

PROCEDURA DI SICUREZZA AZIENDALI

ANTI-CONTAGIO

EMERGENZA COVID-19

(ai sensi dell'articolo 1, comma primo, numero 9), del Decreto del Presidente del Consiglio dei Ministri 11 marzo 2020)



SOCIETÀ COOPERATIVA MULTISERVICE SUD COOPERATIVA SOCIALE

SEDE LEGALE: VIA APPIA, 206 – 85100 POTENZA (PZ)

DATORE DI LAVORO	R.S.P.P.	R.L.S.	MEDICO COMPETENTE

REDATTO DA	DATA	REV.	RIF. INT.	RIF. FILE
DATORI LAVORO	16/10/2020	001		Procedure COVID-19

Integrazione al Documento di Valutazione dei Rischi Aziendali		
	PROCEDURA DI SICUREZZA ANTI-CONTAGIO EMERGENZA COVID-19	Data ultima rev.: 16 ottobre 2020

Oggetto: Emergenza coronavirus: *Protocollo condiviso di regolamentazione delle misure per il contrasto e il contenimento della diffusione del virus Covid-19 negli ambienti di lavoro*

La diffusione dell'infezione da SARS-CoV-2 rappresenta una questione di salute pubblica, pertanto la gestione delle misure preventive e protettive deve necessariamente seguire i provvedimenti speciali adottati dalle istituzioni competenti in conformità all'evoluzione dello scenario epidemiologico.

In ragione di tale esigenza di tutela della salute pubblica, saranno potenziati i sistemi di diffusione interna delle informazioni e delle raccomandazioni prodotte esclusivamente da soggetti istituzionali, che costituiscono uno strumento utile al contrasto dell'epidemia.

Si adotta il presente protocollo di regolamentazione all'interno dei propri luoghi di lavoro, oltre a quanto previsto dal precedente decreto, e si applicano le ulteriori misure di precauzione di seguito elencate per tutelare la salute delle persone presenti all'interno dell'azienda e garantire la salubrità dell'ambiente di lavoro.

Premessa

Il documento tiene conto di quanto emanato dal Ministero della Salute, contiene linee guida per agevolare la Multiservice nell'adozione di protocolli di sicurezza anti-contagio, ovverosia Protocollo di regolamentazione per il contrasto e il contenimento della diffusione del virus COVID 19 negli ambienti di lavoro.

La prosecuzione delle attività può avvenire solo in presenza di condizioni che assicurino alle persone che lavorano adeguati livelli di protezione.

È obiettivo prioritario coniugare la prosecuzione delle attività con la garanzia di condizioni di salubrità e sicurezza degli ambienti di lavoro e delle modalità lavorative.

Nell'ambito di tale obiettivo, si può prevedere anche la riduzione o la sospensione temporanea delle attività.

Il presente documento è stato redatto con il confronto preventivo e contributo di esperienza delle persone che lavorano, in particolare del RLS, MC e RSPP.

Il presente documento, che costituisce formale e sostanziale integrazione al Documento di Valutazione dei Rischi aziendale, ha l'obiettivo di integrare i precedenti già attuati e fornire ulteriori indicazioni operative finalizzate a incrementare l'efficacia delle misure precauzionali di contenimento già adottate per contrastare l'epidemia di COVID-19.

Integrazione al Documento di Valutazione dei Rischi Aziendali		
	PROCEDURA DI SICUREZZA ANTI-CONTAGIO EMERGENZA COVID-19	Data ultima rev.: 16 ottobre 2020

Sommario

PRODUZIONE MISURE RACCOMANDATE.....	4
1- INFORMAZIONE.....	5
2- MODALITA' DI INGRESSO IN AZIENDA.....	7
3- MODALITA' DI ACCESSO DEI FORNITORI ESTERNI	10
4- PULIZIA E SANIFICAZIONE IN AZIENDA.....	14
5- PRECAUZIONI IGIENICHE PERSONALI	17
6- DISPOSITIVI DI PROTEZIONE INDIVIDUALE	21
7- GESTIONE SPAZI COMUNI (MENZA, SPOGLIATOI, AREE FUMATORI, DISTRIBUTORI DI BEVANDE E/O SNACK...)	25
8- ORGANIZZAZIONE AZIENDALE (TURNAZIONE, TRASFERTE E SMART WORK, RIMODULAZIONE DEI LIVELLI PRODUTTIVI).....	28
9- GESTIONE ENTRATA E USCITA DEI DIPENDENTI	30
10- SPOSTAMENTI INTERNI, RIUNIONI, EVENTI INTERNI E FORMAZIONE	31
11- GESTIONE DI UNA PERSONA SINTOMATICA IN AZIENDA.....	32
12- SORVEGLIANZA SANITARIA/MEDICO COMPETENTE/RLS.....	34
13- AGGIORNAMENTO DEL PROTOCOLLO DI REGOLAMENTAZIONE.....	35
14- PROCEDURE e PROTOCOLLO OPERATIVO.....	

Integrazione al Documento di Valutazione dei Rischi Aziendali		
	PROCEDURA DI SICUREZZA ANTI-CONTAGIO EMERGENZA COVID-19	Data ultima rev.: 16 ottobre 2020

PRODUZIONE MISURE RACCOMANDATE:

1. attuare il massimo utilizzo da parte dell'impresa di modalità di lavoro agile per le attività che possono essere svolte al proprio domicilio o in modalità a distanza;
2. incentivare le ferie e i congedi retribuiti per i dipendenti nonché gli altri strumenti previsti dalla contrattazione collettiva;
3. assumere protocolli di sicurezza anti-contagio e, laddove non fosse possibile rispettare la distanza interpersonale di un metro come principale misura di contenimento, adottare strumenti di protezione individuale;
4. incentivare le operazioni di sanificazione nei luoghi di lavoro, anche utilizzando a tal fine forme di ammortizzatori sociali;
5. si garantirà che siano limitati al massimo gli spostamenti all'interno dei siti e si contingerà l'accesso agli spazi comuni;
6. si prediligerà al massimo utilizzo delle modalità di lavoro agile ove tecnicamente attuabile

Integrazione al Documento di Valutazione dei Rischi Aziendali		
	PROCEDURA DI SICUREZZA ANTI-CONTAGIO EMERGENZA COVID-19	Data ultima rev.: 16 ottobre 2020

1- INFORMAZIONE

1.1 L'azienda, attraverso le modalità più idonee ed efficaci, informa tutti i lavoratori e chiunque entri in azienda circa le disposizioni delle Autorità, consegnando e/o affiggendo all'ingresso e nei luoghi maggiormente visibili dei locali aziendali, appositi depliant informativi.

1.2 In particolare, le informazioni riguardano:

- l'obbligo di rimanere al proprio domicilio in presenza di febbre (oltre 37.5°) o altri sintomi influenzali e di chiamare il proprio medico di famiglia e l'autorità sanitaria;
- la consapevolezza e l'accettazione del fatto di non poter fare ingresso o di poter permanere in azienda e di doverlo dichiarare tempestivamente laddove, anche successivamente all'ingresso, sussistano le condizioni di pericolo (sintomi di influenza, temperatura, provenienza da zone a rischio o contatto con persone positive al virus nei 14 giorni precedenti, etc) in cui i provvedimenti dell'Autorità impongono di informare il medico di famiglia e l'Autorità sanitaria e di rimanere al proprio domicilio;
- l'impegno a rispettare tutte le disposizioni delle Autorità e del datore di lavoro nel fare accesso in azienda (in particolare, mantenere la distanza di sicurezza, osservare le regole di igiene delle mani e tenere comportamenti corretti sul piano dell'igiene);
- l'impegno a informare tempestivamente e responsabilmente il datore di lavoro della presenza di qualsiasi sintomo influenzale durante l'espletamento della prestazione lavorativa, avendo cura di rimanere ad adeguata distanza dalle persone presenti.

PROTOCOLLO OPERATIVO 1

Rimangono in vigore le misure di prevenzione allegate alla presente e riassunte nel poster seguente che viene esposto nei punti aziendali di massima visibilità.

PROTOCOLLO OPERATIVO 1: INFORMATIVA DA POSIZIONARE SUGLI ACCESSI
MISURE DI RIDUZIONE DELLA DIFFUSIONE DEL CORONAVIRUS

Visto il momento di particolare gravità, al fine di evitare la diffusione del virus, si decide di adottare le seguenti precauzioni.



E' fatto divieto l'accesso all'azienda da parte di coloro che non sono stati preventivamente autorizzati dalla stessa, secondo le procedure applicabili.
E' fatto divieto l'accesso a persone con sintomi quali febbre (maggiore di 37,5 °C), tosse, raffreddore o soggetti a provvedimenti di quarantena o risultati positivi al virus.

QUALORA UNA PERSONA DOVESSE RIENTRARE IN UNO DI QUESTI CASI:


Sintomi quali febbre (37,5), tosse, difficoltà respiratorie.



Aver avuto contatti faccia a faccia in locale chiuso con persone risultate infette o a grave sospetto di infezione.

E' vietato l'accesso in azienda ma è necessario rimanere all'interno del proprio domicilio, contattando il proprio medico. Dovrà immediatamente chiamare il proprio medico o:

Numero di pubblica utilità 1500

Fornendo tutte le indicazioni richieste e seguendo alla lettera le indicazioni che riceverà.

AL FINE DI RIDURRE LA DIFFUSIONE, VI INVITIAMO, COMUNQUE A:


Lavare frequentemente le mani.
Lavare le mani con acqua e sapone per almeno 60 secondi.
Pulire le superfici con soluzioni detergenti.



Evitare di toccare con le mani la bocca e gli occhi, prima di averle lavate.
Evitare strette di mano, baci e abbracci.
Non toccarsi occhi e bocca con le mani



Usare fazzoletti monouso per soffiarsi il naso e gettarli, una volta utilizzati, nei cestini.
Evitare l'uso promiscuo di bottiglie o bicchieri. Coprirsi la bocca se si starnutisce o tossisce.



Evitare contatti ravvicinati con persone che presentino sintomi influenzali quali tosse e raffreddore.
Se possibile, mantenere una distanza di 1 metro dalle persone.
Ogni qual volta sia possibile, scegliere riunioni a distanza.

Integrazione al Documento di Valutazione dei Rischi Aziendali		
	PROCEDURA DI SICUREZZA ANTI-CONTAGIO EMERGENZA COVID-19	Data ultima rev.: 16 ottobre 2020

2- MODALITA' DI INGRESSO IN AZIENDA

- 2.1 Il personale, prima dell'accesso al luogo di lavoro potrà essere sottoposto al controllo della temperatura corporea. Se tale temperatura risulterà superiore ai 37,5°, non sarà consentito l'accesso ai luoghi di lavoro. Le persone in tale condizione - nel rispetto delle indicazioni riportate in nota – saranno momentaneamente isolate e fornite di mascherine non dovranno recarsi al Pronto Soccorso e/o nelle infermerie di sede, ma dovranno contattare nel più breve tempo possibile il proprio medico curante e seguire le sue indicazioni.
- 2.2 Il datore di lavoro informa preventivamente il personale, e chi intende fare ingresso in azienda, della preclusione dell'accesso a chi, negli ultimi 14 giorni, abbia avuto contatti con soggetti risultati positivi al COVID-19 o provenga da zone a rischio secondo le indicazioni dell'OMS2.
- 2.3 Per questi casi si fa riferimento al Decreto legge n. 6 del 23/02/2020, art. 1, lett. h) e i)

Igienizzazione delle mani

All'ingresso, in prossimità delle porte di uscita e in vari ambienti di lavoro sono stati disposti igienizzanti opportunamente segnalati a disposizione degli utenti e degli operatori.

Nei bagni sono state affisse infografiche (**Figura 3**) che illustrano le fasi per il corretto lavaggio delle mani sia attraverso l'utilizzo di acqua che di gel igienizzanti.

Tutti gli operatori sono stati istruiti per ricordare ed invitare tutti ad una frequente igienizzazione delle mani.

Agli operatori è stata fornita informatica circa la corretta procedura di igienizzazione delle mani, in particolare è stato indicato di potenziare l'igiene delle Mani seguendo le istruzioni dell'OMS, prima e dopo ogni paziente e ogni qualvolta le mani si spostino dal paziente ad altra superficie (es. pc, cellulare, ...), frizionandole con soluzione alcolica per 20-30 sec. o lavandole con acqua e sapone se visibilmente sporche.

Integrazione al Documento di Valutazione dei Rischi Aziendali		
	PROCEDURA DI SICUREZZA ANTI-CONTAGIO EMERGENZA COVID-19	Data ultima rev.: 16 ottobre 2020



Figura 1 - Igienizzazione delle mani

PROTOCOLLO OPERATIVO 2

Vedasi modello registro di figura

Integrazione al Documento di Valutazione dei Rischi Aziendali		
	PROCEDURA DI SICUREZZA ANTI-CONTAGIO EMERGENZA COVID-19	Data ultima rev.: 16 ottobre 2020

PROTOCOLLO OPERATIVO 2: PROCEDURA PER LA MODALITA' DI INGRESSO IN AZIENDA							
	Cognome Nome	Temperatura corporea [°C] (1) (2)		Data	Ora	Firma del dipendente (3)	Firma del rilevatore (4)
		≤ 37,5	> 37,5				
1							
2							
3							
4							
5							
6							
7							
8							
9							
10							
11							
12							
13							
14							
15							
16							
17							
18							
19							
20							
21							
22							

I dati personali conferiti dall'Interessato sono trattati nel rispetto delle disposizioni previste dal Regolamento (UE) 2016/679 (GDPR) e dalla normativa nazionale vigente in materia. Con la sottoscrizione si dichiara di aver preso visione del documento contenente le indicazioni ai sensi dell'art. 13 del Regolamento (UE) n. 2016/679 prodotti e si conferma la piena conoscenza delle indicazioni quivi contenute, con particolare riguardo alle finalità e alle modalità del trattamento specificate, nonché dei soggetti a cui i tali dati possono essere comunicati e/o trasferiti.

(1) Il rilevatore appone una X nel riquadro del valore rilevato

(2) Se la temperatura risulterà superiore ai 37,5° (> 37,5):

- non consentire l'accesso ai luoghi di lavoro;
- la persona deve essere momentaneamente isolata e fornita di mascherina;
- la persona non dovrà recarsi al Pronto Soccorso e/o nelle infermerie di sede;
- la persona deve contattare nel più breve tempo possibile il proprio medico curante e seguire le sue indicazioni.

(3) Apponendo la firma dichiara:

- la non provenienza dalle zone a rischio epidemiologico;
- l'assenza di contatti, negli ultimi 14 giorni, con soggetti risultati positivi al COVID-19.

(4) Il rilevatore appone la firma ad ultimazione operazione

Integrazione al Documento di Valutazione dei Rischi Aziendali		
	PROCEDURA DI SICUREZZA ANTI-CONTAGIO EMERGENZA COVID-19	Data ultima rev.: 16 ottobre 2020

3- MODALITA' DI ACCESSO DEI FORNITORI ESTERNI

- 3.1 Per l'accesso di fornitori esterni, gli autisti dei mezzi di trasporto devono rimanere a bordo dei propri mezzi: non è consentito l'accesso agli uffici per nessun motivo. Per le necessarie attività di approntamento delle attività di carico e scarico, il trasportatore dovrà attenersi alla rigorosa distanza di un metro- vedi protocollo 3.
- 3.2 Va ridotto, per quanto possibile, l'accesso ai visitatori; qualora fosse necessario l'ingresso di visitatori esterni (impresa di pulizie, manutenzione...), gli stessi dovranno sottostare a tutte le regole aziendali, ivi comprese quelle per l'accesso ai locali aziendali di cui al precedente paragrafo 2, di cui all'informativa affissa nella sede.

Integrazione al Documento di Valutazione dei Rischi Aziendali		
	PROCEDURA DI SICUREZZA ANTI-CONTAGIO EMERGENZA COVID-19	Data ultima rev.: 16 ottobre 2020

PROTOCOLLO OPERATIVO 3

AVVISO AI VETTORI ESTERNI

- NON USCIRE DALLA CABINA,

Una volta entrato all'interno del perimetro aziendale, il trasportatore deve:

- FERMARE IL MEZZO PRIMA IN PROSSIMITÀ DELL'INGRESSO;
- **SENZA SCENDERE DA MEZZO**, APRIRE IL PORTELLO.

Un nostro addetto ritirerà il FIR/DDT (ritiro dalla cabina, consegna ufficio FIR/DDT, riconsegna all'autista della 4^a copia del FIR dopo le operazioni di scarico).

Tutti gli ambienti aziendali, compresi i servizi igienici messi a vostra disposizione, sono soggetti ad attività di sanificazione continuativa (almeno 3 volte al giorno).

Sono stati collocati dei punti di lavaggio mani, con soluzioni detergenti in DISPENSER, in tutti i servizi igienici ed in prossimità degli ingressi alle aree aziendali.

Seguire le indicazioni e gli avvertimenti dei Poster informativi.

PROTOCOLLO OPERATIVO 3: CARTELLO DA APPORRE ZONA INGRESSO
Accesso aree interne e consegna / prelievo di materiale

Visto il momento di particolare gravità, al fine di evitare la diffusione del virus, si decide di adottare le seguenti precauzioni.



Contaminazione: il contatto su superfici contaminate del materiale trasportato o della documentazione fornita, e il successo portarsi le dita alla bocca, al naso o agli occhi, rappresenta una potenziale via di contagio, così come il formarsi di assembramenti all'interno dello spogliatoio.

AL FINE DI EVITARE QUANTO SOPRA RIPORTATO, RISPETTARE QUESTI COMPORTAMENTI:


Una volta sceso dal mezzo, igienizzarsi le mani usando l'apposito prodotto



1. Divieto di avvicinarsi a meno di un metro da altre persone che stanno aspettando di scaricare o caricare o dai lavoratori dell'azienda impegnati nelle attività di carico o scarico.
2. Non scendere dal mezzo se non esclusivamente per il tempo strettamente necessario ad aprire i portelloni o il telone.
3. E' fatto divieto di entrare in un qualsiasi locale aziendale.
4. Le bolle e il materiale di piccole dimensioni vanno lasciati negli appositi alloggiamenti indicati. Qualora sia necessario l'uso di mezzi, chiedere l'intervento del personale avendo cura di
5. rimanere all'interno della cabina del mezzo per l'intera durata delle operazioni.



Una volta terminato, abbandonare lo spazio di carico e scarico.

PROTOCOLLO OPERATIVO 3.1: CARTELLO DA APPORRE ZONA INGRESSO
Accesso aree interne e consegna / prelievo di materiale

Visto il momento di particolare gravità, al fine di evitare la diffusione del virus, si decide di adottare le seguenti precauzioni.



Contaminazione: il contatto su superfici contaminate del materiale trasportato o della documentazione fornita, e il successo portarsi le dita alla bocca, al naso o agli occhi, rappresenta una potenziale via di contagio, così come il formarsi di assembramenti all'interno dello spogliatoio.

AL FINE DI EVITARE QUANTO SOPRA RIPORTATO, RISPETTARE QUESTI COMPORTAMENTI:


Una volta sceso dal mezzo, igienizzarsi le mani usando l'apposito prodotto secondo quanto indicato dal Ministero della Salute

Come lavare le tue mani?

Per prevenire le infezioni bastano 60 secondi



Ministero della Salute

www.salute.gov.it

**Previene le infezioni
con il corretto lavaggio
delle mani**


Utilizza sapone (meglio quello liquido della saponetta) e acqua corrente, preferibilmente calda



Applica il sapone su entrambi i palmi delle mani e strofina sul dorso, tra le dita e nello spazio al di sotto delle unghie per almeno 40-60 secondi



Risciacqua abbondantemente con acqua corrente



Asciuga le mani possibilmente con carta usa e getta, con un asciugamano personale pulito o con un dispositivo ad aria calda



Ministero della Salute

www.salute.gov.it

Integrazione al Documento di Valutazione dei Rischi Aziendali		
	PROCEDURA DI SICUREZZA ANTI-CONTAGIO EMERGENZA COVID-19	Data ultima rev.: 16 ottobre 2020

4- PULIZIA E SANIFICAZIONE IN AZIENDA

- 4.1 L'azienda assicura la pulizia giornaliera e la sanificazione periodica dei locali, degli ambienti, delle postazioni di lavoro e delle aree comuni;
- 4.2 È garantita la pulizia a fine turno e la sanificazione periodica di tastiere, schermi touch, mouse con adeguati detergenti, sia negli uffici, sia nei reparti produttivi;
- 4.3 l'azienda in ottemperanza alle indicazioni del Ministero della Salute secondo le modalità ritenute più opportune, può organizzare interventi particolari/periodici di pulizia ricorrendo agli ammortizzatori sociali (anche in deroga).

PROTOCOLLO OPERATIVO 4

Al fine di ridurre il rischio di contagio, si definisce un protocollo di sanificazione dei locali di lavoro. Il protocollo prevede:

- a) Ogni lavoratore provvede alla sanificazione del proprio posto di lavoro utilizzando prodotti già diluiti e pronti all'uso, prevalentemente nebulizzati mediante spruzzino. La pulizia della postazione viene effettuata ad inizio della fruizione della postazione di lavoro da parte del singolo lavoratore. Qualora la postazione venga usata da più operatori nell'arco della giornata, ogni operatore sanificherà la postazione prima dell'utilizzo. Ad ogni operatore viene consegnato uno spruzzino personale con il nome indicato mediante apposizione di etichetta;
- b) I bagni vengono sanificati frequentemente, usando appositi detergenti (aventi le caratteristiche previste dalle disposizioni ministeriali) come da registro di sanificazione ambienti;
- c) Le aree comuni vengono sanificate dopo il periodo di fruizione definito in base all'organizzazione delle pause e prevede la sanificazione anche dei distributori automatici, per quanto concerne la pulsantiera e la zona di prelievo dei prodotti, per assicurare la sanificazione delle superfici con cui può entrare in contatto il lavoratore;
- d) Gli spogliatoi vengono sanificati alla fine del turno di lavoro. Tale sanificazione avviene impiegando specifici detergenti utilizzati nel rispetto delle schede tecniche e di sicurezza allegate al presente documento.

Integrazione al Documento di Valutazione dei Rischi Aziendali		
	PROCEDURA DI SICUREZZA ANTI-CONTAGIO EMERGENZA COVID-19	Data ultima rev.: 16 ottobre 2020

Per facilitare la trasmissione delle informazioni, vengono messe a disposizione degli utilizzatori i suddetti documenti che sono esposti all'interno dell'azienda.

PROCEDURA DI PULIZIA E SANIFICAZIONE PERIODICA DEGLI AMBIENTI INTERNI ED ESTERNI DELLA SEDE AZIENDALE

I Coronavirus possono persistere per un periodo più o meno lungo sulle superfici inanimate in condizioni ottimali di umidità e temperatura.

I suddetti virus sono resi efficacemente inattivi da adeguate procedure di sanificazione che includono l'utilizzo di comuni disinfettanti, quali ipoclorito di sodio, etanolo, perossido di idrogeno o alcool denaturato.

Pertanto, in accordo a quanto suggerito dall'OMS e dal Ministero della Salute, di seguito è descritta una procedura organizzativa della pulizia e sanificazione degli ambienti interni ed esterni.

**Data ultima rev.:
16 ottobre 2020**

[illegible]

Integrazione al Documento di Valutazione dei Rischi Aziendali		
	PROCEDURA DI SICUREZZA ANTI-CONTAGIO EMERGENZA COVID-19	Data ultima rev.: 16 ottobre 2020

CIRCOLARE INFORMATIVA ADDETTO PULIZIE

Indicazioni di natura operativa da mettere in atto in tutti i siti operativi aziendali da parte del personale addetto alle pulizie.

La diffusione dell'infezione da SARS-CoV-2 rappresenta una questione di salute pubblica, pertanto la gestione delle misure preventive e protettive deve necessariamente seguire i provvedimenti speciali adottati dalle istituzioni competenti in conformità all'evoluzione dello scenario epidemiologico. In ragione di tale esigenza di tutela della salute pubblica, saranno potenziate i sistemi di diffusione interna delle informazioni e delle raccomandazioni prodotte esclusivamente da soggetti istituzionali, che costituiscono uno strumento utile al contrasto dell'epidemia. Al fine di garantire il massimo rispetto delle norme igieniche previste per la pulizia e la sanificazione degli ambienti di lavoro, si riportano alcune misure ritenute appropriate, da adottare con la massima scrupolosità:

- L'addetto alle pulizie deve indossare tutti i DPI prescritti per la mansione
- L'addetto alle pulizie deve provvedere alla sanificazione delle postazioni di lavoro anche ad ogni cambio turno corrispondente agli orari di chiusura dell'attività lavorativa e quindi in assenza di altri operatori o pazienti.
- Durante le operazioni di pulizia con prodotti chimici, bisogna assicurare la ventilazione degli ambienti.
- Dopo l'uso, i DPI monouso vanno smaltiti come materiale potenzialmente infetto; quelli riutilizzabili vanno invece sanificati. Per la rimozione dei DPI devono essere accuratamente seguite le indicazioni messe a disposizione dall'azienda.
- Devono essere pulite con particolare attenzione tutte le superfici toccate di frequente, quali superfici di muri, porte e finestre, superfici dei servizi igienici e sanitari, in particolar modo locali e postazioni di lavoro più facilmente toccate da lavoratori e utenti esterni.

Considerato il contratto sottoscritto con la società affidataria del servizio di pulizia, sarà cura della ditta appaltatrice fornire idonei DPI agli addetti delle pulizie. In caso di necessità il Centro si rende disponibile per mettere a disposizione degli addetti idonei DPI con sottoscrizione di

Integrazione al Documento di Valutazione dei Rischi Aziendali		
	PROCEDURA DI SICUREZZA ANTI-CONTAGIO EMERGENZA COVID-19	Data ultima rev.: 16 ottobre 2020

apposito verbale di consegna. Riportiamo di seguito in semplice vademecum sull'utilizzo dei prodotti e sulle operazioni di disinfezione

GUIDA ALL'USO, PRATICA E CHIARA SUI PRODOTTI PER LA DISINFEZIONE E DETERSIONE

Indicazioni semplici e pratiche sui prodotti per la disinfezione e deterzione che scientificamente hanno dimostrato di essere efficaci contro il virus, su come utilizzarli e in quale quantità a seconda che si debbano disinfettare le mani, superfici come tavoli, scrivanie, maniglie delle porte o delle finestre, PC, cellulari, oppure i pavimenti.

MANI E CUTE

- *Acqua e sapone*

Per disinfettare e detergere le mani ed eliminare il virus eventualmente presente si può utilizzare il lavaggio con acqua e sapone per 40-60 secondi, avendo cura di strofinarle bene e in ogni parte: spazi fra le dita, dorso e palmo, unghie, senza dimenticare il polso, anch'esso generalmente esposto agli agenti esterni. Prima di eseguire il lavaggio è consigliabile rimuovere monili, se presenti.

- *Prodotti a base alcolica*

Se non si ha la possibilità di lavare frequentemente le mani con acqua e sapone si possono utilizzare i disinfettanti a base alcolica per uso umano.

SUPERFICI E PAVIMENTI

Si possono utilizzare sia disinfettanti a base alcolica sia prodotti a base di cloro (es. l'ipoclorito di sodio).

La percentuale di cloro attivo in grado di eliminare il virus senza provocare irritazioni dell'apparato respiratorio è lo 0,1% in cloro attivo per la maggior parte delle superfici.

Vediamo nel dettaglio le giuste diluizioni dei prodotti.

- **Prodotti a base di cloro: come arrivare alla diluizione dello 0,1% in cloro attivo**

Se utilizziamo un prodotto con cloro al 5% per ottenere la giusta percentuale di 0,1% di cloro attivo bisogna diluirlo così:

- 100 ml di prodotto (al 5%) in 4900 millilitri di acqua
- 50 ml di prodotto (al 5%) in 2450 millilitri di acqua

Integrazione al Documento di Valutazione dei Rischi Aziendali		
	PROCEDURA DI SICUREZZA ANTI-CONTAGIO EMERGENZA COVID-19	Data ultima rev.: 16 ottobre 2020

SERVIZI IGIENICI

Per i servizi igienici (gabinetto, doccia, lavandini) la percentuale di cloro attivo che si può utilizzare e' più alta: sale allo 0,5%.

- **Prodotti a base di cloro, come arrivare alla diluizione dello 0,5% in cloro attivo**

Se si utilizza un prodotto con cloro al 5% (es: comune candeggina o varechina) per ottenere la giusta percentuale dello 0,5% di cloro attivo bisogna diluirlo così:

- 1 litro di prodotto in 9 litri di acqua
- 1/2 litro di prodotto in 4,5 litri di acqua
- 100 ml di prodotto in 900 millilitri di acqua

IN TUTTI I CASI RICORDARSI DI:

Sia durante che dopo le operazioni di pulizia delle superfici è necessario arieggiare gli ambienti.

Eseguire le pulizie con guanti.

Evitare di creare schizzi e spruzzi durante la pulizia.

1- PRECAUZIONI IGIENICHE PERSONALI

- 1.1 È obbligatorio che le persone presenti in azienda adottino tutte le precauzioni igieniche, in particolare per le mani.
- 1.2 L'azienda mette a disposizione idonei mezzi detergenti per le mani. E' raccomandata la frequente pulizia delle mani con acqua e sapone.

PROTOCOLLO OPERATIVO 5

L'esecutore della sanificazione dovrà compilare il seguente registro di sanificazione ambienti.

PROCEDURA DI SICUREZZA ANTI-CONTAGIO EMERGENZA COVID-19

Data ultima rev.:
16 ottobre 2020

PROTOCOLLO OPERATIVO 5: PRECAUZIONI IGIENICHE PERSONALI

	POSTAZIONE DISPENSER DETERGENTE	Quantità (¹)	Integrato		Data	Ora	Firma dell'addetto
			SI	NO			
1							
2							
3							
4							
5							
6							
7							
8							
9							
10							
11							
12							
13							
14							
15							
16							
17							
18							
19							
20							
21							
22							
23							
24							
25							
26							
27							
28							
29							
30							

(1) indicativamente ad esempio ¼, ½, ¾, 1

Integrazione al Documento di Valutazione dei Rischi Aziendali		
	PROCEDURA DI SICUREZZA ANTI-CONTAGIO EMERGENZA COVID-19	Data ultima rev.: 16 ottobre 2020

06 - DISPOSITIVI DI PROTEZIONE INDIVIDUALE

6.1 - L'adozione delle misure di igiene e dei dispositivi di protezione individuale indicati nel presente Protocollo di Regolamentazione è fondamentale e, vista l'attuale situazione di emergenza, è evidentemente legata alla disponibilità in commercio. Per questi motivi:

- le mascherine dovranno essere utilizzate in conformità a quanto previsto dalle indicazioni dell'Organizzazione Mondiale della Sanità;
- data la situazione di emergenza, in caso di difficoltà di approvvigionamento e alla sola finalità di evitare la diffusione del virus, potranno essere utilizzate mascherine la cui tipologia corrisponda alle indicazioni dell'autorità sanitaria;

6.2- Qualora il lavoro imponga di lavorare a distanza interpersonale minore di un metro e non siano possibili altre soluzioni organizzative è comunque necessario l'uso delle mascherine, e altri dispositivi di protezione (guanti, occhiali, tute, cuffie, camici, ecc...) conformi alle disposizioni delle autorità scientifiche e sanitarie.

6.3 - l'azienda garantisce la fornitura di mascherine tipo kn95 e di mascherine chirurgiche;

6.4 - i lavoratori che condividono spazi comuni, hanno l'obbligo di utilizzare la mascherina chirurgica.

UTILIZZO OBBLIGATORIO DEI DPI

Si è provveduto all' approvvigionamento di DPI tenuto conto delle mansioni e delle attività svolte. Il datore di lavoro fornisce a tutti i lavoratori idonei dispositivi di protezione, individuati in collaborazione con il Medico Competente opportunamente individuati in base alla tipologia della mansione e dell'attività da svolgere. In fase di primo accesso del lavoratore in azienda si è provvede alla consegna dei DPI necessari allo svolgimento delle attività attraverso la redazione sottoscrizione di **“Scheda di dotazione dei DPI”** .

I DPI non più utilizzabili sono riposti in apposito contenitore per lo smaltimento di rifiuti opportunamente allocato nella zona spogliatoio e segnalato con cartello.

L'obbligo della vigilanza, sul corretto utilizzo dei prescritti DPI, ricade in capo al Datore di Lavoro.

Integrazione al Documento di Valutazione dei Rischi Aziendali		
	PROCEDURA DI SICUREZZA ANTI-CONTAGIO EMERGENZA COVID-19	Data ultima rev.: 16 ottobre 2020



Figura 2 - Corretto utilizzo della mascherina

PROTOCOLLO OPERATIVO 6

Tali attività sono già state implementate con la consegna dei DPI Emergenza COVID19 (Maschera FFP2, guanti monouso) per le attività di tipo promiscuo o di avvicinamento a personale esterno alla distanza minore di un metro.

(vedi Modulo di consegna DPI Emergenza COVID19).

Integrazione al Documento di Valutazione dei Rischi Aziendali		
	PROCEDURA DI SICUREZZA ANTI-CONTAGIO EMERGENZA COVID-19	Data ultima rev.: 16 ottobre 2020

SCHEDA 6A - MODULO DI CONSEGNA D.P.I.												
CONSEGNA DPI - Giornaliera												
2020	COGNOME NOME	1	2	3	4	5	6	7	8	9	Firma	
data		GUANTI	OCCHIALI	ELMETTO	TUTA	SCARPE	IGIENIZZANTE	MASCHIERINA	CINTURA DI SICUREZZA			

Integrazione al Documento di Valutazione dei Rischi Aziendali		
	PROCEDURA DI SICUREZZA ANTI-CONTAGIO EMERGENZA COVID-19	Data ultima rev.: 16 ottobre 2020

SCHEDA 6B - MODULO DI CONSEGNA D.P.I.

Il sottoscritto, in qualità di
in seguito alla valutazione dei rischi, sentito il Responsabile del Servizio di Prevenzione e
Protezione, ha consegnato in data odierna al Sig.
per le attività svolte presso la Struttura
i seguenti Dispositivi di Protezione Individuale:

- ☐ guanti
- ☐ scarpe di sicurezza;
- ☐ camice/divisa;
- ☐ presine/guanti antiustione;
- ☐ guanti antitaglio;
- ☐ occhiali para schizzi;
- ☐ maschera antipolvere;
- ☐ guanti contro aggressioni chimiche
- ☐ igienizzante per le mani;
- ☐ _____
- ☐ _____
- ☐ _____

Il sottoscritto ha provveduto altresì ad informare il lavoratore sulla necessità di indossare detti Dispositivi e in merito ai rischi dai quali è protetto, nonché a formarlo sul loro corretto utilizzo, conservazione e smaltimento.

Data _____

IL DATORE DI LAVORO _____

IL DELEGATO DAL DATORE DI LAVORO _____

Per presa consegna:

IL LAVORATORE _____

Integrazione al Documento di Valutazione dei Rischi Aziendali		
	PROCEDURA DI SICUREZZA ANTI-CONTAGIO EMERGENZA COVID-19	Data ultima rev.: 16 ottobre 2020

7 GESTIONE SPAZI COMUNI (MENSA, SPOGLIATOI, AREE FUMATORI, DISTRIBUTORI DI BEVANDE E/O SNACK...)

- 7.1 L'accesso agli spazi comuni, comprese le mense aziendali, le aree fumatori e gli spogliatoi è contingentato, con la previsione di una ventilazione continua dei locali, di un tempo ridotto di sosta all'interno di tali spazi e con il mantenimento della distanza di sicurezza di 1 metro tra le persone che li occupano.
- 7.2 Occorre provvedere alla organizzazione degli spazi e alla sanificazione degli spogliatoi per lasciare nella disponibilità dei lavoratori luoghi per il deposito degli indumenti da lavoro e garantire loro idonee condizioni igieniche sanitarie.
- 7.3 Occorre garantire la sanificazione periodica e la pulizia giornaliera, con appositi detergenti dei locali mensa, delle tastiere dei distributori di bevande e snack.

PROTOCOLLO OPERATIVO 7

Poster + procedura sanificazione come punti precedenti

PROTOCOLLO OPERATIVO 7: CARTELLO DA APPORRE ZONA SERVIZI IGIENICO ASSISTENZIALI
Fruizione degli spogliatoi – docce – servizi igienici

Visto il momento di particolare gravità, anche l'uso dei servizi igienico assistenziali e, in particolare, delle docce può rappresentare un rischio di contagio.



Contaminazione: il contatto su superfici contaminate e il successivo portarsi le dita alla bocca, al naso o agli occhi, rappresenta una potenziale via di contagio, così come il formarsi di assembramenti all'interno dello spogliatoio.

**AL FINE DI EVITARE QUANTO SOPRA RIPORTATO, RISPETTARE QUESTI
COMPORTAMENTI:**


Igienizzarsi frequentemente le mani usando l'apposito prodotto e comunque quando si accede e prima di uscire dai servizi igienico assistenziali



1. Divieto di avvicinarsi a meno di un metro dagli altri lavoratori che stanno usufruendo dello spogliatoio o servizi igienici.
2. Qualora gli spazi non permettano di mantenere queste distanze, rimanere all'esterno avendo cura di mantenere la distanza di almeno 1 metro dagli altri lavoratori in coda.
3. Nell'uso di panche, sedie e tavoli rimanere a distanza di 1 metro dagli altri lavoratori.
4. Qualora si usino le docce, prima far scorrere l'acqua avendo cura di indirizzare il getto sull'intera superficie laterale della doccia.
5. Non usare una doccia, quando quella immediatamente a fianco vien impiegata da un altro lavoratore.



Una volta terminato, abbandonare lo spogliatoio o servizi igienici per permetterne la fruizione in sicurezza da parte di altri lavoratori.

Durante l'intera giornata di lavoro, rispettare queste indicazioni:

1. Rimanere ad un metro di distanza dagli altri lavoratori. Se questo non fosse possibile, segnalarlo al proprio responsabile per valutare modifiche organizzative o la dotazione di maschere protettive;
2. Non scambiarsi baci, abbracci e strette di mano;
3. Lavarsi frequentemente le mani rispettando la procedura di lavaggio affissa all'interno dei servizi igienici;
4. Se possibile, detergere periodicamente la propria postazione di lavoro;
5. Mai toccarsi occhi, bocca e naso con le mani. Se necessario, usare fazzoletti monouso da gettare dopo ogni utilizzo.

PROTOCOLLO OPERATIVO 7.1: CARTELLO DA APPORRE PRESSO I DISTRIBUTORI AUTOMATICI
Fruizione dei distributori automatici

Visto il momento di particolare gravità, anche il momento della pausa caffè e uso dei distributori automatici può rappresentare un rischio di contagio.



Contaminazione: il contatto su superfici contaminate e il successivo portarsi le dita alla bocca, al naso o agli occhi, rappresenta una potenziale via di contagio, così come il formarsi di assembramenti nei pressi dei distributori automatici.

AL FINE DI EVITARE QUANTO SOPRA RIPORTATO, RISPETTARE QUESTI COMPORTAMENTI:


Prima di accedere al distributore, recarsi in bagno per lavarsi le mani avendo cura di rispettare le istruzioni di lavaggio esposte all'interno dei bagni stessi. Solo dopo, recarsi presso l'area break.



1. Divieto di avvicinarsi a meno di un metro dagli altri lavoratori che stanno usufruendo del distributore o stanno consumando quando prelevato.
2. Qualora gli spazi non permettano di mantenere queste distanze, rimanere all'esterno dell'area break avendo cura di mantenere la distanza di almeno 1 metro dagli altri lavoratori in coda.



3. Dopo aver prelevato la bevanda o il cibo, non sostare nei pressi della macchinetta ma posizionarsi ad una distanza di almeno 1 metro dalla macchinetta e dagli altri lavoratori che stanno consumando.
4. Una volta terminato, abbandonare l'area break per permetterne la fruizione in sicurezza da parte di altri lavoratori.

Integrazione al Documento di Valutazione dei Rischi Aziendali		
	PROCEDURA DI SICUREZZA ANTI-CONTAGIO EMERGENZA COVID-19	Data ultima rev.: 16 ottobre 2020

8 ORGANIZZAZIONE AZIENDALE (TURNAZIONE, TRASFERTE E SMART WORK, RIMODULAZIONE DEI LIVELLI PRODUTTIVI)

In riferimento al DPCM 11 marzo 2020, punto 7, limitatamente al periodo della emergenza dovuta al COVID-19, le imprese potranno, avendo a riferimento quanto previsto dai CCNL e favorendo così le intese con le rappresentanze sindacali aziendali:

- 8.1 disporre la chiusura di alcuni reparti dove non è possibile il funzionamento oppure è possibile mediante il ricorso allo smart working, o comunque a distanza;
- 8.2 si può procedere ad una rimodulazione dei livelli produttivi;
- 8.3 assicurare un piano di turnazione dei dipendenti con l'obiettivo di diminuire al massimo i contatti e di creare gruppi autonomi, distinti e riconoscibili;
- 8.4 utilizzare lo smart working per tutte quelle attività che possono essere svolte presso il domicilio o a distanza nel caso vengano utilizzati ammortizzatori sociali, anche in deroga, valutare sempre la possibilità di assicurare che gli stessi riguardino l'intera compagine aziendale, se del caso anche con opportune rotazioni;
- 8.5 utilizzare in via prioritaria gli ammortizzatori sociali disponibili nel rispetto degli istituti contrattuali (par, rol, banca ore) generalmente finalizzati a consentire l'astensione dal lavoro senza perdita della retribuzione;
- 8.6 nel caso l'utilizzo degli istituti di cui al punto a) non risulti sufficiente, si utilizzano i periodi di ferie arretrati e non ancora fruiti;
- 8.7 sono state sospese e annullate una grande percentuale di trasferte/viaggi di lavoro nazionali e internazionali, anche se già concordate o organizzate;
- 8.8 e' assicurato il distanziamento sociale anche attraverso una rimodulazione degli spazi di lavoro
- 8.9 Negli ambienti dove operano più lavoratori contemporaneamente si è provveduto ad adottare misure innovative come il posizionamento delle postazioni di lavoro adeguatamente distanziate tra loro ed il ricorso ad orari differenziati al fine di ridurre il rischio di assembramento e le presenze contemporanee,

Integrazione al Documento di Valutazione dei Rischi Aziendali		
	PROCEDURA DI SICUREZZA ANTI-CONTAGIO EMERGENZA COVID-19	Data ultima rev.: 16 ottobre 2020

PROTOCOLLO OPERATIVO 8

L'azienda ha:

- utilizzato lo smart working per alcuni impiegati d'ufficio le cui attività potevano essere svolte presso il domicilio o a distanza e facendo in modo che fosse presente una sola persona per ogni ufficio;
- sospeso e annullato la maggior parte delle trasferte/viaggi di lavoro nazionali e internazionali, anche se già concordate o organizzate.

Integrazione al Documento di Valutazione dei Rischi Aziendali		
	PROCEDURA DI SICUREZZA ANTI-CONTAGIO EMERGENZA COVID-19	Data ultima rev.: 16 ottobre 2020

9 GESTIONE ENTRATA E USCITA DEI DIPENDENTI

- 9.1 Si favoriscono orari di ingresso/uscita scaglionati in modo da evitare il più possibile contatti nelle zone comuni (ingressi, spogliatoi, sala mensa);
- 9.2 dove è possibile, occorre dedicare una porta di entrata e una porta di uscita da questi locali e garantire la presenza di detergenti segnalati da apposite indicazioni.

PROTOCOLLO OPERATIVO 9

Per evitare il più possibile contatti, all'ingresso in azienda, all'atto di programmazione dei lavori, degli ingressi negli uffici, ogni lavoratore rispetterà la distanza di sicurezza (almeno un metro).

10 SPOSTAMENTI INTERNI, RIUNIONI, EVENTI INTERNI E FORMAZIONE

- 10.1 Gli spostamenti all'interno del sito aziendale devono essere limitati al minimo indispensabile e nel rispetto delle indicazioni aziendali;
- 10.2 non sono consentite le riunioni in presenza.
- 10.3 sono sospesi e annullati tutti gli eventi interni e ogni attività di formazione in modalità in aula, anche obbligatoria, anche se già organizzati; è comunque possibile, qualora l'organizzazione aziendale lo permetta, effettuare la formazione a distanza, anche per i lavoratori in smart work;
- 10.4 il mancato completamento dell'aggiornamento della formazione professionale e/o abilitante entro i termini previsti per tutti i ruoli/funzioni aziendali in materia di salute e sicurezza nei luoghi di lavoro, dovuto all'emergenza in corso e quindi per causa di forza maggiore, non comporta l'impossibilità a continuare lo svolgimento dello specifico ruolo/funzione (a titolo esemplificativo: l'addetto all'emergenza, sia antincendio, sia primo soccorso, può continuare ad intervenire in caso di necessità; il carrellista può continuare ad operare come carrellista)

Integrazione al Documento di Valutazione dei Rischi Aziendali		
	PROCEDURA DI SICUREZZA ANTI-CONTAGIO EMERGENZA COVID-19	Data ultima rev.: 16 ottobre 2020

PROTOCOLLO OPERATIVO 10

Comunicazione aziendale

PROTOCOLLO OPERATIVO 10: POSTAMENTI INTERNI, RIUNIONI, EVENTI INTERNI E FORMAZIONE

POSTAMENTI INTERNI, RIUNIONI, EVENTI INTERNI E FORMAZIONE

Gli spostamenti all'interno del sito aziendale devono essere limitati al minimo indispensabile e nel rispetto delle indicazioni aziendali;

- non sono consentite le riunioni in presenza.
- Laddove le riunioni in presenza fossero connotate dal carattere della necessità e urgenza, nell'impossibilità di collegamento a distanza, dovrà essere ridotta al minimo la partecipazione necessaria e, comunque, dovranno essere garantiti il distanziamento interpersonale di almeno 1 metro e un'adeguata pulizia/areazione dei locali;
- sono sospesi e annullati tutti gli eventi interni e ogni attività di formazione in modalità in aula, anche obbligatoria, anche se già organizzati; è comunque possibile, qualora l'organizzazione aziendale lo permetta, effettuare la formazione a distanza, anche per i lavoratori in smart work;
- il mancato completamento dell'aggiornamento della formazione professionale e/o abilitante entro i termini previsti per tutti i ruoli/funzioni aziendali in materia di salute e sicurezza nei luoghi di lavoro, dovuto all'emergenza in corso e quindi per causa di forza maggiore, non comporta l'impossibilità a continuare lo svolgimento dello specifico ruolo/funzione (a titolo esemplificativo: l'addetto all'emergenza, sia antincendio, sia primo soccorso, può continuare ad intervenire in caso di necessità; il carrellista può continuare ad operare come carrellista)

Letto firmato e sottoscritto in li

COGNOME NOME	FIRMA

Integrazione al Documento di Valutazione dei Rischi Aziendali		
	PROCEDURA DI SICUREZZA ANTI-CONTAGIO EMERGENZA COVID-19	Data ultima rev.: 16 ottobre 2020

11 GESTIONE DI UNA PERSONA SINTOMATICA IN AZIENDA

- 11.1 Nel caso in cui una persona presente in azienda sviluppi febbre e sintomi di infezione respiratoria quali la tosse, lo deve dichiarare immediatamente all'ufficio del personale, si dovrà procedere al suo isolamento in base alle disposizioni dell'autorità sanitaria e a quello degli altri presenti dai locali, l'azienda procede immediatamente ad avvertire le autorità sanitarie competenti e i numeri di emergenza per il COVID-19 forniti dalla Regione o dal Ministero della Salute;
- 11.2 l'azienda collabora con le Autorità sanitarie per la definizione degli eventuali "contatti stretti" di una persona presente in azienda che sia stata riscontrata positiva al tampone COVID-19. Ciò al fine di permettere alle autorità di applicare le necessarie e opportune misure di quarantena. Nel periodo dell'indagine, l'azienda potrà chiedere agli eventuali possibili contatti stretti di lasciare cautelativamente lo stabilimento, secondo le indicazioni dell'Autorità sanitaria.

PROTOCOLLO OPERATIVO 11

1. Procedura di gestione in caso di positività ai test

- I. La procedura prevista dalle istituzioni, richiede che il singolo cittadino che presenti sintomi o che sia stato esposto a possibile contagio, debba comunicarlo al proprio medico di famiglia o al numero 1500. Questi, in base alle procedure applicate, decideranno se sottoporre la persona a tampone o meno o a provvedimento di quarantena cautelare.
- II. Nel caso in cui venga comunicata all'azienda la positività di un proprio operatore, si procederà applicando i seguenti punti.

2. Individuazione di casi sospetti in azienda

- III. Qualora un lavoratore dovesse riferire un malore, salvo che non sia a rischio la sua salute e sicurezza, questi dovrà abbandonare precauzionalmente il lavoro e recarsi presso il proprio domicilio; il lavoratore dovrà essere informato circa la necessità di contattare al più presto il proprio medico.

Integrazione al Documento di Valutazione dei Rischi Aziendali		
	PROCEDURA DI SICUREZZA ANTI-CONTAGIO EMERGENZA COVID-19	Data ultima rev.: 16 ottobre 2020

- M. Qualora questo non fosse possibile, l'operatore dovrà recarsi all'interno dell'infermeria o di un locale chiuso, e l'azienda provvederà alla chiamata dei soccorsi. Una volta che il lavoratore avrà abbandonato il locale, questo dovrà essere sanificato.
- V. Qualora sia strettamente necessario intervenire immediatamente sul lavoratore, il soccorritore dovrà prima indossare maschera, visiera e guanti, presenti all'interno della cassetta di primo soccorso. Tutti i presidi utilizzati vanno chiusi in un sacchetto e gettati come rifiuti speciali pericolosi. Durante l'intervento, dovranno essere presenti solo i soccorritori nel numero strettamente necessario all'intervento. Una volta terminato l'intervento, i soccorritori dovranno segnalare il contatto con il possibile soggetto e, salvo che questi risultasse negativo, dovranno abbandonare il posto di lavoro e rimanere in quarantena per il periodo necessario.

3. Attuazione delle misure indicate dalle autorità

- VI. Qualora l'azienda ricevesse notizia (dalla ASL, INPS, ...) di un caso, anche solo potenzialmente, positivo, la stessa contatta l'ufficio competente per mettersi a disposizione per fornire le necessarie informazioni e la collaborazione alla messa in atto di quanto richiesto. In questa fase, viene fornito il nominativo e le modalità di contatto con il Medico Competente.
- VII. Le autorità, una volta rilevato il contagio di una persona, indagano per definire i possibili rapporti intercorsi con altre persone, sia per motivi lavorativi che personali. A seguito di questo, l'autorità contatterà l'azienda, eventualmente anche il medico competente, per definire le misure quali l'indagine circa eventuali altri lavoratori contagiati, sospensione dell'attività, sanificazione straordinaria ecc.
- VIII. L'azienda provvederà ad adottare tempestivamente le misure indicate dall'autorità.

4. Misure immediate di intervento

Fatto salvo quanto previsto al punto 3.1, l'azienda adotta i seguenti interventi precauzionali:

- IX. Immediata richiesta cautelativa, a tutti i lavoratori che hanno lavorato negli ultimi 15 giorni in postazioni immediatamente adiacenti al lavoratore risultato positivo, di rimanere a casa;
- X. Interdizione, fino all'avvenuta igienizzazione dei locali, fatto salvo le aree di transito;
- XI. Immediata sanificazione di, in questo ordine cronologico:
 - Delle zone di passaggio comuni quali scale, con particolare attenzione al corrimano, corridoi, porte, servizi igienici, ascensori;

Integrazione al Documento di Valutazione dei Rischi Aziendali		
	PROCEDURA DI SICUREZZA ANTI-CONTAGIO EMERGENZA COVID-19	Data ultima rev.: 16 ottobre 2020

- Postazione/i di lavoro del lavoratore e di tutti i lavoratori della medesima area di lavoro, comprese le attrezzature di lavoro;
- Area break utilizzata dal lavoratore, comprese le attrezzature presenti (distributori automatici, frigo, forno ecc.).

5. Messa a conoscenza della procedura alle parti interessate

Al fine della sua corretta attuazione, copia della stessa procedura è stata consegnata alle parti interessate le quali, con la firma posta nella casella che segue, formalizzano la presa di conoscenza della procedura stessa e provvedono ad attuare quanto previsto al suo interno.

12 SORVEGLIANZA SANITARIA/MEDICO COMPETENTE/RLS

- 12.1 La sorveglianza sanitaria deve proseguire rispettando le misure igieniche contenute nelle indicazioni del Ministero della Salute (cd. decalogo);
- 12.2 vanno privilegiate, in questo periodo, le visite preventive, le visite a richiesta e le visite da rientro da malattia;
- 12.3 la sorveglianza sanitaria periodica non va interrotta, perché rappresenta una ulteriore misura di prevenzione di carattere generale: sia perché può intercettare possibili casi e sintomi sospetti del contagio, sia per l'informazione e la formazione che il medico competente può fornire ai lavoratori per evitare la diffusione del contagio;
- 12.4 nell'integrare e proporre tutte le misure di regolamentazione legate al COVID-19 il medico competente collabora con il datore di lavoro e le RLS;
- 12.5 il medico competente segnala all'azienda situazioni di particolare fragilità e patologie attuali o pregresse dei dipendenti e l'azienda provvede alla loro tutela nel rispetto della privacy il medico competente applicherà le indicazioni delle Autorità Sanitarie.
- 12.6 Il medico competente applica le indicazioni delle autorità sanitarie
- 12.7 Il medico competente suggerisce l'adozione di eventuali mezzi diagnostici utili al contenimento della diffusione del virus e della salute dei lavoratori.

13 AGGIORNAMENTO DEL PROTOCOLLO DI REGOLAMENTAZIONE

- 13.1 È costituito in azienda un Comitato per l'applicazione e la verifica delle regole del protocollo di regolamentazione con la partecipazione delle rappresentanze sindacali aziendali e del RLS.

Integrazione al Documento di Valutazione dei Rischi Aziendali		
	PROCEDURA DI SICUREZZA ANTI-CONTAGIO EMERGENZA COVID-19	Data ultima rev.: 16 ottobre 2020

PROTOCOLLO OPERATIVO 13: VERIFICHE DEL PROTOCOLLO				
VERIFICA RISPETTO PRESCRIZIONI D.P.C.M.				
Attività	Attuato	In corso	Non applicabile	Note
Massimo utilizzo del lavoro agile per le attività che possono essere svolte presso il proprio domicilio				
Incentivazione di ferie e congedi retribuiti				
Sospensione delle attività dei reparti aziendali non indispensabili				
Applicazione del protocollo anticontagio				
Rispetto della distanza di 1 metro				
Uso della mascherina quando non sia possibile rispettare la distanza di 1 metro				
Incentivazione delle operazioni di sanificazione del luogo di lavoro, anche utilizzando ammortizzatori sociali				
Limitare al massimo gli spostamenti all'interno delle sedi di lavoro				
Contingentare l'accesso agli spazi comuni				
VERIFICA RISPETTO DEL PIANO ANTICONTAGIO PREDISPOSTO				
Differenziazione degli orari di ingresso, uscita e pause				
Affissione della cartellonistica riportata nel protocollo				
Eliminazione degli spostamenti tra aree di competenze diverse				
Verifica delle distanze di 1 metro tra un operatore e l'altro, in particolare tra un operatore e chi gli sta dietro				
Rispetto della distanza di 1 metro in ingresso, rispetto a chi viene accolto				
Eliminazione di accessi dall'esterno o adozione della procedura di autorizzazione				
Presenza di igienizzante per le mani nei bagni				
Svolgimento dei lavori in appalto solo in orari o aree dove non sono presenti operatori				
Sanificazione della postazione e attrezzature prima dell'inizio del turno				
Sanificazione dei bagni più volte al giorno				
Sanificazione delle aree break dopo gli intervalli di fruizione definiti				
L'ufficio personale è informato di come comportarsi in caso di notizia di positività				

Integrazione al Documento di Valutazione dei Rischi Aziendali		
	PROCEDURA DI SICUREZZA ANTI-CONTAGIO EMERGENZA COVID-19	Data ultima rev.: 16 ottobre 2020

Note del Verificatore:

Note degli RLS:

In data: __/__/__ il sottoscritto _____ in qualità di verificatore, ha effettuato il sopralluogo del sito, provvedendo a compilare la presente checklist.

I sigg./re _____ in qualità di Rappresentante dei Lavoratori per la Sicurezza del sito, hanno partecipato attivamente al sopralluogo e confermano quanto rilevato e indicato nella presente checklist.

Firme: Verificatore

Firma RLS

PROTOCOLLO OPERATIVO 1: INFORMATIVA DA POSIZIONARE SUGLI ACCESSI

MISURE DI RIDUZIONE DELLA DIFFUSIONE DEL CORONAVIRUS

Visto il momento di particolare gravità, al fine di evitare la diffusione del virus, si decide di adottare le seguenti precauzioni.

	E' fatto divieto l'accesso all'azienda da parte di coloro che non sono stati preventivamente autorizzati dalla stessa, secondo le procedure applicabili. E' fatto divieto l'accesso a persone con sintomi quali febbre (maggiore di 37,5 °C), tosse, raffreddore o soggetti a provvedimenti di quarantena o risultati positivi al virus.
---	--

QUALORA UNA PERSONA DOVESSE RIENTRARE IN UNO DI QUESTI CASI:

	Sintomi quali febbre (37,5), tosse, difficoltà respiratorie.
	Aver avuto contatti faccia a faccia in locale chiuso con persone risultate infette o a grave sospetto di infezione.

E' vietato l'accesso in azienda ma è necessario rimanere all'interno del proprio domicilio, contattando il proprio medico. Dovrà immediatamente chiamare il proprio medico o:

Numero di pubblica utilità 1500

Fornendo tutte le indicazioni richieste e seguendo alla lettera le indicazioni che riceverà.

AL FINE DI RIDURRE LA DIFFUSIONE, VI INVITIAMO, COMUNQUE A:

	Lavare frequentemente le mani. Lavare le mani con acqua e sapone per almeno 60 secondi. Pulire le superfici con soluzioni detergenti.
	Evitare di toccare con le mani la bocca e gli occhi, prima di averle lavate. Evitare strette di mano, baci e abbracci. Non toccarsi occhi e bocca con le mani
	Usare fazzoletti monouso per soffiarsi il naso e gettarli, una volta utilizzati, nei cestini. Evitare l'uso promiscuo di bottiglie o bicchieri. Coprirsi la bocca se si starnutisce o tossisce.
	Evitare contatti ravvicinati con persone che presentino sintomi influenzali quali tosse e raffreddore. Se possibile, mantenere una distanza di 1 metro dalle persone. Ogni qual colta sia possibile, scegliere riunioni a distanza.

PROTOCOLLO OPERATIVO 2: PROCEDURA PER LA MODALITA' DI INGRESSO IN AZIENDA

	Cognome Nome	Temperatura corporea [°C] (¹) (²)		Data	Ora	Firma del dipendente (³)	Firma del rilevatore (⁴)
		≤ 37,5	> 37,5				
1							
2							
3							
4							
5							
6							
7							
8							
9							
10							
11							
12							
13							
14							
15							
16							
17							
18							
19							
20							
21							
22							

I dati personali conferiti dall'Interessato sono trattati nel rispetto delle disposizioni previste dal Regolamento (UE) 2016/679 (GDPR) e dalla normativa nazionale vigente in materia. Con la sottoscrizione si dichiara di aver preso visione del documento contenente le informazioni ai sensi dell'art. 13 del Regolamento (UE) n. 2016/679 prodottomi e si conferma la piena conoscenza delle indicazioni quivi contenute, con particolare riguardo alle finalità e alle modalità del trattamento specificate, nonché dei soggetti a cui i tali dati possono essere comunicati e/o trasferiti.

(¹) Il rilevatore appone una **X** nel riquadro del valore rilevato

(²) Se la temperatura risulterà superiore ai 37,5° (> 37,5):

- non consentire l'accesso ai luoghi di lavoro;
- la persona deve essere momentaneamente isolata e fornita di mascherina;
- la persona non dovrà recarsi al Pronto Soccorso e/o nelle infermerie di sede;
- la persona deve contattare nel più breve tempo possibile il proprio medico curante e seguire le sue indicazioni.

(³) Apponendo la firma dichiara:

- la non provenienza dalle zone a rischio epidemiologico;
- l'assenza di contatti, negli ultimi 14 giorni, con soggetti risultati positivi al COVID-19.

(⁴) Il rilevatore appone la firma ad ultimazione operazione

PROTOCOLLO OPERATIVO 3: CARTELLO DA APPORRE ZONA INGRESSO

Accesso aree interne e consegna / prelievo di materiale

Visto il momento di particolare gravità, al fine di evitare la diffusione del virus, si decide di adottare le seguenti precauzioni.

	Contaminazione: il contatto su superfici contaminate del materiale trasportato o della documentazione fornita, e il successo portarsi le dita alla bocca, al naso o agli occhi, rappresenta una potenziale via di contagio, così come il formarsi di assembramenti all'interno dello spogliatoio.
---	---

AL FINE DI EVITARE QUANTO SOPRA RIPORTATO, RISPETTARE QUESTI COMPORTAMENTI:

	Una volta sceso dal mezzo, igienizzarsi le mani usando l'apposito prodotto
	1. Divieto di avvicinarsi a meno di un metro da altre persone che stanno aspettando di scaricare o caricare o dai lavoratori dell'azienda impegnati nelle attività di carico o scarico. 2. Non scendere dal mezzo se non esclusivamente per il tempo strettamente necessario ad aprire i portelloni o il telone. 3. E' fatto divieto di entrare in un qualsiasi locale aziendale. 4. Le bolle e il materiale di piccole dimensioni vanno lasciati negli appositi alloggiamenti indicati. Qualora sia necessario l'uso di mezzi, chiedere l'intervento del personale avendo cura di 5. rimanere all'interno della cabina del mezzo per l'intera durata delle operazioni.
	Una volta terminato, abbandonare lo spazio di carico e scarico.

PROTOCOLLO OPERATIVO 3.1: CARTELLO DA APPORRE ZONA INGRESSO

Accesso aree interne e consegna / prelievo di materiale

Visto il momento di particolare gravità, al fine di evitare la diffusione del virus, si decide di adottare le seguenti precauzioni.



Contaminazione: il contatto su superfici contaminate del materiale trasportato o della documentazione fornita, e il successo portarsi le dita alla bocca, al naso o agli occhi, rappresenta una potenziale via di contagio, così come il formarsi di assembramenti all'interno dello spogliatoio.

AL FINE DI EVITARE QUANTO SOPRA RIPORTATO, RISPETTARE QUESTI COMPORTAMENTI:



Una volta sceso dal mezzo, igienizzarsi le mani usando l'apposito prodotto secondo quando indicato dal Ministero della Salute

Come lavare le tue mani?

Per prevenire le infezioni bastano 60 secondi



Ministero della Salute

www.salute.gov.it

Previene le infezioni con il corretto lavaggio delle mani



Utilizza sapone (meglio quello liquido della saponetta) e acqua corrente, preferibilmente calda



Applica il sapone su entrambi i palmi delle mani e strofina sul dorso, tra le dita e nello spazio al di sotto delle unghie per almeno 40-60 secondi



Risciacqua abbondantemente con acqua corrente



Asciuga le mani possibilmente con carta usa e getta, con un asciugamano personale pulito o con un dispositivo ad aria calda



Ministero della Salute

www.salute.gov.it

[illegible]

PROTOCOLLO OPERATIVO 5: PRECAUZIONI IGIENICHE PERSONALI

	POSTAZIONE DISPENSER DETERGENTE	Quantità (¹)	Integrato		Data	Ora	Firma dell'addetto
			SI	NO			
1							
2							
3							
4							
5							
6							
7							
8							
9							
10							
11							
12							
13							
14							
15							
16							
17							
18							
19							
20							
21							
22							
23							
24							
25							
26							
27							
28							
29							
30							

(1) indicativamente ad esempio ¼, ½, ¾, 1

CONSEGNA DPI - Giornaliera

[illegible]

SCHEDA 6B - MODULO DI CONSEGNA D.P.I.

Il sottoscritto, in qualità di
in seguito alla valutazione dei rischi, sentito il Responsabile del Servizio di Prevenzione e
Protezione, ha consegnato in data odierna al Sig.
per le attività svolte presso la Struttura
i seguenti Dispositivi di Protezione Individuale:

- ☐ guanti
- ☐ scarpe di sicurezza;
- ☐ camice/divisa;
- ☐ presine/guanti antiustione;
- ☐ guanti antitaglio;
- ☐ occhiali para schizzi;
- ☐ maschera antipolvere;
- ☐ guanti contro aggressioni chimiche
- ☐ igienizzante per mani
- ☐ _____
- ☐ _____
- ☐ _____
- ☐ _____

Il sottoscritto ha provveduto altresì ad informare il lavoratore sulla necessità di indossare detti
Dispositivi e in merito ai rischi dai quali è protetto, nonché a formarlo sul loro corretto utilizzo,
conservazione e smaltimento.

Data _____

IL DATORE DI LAVORO _____

IL DELEGATO DAL DATORE DI LAVORO _____

Per presa consegna:

IL LAVORATORE _____

PROTOCOLLO OPERATIVO 7: CARTELLO DA APPORRE ZONA SERVIZI IGIENICO ASSISTENZIALI

Fruizione degli spogliatoi – docce – servizi igienici

Visto il momento di particolare gravità, anche l'uso dei servizi igienico assistenziali e, in particolare, delle docce può rappresentare un rischio di contagio.



Contaminazione: il contatto su superfici contaminate e il successivo portarsi le dita alla bocca, al naso o agli occhi, rappresenta una potenziale via di contagio, così come il formarsi di assembramenti all'interno dello spogliatoio.

AL FINE DI EVITARE QUANTO SOPRA RIPORTATO, RISPETTARE QUESTI COMPORTAMENTI:



Igienizzarsi frequentemente le mani usando l'apposito prodotto e comunque quando si accede e prima di uscire dai servizi igienico assistenziali



1. Divieto di avvicinarsi a meno di un metro dagli altri lavoratori che stanno usufruendo dello spogliatoio o servizi igienici.
2. Qualora gli spazi non permettano di mantenere queste distanze, rimanere all'esterno avendo cura di mantenere la distanza di almeno 1 metro dagli altri lavoratori in coda.
3. Nell'uso di panche, sedie e tavoli rimanere a distanza di 1 metro dagli altri lavoratori.
4. Qualora si usino le docce, prima far scorrere l'acqua avendo cura di indirizzare il getto sull'intera superficie laterale della doccia.
5. Non usare una doccia, quando quella immediatamente a fianco vien impiegata da un altro lavoratore.



Una volta terminato, abbandonare lo spogliatoio o servizi igienici per permetterne la fruizione in sicurezza da parte di altri lavoratori.

Durante l'intera giornata di lavoro, rispettare queste indicazioni:

1. Rimanere ad un metro di distanza dagli altri lavoratori. Se questo non fosse possibile, segnalarlo al proprio responsabile per valutare modifiche organizzative o la dotazione di maschere protettive;
2. Non scambiarsi baci, abbracci e strette di mano;
3. Lavarsi frequentemente le mani rispettando la procedura di lavaggio affissa all'interno dei servizi igienici;
4. Se possibile, detergere periodicamente la propria postazione di lavoro;
5. Mai toccarsi occhi, bocca e naso con le mani. Se necessario, usare fazzoletti monouso da gettare dopo ogni utilizzo.

PROTOCOLLO OPERATIVO 7.1: CARTELLO DA APPORRE PRESSO I DISTRIBUTORI AUTOMATICI

Fruizione dei distributori automatici

Visto il momento di particolare gravità, anche il momento della pausa caffè e uso dei distributori automatici può rappresentare un rischio di contagio.



Contaminazione: il contatto su superfici contaminate e il successivo portarsi le dita alla bocca, al naso o agli occhi, rappresenta una potenziale via di contagio, così come il formarsi di assembramenti nei pressi dei distributori automatici.

AL FINE DI EVITARE QUANTO SOPRA RIPORTATO, RISPETTARE QUESTI COMPORTAMENTI:



Prima di accedere al distributore, recarsi in bagno per lavarsi le mani avendo cura di rispettare le istruzioni di lavaggio esposte all'interno dei bagni stessi. Solo dopo, recarsi presso l'area break.



1. Divieto di avvicinarsi a meno di un metro dagli altri lavoratori che stanno usufruendo del distributore o stanno consumando quando prelevato.
2. Qualora gli spazi non permettano di mantenere queste distanze, rimanere all'esterno dell'area break avendo cura di mantenere la distanza di almeno 1 metro dagli altri lavoratori in coda.



3. Dopo aver prelevato la bevanda o il cibo, non sostare nei pressi della macchinetta ma posizionarsi ad una distanza di almeno 1 metro dalla macchinetta e dagli altri lavoratori che stanno consumando.
4. Una volta terminato, abbandonare l'area break per permetterne la fruizione in sicurezza da parte di altri lavoratori.

PROTOCOLLO OPERATIVO 10**SPOSTAMENTI INTERNI, RIUNIONI, EVENTI INTERNI E FORMAZIONE**

Gli spostamenti all'interno del sito aziendale devono essere limitati al minimo indispensabile e nel rispetto delle indicazioni aziendali;

- non sono consentite le riunioni in presenza.
- Laddove le riunioni in presenza fossero connotate dal carattere della necessità e urgenza, nell'impossibilità di collegamento a distanza, dovrà essere ridotta al minimo la partecipazione necessaria e, comunque, dovranno essere garantiti il distanziamento interpersonale di almeno 1 metro e un'adeguata pulizia/areazione dei locali;
- sono sospesi e annullati tutti gli eventi interni e ogni attività di formazione in modalità in aula, anche obbligatoria, anche se già organizzati; è comunque possibile, qualora l'organizzazione aziendale lo permetta, effettuare la formazione a distanza, anche per i lavoratori in smart work;
- il mancato completamento dell'aggiornamento della formazione professionale e/o abilitante entro i termini previsti per tutti i ruoli/funzioni aziendali in materia di salute e sicurezza nei luoghi di lavoro, dovuto all'emergenza in corso e quindi per causa di forza maggiore, non comporta l'impossibilità a continuare lo svolgimento dello specifico ruolo/funzione (a titolo esemplificativo: l'addetto all'emergenza, sia antincendio, sia primo soccorso, può continuare ad intervenire in caso di necessità; il carrellista può continuare ad operare come carrellista)

Letto firmato e sottoscritto in li

COGNOME NOME	FIRMA

PROTOCOLLO OPERATIVO PER LA GESTIONE DELLA RISTORAZIONE SCOLASTICA IN RELAZIONE AL RISCHIO COVID-19

GESTIONE LOCALI MENSA

L'accesso ai locali mensa deve essere regolato prevedendo il mantenimento della **distanza di sicurezza di 1 metro tra le persone all'interno di essi e l'areazione frequente dei locali**.

In relazione al diffondersi dell'epidemia di COVID-19 e all'esigenza di garantire nei locali mensa il rispetto delle indicazioni di distanziamento fisico, onde evitare l'affollamento e quindi occasioni di contagio interumano, nonché la massima tutela dell'igiene degli alimenti prodotti, è necessario affiancare le consuete pratiche previste con **misure straordinarie**, quali:

- valutare, laddove la struttura del locale di somministrazione lo consenta, l'istituzione di **percorsi obbligati unidirezionali** per garantire un flusso ordinato dei bambini e ragazzi individuando anche, laddove possibile, percorsi di entrata e di uscita differenziati;
- garantire un idoneo microclima, evitando correnti d'aria o freddo/caldo eccessivo durante il ricambio naturale dell'aria, eliminare totalmente la funzione di ricircolo dell'aria condizionata per evitare l'eventuale veicolazione di agenti patogeni (batteri, virus, ecc.) nei locali di somministrazione alimenti;
- garantire la disponibilità, per gli addetti che manipolano direttamente gli alimenti (es. addetti alla distribuzione), di distributori di spray/gel disinfettanti per le mani e di quantitativi adeguati di mascherine, onde consentire un loro cambio frequente;
- vietare buffet a self- service con alimenti esposti; nei banchi di distribuzione si raccomandano mono porzioni preconfezionate oppure la somministrazione diretta da parte degli addetti di pasti in monoporzioni;
- utilizzare esclusivamente condimenti, pane, frutta, acqua in confezioni monodose o attraverso la distribuzione diretta ai singoli bambini da parte degli addetti alla somministrazione;
- evitare, al momento del consumo del pasto, la condivisione dell'utilizzo di posate e bicchieri

NORME IGIENICHE E PRECAUZIONI NELLA SOMMINISTRAZIONE DEGLI ALIMENTI IN CLASSE

Qualora la modalità di somministrazione dei pasti negli spazi mensa non sia percorribile o non sufficiente in virtù delle dimensioni o della particolare numerosità dell'utenza, si potranno studiare **soluzioni alternative di erogazione, ad esempio direttamente all'interno delle aule didattiche** attraverso le seguenti modalità organizzative:

- fornitura del pasto su vassoi singoli o direttamente sulla singola postazione/banco con utilizzo di tovagliette lavabili o monouso, a seguito dello sporzionamento da

parte degli addetti in aree appositamente attrezzate, nel rispetto delle temperature e delle specifiche norme igienico-sanitarie;

- nei casi in cui l'area di sporzionamento appositamente attrezzata sia distante dall'area di consumo: fornitura del pasto su vassoi singoli o direttamente sulla singola postazione/banco con utilizzo di tovagliette lavabili o monouso a seguito dello sporzionamento da parte degli addetti presso l'aula didattica, mediante utilizzo di carrelli termici, nel rispetto delle temperature e delle specifiche norme igienico-sanitarie;
- fornitura del pasto in modalità monoporzione con sporzionamento diretto da parte dell'operatore all'interno dell'aula didattica o locale refezione;
- altre modalità ragionevolmente sostenibili ma con le medesime caratteristiche delle precedenti.

PULIZIA E DISINFEZIONE

La pulizia e la disinfezione sono azioni fondamentali che, insieme al distanziamento interpersonale, possono evitare la diffusione del virus.

Ogni mensa scolastica assicura, mediante una specifica procedura, la pulizia giornaliera e la disinfezione periodica dei locali, degli ambienti, delle postazioni di lavoro e delle aree comuni.

Le principali pratiche igieniche adottate dagli operatori del settore alimentare per evitare la contaminazione degli alimenti da parte di microrganismi nocivi per la salute umana quando si manipolano, preparano, trasformano, confezionano e somministrano gli alimenti, rappresentano un approccio idoneo anche nei confronti della diffusione del COVID-19.

In particolare, il programma di pulizia e disinfezione, già presente nelle mense scolastiche, prevede:

- pulizia e disinfezione degli ambienti di lavoro e delle pertinenze;
- pulizia e disinfezione pre-operativa e operativa delle superfici a

contatto. Il programma, prerequisito di pulizia e disinfezione, deve specificare:

- l'individuazione dei locali e delle attrezzature da sottoporre alle operazioni di pulizia e disinfezione;
- le schede tecniche dei prodotti utilizzati. In caso di utilizzo di prodotti che si trovano comunemente in commercio, le schede tecniche possono essere sostituite dalle etichette dei prodotti utilizzati;
- le modalità di pulizia e disinfezione distinte per aree, attrezzature, ecc. (concentrazioni e modalità d'uso dei prodotti, tempi di contatto) e per tempi di esecuzione;
- la frequenza degli interventi di pulizia e disinfezione;
- la formazione del personale in

materia. Occorre quindi:

- garantire la pulizia giornaliera e la disinfezione periodica, con prodotti appositi, dei locali mensa

L'aula didattica, ove utilizzata per la somministrazione dei pasti, deve essere opportunamente areata e pulita. Questo tipo di operazione può essere condotta prima/dopo la

somministrazione del pasto. E' possibile agevolare i tempi e le operazioni di pulizia anche attraverso l'utilizzo di tovagliette monouso o di vassoi.

Le operazioni di pulizia dei banchi devono essere svolte con un detergente neutro, non in presenza dei bambini /ragazzi.

PRECAUZIONI IGIENICHE PERSONALI

Lavaggio delle mani

Tutti gli operatori del settore alimentare devono garantire l'adozione delle misure igieniche previste fra i prerequisiti del piano di autocontrollo, in particolare il lavaggio frequente e adeguato delle mani con sapone.

I disinfettanti possono essere usati come misura aggiuntiva, ma non possono sostituire un accurato lavaggio delle mani. In linea con le raccomandazioni dell'Organizzazione Mondiale della Sanità per ridurre l'esposizione e la trasmissione del virus SARS-CoV-2, gli operatori addetti al settore alimentare devono lavarsi le mani per almeno 20 secondi con acqua e sapone liquido e asciugarle con salviette monouso:

- prima di iniziare il lavoro,
- dopo ogni pausa o allontanamento dalla postazione,
- dopo aver toccato naso, bocca, occhi, orecchie,
- dopo essersi soffiati il naso, aver starnutito o tossito, orientati in direzione opposta alle altre persone o all'interno del gomito,
- prima di manipolare alimenti cotti o pronti al consumo,
- dopo aver manipolato o preparato alimenti crudi,
- dopo aver toccato rifiuti,
- dopo le operazioni di pulizia,
- dopo l'uso del bagno,
- dopo aver mangiato, bevuto o fumato,
- dopo aver toccato il denaro.

Utilizzo di guanti

Gli operatori del settore alimentare possono usare guanti idonei al contatto con gli alimenti, ma l'utilizzo di tali guanti non può comunque sostituire il corretto lavaggio delle mani. Il virus SARS-Cov- 2 e altri microrganismi possono contaminare i guanti monouso nello stesso modo in cui possono contaminare le mani. Indossare guanti monouso può dare un falso senso di sicurezza e può portare il personale a non lavarsi le mani in modo appropriato.

I guanti devono essere cambiati frequentemente e a ogni cambio occorre lavarsi le mani. In particolare, i guanti devono essere cambiati dopo aver svolto attività non legate agli alimenti, come ad esempio aprire e chiudere le porte, svuotare i cestini dei rifiuti, ecc. Gli operatori devono evitare di toccarsi il viso, la bocca e gli occhi quando indossano i guanti. La rimozione dei guanti monouso può portare alla contaminazione delle mani stesse.

Utilizzo di mascherine

Tali dispositivi, che in alcune tipologie di lavorazione di alimenti considerati particolarmente a rischio di contaminazione microbiologica vengono già adottati come presidio igienico, sono idonei anche per ridurre la possibilità di diffusione da parte di soggetti inconsapevolmente infetti, del virus SARS- CoV-2 tramite droplets, che lo possono veicolare sugli alimenti. L'uso delle mascherine deve essere preso in considerazione negli ambienti destinati alla manipolazione degli alimenti, in particolare quando non si riescono a garantire adeguate distanze fra gli operatori. Devono essere altresì utilizzate in fase di distribuzione e somministrazione degli alimenti poiché, minimizzando la diffusione dei droplets respiratori, costituiscono uno strumento adeguato di prevenzione e consentono all'Operatore del Settore Alimentare (OSA) di meglio ottemperare al requisito legislativo relativo alla manipolazione di prodotti privi di potenziali pericoli per il consumatore. Per un corretto utilizzo della mascherina è necessario:

- ☐ lavare le mani prima di indossarla e utilizzare gli elastici o le stringhe senza toccare la parte centrale;
- ☐ coprire bene la bocca, il naso e il mento;
- ☐ dopo averla tolta, senza toccare la parte centrale, lavare subito le mani;
- ☐ gettare i guanti e le mascherine monouso in contenitori dedicati.

Si ricorda che l'uso della mascherina non sostituisce il rispetto delle regole di distanziamento sociale e igiene delle mani.

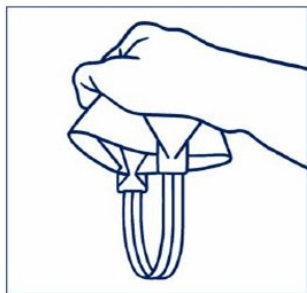
FORMAZIONE

Le buone pratiche igieniche costituiscono un elemento fondamentale per la prevenzione del COVID -19. **L'adesione scrupolosa a tali pratiche deve essere rafforzata (anche mediante idonee attività di formazione/training) in fase epidemica da SARS CoV-2 per ridurre il rischio di contaminazione delle superfici, incluse quelle degli alimenti.**

COME INDOSSARE UNA MASCHERINA FACCIALE



Sollevare le estremità dei due lembi e modellare lo stringinaso. Tenere il respiratore sul palmo.



Capovolgere il respiratore ed afferrare gli elastici.



Appoggiare il lembo inferiore sotto il mento e sistemare gli elastici sulla testa.



Posizionare un elastico sotto le orecchie e l'altro sopra. Aggiustare fino ad ottenere buona tenuta.

COME INDOSSARE GUANTI MONOUSO

1



3



2



4



5



6



SCHEDA INFORMATIVA SU COME LAVARSI LE MANI

LAVA LE MANI CON ACQUA E SAPONE, SOLTANTO SE VISIBILMENTE SPORCHE! ALTRIMENTI, SCEGLI LA SOLUZIONE ALCOLICA!



Durata dell'intera procedura: **40-60 secondi**



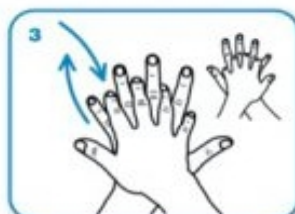
Bagna le mani con l'acqua



applica una quantità di sapone sufficiente per coprire tutta la superficie delle mani



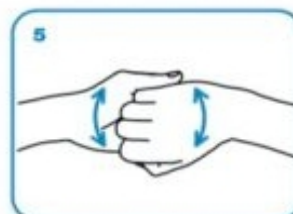
friziona le mani palmo contro palmo



il palmo destro sopra il dorso sinistro intrecciando le dita tra loro e viceversa



palmo contro palmo intrecciando le dita tra loro



dorso delle dita contro il palmo opposto tenendo le dita strette tra loro



frizione rotazionale del pollice sinistro stretto nel palmo destro e viceversa



frizione rotazionale, in avanti ed indietro con le dita della mano destra strette tra loro nel palmo sinistro e viceversa



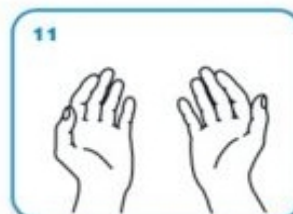
Risciacqua le mani con l'acqua



asciuga accuratamente con una salvietta monouso



usa la salvietta per chiudere il rubinetto



...una volta asciutte, le tue mani sono sicure.