

Prot. n. 165/C/2022

Pregg.mi Sigg.
Soci Ordinari
LORO SEDI

Ragusa, li 14 Aprile 2022

**Oggetto: Linee guida per la ripresa delle attività economiche e sociali –
Ordinanza Ministero della Salute 1 Aprile 2022.**

Si informa, per opportuna conoscenza, che è stata pubblicata in [G.U. n. 79 del 4 aprile 2022 l'ordinanza del Ministero della Salute](#) contenente le **“Linee guida per la ripresa delle attività economiche e sociali”**.

L'ordinanza in commento produce effetti a decorrere dal **1° aprile 2022 e fino al 31 dicembre 2022** e si applica anche alle regioni a statuto speciale e alle Province autonome di Trento e di Bolzano.

Si evidenzia che il documento individua i principi di carattere generale al fine di contrastare la diffusione del contagio quali norme igieniche e comportamentali, utilizzo dei dispositivi di protezione e distanziamento. Rientra nelle prerogative di associazioni di categoria e altri soggetti rappresentativi redigere ulteriori protocolli attuativi di dettaglio ed eventualmente più restrittivi, purché nel rispetto di tali principi generali, la cui attuazione deve essere garantita e soggetta a verifiche puntuali effettuate dalle competenti autorità locali. Resta inteso che in base all'evoluzione dello scenario epidemiologico, che deve essere oggetto di un attento monitoraggio in relazione alla possibilità di nuove ondate dell'epidemia, le misure indicate potranno essere rimodulate, anche in senso più restrittivo.

Tali principi di carattere generale devono essere opportunamente applicati, adattandoli al contesto, nelle specifiche attività economiche e sociali. Si segnala, in particolare, l'obbligo di possesso e presentazione della certificazione verde laddove prevista, l'uso corretto della mascherina in tutti gli ambienti chiusi e all'aperto, in caso di assembramento e la frequente igienizzazione degli ambienti.

Per quanto d'interesse, si riportano di seguito le misure inerenti (“Convegni, congressi e grandi eventi fieristici” e “Corsi di formazione”).

CONVEGNI, CONGRESSI E GRANDI EVENTI FIERISTICI

Le presenti indicazioni si applicano a: convegni, congressi, convention aziendali ed eventi ad essi assimilabili. Tali indicazioni vanno integrate, in funzione dello specifico contesto, con quelle relative alla ristorazione (con particolare riferimento alle modalità di somministrazione a buffet).

- Definire il numero massimo dei partecipanti per ogni sede/padiglione dell'evento. Conseguentemente devono essere utilizzati sistemi di misurazione degli accessi nonché di limitazione e scaglionamento degli accessi anche attraverso sistemi di prenotazione del giorno e dell'orario di ingresso, finalizzati a evitare assembramenti.

- Riorganizzare gli spazi, per garantire l'accesso in modo ordinato, al fine di evitare code e assembramenti di persone. Se possibile organizzare percorsi separati per l'entrata e per l'uscita.
- Promuovere l'utilizzo di tecnologie digitali per automatizzare i processi organizzativi e partecipativi (es. sistema di prenotazione, pagamento ticket, compilazione di modulistica, stampa di sistemi di riconoscimento, sistema di registrazione degli ingressi, effettuazione di test valutativi e di gradimento, consegna attestati di partecipazione) al fine di evitare prevedibili assembramenti.
- I dispositivi e le attrezzature a disposizione di relatori, moderatori e uditori (es. microfoni, tastiere, mouse, puntatori laser, etc.) devono essere disinfettati prima dell'utilizzo iniziale verificando che siano disconnessi dal collegamento elettrico.
- Nelle aree poster/aree espositive, riorganizzare gli spazi in modo da favorire il rispetto del distanziamento interpersonale, valutando il contingentamento degli accessi, e promuovere la fruizione in remoto del materiale da parte dei partecipanti.
- Eventuali materiali informativi e scientifici potranno essere resi disponibili preferibilmente in espositori con modalità self-service (cui il visitatore accede previa igienizzazione delle mani) o ricorrendo a sistemi digitali.
- Dovrà essere garantita la regolare igienizzazione degli ambienti, in ogni caso al termine di ogni attività di un gruppo di utenti, con particolare attenzione alle superfici più frequentemente toccate, ai servizi igienici e alle parti comuni (es. aree ristoro, tastiere dei distributori automatici di bevande e snack).

CORSI DI FORMAZIONE

Le presenti indicazioni si applicano alle attività formative, diverse dalle attività scolastiche, educative, formative e universitarie di cui al decreto-legge n. 52/2021 e s.m.d., da realizzare nei diversi contesti (aula, laboratori e imprese) compresi gli esami finali (teorici e/o pratici), le attività di verifica, di accompagnamento, tutoraggio e orientamento in gruppo e individuali.

- Privilegiare, laddove possibile, l'organizzazione delle attività in gruppi il più possibile omogenei (es. utenti frequentanti il medesimo intervento; utenti della stessa azienda) e solo in subordine organizzare attività per gruppi promiscui.
- Laddove possibile, con particolare riferimento alle esercitazioni pratiche, privilegiare l'utilizzo degli spazi esterni.
- Gli spazi destinati all'attività devono essere organizzati in modo da assicurare il mantenimento di almeno 1 metro di separazione tra gli utenti (estensibile ad almeno 2 metri in base allo scenario epidemiologico di rischio), anche in relazione alle specificità del corso.
- Resta inteso che nelle attività pratiche dovranno essere utilizzati, se previsti, gli ordinari dispositivi di protezione individuale associati ai rischi delle singole attività.
- La postazione del docente deve essere situata ad almeno 2 metri dalla prima fila dei discenti.
- Dovrà essere garantita la regolare igienizzazione degli ambienti, in ogni caso al termine di ogni attività di un gruppo di utenti, con particolare attenzione alle superfici più frequentemente toccate, ai servizi igienici e alle parti comuni (es. aree ristoro, tastiere dei distributori automatici di bevande e snack).
- Eventuali strumenti e attrezzature dovranno essere puliti e disinfettati ad ogni cambio di utente; in ogni caso andrà garantita una adeguata disinfezione ad ogni fine giornata. Qualora la specifica attività o attrezzatura preveda l'utilizzo frequente e condiviso da parte di più soggetti (a titolo esemplificativo nel caso di cucine industriali e

relative attrezzature specifiche), sarà necessario procedere alla igienizzazione frequente delle mani o dei guanti (se previsti).

- Per gli allievi in stage presso terzi, si applicano le disposizioni/protocolli della struttura/azienda ospitante. In presenza di più stagisti presso la medesima struttura/azienda e in attuazione di detti protocolli potrà essere necessario articolare le attività di stage secondo turni da concordare con l'allievo, il responsabile dell'azienda/struttura ospitante e/o tutor aziendale.

Cordialità

ANCE | RAGUSA
Il Direttore
(Dot. Ing. Giuseppe Guglielmino)

