

## A TUTTE LE AZIENDE ASSOCIATE

## Oggetto: Green Pass e mense aziendali – FAQ Governo del 14 Agosto 2021

La certificazione verde Covid-19, ("Green Pass") è stata inizialmente prevista come obbligatoria dall'art. 9 del DL n. 52/2021 per una serie di attività funzionali agli spostamenti internazionali e, successivamente, è stata estesa alle attività indicate nel DL n. 105/2021 e nel DL n. 111/2021 tra le quali è espressamente previsto "l'accesso ai servizi di ristorazione svolti da qualsiasi esercizio, di cui all'art. 4, per il consumo al tavolo, al chiuso".

## LA FAQ DEL GOVERNO RIFERITA ALLE IMPRESE

Sull'applicabilità della suddetta disposizione normativa alle mense aziendali è intervenuto il Governo con una FAQ, pubblicata in data 14 Agosto 2021 sul proprio sito internet, che di seguito riportiamo:

"Per la consumazione al tavolo nelle mense aziendali o in tutti i locali adibiti alla somministrazione di servizi di ristorazione ai dipendenti pubblici e privati è necessario esibire la certificazione verde Covid19?"

Sì, per la consumazione al tavolo al chiuso i lavoratori possono accedere nella mensa aziendale o nei locali adibiti alla somministrazione di servizi di ristorazione ai dipendenti, solo se muniti di certificazione verde Covid 19, analogamente a quanto avviene nei ristoranti. A tal fine, i gestori dei predetti servizi sono tenuti a verificare le certificazioni verdi Covid-19 con le modalità indicate dal decreto del Presidente del Consiglio dei ministri».

Considerato il fatto che le indicazioni ministeriali, individuano nei soli "gestori dei servizi" i soggetti responsabili della verifica del possesso del cosiddetto Green Pass da parte degli utenti, parrebbe quindi che il caso preso in considerazione sia soltanto quello delle mense in cui avviene la somministrazione dei pasti.

A parere di API Torino, <u>sarebbero pertanto escluse</u> dall'applicazione della verifica sul possesso o meno del Green Pass tutte quelle situazioni aziendali caratterizzate dalla sola messa a disposizione da parte dell'azienda di un locale dove poter consumare il pasto senza che vi sia somministrazione (a titolo di esempio i refettori).

Per questa ultima casistica resta inteso che le modalità di accesso e fruizione dei locali dovranno essere normati dai protocolli aziendali nel rispetto delle misure di sicurezza e distanziamento anti COVID previste dal DPCM 14/03/2020 e s.m.i. .

## **COSA È OPPORTUNO FARE**

Premesso e considerato quanto sopra, consigliamo alle aziende associate con servizi di mensa e locali adibiti alla somministrazione di servizi di ristorazione ai dipendenti di coordinarsi con il soggetto gestore del servizio di ristorazione per sincerarsi che questo attui le verifiche delle certificazioni verdi Covid 19.

Per tutte le aziende - a prescindere dalla presenza di mense o refettori - suggeriamo di verificare che i Protocolli aziendali, nati sulla base di un confronto con le Organizzazioni sindacali maggiormente rappresentative se presenti in azienda, siano adeguati e coerenti con le recenti disposizioni in particolare in relazione al tema vaccinazioni, Green Pass, gestione accessi alla mensa o ai refettori. Tale aggiornamento deve avvenire a fronte di un confronto anche con il medico competente, rappresentanze sindacali o RLS ed RSPP.

Informiamo infine le aziende associate che CONFAPI ha sostenuto e sostiene la necessità di una espressa indicazione normativa che chiarisca l'ambito di applicazione delle disposizioni: per questo la nostra Confederazione si è fatta parte attiva presso i competenti Ministeri.

Sarà nostra cura aggiornarVi sull'evoluzione del quadro normativo di riferimento, anche alla luce di quanto sopra.

Per ogni ulteriore chiarimento sono a Vostra disposizione i Funzionari dell'Area Lavoro (i funzionari dell'Area Lavoro relazioni sindacali sono a completa disposizione per assistere le aziende in particolare nel confronto con le OO.SS.LL) e dell'Area Tecnica di Api Torino.

Il Direttore Generale API Torino

ue Soulous.

Luça SANLORENZO