
- **I visitatori devono sempre indossare la mascherina.**
- Il **personale lavoratore** deve indossare la **mascherina** a protezione delle vie aeree sempre quando in presenza di visitatori e comunque quando non è possibile garantire un distanziamento interpersonale di almeno 1 metro.
- L'area di contatto tra personale e utenza all'ingresso, laddove possibile, può essere delimitata da **barriere** fisiche adeguate a prevenire il contagio tramite droplet.

- In tutti i locali mettere a disposizione soluzioni idro-alcoliche per **l'igiene delle mani**.
- Redigere un **programma degli accessi pianificato** (es. con prenotazione online o telefonica) che preveda il numero massimo di visitatori presenti e regolamentare gli accessi in modo da evitare condizioni di assembramento e aggregazione.
- Quando opportuno, **predisporre percorsi ed evidenziare le aree**, anche con segnaletica sul pavimento, per favorire il distanziamento interpersonale e che prevedano una separazione tra ingresso e uscita.
- Assicurare una adeguata **pulizia e disinfezione** delle superfici e degli ambienti, con particolare attenzione a quelle toccate con maggiore frequenza (es. maniglie, interruttori, corrimano, etc.). Assicurare regolare pulizia e disinfezione dei servizi igienici. La pulizia di ambienti ove siano esposti, conservati o stoccati beni culturali, devono essere garantiti con idonee procedure e prodotti
- L'utilizzo di ascensori, dove possibile, va limitato e riservato a persone con disabilità motoria.
- Regolamentare l'utilizzo di eventuali depositi e guardaroba.
- Eventuali **audioguide o supporti informativi** potranno essere utilizzati solo se adeguatamente disinfettati al termine di ogni utilizzo. Favorire l'utilizzo di dispositivi personali per la fruizione delle informazioni.
- Eventuali attività divulgative dovranno tenere conto delle regole di distanziamento sociale e si suggerisce di organizzare le stesse attraverso turni, preventivamente programmati e privilegiando gli spazi aperti.
- Per quanto concerne il trattamento di fondi documentari e collezioni librarie, non potendo essere sottoposti a procedure di disinfezione poiché dannosi per gli stessi, si rimanda alle procedure di stoccaggio in isolamento degli stessi dopo il loro utilizzo.

## **PRECAUZIONI COMPORTAMENTALI E MISURE DI PREVENZIONE DEL CONTAGIO**

Al fine di ridurre la possibilità di contagio, anche da parte di soggetti asintomatici, occorre rispettare le raccomandazioni dell'OMS sulle misure di distanziamento sociale, pulizia delle mani e igiene respiratoria. L'OMS ritiene infatti che il distanziamento tra persone, la

frequente igiene delle mani e i corretti atteggiamenti in caso di tosse e starnuti, siano le più efficaci misure per limitare la diffusione del SARS-CoV-2.

## **SMALTIMENTO DEI DPI**

Come indicato dal rapporto dell'Istituto Superiore di Sanità "*Indicazioni ad interim per la gestione dei rifiuti urbani in relazione alla trasmissione dell'infezione da virus sars-cov-2*", aggiornato al 31 marzo 2020, tutti i DPI impiegati in ambienti di lavoro diversi dalle strutture sanitarie, dovranno essere smaltiti nei rifiuti indifferenziati, tranne diverse disposizioni dei singoli regolamenti comunali.

Si raccomanda di:

- chiudere adeguatamente i sacchi utilizzando guanti monouso;
- non schiacciare e comprimere i sacchi con le mani;
- evitare l'accesso di animali da compagnia ai locali dove sono presenti i sacchetti di rifiuti;
- smaltire il rifiuto dal proprio esercizio quotidianamente con le procedure in vigore sul territorio (esporli fuori negli appositi contenitori, o gettarli negli appositi cassonetti comunali o di strada).

Utilizzare almeno due sacchetti uno dentro l'altro o in numero maggiore in dipendenza della resistenza meccanica degli stessi, che dovranno essere chiusi utilizzando legacci o nastro adesivo.

## **IGIENE DEL PERSONALE**

Il lavoratore dovrà rispettare tutte le norme di corretta prassi igienica previste nel Manuale di Autocontrollo e in aggiunta le seguenti disposizioni atte a garantire elevati livelli di sicurezza:

- a. garantire una corretta igiene delle mani mediante il lavaggio frequente con acqua corrente calda e detergenti disinfettante per almeno un minuto;
- b. indossare tutti i DPI forniti dal datore di lavoro in base alla propria mansione;

- c. coprire bocca e naso quando tossisce o starnutisce provvedendo a sostituire la mascherina lontano dalle zone di produzione e/o confezionamento provvedendo successivamente al lavaggio delle mani e al corretto smaltimento della mascherina dismessa;
- d. non toccare mai la mascherina mentre si lavora, in caso di necessità allontanarsi dagli alimenti, sistemare la mascherina avendo cura di toccarla solo dai lembi, lavarsi le mani e riprendere l'attività lavorativa;
- e. non toccarsi mai gli occhi, il naso o la bocca con le mani;
- f. nei momenti di pausa o fine servizio non sono consentite soste in aree comuni;
- g. ove possibile arieggiare gli ambienti per favorire il ricambio d'aria.
- h. È raccomandata la frequente pulizia delle mani con acqua e sapone per almeno 60 secondi (in alternativa è possibile utilizzare anche un disinfettante per le mani con almeno il 60% di alcool per 30 secondi), secondo quanto previsto da *“Previene le infezioni con il corretto lavaggio delle mani”* del Ministero della Salute.

## **GESTIONE DI UN CASO SINTOMATICO SOSPETTO**

### **Ospite**

Nel caso in cui un ospite o un operatore durante la permanenza all'interno della struttura o servizio, manifesti febbre e sintomi respiratori (tosse secca, mal di gola, difficoltà respiratorie), lo deve comunicare tempestivamente al personale possibilmente senza entrare in contatto diretto.

La struttura provvede tempestivamente a contattare il Dipartimento di prevenzione dell'ASL di riferimento, fatto salvo situazioni di particolari criticità, ad esempio dispnea o difficoltà respiratorie severe, in cui si chiederà l'intervento del 118.

Al fine di ridurre al minimo il rischio di contagio, nell'attesa del parere sanitario:

- raccomandare al cliente una mascherina chirurgica;
- ridurre al minimo i contatti con altre persone e indirizzarlo a un ambiente isolato con la porta chiusa, garantendo un'adeguata ventilazione naturale;
- escludere l'impianto di ricircolo dell'aria, se possibile;
- l'eventuale consegna di cibo, bevande o altro sarà effettuata lasciando quanto necessario fuori dalla porta;
- eventuali, necessità improrogabili che comportino l'ingresso di personale nel medesimo

ambiente, dovranno essere svolte da persone in buona salute utilizzando gli opportuni dispositivi di protezione individuale;

- far eliminare eventuale materiale utilizzato dal cliente malato (es. fazzoletti di carta utilizzati) direttamente dal cliente in un sacchetto chiuso dallo stesso cliente e che dovrà essere smaltito insieme con i materiali infetti eventualmente prodottisi durante l'intervento del personale sanitario.

### **Personale dipendente o collaboratore**

Se la persona che presenta i sintomi è un dipendente o un collaboratore, al momento in servizio, dovrà interrompere immediatamente l'attività lavorativa comunicandolo al datore di lavoro. Il dipendente è tenuto a rientrare al proprio domicilio adottando le necessarie precauzioni e prendere contatto con il proprio MMG. Qualora il dipendente sia domiciliato presso la struttura, al fine di ridurre al minimo il rischio di contagio, nell'attesa dell'arrivo dei sanitari, dovranno essere adottate le misure sopra indicate in riferimento agli ospiti. È consigliabile che i dipendenti domiciliati presso la struttura siano alloggiati in camere singole poiché se uno di loro si ammala di COVID 19 tutti coloro che hanno dormito nella stessa stanza dovranno essere posti in isolamento domiciliare e allontanati dal lavoro. Se un dipendente o un collaboratore comunica da casa di avere dei sintomi, o sospetta infezione da Coronavirus, dovrà rimanere a casa e cercare subito assistenza medica. In caso di diagnosi di Covid-19 il lavoratore seguirà le istruzioni ricevute dal personale medico, incluso l'isolamento in casa fino a guarigione virologica accertata.

### **Kit protettivo**

Presso la struttura dovrebbe essere disponibile un kit da utilizzare per coloro che presentano sintomi da Covid-19 o per coloro che si prendono cura di una persona affetta. Il kit comprende i seguenti elementi: mascherine chirurgiche per il malato e di tipo FFP2 per chi presta assistenza; protezione facciale e guanti (usa e getta); grembiule protettivo (usa e getta), tuta a maniche lunghe a tutta lunghezza; disinfettante / salviette germicide per la pulizia delle superfici e dei tessuti; sacchetto monouso per rifiuti a rischio biologico.

### **Personale entrate a contatto con il caso**

Il personale sanitario che effettuerà la valutazione del caso provvederà all'identificazione di tutti i contatti e potrà stabilire le misure di isolamento quarantena e sorveglianza sanitaria nei loro confronti. La struttura/servizio e tutto il personale si impegna a favorire la massima



collaborazione in questa fase, e valuterà d'intesa con l'autorità sanitaria, l'opportunità e le eventuali modalità di informazione delle persone non direttamente coinvolte.

## **PULIZIA, DISINFEZIONE E SANIFICAZIONE**

**Pulizia (o deterzione):** rimozione dello sporco visibile (ad es. materiale organico e inorganico) da oggetti e superfici, ambienti confinati e aree di pertinenza; di solito viene eseguita manualmente o meccanicamente usando acqua con detersivi o prodotti enzimatici. Una pulizia accurata è essenziale prima della disinfezione poiché i materiali inorganici e organici che rimangono sulle superfici interferiscono con l'efficacia di questi processi.

**Disinfezione:** un processo in grado di eliminare la maggior parte dei microrganismi patogeni (ad eccezione delle spore batteriche) su oggetti e superfici, attraverso l'impiego di specifici prodotti ad azione germicida. L'efficacia della disinfezione è influenzata dalla quantità di sporco (deve quindi essere preceduta dalla pulizia), dalla natura fisica dell'oggetto (ad es. porosità, fessure, cerniere e fori), da temperatura, pH e umidità. Inoltre, giocano un ruolo la carica organica ed inorganica presente, il tipo ed il livello di contaminazione microbica, la concentrazione ed il tempo di esposizione al germicida.

**Sanificazione:** complesso di procedimenti e operazioni atti a rendere sani determinati ambienti mediante la pulizia e/o la disinfezione e/o la disinfestazione. In sintesi la sanificazione è l'insieme di tutte le procedure atte a rendere ambienti, dispositivi e impianti igienicamente idonei per gli operatori e gli utenti; comprende anche il controllo e il miglioramento delle condizioni del microclima (temperatura, umidità, ventilazione, illuminazione e rumore). Nella graduazione di complessità degli interventi rivolti all'abbattimento del virus SARS CoV-2, dopo pulizia e disinfezione, la sanificazione ha l'obiettivo di intervenire su quei punti dei locali non raggiungibili manualmente; si basa principalmente sulla nebulizzazione dei principi attivi e comprende anche altri interventi come ad esempio le pulizie in altezza e gli interventi sui condotti dell'aerazione.

La sanificazione non può essere eseguita in ambienti ove sono esposti alimenti e/o sono presenti persone o animali. È sempre bene raccomandare la successiva deterzione delle superfici a contatto.

La necessità di sanificazione è stabilita in base all'analisi del rischio e non si può considerare un intervento ordinario.

La frequenza della disinfezione e la valutazione della necessità di una sanificazione occasionale o periodica saranno definite sulla base dell'analisi del rischio che tiene conto dei fattori e delle condizioni specifiche del luogo in esame.

### **Locali con stazionamento prolungato e/o elevata frequentazione**

Rientrano nella categoria locali e aree confinate ad alta frequentazione: negozi, alberghi, mense collettive, bar e ristoranti, palestre, scuole, strutture socio-assistenziali, carceri, mezzi di trasporto pubblico, aeroporti, stazioni ferroviarie e marittime, locali di lavorazione ad elevata umidità, ecc., e in generale i locali con stazionamento prolungato in cui sono presenti superfici a contatto continuativo con l'aerosol generato dalla respirazione umana. Le misure di pulizia, disinfezione e sanificazione devono essere rivolte principalmente a quelle superfici che si trovano maggiormente esposte al contatto con le persone, come le superfici orizzontali che sono a livello del viso e del busto, e quelle più manipolate, come maniglie di porte e finestre, corrimano, pulsantiere, fotocopiatrici, tastiere, mouse, ecc., poiché la probabilità di presenza e persistenza del virus è maggiore.

Tutte le attività di disinfezione e sanificazione devono essere eseguite dopo adeguate procedure di pulizia.

Per ciò che concerne la disinfezione delle superfici le evidenze disponibili hanno dimostrato che il virus SARS CoV-2 è efficacemente inattivato da adeguate procedure che includano l'utilizzo dei comuni disinfettanti di uso ospedaliero, quali ipoclorito di sodio (0.1% per superfici - 0,5% per servizi igienici), etanolo (62-71%) o perossido di idrogeno (0.5%), per un tempo di contatto adeguato.

### **Locali con stazionamento breve e/o saltuaria frequentazione**

Per i locali con stazionamento breve o saltuario di persone, come ad esempio, corridoi, hall, magazzini, alcune tipologie di uffici (es quelli occupati da un solo lavoratore o con un'ampia superficie per postazione di lavoro), ecc., compresi i locali dopo chiusura superiore a 9 giorni (tempo stimato di persistenza massima del coronavirus sulle superfici inanimate), le misure di pulizia, disinfezione e sanificazione devono essere, similmente alla precedente situazione,

rivolte principalmente a quelle superfici che si trovano maggiormente esposte al contatto con le persone, come le superfici orizzontali che si trovano a livello del viso e del busto, e quelle più manipolate.

In questo caso è opportuno effettuare le operazioni di pulizia con saponi neutri seguite da risciacquo e procedere alla successiva disinfezione delle superfici valutate a più alto rischio con i prodotti indicati sopra

## **MANUTENZIONE DEGLI IMPIANTI DI ARAZIONE**

Fino all'individuazione di specifiche modalità di trasmissione del SARS-CoV-2 è necessario prestare molta attenzione alla qualità dell'aria, in particolare, con frequenze maggiori procedendo alla pulizia dei filtri degli impianti di condizionamento e ventilazione. La polvere catturata dai filtri rappresenta un ambiente favorevole alla proliferazione di batteri e funghi o di altri agenti biologici.

L'OPERATORE DEL SERVIZIO nello specifico garantirà:

- 1) Nel caso decidesse di non utilizzare condizionatori di aria:**
  - areazione naturale ed il ricambio di aria almeno ogni 20 minuti.
- 2) Nel caso decidesse di utilizzare condizionatori di aria:**
  - pulizia preliminare dei filtri degli impianti, prevedendo la sostituzione nel caso in cui lo stato di usura fosse avanzata;
  - applicazione di un piano di manutenzione e pulizia periodico che garantisca l'uso in sicurezza;
  - escludere totalmente, per gli impianti di condizionamento, la funzione di ricircolo dell'aria.

## **RICEVIMENTO MATERIE PRIME**

Per l'accesso di fornitori esterni devono essere individuate procedure di ingresso, transito e uscita, mediante modalità, percorsi e tempistiche predefinite, al fine di ridurre le occasioni di contatto con il personale interno.

- a.** Dovrà essere stabilito un calendario per gli approvvigionamenti (giornaliero, settimanale) allo scopo di stabilire orari compatibili con le attività evitando che più scarichi avvengano contemporaneamente. L'orario dello scarico deve essere obbligatoriamente previsto al di fuori dell'orario di apertura al pubblico;
- b.** laddove possibile (presenza di area di carico e scarico), il trasportatore dovrà attenersi distanza di un metro e comunque è tenuto ad indossare i necessari dispositivi di protezione (mascherina, guanti) in caso di discesa dal mezzo per effettuare la consegna, in caso contrario il trasportatore sarà tenuto a consegnare la merce in corrispondenza dell'area dedicata senza fare ingresso all'interno dell'attività;
- c.** i fornitori sono tenuti a privilegiare la trasmissione della documentazione di trasporto per via telematica ma, in caso di scambio di documenti con il personale, procedono alla preventiva igienizzazione delle mani mantenendo una distanza comunque non inferiore al metro rispetto agli altri operatori.